C/2025/5005

11.9.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5005)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Caballa de Andalucía“

EU-Nr.: PGI-ES-0281-AM01 — 12.6.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

Caballa de Andalucía

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☑ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (Generaldirektion für Agrar- und Ernährungsindustrie, Innovation und die Lebensmittelkette des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasser und ländliche Entwicklung der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Andalusien)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die genehmigte Änderung fällt unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens enthält, sie nicht die Gefahr birgt, dass der festgestellte Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und sie keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Bezeichnung

Verbesserung des Wortlauts der Beschreibung des Herstellungsverfahrens

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Änderung von Abschnitt E „BESCHREIBUNG DES HERSTELLUNGSVERFAHRENS“ der Produktspezifikation. Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

a) Der Wortlaut von Buchstabe c „Kochen“ wurde präzisiert, um klarzustellen, dass Wasserkontrollen zu Beginn des Tages und am Kochwasser durchgeführt werden müssen. Der neue Wortlaut lautet wie folgt:

„Das Salz wird in kochendem Trinkwasser aufgelöst, wobei die Menge je nach Größe und Beschaffenheit des Fisches variiert. Zu Beginn des Tages, an dem der Fisch gekocht werden soll, werden der pH-Wert und der Chloridgehalt des zum Kochen verwendeten Wassers kontrolliert, um sicherzustellen, dass die zulässigen Höchstwerte (pH <9,5 und Cl <0,8 mg/l) nicht überschritten werden.“

b) Der Wortlaut von Buchstabe g „Sterilisation“ wurde präzisiert, um klarzustellen, dass die Analysen stichprobenartig durchgeführt werden, wobei die Häufigkeit dieser Analysen nicht der Auslegung überlassen bleibt. Der neue Wortlaut lautet wie folgt:

„Es werden Inkubations- und Analysetests anhand von Stichproben durchgeführt, um die Wirksamkeit des Verfahrens zu überprüfen.“

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Aktualisierung der einschlägigen Rechtsvorschriften und der zuständigen Behörde

Beschreibung

Die Angaben in Abschnitt G „KONTROLLE DER EINHALTUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION“ der Produktspezifikation werden aktualisiert. Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

Geänderter Wortlaut:

„Die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation vor dem Inverkehrbringen des Erzeugnisses erfolgt gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse.

Die für die Überprüfungen zuständige Behörde ist die Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (Generaldirektion für Agrar- und Ernährungsindustrie, Innovation und die Lebensmittelkette des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasser und ländliche Entwicklung der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Andalusien), C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla; Tel.: +34 955032278; Fax: +34 955032112;

E-Mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informationen zu den Stellen, die mit der Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation beauftragt sind, erhalten Sie unter https://lajunta.es/5fq00 oder auf der Homepage der Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung) (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html) unter folgendem Suchbaum: ‚Temas‘/‚Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria‘/‚Calidad Agroalimentaria‘/‚Denominaciones de calidad‘/‚Productos derivados de la pesca‘ (‚Themenbereiche‘/‚Agrar- und Ernährungsindustrie, Innovation und die Lebensmittelkette‘/‚Qualität von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln‘/‚Qualitätsbezeichnungen‘/„Fischereierzeugnisse).

Ihre Aufgabe ist es vor allem, die Einhaltung der Produktspezifikation zu überprüfen, bevor das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird.“

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Verbesserung des Wortlauts der Beschreibung der Kennzeichnung.

Beschreibung

Abschnitt H „KENNZEICHNUNG“ der Produktspezifikation und Punkt 3.6 „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen“ des Einzigen Dokuments wurden geändert.

Die Angabe „Indicación Geográfica Protegida“ muss nicht mehr abgedruckt sein, dafür aber das Logo der Aufsichtsbehörde.

