C/2025/5005

11.9.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5005)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Caballa de Andalucía“

Referenční číslo EU: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Název produktu**

Caballa de Andalucía

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía [Generální ředitelství pro zemědělsko-potravinářský průmysl, inovace a potravinový řetězec regionálního ministerstva zemědělství, rybolovu, vodního hospodářství a rozvoje venkova vlády autonomní oblasti Andalusie]

6. **Důvod pro standardní změnu**

Schválená změna spadá do definice standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu, nehrozí, že by se zrušila zavedená vazba na zeměpisnou oblast, ani nepřináší další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Zlepšení znění popisu metody produkce

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Změna oddílu E specifikace produktu „POPIS METODY PRODUKCE“. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

a) Znění písmene c) „Vaření“ bylo vylepšeno upřesněním, že kontrola vody musí být prováděna na začátku dne a u vody na vaření, a nyní zní takto:

„Sůl se musí rozpustit ve vroucí sladké vodě, a to v závislosti na velikosti a vlastnostech ryby. Hodnoty pH a Cl vody použité na vaření se musí kontrolovat na začátku dne, kdy se ryby vaří, aby se zabránilo překročení maximálních povolených hodnot (pH < 9,5 a Cl < 0,8 mg/l).“

b) Znění písmene g) „Sterilizace“ bylo vylepšeno, aby bylo jasné, že analýzy musí být prováděny odběrem vzorků, aniž by četnost závisela na výkladu, a nyní zní takto:

„Inkubační a analytické zkoušky se musí provádět odběrem vzorků, aby se ověřila účinnost procesu.“

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Aktualizace příslušných právních předpisů a příslušného orgánu

Popis

Byly aktualizovány informace v oddíle G specifikace „OVĚŘENÍ SOULADU SE SPECIFIKACÍ PRODUKTU“. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Pozměněné znění:

„Ověřování shody se specifikací produktu před uvedením produktu na trh se provádí v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty.

Příslušným orgánem odpovědným za ověřování je Generální ředitelství pro zemědělsko-potravinářský průmysl, inovace a potravinový řetězec regionálního ministerstva zemědělství, rybolovu, vodního hospodářství a rozvoje venkova vlády autonomní oblasti Andalusie, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla; tel.: +34 955032278; fax: +34 955032112;

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informace o subjektech odpovědných za ověřování souladu s požadavky specifikace produktu lze nalézt na této adrese: https://lajunta.es/5fq00 nebo na domovské stránce regionálního ministerstva zemědělství, rybolovu, vodního hospodářství a rozvoje venkova (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), a to prostřednictvím navigační cesty: ‚Temas‘/‚Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria‘/‚Calidad Agroalimentaria‘/‚Denominaciones de calidad‘/‚Productos derivados de la pesca‘ [‚Témata‘/‚Zemědělsko-potravinářský průmysl, inovace a potravinový řetězec‘/‚Kvalita zemědělsko-potravinářských produktů‘/‚Označení kvality‘/‚Produkty z ryb‘].

Jeho konkrétním úkolem je ověřovat shodu se specifikací produktu před uvedením produktu na trh.“

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Zlepšení znění popisu označení.

Popis

Byl změněn oddíl H specifikace produktu „OZNAČOVÁNÍ“ a bod 3.6 jednotného dokumentu „Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“.

Požadavek na uvedení slov „Indicación Geográfica Protegida“ [„chráněné zeměpisné označení“] byl zrušen a bylo doplněno logo regulační rady.

Původní znění:

„Na etiketách každého podniku, který uvádí na trh konzervy s makrelami s chráněným zeměpisným označením ‚Caballa de Andalucía‘, musí být zřetelně uvedené označení ‚Indicación Geográfica Protegida‘ (chráněné zeměpisné označení), název ‚Caballa de Andalucía‘ a logo Evropské unie. Na etiketách všech konzerv ‚Caballa de Andalucía‘ chráněných tímto označením musí být rovněž uveden symbol chráněného zeměpisného označení, který je zobrazen níže a jehož použití je povinné.“

Pozměněné znění:

„Na etiketách každého podniku, který uvádí na trh konzervy s makrelami s chráněným zeměpisným označením ‚Caballa de Andalucía‘, musí být zřetelně uvedený název ‚Caballa de Andalucía‘ a symbol Evropské unie. Na obalu konzervovaného produktu ‚Caballa de Andalucía‘ chráněného tímto zeměpisným označením musí být rovněž uveden symbol regulační rady.“

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Vypuštění legislativních požadavků

Popis

Oddíl I „PRÁVNÍ POŽADAVKY“ byl ze specifikace produktu vypuštěn. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Caballa de Andalucía“

Referenční číslo EU: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Název (názvy)**

Caballa de Andalucía

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB NEBO KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH, NEBO HMYZU

03 – RYBY A KORÝŠI, MĚKKÝŠI A JINÍ VODNÍ BEZOBRATLÍ

1604 20 90 – z ostatních ryb

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Ručně zpracované konzervované filety makrely ve vlastní šťávě nebo v oleji.

