C/2025/5005

11.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5005)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Caballa de Andalucía«

EU-referencenummer: PGI-ES-0281-AM01 — 12.6.2025

1. **Produktets betegnelse**

Caballa de Andalucía

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BGB

☐ BOB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía [generaldirektoratet for landbrugsfødevarer, innovation og fødevareforsyningskæden i det regionale ministerium for landbrug, fiskeri, vand og udvikling af landdistrikter under regeringen for den selvstyrende region Andalusien]

6. **Klassificering som standardændring**

Den godkendte ændring falder ind under definitionen af en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den ikke omfatter en ændring af navnet eller anvendelsen af navnet, ikke risikerer at ugyldiggøre den etablerede tilknytning til det geografiske område og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Forbedring af ordlyden i beskrivelsen af produktionsmetoden.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Ændring af afsnit E, »BESKRIVELSE AF PRODUKTIONSMETODEN«, i produktspecifikationen. Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

a) Ordlyden i punkt c), »Kogning«, er blevet forbedret ved at præcisere, at der ved dagens start skal foretages vandkontrol af kogevandet, og lyder nu som følger:

»Der opløses salt i kogende ferskvand, i varierende grad alt efter fiskenes størrelse og karakteristika. Det anvendte kogevands pH- og Cl-værdier skal kontrolleres ved starten af den dag, hvor fiskene koges, for at undgå at overskride de maksimalt tilladte værdier (pH < 9,5 og Cl < 0,8 mg/l).«

b) Ordlyden i punkt g), »Sterilisering«, er blevet forbedret ved at præcisere, at analyserne skal foretages ved prøveudtagning, så hyppigheden ikke overlades til fortolkning, og lyder nu som følger:

»Der skal foretages inkubationstest og analytiske test ved prøveudtagning for at kontrollere processens effektivitet.«

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ajourføring af den relevante lovgivning og den kompetente myndighed.

Beskrivelse

Oplysningerne i afsnit G i produktspecifikationen, »KONTROL AF PRODUKTSPECIFIKATIONENS OVERHOLDELSE«, er blevet ajourført. Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

Ændret tekst:

»Kontrol af produktspecifikationens overholdelse, inden produktet markedsføres, foretages i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter.

Den kompetente myndighed med ansvar for kontrollen er generaldirektoratet for landbrugsfødevarer, innovation og fødevareforsyningskæden i det regionale ministerium for landbrug, fiskeri, vand og udvikling af landdistrikter under regeringen for den selvstyrende region Andalusien, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, tlf. +34 955032278, fax +34 955032112,

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Oplysninger om de organer, der er ansvarlige for at kontrollere overholdelsen af kravene i produktspecifikationen, findes på følgende adresse: https://lajunta.es/5fq00 eller via hjemmesiden for det regionale ministerium for landbrug, fiskeri, vand og udvikling af landdistrikter (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollo rural.html) ved at følge denne sti: »Temas«/»Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria«/»Calidad Agroalimentaria«/»Denominaciones de calidad«/»Productos derivados de la pesca« [»emner«/»landbrugsfødevarer, innovation og fødevareforsyningskæden«/»landbrugsfødevarekvalitet«/»kvalitetsbetegnelser«/»produkter fremstillet af fisk«].

De har specifikt til opgave at kontrollere, at produktspecifikationen er overholdt, inden produktet markedsføres.«

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Forbedring af ordlyden i beskrivelsen af mærkningen.

Beskrivelse

Afsnit H, »MÆRKNING«, i produktspecifikationen og punkt 3.6, »Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til«, i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Kravet om at medtage ordene »Indicación Geográfica Protegida« [»beskyttet geografisk betegnelse«] udgår, og kontrolorganets logo er blevet tilføjet.

Tidligere tekst:

»Mærkningen, der er specifik for hver virksomhed, som forhandler den makrel på konserves, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Caballa de Andalucía« skal tydeligt bære følgende betegnelse: »Indicación Geográfica Protegida«, betegnelsen »Caballa de Andalucía« og EU's logo. Derudover skal den bære nedenstående anagram for beskyttet geografisk betegnelse, som er obligatorisk for al den konserves med »Caballa de Andalucía«, der er omfattet af den beskyttede betegnelse.«

Ændret tekst:

»Mærkningen, der er specifik for hver virksomhed, som forhandler den makrel på konserves, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Caballa de Andalucía«, skal tydeligt bære betegnelsen »Caballa de Andalucía« og EU-symbolet. Derudover skal den bære kontrolorganets logo som vist nedenfor, som er obligatorisk for al den konserves med »Caballa de Andalucía«, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse.«

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Afsnittet om lovgivningsmæssige krav udgår.

Beskrivelse

Afsnit I, »LOVGIVNINGSMÆSSIGE KRAV«, udgår af produktspecifikationen. Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Caballa de Andalucía«

EU-referencenummer: PGI-ES-0281-AM01 — 12.6.2025

1. **Betegnelse(r)**

Caballa de Andalucía

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

03 — FISK OG KREBSDYR, BLØDDYR OG ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR

1604 20 90 — Af andre fisk

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Konserves af makrelfilet i vand og i olie, der er fremstillet håndværksmæssigt.

