C/2025/5006

11.9.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5006)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Melva de Andalucía“

Referenčna številka EU: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Ime proizvoda**

„Melva de Andalucía“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZGO

☐ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (generalni direktorat za živilskopredelovalno industrijo, inovacije in verigo preskrbe s hrano)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Odobrena sprememba spada v opredelitev standardne spremembe, kot je določeno v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena, ne more izničiti vzpostavljene povezave z geografskim območjem in ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba oddelka E specifikacije proizvoda OPIS METODE PROIZVODNJE

Opis

Besedilo točke (c) Kuhanje je bilo izboljšano z določitvijo, da je treba vodo, ki bo uporabljena za kuhanje, preveriti na začetku dneva, in se zdaj glasi:

„Sol je treba raztopiti v sveži vreli vodi, količina pa se prilagodi glede na velikost in značilnosti rib. Vrednosti pH in Cl vode, uporabljene za kuhanje, je treba preveriti na začetku dneva, ko se bodo ribe kuhale, da se prepreči prekoračitev najvišjih dovoljenih vrednosti (pH < 9,5 in Cl < 0,8 mg/l).“

Besedilo točke (g) Sterilizacija je bilo izboljšano s pojasnilom, da je treba analize izvajati z vzorčenjem, pri čemer je pogostost jasno določena, in se zdaj glasi:

„Inkubacijske in analitske preskuse je treba izvajati z vzorčenjem, da se preveri učinkovitost postopka.“

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev informacij v oddelku G specifikacije proizvoda PREVERJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO PROIZVODA

Opis

Spremenjeno besedilo:

„Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda pred dajanjem proizvoda na trg se izvede v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode.

Imenovani pristojni organ, odgovoren za preverjanje, je generalni direktorat za živilskopredelovalno industrijo, inovacije in verigo preskrbe s hrano ministrstva za kmetijstvo, ribištvo, vodo in razvoj podeželja vlade Avtonomne skupnosti Andaluzija, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilja, tel.: +34 955032278, faks +34 955032112,

e-naslov: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es.

Informacije o organih, pristojnih za preverjanje skladnosti z zahtevami iz specifikacije proizvoda, so na voljo na naslednjem naslovu: https://lajunta.es/5fq00 ali prek domače strani regionalnega ministrstva za kmetijstvo, ribištvo, vodo in razvoj podeželja (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), in sicer po naslednji poti: ‚Temas‘ / ‚Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria‘ / ‚Calidad Agroalimentaria‘ / ‚Denominaciones de calidad‘ / ‚Productos derivados de la pesca‘ [‚Teme‘ / ‚Agroživilska industrija, inovacije in veriga preskrbe s hrano‘ / ‚Kakovost agroživilskih proizvodov‘ / ‚Oznake kakovosti‘ / ‚Proizvodi, pridobljeni iz rib‘].

Ti organi so posebej zadolženi za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda, preden se proizvod da na trg.“

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka H specifikacije proizvoda OZNAČEVANJE in točke 3.6 enotnega dokumenta.

Opis

Zahteva po vključitvi besedila „Indicación Geográfica Protegida“ (zaščitena geografska označba) je bila črtana, vključen pa je bil logotip regulativnega organa.

Spremenjeno besedilo:

„Na nalepkah vseh proizvajalcev, ki tržijo proizvod z zaščiteno geografsko označbo ‚Melva de Andalucía‘, morata biti na vidnem mestu navedena ime ‚Melva de Andalucía‘ in simbol Evropske unije. Poleg tega morajo vsebovati logotip regulativnega organa, ki je predstavljen v nadaljevanju in katerega uporaba je obvezna na vseh konzerviranih proizvodih ‚Melva de Andalucía‘, zaščitenih z zaščiteno geografsko označbo.“

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje oddelka I ZAKONODAJNE ZAHTEVE iz specifikacije proizvoda

Opis

Oddelek I Zakonodajne zahteve je bil črtan, da bi se vsebina specifikacije proizvoda uskladila s členom 49 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Melva de Andalucía“

Referenčna številka EU: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Ime**

„Melva de Andalucía“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

03 – RIBE IN RAKI, MEHKUŽCI IN DRUGI VODNI NEVRETENČARJI

1604 20 90 – Druge ribe

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Konzervirani fileji trupca in fregatnega trupca v naravnem soku ali oljčnem olju, proizvedeni z uporabo neindustrijskih postopkov.

Fileji se odlikujejo po čvrsti, gladki in sočni teksturi, prijetnem vonju in okusu, ki je značilen za modre ribe.

Konzervirani fileji trupca in fregatnega trupca so na voljo v treh različicah glede na uporabljen tekoči medij: oljčno olje, sončnično olje ali voda, v kateri so se fileji kuhali. Proizvod je pakiran v valjastih ali pravokotnih kovinskih posodah ali steklenih kozarcih.

