C/2025/5005

11.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5005)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Caballa de Andalucía”

EU-viitenumero PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Tuotteen nimi**

Caballa de Andalucía

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SMM

☐ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (Elintarviketeollisuudesta, innovoinnista ja elintarvikeketjusta vastaava pääosasto, Andalusian itsehallintoalueen hallituksen alaisuudessa toimiva maataloudesta, kalastuksesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaava alueellinen ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Hyväksytty muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, sillä se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä, ei uhkaa poistaa vahvistettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoitteita.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuotantomenetelmän kuvausta koskeva sanamuodon parantaminen

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohtaa E) ”Tuotantomenetelmää” on muutettu. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

a) On parannettu c alakohdan ”Keittäminen” sanamuotoa täsmentämällä, että keittämiseen käytettävä vesi on tarkastettava päivän alussa. Alakohta kuuluu nyt seuraavasti:

”Kiehuvaan makeaan veteen on liuotettava suolaa kalojen koon ja ominaisuuksien mukaisesti. Kalojen keitinveden pH ja klooripitoisuus (Cl) on tarkastettava keittopäivän alussa, jotta ei ylitetä sallittuja enimmäisarvoja (pH < 9,5 ja Cl < 0,8 mg/l).”

b) On parannettu g alakohdan ”Sterilointi” sanamuotoa selventämällä, että analyyseja varten on otettava näytteitä niin, että ottotiheydessä ei ole tulkinnanvaraa. Alakohta kuuluu nyt seuraavasti:

”Sterilointiprosessin tehokkuus on varmistettava ottamalla näytteitä ja tekemällä niille inkubointi- ja analyysitestejä.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Asiaankuuluvaa lainsäädäntöä ja toimivaltaista viranomaista koskevat päivitykset

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohdan G) ”Tuote-eritelmän noudattamisen tarkistaminen” tietoja on päivitetty. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutettu teksti:

”Tuote-eritelmän noudattaminen tarkastetaan ennen tuotteen markkinoille saattamista viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä 11. huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 mukaisesti.

Tarkastuksista vastaava nimetty toimivaltainen viranomainen on elintarviketeollisuudesta, innovoinnista ja elintarvikeketjusta vastaava pääosasto, joka kuuluu Andalusian itsehallintoalueen hallituksen alaisuudessa toimivaan maataloudesta, kalastuksesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaavaan alueelliseen ministeriöön (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 Sevilla. Puhelin: +34 955032278, faksi: +34 955032112.

Sähköposti: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavien elinten tiedot ovat saatavilla osoitteessa https://lajunta.es/5fq00 tai maataloudesta, kalastuksesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaavan alueellisen ministeriön verkkosivustolla (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), josta ne löytää seuraamalla seuraavaa polkua: ”Temas” (Aiheet) > ”Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria” (Elintarviketeollisuus, innovointi ja elintarvikeketju) > ”Calidad Agroalimentaria” (Maatalouselintarvikkeiden laatu) > ”Denominaciones de calidad” (Laatunimitykset) > ”Productos derivados de la pesca” (Kalataloustuotteet).

Näille elimille on erikseen annettu tehtäväksi tarkastaa, että tuote-eritelmää on noudatettu, ennen kuin tuote saatetaan markkinoille.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Merkintöjen kuvausta koskeva sanamuodon parantaminen

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohtaa H) ”Merkinnät” ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa ”Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt” on muutettu.

On poistettu vaatimus siitä, että etiketissä on oltava maininta ”Indicación Geográfica Protegida” (suojattu maantieteellinen merkintä), ja tekstiin on lisätty sääntelyneuvoston tunnus.

Aiempi teksti:

”Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Caballa de Andalucía” suojattuja makrillisäilykkeitä kaupan pitävien yritysten omissa etiketeissä on oltava selkeä maininta ”Indicación Geográfica Protegida”, merkintä ”Caballa de Andalucía” ja Euroopan unionin tunnus. Lisäksi kaikissa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Caballa de Andalucía” suojatuissa säilykkeissä on oltava seuraava suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus:”

Muutettu teksti:

”Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Caballa de Andalucía” suojattuja makrillisäilykkeitä kaupan pitävien yritysten omissa etiketeissä on oltava selkeä merkintä ”Caballa de Andalucía” ja Euroopan unionin tunnus. Lisäksi kaikissa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Caballa de Andalucía” suojatuissa säilykkeissä on oltava alla esitetty sääntelyneuvoston tunnus:”

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Lakisääteisten vaatimusten poistaminen

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohta I) ”Lakisääteiset vaatimukset” on poistettu. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Caballa de Andalucía”

EU-viitenumero PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Nimi/nimet**

Caballa de Andalucía

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

03 – KALAT SEKÄ ÄYRIÄISET, NILVIÄISET JA MUUT VEDESSÄ ELÄVÄT SELKÄRANGATTOMAT

1604 20 90 – muusta kalasta

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Käsin valmistetut, omaan liemeensä tai öljyyn säilötyt makrillifileet.

Kyseessä on erittäin laadukas säilyke, jolle on ominaista harmahtavan valkoinen väri, tiivis, pehmeä ja mehukas rakenne, miellyttävä tuoksu ja erittäin tyypillinen rasvaisen kalan maku.