Det er konserves af højeste kvalitet, fisken har en gråhvid farve, en fast, cremet og saftig konsistens, en behagelig duft og en meget karakteristisk smag af fed fisk.

De konserverede makrelfileter præsenteres i tre varianter afhængigt af den lage, der anvendes, dvs. olivenolie, solsikkeolie eller kogevandet. De emballeres i rektangulære eller cylindriske metalbeholdere og i glasbeholdere.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Til fremstilling af produktet anvendes fisk af arterne »Scomber japonicus« og »Scomber colias«, som er fisk med en torpedoformet, langstrakt krop, en spids mund og en smal halefinne. Den har to tydeligt adskilte rygfinner. Hovedet og kroppen er dækket med små skæl. Den har en grønblå farve, som brydes af striber og bånd, der strækker sig ned til sidelinjen. Siderne og bugen har en perlemorsglans med gråblå bånd. En makrel bliver normalt mellem 20 cm og 30 cm.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Denne konserves fremstilles ved en håndværksmæssig proces, der traditionelt er anvendt i Andalusien siden oldtiden. Makrellen flås manuelt uden anvendelse af kemiske produkter, hvorved der opnås et produkt af høj kvalitet med en gråhvid farve, der beholder alle sine egenskaber.

Som lage anvendes udelukkende saltvand (med et saltindhold under 1 %), olivenolie eller solsikkeolie.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Mærkningen, der er specifik for hver virksomhed, som forhandler den makrel på konserves, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Caballa de Andalucía«, skal tydeligt bære betegnelsen »Caballa de Andalucía« og EU-symbolet. Derudover skal den bære kontrolorganets logo som vist nedenfor, som er obligatorisk for al den konserves med »Caballa de Andalucía«, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse.



Enhver emballage, som makrellen med den beskyttede betegnelse forhandles i til forbrug, skal bære nummererede etiketter, som udstedes af kontrolorganet (Consejo Regulador), og som i selve virksomheden anbringes på emballagen, således at det er umuligt at genanvende beholderen.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Området for fremstilling af denne konserves er kommunerne Almería, Adra, Carboneras, Garrucha og Roquetas de Mar i provinsen Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda og Tarifa i provinsen Cádiz; Almúñecar og Motril i provinsen Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera og Punta Umbría i provinsen Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella og Vélez-Málaga i provinsen Málaga.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på:

☑ omdømme

☑ produktets kvalitet

☐ andre kendetegn.

Sammenfatning af tilknytningen

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Fremstillingen af makrelkonserves foregår i konservesfabrikker, som ligger i det geografiske produktionsområde. Herved overholdes produktspecifikationens anførte kriterier, hvoraf særlig skal nævnes den håndværksmæssige forarbejdning, som følger de samme metoder og fremgangsmåder, som er anvendt siden oldtiden, hvorved fiskens naturlige egenskaber bevares.

Under fremstillingsprocessen er det særlig vigtigt, at fisken flås manuelt af øvede hænder. Det er et håndværk, der på traditionel vis overføres fra generation til generation.

5.2. *Produktets egenart*

Den håndværksmæssige fremstilling af »Caballa de Andalucía« gør det muligt at bevare fiskens naturlige egenskaber, og der er således tale om en konserves, der skiller sig ud ved sin faste, cremede og saftige konsistens, behagelige duft og meget karakteristiske smag af fed fisk.

»Caballa de Andalucía« fremstilles af makrel af tidligere nævnte arter, som, selv om de er trækfisk, normalt er at finde i det geografiske område.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Fiskeriet efter trækfisk i Sydspanien går 3 000 år tilbage i tiden, fra fønikerne og tarteserne begyndte at fange tun, auxide og makrel ved hjælp af små net, primitive ruser og de velkendte kroge.

Ud over fiskeriet er det også værd at huske på betydningen af industrien for forarbejdning af disse trækfisk, som startede i det 1. århundrede. Alle former for tun og makrel blev forarbejdet på fabrikker, som blev etableret langs hele den andalusiske kyst. De kendte ruiner Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) med deres stadig synlige kar er bare ét eksempel.

Derfor er den andalusiske konservesindustri, hvor produkterne fremstilles af de fisk, der fanges i det geografiske område, en del af den ældgamle tradition, der er holdt i hævd frem til i dag. De håndværksmæssige fremstillingsprocesser resulterer i produkter af særlig høj kvalitet, netop på grund af de råvarer, der anvendes, og den håndværksmæssige fremstillingsproces, som giver produktet nogle særlige organoleptiske egenskaber og resulterer i produkter af meget høj kvalitet og fødevaresikkerhed.

Den håndværksmæssige konservesindustri er blevet drevet af familiefirmaer i form af små og mellemstore virksomheder, hvor ejeren, der har grundlagt virksomheden, eller hans efterkommere har været ledere, hvilket har gjort det muligt at bevare de håndværksmæssige fremstillingsmetoder. Denne langvarige forarbejdningstradition i Andalusien, der er videreført ved, at den håndværksmæssige kunnen er gået i arv fra far til søn, sikrer, at arbejdet udføres på ekspertvis.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://lajunta.es/5jmhy