C/2025/5005

11.9.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5005)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Caballa de Andalucía"

Referentni broj EU-a: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025.

1. **Naziv proizvoda**

Caballa de Andalucía

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOZP

☐ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía [Glavna uprava za poljoprivredno-prehrambenu industriju, inovacije i lanac opskrbe hranom pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva, vode i ruralnog razvoja vlade Autonomne zajednice Andaluzije]

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Odobrena izmjena obuhvaćena je definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva, ne dovodi do rizika od gubitka utvrđene povezanosti sa zemljopisnim područjem i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Poboljšanje teksta opisa metode proizvodnje

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Izmjena odjeljka E „OPIS METODE PROIZVODNJE” specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

(a) Poboljšan je tekst točke c) „Kuhanje” jer se sada navodi da se kontrole vode moraju provoditi na početku dana i na vodi za kuhanje te sada glasi kako slijedi:

„Sol se mora otopiti u kipućoj slatkoj vodi, ovisno o veličini i svojstvima ribe. Vrijednosti pH i Cl upotrijebljene vode za kuhanje moraju se provjeriti na početku dana kuhanja ribe kako bi se izbjeglo prekoračenje najvećih dopuštenih vrijednosti (pH < 9,5 i Cl < 0,8 mg/l).”

(b) Tekst točke g) „Sterilizacija” poboljšan je kako bi se razjasnilo da se analize moraju provoditi uzorkovanjem i da njihova učestalost nije predmet različitih tumačenja te sada glasi kako slijedi:

„Inkubacijska i analitička ispitivanja moraju se provesti uzorkovanjem kako bi se provjerila učinkovitost postupka.”

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje relevantnog zakonodavstva i nadležnog tijela

Opis

Ažurirane su informacije u odjeljku G „PROVJERA USKLAĐENOSTI SA SPECIFIKACIJOM PROIZVODA” specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmijenjeni tekst:

„Provjera usklađenosti sa specifikacijom proizvoda prije stavljanja proizvoda na tržište provodi se u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode.

Imenovano nadležno tijelo odgovorno za kontrole je Glavna uprava za poljoprivredno-prehrambenu industriju, inovacije i lanac opskrbe hranom Regionalnog ministarstva poljoprivrede, ribarstva, vode i ruralnog razvoja Vlade Autonomne zajednice Andaluzije, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla; tel. +34 955032278; faks +34 955032112;

E-pošta: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informacije o tijelima odgovornima za provjeru usklađenosti sa zahtjevima iz specifikacije proizvoda dostupne su na sljedećoj adresi: https://lajunta.es/5fq00 ili na početnoj stranici Regionalnog ministarstva poljoprivrede, ribarstva, voda i ruralnog razvoja (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), putem oznaka: ‚Temas'/‚Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria'/‚Calidad Agroalimentaria'/‚Denominaciones de calidad'/‚Productos derivados de la pesca' [‚Teme'/‚Poljoprivredno-prehrambena industrija, inovacije i lanac opskrbe hranom'/‚Kvaliteta poljoprivredno-prehrambenih proizvoda'/‚Oznake kvalitete'/‚Riblji proizvodi'].

Posebno su zadužena za provjeru usklađenosti sa specifikacijom proizvoda prije stavljanja proizvoda na tržište.”

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Poboljšanje teksta opisa označivanja

Opis

Mijenjaju se odjeljak H „OZNAČIVANJE” specifikacije proizvoda i točka 3.6. „Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv” jedinstvenog dokumenta.

Izbrisan je zahtjev za navođenje riječi „Indicación Geográfica Protegida” („zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla”) i dodan je logotip regulatornog odbora.

Prijašnji tekst:

„Pojedinačna oznaka svakog proizvođača koji stavlja na tržište proizvod obuhvaćen zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ‚Caballa de Andalucía’ mora imati istaknute riječi ‚Indicación Geográfica Protegida’ (‚zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla’), ime ‚Caballa de Andalucía’ i logotip Europske unije. Osim toga, na pakiranju svih konzerviranih proizvoda ‚Caballa de Andalucía’ obuhvaćenih zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla mora se nalaziti sljedeći logotip ZOZP-a.”

Izmijenjeni tekst:

„Pojedinačna oznaka svakog proizvođača koji stavlja na tržište proizvod obuhvaćen zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ‚Caballa de Andalucía’ mora imati istaknuto ime ‚Caballa de Andalucía’ i simbol Europske unije. Osim toga, na pakiranju svih konzerviranih proizvoda ‚Caballa de Andalucía’ obuhvaćenih zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla mora se nalaziti logotip regulatornog odbora prikazan u nastavku.”

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Brisanje zakonodavnih zahtjeva

Opis

Izbrisan je odjeljak I „ZAKONODAVNI ZAHTJEVI” iz specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Caballa de Andalucía”

Referentni broj EU-a: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025.

1. **Naziv**

Caballa de Andalucía

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

03 – RIBE I RAKOVI, MEKUŠCI I OSTALI VODENI BESKRALJEŽNJACI

1604 20 90 – ostala riba

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Konzervirani fileti skuše, prirodni i u maslinovu ulju, proizvedeni neindustrijskim metodama.

