C/2025/5005

11.9.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5005)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Caballa de Andalucía“

ELi viitenumber: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Toote nimetus**

Caballa de Andalucía

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KGT

☐ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Andaluusia põllumajandus-, kalandus-, vee- ja maaelu arengu ministeeriumi põllumajandusliku toidutööstuse, innovatsiooni ja toidutarneahela peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Heakskiidetud muudatus vastab määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud standardmuudatuse määratlusele, kuna see ei hõlma nimetuse või nimetuse kasutuse muutmist, puudub oht, et loodud seos geograafilise piirkonnaga tühistatakse või et sellega kaasnevad uued piirangud toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Tootmismeetodit käsitleva punkti sõnastuse parandamine

([1]) Komisjoni delegeeritud määrus (EL) 2025/27, 30. oktoober 2024, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punkti E „TOOTMISMEETODI KIRJELDUS“ muutmine. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

a) Parandatud on punkti c „Keetmine“ sõnastust, täpsustades, et veekontrollid tehakse tööpäeva alguses ja kontrollitakse keeduvett, ning parandatud sõnastus on järgmine:

„Sool lahustatakse keevas joogivees, sealjuures varieerub soolasisaldus olenevalt kalade suurusest ja omadustest. Kala keetmise päeva alguses kontrollitakse keetmiseks kasutatava vee pH-taset ja kloorisisaldust, et need näitajad ei ületaks lubatud maksimumväärtusi (pH <9,5 ja Cl <0,8 mg/l).“

b) Parandatud on punkti g „Steriliseerimine“ sõnastust, täpsustamaks, et analüüsid tehakse valimi alusel, välistades võimaluse tõlgendada steriliseerimise sagedust, ning uus sõnastus on järgmine:

„Protsessi tõhususe kontrollimiseks tehakse pistelised inkubatsiooni- ja analüüsikatsed.“

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Asjakohaseid õigusakte ja pädevat asutust puudutava punkti ajakohastamine

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punktis G „TOOTESPETSIFIKAADILE VASTAVUSE KONTROLL“ esitatud teavet on ajakohastatud. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Uus sõnastus:

„Tootespetsifikaadile vastavust enne toote turule viimist kontrollitakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrusele (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid.

Kontrolli eest vastutav määratud pädev asutus on Andaluusia põllumajandus-, kalandus-, vee- ja maaelu arengu ministeeriumi põllumajandusliku toidutööstuse, innovatsiooni ja toidutarneahela peadirektoraat, C/Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; telefon: 955032278; faks: 955032112;

E-post: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Üksuste kohta, kes kontrollivad spetsifikaadi nõuete järgimist, saab teavet aadressil https://lajunta.es/5fq00 või piirkondliku põllumajandus-, kalandus-, vee- ja maaelu arengu ministeeriumi (Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural) veebisaidi (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html) jaotistest „Temas“ (teemad) – „Innovación y Cadena Agroalimentaria“ (põllumajanduslik toidutööstus, innovatsioon ja toidutarneahel) – „Calidad Agroalimentaria“ (põllumajandustoodete kvaliteet) – „Denominaciones de calidad“ (kvaliteedinimetused) – „Productos derivados de la pesca“ (kalandustooted).

Konkreetsed ülesanded tulenevad tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimisest enne toote turule viimist.“

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Märgistust puudutava sõnastuse parandamine

Kirjeldus

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti H „MÄRGISTUS“ ja koonddokumendi punkti 3.6 „Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad“.

Välja on jäetud nõue lisada märge „kaitstud geograafiline tähis“ ja lisatud on reguleeriva asutuse logo.

Varasem tekst:

„Kõigi kaitstud geograafilise tähisega „Caballa de Andalucía“ makrellikonserve turustavate ettevõtjate kasutatavatel märgistel peavad nähtaval kohal olema sõnad: „Indicación Geográfica Protegida“ (kaitstud geograafiline tähis), nimetus „Caballa de Andalucía“ ja Euroopa Liidu logo. Samuti peab kõikidel kaitstud geograafilise tähisega „Caballa de Andalucía“ konservidel olema kõnealuse kaitstud geograafilise tähise logo.“

Uus sõnastus:

„Kõigi kaitstud geograafilise tähisega „Caballa de Andalucía“ makrellikonserve turustavate ettevõtjate kasutatavatel märgistel peavad nähtaval kohal olema nimetus „Caballa de Andalucía“ ja Euroopa Liidu sümbol. Samuti peab kõikidel kaitstud geograafilise tähisega „Caballa de Andalucía“ konservidel olema järgmine reguleeriva asutuse logo.“

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Õigusaktidest tulenevate nõuete kaotamine

Kirjeldus

Välja on jäetud tootespetsifikaadi punkt I „ÕIGUSAKTIDEST TULENEVAD NÕUDED“. Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Caballa de Andalucía“

ELi viitenumber: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Nimetus(ed)**

Caballa de Andalucía

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, KOORIKLOOMADEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

03 – KALAD JA KOORIKLOOMAD, MOLLUSKID JA MUUD VEESELGROOTUD

1604 20 90 – muust kalast

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Konserveeritud makrellifilee omas mahlas ja õlis, toodetud mittetööstuslikul viisil.

Tegemist on väga kvaliteetse konserveeritud tootega, millel on hallikasvalge värvus, tihke, pehme ja mahlane tekstuur, meeldiv lõhn ja väga iseloomulik rasvase kala maitse.