Bisheriger Text:

„Auf den Etiketten aller gewerblichen Betriebe, die die Makrelenkonserven mit der geschützten geografischen Angabe ‚Caballa de Andalucía‘ verkaufen, müssen klar erkennbar die Angabe ‚Indicación Geográfica Protegida‘, die Bezeichnung ‚Caballa de Andalucía‘ sowie das Logo der Europäischen Union abgedruckt sein. Zudem muss sich das Symbol der geschützten geografischen Angabe, das im Folgenden abgebildet ist, auf allen Konserven von ‚Caballa de Andalucía‘ (g.g.A.) befinden.“

Geänderter Wortlaut:

„Auf den Etiketten aller gewerblichen Betriebe, die die Makrelenkonserven mit der geschützten geografischen Angabe ‚Caballa de Andalucía‘ verkaufen, müssen klar erkennbar die Bezeichnung ‚Caballa de Andalucía‘ sowie das Logo der Europäischen Union abgedruckt sein. Zudem muss sich das Logo der Aufsichtsbehörde, das im Folgenden abgebildet ist, auf allen Konserven von ‚Caballa de Andalucía‘ (g.g.A.) befinden.“

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Streichung gesetzlicher Anforderungen

Beschreibung

Abschnitt I „GESETZLICHE ANFORDERUNGEN“ wird aus der Produktspezifikation gestrichen. Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Caballa de Andalucía“

EU-Nr.: PGI-ES-0281-AM01 — 12.6.2025

1. **Name(n)**

Caballa de Andalucía

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

03 — FISCHE UND KREBSTIERE, WEICHTIERE UND ANDERE WIRBELLOSE WASSERTIERE

1604 20 90 — andere

4.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Handwerklich hergestellte Makrelenfilet-Konserven in eigenem Saft und in Olivenöl.

Es handelt sich um Filet höchster Qualität von grauweißer Farbe, kompakt, cremig und saftig, mit angenehmem Geruch und dem äußerst charakteristischen Geschmack von Fettfisch.

Die Makrelenfilet-Konserven sind je nach Aufgussflüssigkeit in drei Varianten erhältlich: eingelegt in Olivenöl, in Sonnenblumenöl oder in Salzwasser. Sie werden in rechteckigen oder zylindrischen Dosen oder Gläsern verpackt.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Für die Herstellung der Konserven werden Fische der Arten *Scomber japonicus* und *Scomber colias* verwendet. Dies sind Fische mit einem spindelförmigen, langgestreckten Körper, einem spitz zulaufenden Maul und einer schmalen Schwanzflosse. Sie haben zwei deutlich voneinander abgesetzte Rückenflossen. Kopf und Körper sind von kleinen Schuppen bedeckt. Sie sind grünblau, und von schwarzen, schmalen, gewundenen Streifen und Flecken überzogen. Die Flanken und der Bauch sind silbrig-gelb mit graublauen Flecken. Sie haben in der Regel eine Länge von 20-30 cm.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Konserven werden handwerklich und seit dem Altertum gemäß der Tradition in Andalusien hergestellt. Die Makrelen werden ohne Einsatz chemischer Mittel von Hand gehäutet, wodurch ein Erzeugnis höchster Qualität von grüngrauer Farbe gewährleistet ist und die Merkmale des Fisches beibehalten werden.

Als Aufgussflüssigkeit werden ausschließlich Salzwasser (mit einem Salzgehalt von weniger als einem Prozent), Oliven- oder Sonnenblumenöl verwendet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Etiketten aller gewerblichen Betriebe, die die Makrelenkonserven mit der geschützten geografischen Angabe „Caballa de Andalucía“ verkaufen, müssen klar erkennbar die Bezeichnung „Caballa de Andalucía“ sowie das Logo der Europäischen Union abgedruckt sein. Zudem muss sich das Logo der Aufsichtsbehörde, das im Folgenden abgebildet ist, auf allen Konserven von „Caballa de Andalucía“ (g.g.A.) befinden.