Fileti su visokokvalitetni proizvod sivkastobijele boje, kompaktne, glatke i sočne teksture, ugodnog mirisa i vrlo karakterističnog okusa plave ribe.

Na tržište se stavljaju tri sorte konzerviranih fileta skuše, koje se razlikuju prema upotrijebljenom tekućem mediju: maslinovo ulje, suncokretovo ulje ili voda za kuhanje. Pakiraju se u okrugle ili pravokutne limenke ili u staklenke.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Upotrijebljene sirovine ribe su vrsta *Scomber japonicus* i *Scomber colias*, koje imaju izduženo tijelo u obliku vretena, šiljasta usta i tanki korijen repa. Imaju dvije jasno odvojene leđne peraje, a glava i tijelo prekriveni su im sitnim ljuskama. Zelenkastoplave su boje, s uskim valovitim crnim prugama i pjegama, dok su s bočne strane i na trbuhu srebrnožute i imaju plavkastosive pjege. Veličine su obično od 20 do 30 cm.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Primjenjuju se metode neindustrijske proizvodnje, koje u Andaluziji tradicionalno postoje od davnih vremena. Skuša se ručno čisti bez upotrebe kemikalija, čime se osigurava kvalitetan proizvod sivkastobijele boje koja čuva sva njegova svojstva.

Riba se stavlja isključivo u soljenu vodu (s manje od 1 % soli) ili maslinovo ili suncokretovo ulje.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pojedinačna oznaka svakog proizvođača koji stavlja na tržište proizvod obuhvaćen zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Caballa de Andalucía” mora imati istaknuto ime „Caballa de Andalucía” i simbol Europske unije. Osim toga, na pakiranju svih konzerviranih proizvoda „Caballa de Andalucía” obuhvaćenih zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla mora se nalaziti logotip regulatornog odbora prikazan u nastavku.



Sva pakiranja u kojima se zaštićena skuša stavlja na tržište moraju imati numeriranu etiketu koju izdaje regulatorna komisija i koja je pričvršćena u fazi pakiranja tako da se ne može ponovno upotrijebiti.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Proizvodnja se odvija u općinama Almería, Adra, Carboneras, Garrucha i Roquetas de Mar u pokrajini Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda i Tarifa u pokrajini Cádiz; Almuñécar i Motril u pokrajini Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera i Punta Umbría u pokrajini Huelva i Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella i Vélez-Málaga u pokrajini Málaga.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na:

☑ Ugledu

☑ Određenim značajkama

☐ Drugim svojstvima.

Sažetak povezanosti

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Konzerve skuše proizvode se u pogonima za konzerviranje koji se nalaze unutar zemljopisnog područja proizvodnje u skladu sa zahtjevima specifikacije proizvoda, posebno u pogledu neindustrijske prerade koja uključuje metode i postupke koji se primjenjuju od davnih vremena i omogućuju očuvanje prirodnih svojstava ribe.

Ručno skidanje kože ribe posebno je važna faza u procesu proizvodnje, a provode ga kvalificirani radnici osposobljeni za taj postupak, koji se tradicionalno prenosi s generacije na generaciju.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Neindustrijskim metodama koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda „Caballa de Andalucía" čuvaju se sva prirodna svojstva proizvoda, koji se ističe kompaktnom, glatkom i sočnom teksturom, ugodnim mirisom i vrlo karakterističnim okusom plave ribe.

Prethodno navedene vrste skuše koje osiguravaju sirovinu za proizvod, iako migratorne, obično se nalaze duž obale određenog zemljopisnog područja.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Migratorne vrste love se na jugu Španjolske već 3 000 godina, otkad su Feničari i Tartežani počeli loviti tunu, trupac i skušu malim mrežama, rudimentarnim okružujućim mrežama plivaricama i običnim udičarskim alatom.

Osim ribolova, treba spomenuti i važnost prerađivačke industrije tih migratornih vrsta, čiji počeci datiraju iz prvog stoljeća naše ere. Sve vrste tune i skuše prerađivale su se u tvornicama duž obale Andaluzije. Jedan su od dokaza spremnici koji i danas postoje u poznatim ruševinama Baelo Claudia u Boloniji (Tarifa).

Stoga je očuvanje proizvoda ribarstva od vrsta ulovljenih na tom području drevna tradicija u Andaluziji koja se nastavlja i danas primjenom neindustrijskih metoda za proizvodnju prepoznatljivog, visokokvalitetnog proizvoda. Upravo sirovine i neindustrijske proizvodne metode proizvodu daju organoleptička svojstva i čine ga sigurnim i visokokvalitetnim proizvodom.

U neindustrijskom sektoru konzerviranja dominiraju mala i srednja obiteljska poduzeća kojima upravljaju osnivači ili njihovi potomci, što je omogućilo održavanje tradicionalnih metoda proizvodnje. Duge tradicije industrije u Andaluziji i iskustvo neindustrijske proizvodnje koji se prenose s generacije na generaciju jamče kvalificiranu radnu snagu.

Upućivanje na elektroničku adresu (URL) objave specifikacije

https://lajunta.es/5jmhy