4.3 *Odstopanja od izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Uporabljena surovina so ribe vrst *Auxis rochei* in *Auxis thazard* s čvrstim, podolgovatim in zaobljenim trupom, kratkim gobcem in dvema jasno ločenima hrbtnima plavutma. So modrikaste ali modrikasto sive barve s srebrnkastim trebuhom in bočnim delom; koža je zelo trda in čvrsta ter popolnoma brez lusk, razen na zadnjem in bočnem delu trupa.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Uporabljajo se neindustrijski postopki konzerviranja, ki so v Andaluziji tradicionalni. Koža trupcev in fregatnih trupcev se odstranjuje ročno brez uporabe kemikalij; tako se pridobi proizvod vrhunske kakovosti, ki je belosivkaste barve in ohranja vse svoje lastnosti.

Kot tekoči medij se uporablja izključno slanica (z vsebnostjo soli, ki je manjša od enega odstotka) ali oljčno ali sončnično olje.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na nalepkah vseh proizvajalcev, ki tržijo proizvod z zaščiteno geografsko označbo „Melva de Andalucía“, morata biti na vidnem mestu navedena ime „Melva de Andalucía“ in simbol Evropske unije. Poleg tega morajo vsebovati logotip regulativnega organa, ki je predstavljen v nadaljevanju in katerega uporaba je obvezna na vseh konzerviranih proizvodih „Melva de Andalucía“, zaščitenih z zaščiteno geografsko označbo.



Vse oblike pakiranja, v katerih so trupci in fregatni trupci z zaščiteno geografsko označbo na voljo potrošnikom, morajo biti opremljene s serijsko oštevilčeno nalepko, ki jo je izdal regulativni organ. Embalaža se opremi z nalepko v samem obratu, in sicer tako, da je ni mogoče ponovno uporabiti.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Proizvodnja poteka v občinah Almería, Adra, Carboneras, Garrucha in Roquetas de Mar v provinci Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda in Tarifa v provinci Cádiz; Almúñecar in Motril v provinci Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera in Punta Umbría v provinci Huelva ter Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella in Vélez-Málaga v provinci Málaga.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☑ slovesu,

☑ določeni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

5.1. *Posebnosti geografskega območja*

Trupci in fregatni trupci se konzervirajo v obratih za konzerviranje, ki ležijo na geografskem območju proizvodnje, v skladu s specifikacijo proizvoda, zlasti kar zadeva neindustrijsko proizvodnjo po metodah in postopkih, ki se uporabljajo že od antičnih časov in ki ohranjajo naravne lastnosti rib. Postopek ročnega odstranjevanja ribje kože ima poseben pomen v proizvodnem postopku, ker ga opravljajo posebej za to izurjeni delavci, ta spretnost pa se tradicionalno prenaša iz roda v rod.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Neindustrijski postopki, ki se uporabljajo pri konzerviranju trupcev in fregatnih trupcev „Melva de Andalucía“, omogočajo ohranitev vseh naravnih lastnosti rib, in sicer čvrste, gladke in sočne teksture, prijetnega vonja in okusa, značilnega za modre ribe.

Surovina za konzervirani proizvod sta navedeni vrsti trupec in fregatni trupec; čeprav sta to selivski vrsti, se običajno zadržujeta v obalnih predelih navedenega geografskega območja.

5.3. *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Začetki lovljenja selivskih vrst rib na jugu Španije segajo tri tisoč let v preteklost, ko so Feničani in Tartežani začeli loviti tune, fregatne trupce in skuše z majhnimi mrežami, preprostimi vršami in običajnimi trnki. Poleg ribolova je treba omeniti tudi pomen predelovalne industrije, za katero so bile te selivske vrste rib vir surovin in katere začetki segajo v prvo stoletje našega štetja. Vse vrste tunov in skuš so predelovali obrati, ki so se razširili vzdolž celotne andaluzijske obale. Znamenite ruševine Baelo Claudia v Bolonii (Tarifa) s še vedno vidnimi ribniki so samo eden od primerov. Zato je v Andaluziji dejavnost konzerviranja rib, ulovljenih na tem območju, sestavni del nepozabne tradicije, ki se je skupaj z neindustrijskim načinom predelave ohranila do današnjih dni. S takim načinom predelave se pridobijo značilni proizvodi vrhunske kakovosti. To je predvsem rezultat uporabljenih surovin in neindustrijskih proizvodnih postopkov, ki proizvodu dajejo njegove organoleptične lastnosti in zagotavljajo, da je proizvod varen in visokokakovosten.

Gonilo sektorja neindustrijskega konzerviranja so od nekdaj družinska mala in srednja podjetja, ki jih vodijo lastniki ustanovitelji ali njihovi potomci, kar je omogočilo, da so se skozi čas ohranili neindustrijski proizvodni postopki. Dolgoletna tradicija tega sektorja v Andaluziji, v katerem so se izkušnje neindustrijske proizvodnje prenašale iz roda v rod, zagotavlja strokovno usposobljeno delovno silo.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

https://lajunta.es/5jo4c