Alle Verpackungsarten, in denen die geschützten Makrelen für den Verzehr ausgeliefert werden, sind mit einem von der Aufsichtsbehörde ausgestellten nummerierten Etikett versehen, das direkt im jeweiligen Betrieb angebracht wird. Die Wiederverwendung des Etiketts ist dabei ausgeschlossen.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Die Konserven werden in einem Gebiet erzeugt, das folgende Gemeinden umfasst: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha und Roquetas de Mar in der Provinz Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda und Tarifa in der Provinz Cádiz; Almúñecar und Motril in der Provinz Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera und Punta Umbría in der Provinz Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella und Vélez-Málaga in der Provinz Málaga.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☑ bestimmte Qualität

☐ sonstige Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die Makrelen werden in den im vorgenannten geografischen Gebiet gelegenen Konservenherstellungsbetrieben unter Einhaltung der Produktspezifikation haltbar gemacht. Besonders beachtet werden dabei die Vorschriften über die handwerkliche Herstellung nach Methoden und Verfahren, die bereits im Altertum verwendet wurden, und die es gestatten, die natürlichen Merkmale des Fisches zu erhalten.

Die Häutung des Fisches von Hand während des Herstellungsprozesses ist von großer Bedeutung und erfordert geschickte Arbeitskräfte, die für diese traditionell von Generation zu Generation weitergereichte Arbeitsweise ausgebildet sind.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die handwerklichen Verfahren zur Herstellung der „Caballa de Andalucía“ erlauben es, die natürlichen Merkmale des Fisches zu konservieren, der sich von anderen abhebt, weil er kompakt, cremig und saftig ist, mit angenehmem Geruch und dem äußerst charakteristischen Geschmack von Fettfisch.

Die Konserven werden aus Rohstoffen, den vorgenannten Makrelenarten, hergestellt, die normalerweise an der Küste des angegebenen geografischen Gebiets vorzufinden sind, obwohl es sich um Wanderfischarten handelt.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)*

Im Süden Spaniens werden seit dreitausend Jahren Wanderfischarten befischt, seit die Phönizier und die Tartesser damit begannen, Thunfische, Fregattmakrelen und Makrelen mithilfe von kleinen Netzen, einfachen Ringwaden und dem überall bekannten Angelhaken zu fangen.

Doch nicht nur dem Fang, sondern auch der Verarbeitung dieser Wanderfischarten kommt hohe Bedeutung zu. Die Fischverarbeitungsindustrie etablierte sich im ersten Jahrhundert nach Christus. Entlang der gesamten andalusischen Küste expandierte eine Industrie, die alle Arten von Thunfischen und Makrelen verarbeitete. Die bekannten Ruinen von Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) mit ihren auch heute noch sichtbaren Fischbecken sind nur ein Beispiel hierfür.

Daher hat die Konservierung von Fischereierzeugnissen, die aus einer in diesem Gebiet gefangenen Art hergestellt werden, in Andalusien eine lange Tradition, die sich bis heute erhalten hat. So sind bis in unsere Zeit die handwerklichen Herstellungsverfahren erhalten geblieben, aus denen besondere und sichere Erzeugnisse höchster Qualität hervorgehen, gerade weil der verwendete Rohstoff und die handwerkliche Herstellungsweise dem Produkt seine organoleptischen Eigenschaften verleihen.

Die handwerkliche Konservenindustrie ist von kleinen und mittleren, von ihren Gründern oder deren Nachkommen geleiteten Familienbetrieben geprägt, weshalb die handwerklichen Herstellungsverfahren sich bis in unsere Zeit halten konnten. Aufgrund der langen Tradition dieser Industrie in Andalusien und der stets von einer Generation an die nächste weitergegebenen Erfahrung in der handwerklichen Erzeugung dieser Produkte verfügen die Arbeitskräfte über ausgezeichnete Fachkenntnisse.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://lajunta.es/5jmhy