C/2025/5005

2025.9.11.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5005)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Caballa de Andalucía”

EU hivatkozási szám: PGI-ES-0281-AM01 – 2025.6.12.

1. **A termék elnevezése**

„Caballa de Andalucía”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OFJ

☐ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía [Andalúzia Autonóm Közösség Kormánya Regionális Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumának agrár-élelmiszeripari, innovációs és élelmiszer-ellátási láncokért felelős főigazgatósága]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A jóváhagyott módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősül, mivel nem foglalja magában az elnevezés vagy az elnevezés használatának módosítását, nem hordozza annak veszélyét, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat, és nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Az előállítás módjának leírásáról szóló szövegrész megfogalmazásának javítása

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A termékleírás E. szakaszának („AZ ELŐÁLLÍTÁS MÓDJÁNAK LEÍRÁSA”) módosítása. A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

a) A c) pont, a „Főzés” szövegezését javították annak pontosításával, hogy a víz ellenőrzését a nap elején és a főzővízen kell elvégezni, és most a szövege a következő:

„A sót forrásban lévő édesvízben kell feloldani, a hal méretétől és jellemzőitől függően változó mennyiségben. A felhasznált főzővíz pH-értékét és Cl-értékét annak a napnak az elején kell ellenőrizni, amikor a halakat főzik, hogy elkerülhető legyen az engedélyezett maximális értékek (pH < 9,5 és Cl < 0,8 mg/l) túllépése.”

b) A g) pont, a „Sterilizálás” megfogalmazását pontosították annak érdekében, hogy egyértelművé tegyék, hogy az elemzéseket mintavétellel kell elvégezni, anélkül, hogy a gyakoriság kérdését az értelmezésre bíznák, és most a szövege a következő:

„Az inkubációs és analitikai vizsgálatokat mintavétellel kell elvégezni a folyamat hatékonyságának ellenőrzése érdekében.”

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A vonatkozó jogszabályok és az illetékes hatóság aktualizálása

Leírás

A termékleírás G. szakaszában („A TERMÉKLEÍRÁSNAK VALÓ MEGFELELÉS ELLENŐRZÉSE”) szereplő információk frissítésre kerültek. A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

Módosított szöveg:

„A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése a termék forgalomba hozatala előtt a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban történik.

Az ellenőrzésekért felelős illetékes hatóság Andalúzia Autonóm Közösség Kormánya Regionális Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumának agrár-élelmiszeripari, innovációs és élelmiszer-ellátási láncokért felelős főigazgatósága, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Seville; tel: +34 955032278; fax: +34 955032112;

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

A termékleírás követelményeinek való megfelelés ellenőrzéséért felelős szervekre vonatkozó információk a következő címen találhatók: https://lajunta.es/5fq00 vagy a Regionális Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium honlapján (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html) az alábbi elérési útvonalon: »Temas«/»Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria«/»Calidad Agroalimentaria«/»Denominaciones de calidad«/»Productos derivados de la pesca« [»Témák«/»Agrár-élelmiszeripar, innováció és élelmiszer-ellátási lánc«/»Agrár-élelmiszeripari minőség«/»Minőségjelzések«/»Halból előállított termékek«].

Kimondottan az ő feladatuk, hogy a termék forgalomba hozatala előtt ellenőrizzék a termékleírásnak való megfelelést.”

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A címkézés leírásáról szóló szövegrész megfogalmazásának javítása.

Leírás

Módosult a termékleírás H. szakasza („CÍMKÉZÉS”) és az egységes dokumentum 3.6. pontja („A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok”).

Törölték az „Indicación Geográfica Protegida” [„oltalom alatt álló földrajzi jelzés”] felirat feltüntetésére vonatkozó követelményt, és beillesztették a szabályozó testület logóját.

Korábbi szöveg:

„A »Caballa de Andalucía« oltalom alatt álló földrajzi jelzés alá tartozó makrélakonzervet forgalmazó vállalkozások saját címkéjén jól láthatóan szerepelnie kell az »Indicación Geográfica Protegida« (»oltalom alatt álló földrajzi jelzés«) feliratnak, a »Caballa de Andalucía« elnevezésnek és az Európai Unió logójának. A címkének tartalmaznia kell emellett az oltalom alatt álló földrajzi jelzés saját logóját, amelyet az alábbi formában a »Caballa de Andalucía« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel forgalmazott minden halkonzerven kötelező elhelyezni:”

Módosított szöveg:

„A »Caballa de Andalucía« oltalom alatt álló földrajzi jelzés alá tartozó makrélakonzervet forgalmazó vállalkozások saját címkéjén jól láthatóan szerepelnie kell a »Caballa de Andalucía« megnevezésnek és az Európai Unió logójának. A címkének tartalmaznia kell emellett a szabályozó tanács logóját, amelyet az alábbi formában a »Caballa de Andalucía« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel forgalmazott minden halkonzerven kötelező elhelyezni.”

