C/2025/5005

11.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/5005)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Caballa de Andalucía»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-ES-0281-AM01 — 12.6.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Caballa de Andalucía

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΓΕ

☐ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía [Γενική Διεύθυνση Βιομηχανίας Γεωργικών Τροφίμων, Καινοτομίας και Αλυσίδας Εφοδιασμού Τροφίμων του περιφερειακού Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης της κυβέρνησης της Αυτόνομης Κοινότητας της Ανδαλουσίας]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η εγκεκριμένη τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας, δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του καθιερωμένου δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή και δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Βελτίωση της διατύπωσης της περιγραφής της μεθόδου παραγωγής

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Τροποποίηση του σημείου Ε, «ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ» των προδιαγραφών προϊόντος. Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

α) Η διατύπωση του στοιχείου γ), «Βρασμός», βελτιώνεται με τη διευκρίνιση ότι οι έλεγχοι του νερού πρέπει να διενεργούνται στην αρχή της ημέρας και στο νερό του βρασμού, και πλέον έχει ως εξής:

«Το αλάτι πρέπει να διαλύεται σε γλυκό νερό που βράζει, ανάλογα με το μέγεθος και τα χαρακτηριστικά του ψαριού. Οι τιμές pH και Cl του χρησιμοποιούμενου νερού βρασμού πρέπει να ελέγχονται στην αρχή της ημέρας κατά την οποία το ψάρι βράζει, ώστε να αποφεύγεται η υπέρβαση των μέγιστων επιτρεπόμενων τιμών (pH < 9,5 και Cl < 0,8 mg/l).»

δ) Η διατύπωση του στοιχείου ζ), «Αποστείρωση», βελτιώνεται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι αναλύσεις πρέπει να πραγματοποιούνται με δειγματοληψία, χωρίς να μένει περιθώριο ερμηνείας ως προς τη συχνότητα, και πλέον έχει ως εξής:

«Η επώαση και οι αναλυτικές δοκιμές πρέπει να διενεργούνται με δειγματοληψία για την επαλήθευση της αποτελεσματικότητας της διαδικασίας.»

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση της σχετικής νομοθεσίας και της αρμόδιας αρχής

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται οι πληροφορίες του σημείου Ζ «ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ» των προδιαγραφών προϊόντος. Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τροποποιημένο κείμενο:

«Η επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πριν από τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά διενεργείται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα.

Η αρμόδια αρχή που έχει οριστεί ως υπεύθυνη για τους ελέγχους είναι η Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Séville [Γενική Διεύθυνση Βιομηχανίας Γεωργικών Τροφίμων, Καινοτομίας και Αλυσίδας Εφοδιασμού Γεωργικών Τροφίμων του Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης της κυβέρνησης της αυτόνομης κοινότητας της Ανδαλουσίας] – C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Ισπανία, τηλ. + 34/955032278, τηλεομοιοτυπία + 34/955032112,

Email: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Πληροφορίες σχετικά με τους οργανισμούς που είναι υπεύθυνοι για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών μπορούν να αναζητηθούν στο διαδίκτυο, στην ακόλουθη διεύθυνση: https://lajunta.es/5fq00 ή μέσω της αρχικής σελίδας του Περιφερειακού Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), μέσω της εξής οδού πρόσβασης: “Temas”/“Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria”/“Calidad Agroalimentaria”/“Denominaciones de calidad”/“Productos derivados de la pesca” [“Θέματα”/“Βιομηχανία γεωργικών τροφίμων, καινοτομία και αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων”/“Ποιότητα γεωργικών τροφίμων”/“Ονομασίες ποιότητας”/“Προϊόντα που προέρχονται από ψάρια”]

Είναι ειδικά επιφορτισμένοι με την επαλήθευση της τήρησης των προδιαγραφών του προϊόντος πριν από τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.»

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Βελτίωση της διατύπωσης της περιγραφής της επισήμανσης.

Περιγραφή

Τροποποιείται το σημείο Η, «ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ», των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου «Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία».

Η απαίτηση να αναγράφονται οι λέξεις «Indicación Geográfica Protegida» («προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη») διαγράφεται και προστίθεται το λογότυπο του ρυθμιστικού συμβουλίου.

Προηγούμενο κείμενο:

«Στις ειδικές ετικέτες κάθε επιχείρησης που διαθέτει στο εμπόριο την κονσέρβα από σκουμπρί η οποία φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη “Caballa de Andalucía” πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά, με διακριτό τρόπο, η ένδειξη “Indicación Geográfica Protegida” (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) συνοδευόμενη από την ονομασία “Caballa de Andalucía” και το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Πρέπει επίσης να εμφαίνεται το σύμβολο της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης που εμφανίζεται στη συνέχεια και του οποίου είναι υποχρεωτική η χρήση στις κονσέρβες του προϊόντος “Caballa de Andalucía” που προστατεύονται με την εν λόγω ονομασία.»