Säilöttyjä makrillifileitä on saatavilla kolmena eri versiona, joissa käytetään liemenä oliiviöljyä, auringonkukkaöljyä tai keitinvettä. Säilykkeet on pakattu suorakaiteen- tai lieriönmuotoisiin metallipurkkeihin tai lasitölkkeihin.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Säilykkeissä raaka-aineena käytettävä kala kuuluu joko *Scomber japonicus*- tai *Scomber colias* -lajiin. Kala on pitkänomaisen sukkulan muotoinen, sen kuono on terävä ja pyrstönvarsi hoikka. Sillä on kaksi selvästi erillistä selkäevää, ja päätä ja ruumista peittävät pienet suomut. Kala on väriltään vihertävän sininen, ja siinä on mustia ohuita aaltomaisia juovia ja täpliä. Kyljet ja vatsa ovat kellertävän hopeaiset, ja niissä on sinertävän harmaita täpliä. Pituus on yleensä 20–30 senttimetriä.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Tätä valmistustapaa on perinteisesti käytetty Andalusiassa antiikin ajoista alkaen. Makrillin nahka poistetaan käsin ilman kemiallisia tuotteita, mikä takaa parhaan mahdollisen laadun ja harmahtavan valkoisen värin ja säilyttää kaikki tuotteen ominaisuudet.

Liemenä käytetään ainoastaan suolavettä (alle yksiprosenttista), oliiviöljyä tai auringonkukkaöljyä.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Caballa de Andalucía” suojattuja makrillisäilykkeitä kaupan pitävien yritysten omissa etiketeissä on oltava selkeä merkintä ”Caballa de Andalucía” ja Euroopan unionin tunnus. Lisäksi kaikissa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Caballa de Andalucía” suojatuissa säilykkeissä on oltava alla esitetty sääntelyneuvoston tunnus:



Kaikissa pakkauksissa, joissa suojattua makrillia saatetaan markkinoille, on oltava sääntelyneuvoston numeroima ja myöntämä etiketti, joka yrityksen on itse kiinnitettävä siten, että sitä ei voida käyttää uudelleen.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Säilykkeiden valmistusalueeseen kuuluvat Almerían maakunnan kunnat Almería, Adra, Carboneras, Garrucha ja Roquetas de Mar, Cádizin maakunnan kunnat Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda ja Tarifa, Granadan maakunnan kunnat Almúñecar ja Motril, Huelvan maakunnan kunnat Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera ja Punta Umbría sekä Málagan maakunnan kunnat Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella ja Vélez-Málaga.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen.

Tiivistelmä yhteydestä

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Makrillisäilykkeet valmistetaan tuotantoalueella sijaitsevissa säilyketehtaissa noudattaen tuote-eritelmässä määrättyjä vaatimuksia erityisesti käsin tapahtuvan valmistuksen osalta, joka tapahtuu perinteisten käytäntöjen ja menetelmien mukaan ja takaa kalan luontaisten ominaisuuksien säilymisen.

Vaihe, jossa kalan nahka poistetaan käsin, on erityisen tärkeä osa tuotteen valmistusprosessia, josta huolehtivat harjaantuneet työntekijät. Heidät on koulutettu tätä tehtävää varten, jossa vaadittava osaaminen on perinteisesti siirtynyt sukupolvelta toiselle.

5.2 *Tuotteen erityisyys:*

Koska Caballa de Andalucía -säilykkeet valmistetaan käsityönä, ne säilyttävät luontaiset ominaisuutensa, joille on tunnusomaista tiivis, pehmeä ja mehukas rakenne, miellyttävä tuoksu ja erittäin tyypillinen öljyisen kalan maku.

Vaikka edellä mainitut säilykkeiden raaka-aineena käytettävät makrillilajit ovat vaelluskaloja, niitä esiintyy yleisesti rajatun maantieteellisen alueen rannikolla.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Vaelluskalalajien kalastus alkoi Etelä-Espanjassa kolme tuhatta vuotta sitten, jolloin foinikialaiset ja tartessuslaiset alkoivat pyydystää tonnikalaa, fregattimakrillia ja makrillia pienillä verkoilla, alkeellisilla aitauksilla ja tavanomaisilla koukuilla.

Kalastuksen lisäksi on muistettava myös edellä mainittujen vaelluskalalajien jalostusteollisuuden merkitys. Jalostusteollisuus sai alkunsa ajanlaskumme ensimmäisen vuosisadan aikana. Andalusian rannikon jalostuslaitoksissa valmistettiin tonnikalalajeista ja muista *Scombridae*-heimon lajeista monenlaisia jalosteita. Yksi esimerkki jalostusteollisuudesta ovat Tarifassa sijaitsevat Baelo Claudia de Bolonian rauniot, joiden kala-altaat ovat vielä paikoillaan ja nähtävissä.

Alueella pyydetyistä lajeista valmistettujen kalatuotteiden säilöntä on osa ikivanhaa andalusialaista perinnettä, joka jatkuu edelleen ja jossa on säilytetty käsiteolliset valmistusmenetelmät. Tuloksena on erittäin omaleimaisia tuotteita, jotka juuri raaka-aineensa ja käsiteollisen valmistusmenetelmänsä ansiosta saavat niille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet ja ovat laadukkaita ja turvallisia.

Pienet ja keskisuuret perheyritykset, joissa työskentelee yrityksen omistaja ja perustaja tai hänen jälkeläisensä, ovat kehittäneet säilyketeollisuutta, jossa säilykkeet on valmistettu käsin. Siksi tuotteiden valmistuksessa on voitu vaalia käsityötekniikan perinteitä. Andalusian säilyketeollisuudella on pitkät perinteet, ja taito valmistaa tuotetta käsityönä on siirtynyt isältä pojalle, mikä takaa, että työvoima on asiantuntevaa.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

https://lajunta.es/5jmhy