Konserveeritud makrellifileed turustatakse kolmes variandis, milles kasutatakse konserveerimisvedelikuna kas oliiviõli, päevalilleõli või keeduvett. Toode pakendatakse silindrikujulistesse või nelinurksetesse metallpakenditesse või klaaspurkidesse.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Konservide tooraineks on liikidesse *Scomber japonicus* ja *Scomber colias* kuuluv kala, millel on süstikukujuline piklik keha, teravikuline ninamik ja peenike sabavars. Kalal on kaks selgelt eristuvat seljauime ning pea ja keha on kaetud väikeste soomustega. Kala on rohekassinist värvi, kitsaste laineliste mustade triipude ja tähnidega; kala kõht ja küljed on hõbejas-kollased sinakashallide tähnidega. Kala pikkus on tavaliselt 20–30 cm.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Konserveerimine toimub traditsiooniliste mittetööstuslike meetodite abil, mida on Andaluusias kasutatud juba ammustest aegadest peale. Makrelli nahk eemaldatakse käsitsi ilma kemikaale kasutamata; nii saadakse kõrge kvaliteediga hallikasvalge värvusega toode, milles on säilinud kõik tooraine omadused.

Konserveerimisvedelikuna kasutatakse üksnes (alla 1 %-list) soolvett, oliivi- või päevalilleõli.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kõigi kaitstud geograafilise tähisega „Caballa de Andalucía“ makrellikonserve turustavate ettevõtjate kasutatavatel märgistel peavad nähtaval kohal olema nimetus „Caballa de Andalucía“ ja Euroopa Liidu sümbol. Samuti peab kõikidel kaitstud geograafilise tähisega „Caballa de Andalucía“ konservidel olema järgmine reguleeriva asutuse logo.



Mis tahes liiki pakendil, milles kaitstud makrelli tarbimiseks turustatakse, peab olema reguleeriva asutuse väljastatud nummerdatud märgis, mille asjaomane ettevõtja peab ise pakendile kinnitama viisil, mis ei võimalda märgiste uuesti kasutamist.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Konservide tootmispiirkond asub Almería provintsi järgmistes omavalitsusüksustes: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha ja Roquetas de Mar; Cádizi provintsi järgmistes omavalitsusüksustes: Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda ja Tarifa; Granada provintsi Almuñécari y Motrili omavalitsusüksuses; Huelva provintsi järgmistes omavalitsusüksustes: Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera ja Punta Umbría ning Málaga provintsi järgmistes omavalitsusüksustes: Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella ja Vélez-Málaga.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritolukohaga põhineb

☑ mainel

☑ kvaliteedil

☐ muudel omadustel

Seose kokkuvõte

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Makrellikonserve toodetakse konserveerimistehastes, mis asuvad geograafilises tootmispiirkonnas; tootmine vastab spetsifikaadis esitatud nõuetele, eriti mittetööstusliku tootmise osas, mis hõlmab varasematel aegadel kasutatud meetodeid ja protseduure, mis võimaldavad säilitada kala looduslikke omadusi.

Tootmisprotsessis on eriti oluline roll kaladelt naha käsitsi eemaldamisel. Seda teevad vilunud asjatundjad ning seda oskust antakse traditsiooniliselt edasi põlvest põlve.

5.2. *Toote eripära*

Konservide „Caballa de Andalucía“ tootmisel kasutatavad mittetööstuslikud meetodid võimaldavad säilitada kala looduslikud omadused; konserveeritud toote eripäraks on tihke, pehme ja mahlane tekstuur, meeldiv lõhn ja väga iseloomulik rasvase kala maitse.

Kõnealuseid konserve toodetakse toorainest, mis saadakse eespool nimetatud makrelliliikidest; ehkki tegemist on rändliikidega, on need kõnealuse geograafilise piirkonna rannikualadel tavalised.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Rändkalaliike on Hispaania lõunaosas püütud kolme tuhande aasta vältel alates ajast, mil foiniiklased ja tartessoslased hakkasid väikeseid võrke, algelisi seinnootasid ning hästituntud õngekonksu ja nööri kasutades tuuni, fregattmakrelltuuni ja makrelli püüdma.

Kalapüügi kõrval tuleb olulise tegevusena nimetada ka kõnealuste rändkalaliikide töötlemist, mille ajalugu ulatub 1. sajandisse. Piki Andaluusia rannikut paiknevates arvukates töökodades töödeldi igat liiki tuunikala ja makrelli. Kuulsad Baelo Claudia varemed Bolonias (Tarifa), kus veel täna võib näha reservuaare, on sellest vaid üks näide.

Seega on piirkonnas püütud liikidest valmistatud kalatoodete konserveerimine osa pikaaegsest, tänapäevani säilinud traditsioonist; alal hoitakse mittetööstuslikke tootmismeetodeid, mille tulemusel saadakse erilise kvaliteediga tooted, eelkõige tänu toorainele ja mittetööstuslikule tootmisviisile, mis annab tootele selle organoleptilised omadused. See tagab konservide kõrge kvaliteedi ja ohutuse.

Mittetööstuslikus konserveerimissektoris on ülekaalus olnud väikese ja keskmise suurusega pereettevõtted, mida juhivad nende asutajad või viimaste järeltulijad; see on teinud võimalikuks traditsiooniliste tootmismeetodite säilitamise. Konserveerimisel on Andaluusias pikaaegne traditsioon; toote mittetööstusliku valmistamise kogemus on edasi antud isadelt poegadele ja sellega tagatakse asjatundliku tööjõu olemasolu.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

https://lajunta.es/5jmhy