Τροποποιημένο κείμενο:

«Στις ειδικές ετικέτες κάθε επιχείρησης που διαθέτει στο εμπόριο την κονσέρβα από σκουμπρί η οποία φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Caballa de Andalucía» πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά, με διακριτό τρόπο, η ονομασία «Caballa de Andalucía» και το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Πρέπει επίσης να εμφαίνεται το σύμβολο του ρυθμιστικού συμβουλίου που εμφανίζεται στη συνέχεια και του οποίου είναι υποχρεωτική η χρήση στις κονσέρβες του προϊόντος «Caballa de Andalucía» που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διαγραφή νομοθετικών απαιτήσεων

Περιγραφή

Το σημείο I, «ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ», διαγράφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος. Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Caballa de Andalucía»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-ES-0281-AM01 — 12.6.2025

1. **Ονομασία/-ες**

Caballa de Andalucía

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

03 — ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ, ΜΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΑΣΠΟΝΔΥΛΑ ΥΔΡΟΒΙΑ

1604 20 90 — Άλλων ψαριών

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Κονσέρβες φιλέτων σκουμπριού σε νερό ή σε λάδι παρασκευασμένες με βιοτεχνικό τρόπο.

Είναι κονσέρβα αρίστης ποιότητας με χρώμα φαιόλευκο, συμπαγή υφή, μαλακή και χυμώδη, ευχάριστη οσμή και πολύ χαρακτηριστική γεύση λιπαρού ψαριού.

Τα φιλέτα σκουμπριού σε κονσέρβα παρουσιάζονται σε τρεις παραλλαγές, αναλόγως του υγρού επικάλυψης που χρησιμοποιείται, το οποίο μπορεί να είναι ελαιόλαδο, ηλιανθέλαιο ή το νερό του βρασμού. Συσκευάζεται σε μεταλλικά δοχεία ορθογώνια ή κυλινδρικά και σε γυάλινα βάζα.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για τις κονσέρβες προέρχεται από τα είδη *Scomber japonicus* και *Scomber colias*, ψάρι με σώμα επίμηκες και ατρακτοειδές, με μυτερό ρύγχος και λεπτή άκρη της ουράς. Έχει δύο νωτιαία πτερύγια τελείως χωρισμένα, η δε κεφαλή και το σώμα καλύπτονται από μικρά λέπια. Το χρώμα του είναι κυανοπράσινο, με ραβδώσεις και κηλίδες μαύρες, στενές και κυματοειδείς, ενώ τα πλευρά και η κοιλιακή χώρα έχουν χρώμα ασημοκίτρινο, με κυανόγκριζες κηλίδες. Το σύνηθες μήκος του κυμαίνεται μεταξύ 20 cm και 30 cm.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η διαδικασία παραγωγής των κονσερβών είναι βιοτεχνική, η ίδια που παραδοσιακά εφαρμόζεται στην Ανδαλουσία από την αρχαιότητα. Το δέρμα του σκουμπριού αφαιρείται χειρωνακτικά χωρίς χημικά προϊόντα και με τον τρόπο αυτό λαμβάνεται προϊόν αρίστης ποιότητας με χρώμα φαιόλευκο, που διατηρεί όλες τις ιδιότητές του.

Ως υγρό επικάλυψης χρησιμοποιούνται αποκλειστικά διάλυμα άλμης (περιεκτικότητας σε αλάτι μικρότερης του ένα τοις εκατό), ελαιόλαδο ή ηλιανθέλαιο.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στις ειδικές ετικέτες κάθε επιχείρησης που διαθέτει στο εμπόριο την κονσέρβα από σκουμπρί η οποία φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Caballa de Andalucía» πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά, με διακριτό τρόπο, η ονομασία «Caballa de Andalucía» και το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Πρέπει επίσης να εμφαίνεται το λογότυπο του ρυθμιστικού συμβουλίου που εμφανίζεται στη συνέχεια και του οποίου είναι υποχρεωτική η χρήση στις κονσέρβες του προϊόντος «Caballa de Andalucía» που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.