Jedná se o rybí filety nejlepší kvality bílo-šedé barvy s kompaktní, jemnou a šťavnatou strukturou, příjemnou vůní a chutí, která je velmi charakteristická pro tučné ryby.

Konzervované filety makrely se upravují trojím způsobem v závislosti na použitém nálevu, kterým je olivový olej, slunečnicový olej nebo voda, v níž se makrela vařila. Filety se balí do obdélníkových či válcovitých konzerv a skleněných dóz.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Základní použitou surovinou pro konzervy jsou ryby druhu *Scomber japonicus* (makrela japonská) a *Scomber colias* (makrela atlantská), které mají vřetenovitý a protáhlý trup, špičatou tlamu, úzkou ocasní ploutev, dvě jasně oddělené hřbetní ploutve a hlavu a tělo pokryté malými šupinami. Ryba je modro-nazelenalé barvy, s úzkými vlnitými černými liniemi a skvrnami, její boky a břicho jsou žluto-stříbřité s šedo-namodralými skvrnami. Ryba normálně měří 20 až 30 cm.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Výroba probíhá ručním způsobem, jak je v Andalusii dávnou tradicí. Makrely jsou zbavovány kůže ručně, bez působení chemických prostředků, čímž se získá produkt nejvyšší kvality s bílo-šedou barvou, který si uchová všechny své vlastnosti.

Ryby jsou naloženy výhradně ve slané vodě (s obsahem soli méně než 1 %) nebo v olivovém či slunečnicovém oleji.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketách každého podniku, který uvádí na trh konzervy s makrelami s chráněným zeměpisným označením „Caballa de Andalucía“, musí být zřetelně uvedené označení „Caballa de Andalucía“ a symbol Evropské unie. Na etiketách všech konzerv „Caballa de Andalucía“ chráněných tímto označením musí být rovněž uvedené níže znázorněné logo regulační rady.



Všechny typy balení, v nichž se makrela s chráněným označením dodává ke spotřebě, musí být opatřeny číslovanými etiketami vydanými regulační radou, které se na balení připevňují přímo v podniku, a to způsobem, který znemožňuje jejich opakované použití.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Produkce probíhá v obcích Almería, Adra, Carboneras, Garrucha a Roquetas de Mar v provincii Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda a Tarifa v provincii Cádiz; Almuñécar a Motril v provincii Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera a Punta Umbría v provincii Huelva; a Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella a Vélez-Málaga v provincii Málaga.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☑ dané jakosti

☐ jiných vlastnostech.

Shrnutí souvislosti

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Konzervovaná makrela se vyrábí v konzervárnách, které se nacházejí v zeměpisné oblasti produkce, v souladu s požadavky uvedenými ve specifikaci produktu, zejména s ohledem na ruční zpracování za použití metod a postupů používaných v minulosti, díky kterým si ryba zachová své přirozené vlastnosti.

Velmi důležitým prvkem výrobního postupu produktu je fáze ručního zbavení kůže ryb. Tento proces si vyžaduje zručné a školené pracovníky s dovedností, jež se předává tradičně z generaci na generaci.

5.2 *Specifičnost produktu*

Ruční způsob výroby produktu „Caballa de Andalucía“ umožňuje, aby si ryba zachovala všechny své přirozené vlastnosti. Konzervované ryby se tak odlišují kompaktní, jemnou a šťavnatou strukturou, příjemnou vůní a chutí, která je velmi charakteristická pro tučné ryby.

Surovinou pro výrobu těchto konzerv jsou makrely výše uvedených druhů, jež se běžně vyskytují u pobřeží označené zeměpisné oblasti, byť se jedná o stěhovavé druhy.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Rybolov stěhovavých druhů na jihu Španělska se datuje do doby před třemi tisíci let, kdy Féničané a Tartéssané začali s rybolovem tuňáků, tuňáků makrelovitých a makrel do malých sítí, kruhových zátahových sítí a pomocí háků.

Vedle rybolovu je třeba zmínit i význam zpracovatelského průmyslu zaměřeného na tyto stěhovavé druhy, jehož původ se datuje do 1. století našeho letopočtu. Všechny druhy tuňáků a makrel se zpracovávaly v továrnách podél celého pobřeží Andalusie. Jedním z příkladů jsou známé ruiny Baelo Claudia de Bolonia (v okresu Tarifa), kde je dodnes možné spatřit nádrže.

Konzervování rybích produktů z druhů ulovených v této oblasti je tak v Andalusii tradicí, která se udržuje dodnes a při níž vzniká osobitý a vysoce kvalitní produkt ruční metodou. Právě suroviny a ruční způsob výroby dodávají produktu jeho organoleptické vlastnosti a činí z něj bezpečný výrobek vysoké kvality.

Konzervárenskému průmyslu ručního charakteru vždy dominovaly malé a střední rodinné podniky, v jejichž čele stál zakládající majitel či jeho potomci, což vedlo k zachování tradičních výrobních metod. Díky této skutečnosti se mohly zachovat techniky ručního zpracování produktu. Dlouhá tradice tohoto průmyslu v Andalusii, kdy se z otců na syny předávaly zkušenosti ručního zpracování tohoto produktu, zaručuje kvalifikovanou pracovní sílu.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://lajunta.es/5jmhy