Κάθε τύπος συσκευασίας στον οποίο διατίθενται στην κατανάλωση τα προστατευόμενα σκουμπριά πρέπει να φέρει αριθμημένη ετικέτα χορηγούμενη από το ρυθμιστικό συμβούλιο, η οποία τοποθετείται εντός της επιχείρησης και πάντοτε με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι αδύνατη η επαναχρησιμοποίησή της.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής των κονσερβών βρίσκεται στις εξής κοινότητες: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha και Roquetas de Mar της επαρχίας Almería· Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda και Tarifa της επαρχίας Cádiz· Almúñecar και Motril της επαρχίας Granada· Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera και Punta Umbría της επαρχίας Huelva· και Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella και Vélez-Málaga της επαρχίας Málaga.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στο εξής:

☑ Φήμη

☑ Συγκεκριμένη ποιότητα

☐ Άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

5.1. *Ιδιατερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Οι κονσέρβες σκουμπριού παρασκευάζονται σε κονσερβοποιεία που βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις προδιαγραφές του προϊόντος, ιδίως όσον αφορά τη βιοτεχνική μεταποίηση με παραδοσιακές μεθόδους και διεργασίες οι οποίες επιτρέπουν τη διατήρηση των φυσικών χαρακτηριστικών του ψαριού.

Η φάση της χειρωνακτικής εκδοράς του ψαριού έχει ιδιαίτερη σημασία κατά τη διαδικασία μεταποίησης του προϊόντος καθώς εκτελείται από έμπειρα χέρια εκπαιδευμένα για τη συγκεκριμένη εργασία, τεχνογνωσία η οποία μεταβιβάζεται παραδοσιακά από γενιά σε γενιά.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Η βιοτεχνική διαδικασία παραγωγής των κονσερβών «Caballa de Andalucía» επιτρέπει τη διατήρηση όλων των φυσικών χαρακτηριστικών του ψαριού και την παραγωγή μιας κονσέρβας που διακρίνεται για τη συμπαγή, μαλακή και χυμώδη υφή, την ευχάριστη οσμή και την πολύ χαρακτηριστική γεύση λιπαρού ψαριού.

Αυτά τα κονσερβοποιημένα προϊόντα παράγονται από πρώτη ύλη αποτελούμενη από σκουμπρί των ειδών που προαναφέρθηκαν τα οποία, αν και είναι μεταναστευτικά είδη, απαντώνται τακτικά κοντά στις ακτές της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Στη νότια Ισπανία, η αλιεία μεταναστευτικών ειδών πραγματοποιείται εδώ και τρεις χιλιάδες χρόνια, όταν οι Φοίνικες και οι Ταρτήσσιοι άρχισαν να αλιεύουν τόνους, κοπάνια και σκουμπριά χρησιμοποιώντας μικρά δίχτυα και πρωτόγονα ψαροκόφινα, καθώς και αγκίστρια και πετονιές όπως αυτές που χρησιμοποιούνται σήμερα.

Εκτός από την αλιεία, πρέπει να υπενθυμίσουμε και τη σημασία της βιομηχανίας μεταποίησης αυτών των μεταναστευτικών ειδών, που αναπτύχθηκε τον 1ο αιώνα μ.Χ. Όλοι οι τύποι των τονοειδών και σκουμβριδών μεταποιούνταν σε εργαστήρια που άνθισαν σε όλα τα παράλια της Ανδαλουσίας. Τα περίφημα ερείπια του Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa), με τις δεξαμενές που είναι ορατές μέχρι σήμερα, αποτελούν ένα μόνο παράδειγμα.

Συνεπώς, τα κονσερβοποιεία της Ανδαλουσίας, τα οποία μεταποιούν αλιεύματα που έχουν αλιευθεί στην περιοχή, αποτελούν τμήμα μιας πανάρχαιας παράδοσης που συνεχίζεται μέχρι των ημερών μας διατηρώντας τα χαρακτηριστικά της βιοτεχνικής μεταποίησης χάρη στην οποία προκύπτουν προϊόντα αρίστης και διακριτής ποιότητας. Αυτό οφείλεται ακριβώς στην πρώτη ύλη και στον χρησιμοποιούμενο τύπο βιοτεχνικής μεταποίησης, που της προσδίδουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και την καθιστούν ασφαλές και ποιοτικό προϊόν.

Η βιοτεχνική κονσερβοποιία αναπτύχθηκε από οικογενειακές επιχειρήσεις, οι οποίες είναι μικρομεσαίες επιχειρήσεις που διευθύνονται από τους ιδιοκτήτες-ιδρυτές ή τους απογόνους τους, πράγμα που επέτρεψε να διατηρηθούν οι παραδοσιακές τεχνικές παραγωγής του προϊόντος. Η μακρά παράδοση της βιομηχανίας αυτής στην Ανδαλουσία, η εμπειρία στη βιοτεχνική παραγωγή του προϊόντος η οποία διαβιβάστηκε από πατέρα σε υιό, παρέχει τα εχέγγυα ενός έμπειρου εργατικού δυναμικού.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://lajunta.es/5jmhy