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A jogszabályi követelmények törlése

Leírás

A termékleírás I. szakaszát („Jogszabályi követelmények”) törölték. A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Caballa de Andalucía”

EU hivatkozási szám: PGI-ES-0281-AM01 – 2025.6.12.

1. **Elnevezés(ek)**

Caballa de Andalucía

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Azon ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

03 – HALAK ÉS RÁKFÉLÉK, PUHATESTŰ ÉS MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATOK

1604 20 90 – Más halból

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Makrélafilé-konzerv saját levében és növényi olajban, kisipari módon előállítva.

Olyan kiváló minőségű, szürkésfehér színű termékről van szó, amelynek textúrája tömör, finom és lédús, illata kellemes, íze pedig az olajos halakra jellemző, nagyon jellegzetes ízvilágot adja vissza.

A makrélafilé-konzerv három változatban készül aszerint, hogy milyen felöntőközeget tartalmaz: olívaolajat, napraforgóolajat vagy sós főzővizet. A terméket szögletes vagy henger alakú fémdobozba vagy üvegedénybe csomagolják.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A konzervek előállításához felhasznált nyersanyagot a *Scomber japonicus* és a *Scomber colias* faj adja. E hal teste orsó alakú, hosszúkás, arcorra csúcsos, farokúszója vékony. Két hátúszója egymástól egyértelműen elkülönül, fejét és testét kis méretű pikkelyek borítják. Színe zöldeskék, testén fekete színű, keskeny és hullámos csíkok, illetőleg foltok láthatók, oldal- és hasrésze ezüstössárga, kékesszürke foltokkal. Hossza általában 20 cm és 30 cm között van.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A konzervkészítés kisipari módszereinek az ókorra visszatekintő hagyományai vannak Andalúziában. A makréla tisztítását vegyszerek használata nélkül, kézi munkával végzik, aminek eredményeként olyan kiváló minőségű, szürkésfehér színű terméket állítanak elő, amely a hal valamennyi tulajdonságát megőrzi.

Felöntőközegként kizárólag sós vizet (egy százaléknál kisebb sótartalommal), olívaolajat vagy napraforgóolajat használnak.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Caballa de Andalucía” oltalom alatt álló földrajzi jelzés alá tartozó makrélakonzervet forgalmazó vállalkozások saját címkéjén jól láthatóan szerepelnie kell a „Caballa de Andalucía” megnevezésnek és az Európai Unió logójának. A címkének tartalmaznia kell emellett a szabályozó tanács logóját, amelyet az alábbi formában a „Caballa de Andalucía” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel forgalmazott minden halkonzerven kötelező elhelyezni.



Minden olyan csomagolási egységen, amelyben az oltalom alá tartozó makrélát a végső fogyasztónak értékesítik, szerepelnie kell egy, a szabályozó tanács által kiadott sorszámozott címkének is. Ezt a címkét a vállalkozás helyezi fel a termékre oly módon, hogy az újrafelhasználás kizárható legyen.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A konzervek előállítási területe a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha és Roquetas de Mar (Almería tartomány); Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda és Tarifa (Cádiz tartomány); Almúñecar és Motril (Granada tartomány); Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera és Punta Umbría (Huelva tartomány); Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella és Vélez-Málaga (Málaga tartomány).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ Hírnév

☑ Adott minőség

☐ Egyéb jellemzők.

A kapcsolat összefoglalása

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A makrélakonzervet az előállítás földrajzi területén található konzervüzemekben állítják elő a termékleírásban foglalt, különösen a kisipari feldolgozásra vonatkozó követelményeknek megfelelően, az ókor óta használatos, a hal természetes jellemzőinek megőrzését lehetővé tevő módszerek és eljárások alkalmazásával.

A termék előállítási folyamatán belül különösen fontos helyet foglal el a hal kézi tisztítása. Ezt a műveletet tapasztalt, értő kezek végzik, és az ehhez szükséges szaktudás hagyományos módon, nemzedékről nemzedékre öröklődik.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Caballa de Andalucía” előállítása során alkalmazott kisipari módszereknek köszönhetően a termék valamennyi természetes tulajdonságát megőrzi: a tömör, finom és lédús textúrát, a kellemes illatot és az olajos halakra jellemző, nagyon jellegzetes ízvilágot.

A konzerv nyersanyagát a fent meghatározott fajokhoz tartozó makréla adja. Annak ellenére, hogy vándorló halfajokról van szó, ezek a halak rendszeresen megjelennek a meghatározott földrajzi terület parti vizeiben.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

Dél-Spanyolországban a vándorló halfajok halászata háromezer évvel ezelőtt kezdődött, amikor a föníciaiak és a tartesszosziak kis hálókkal, kezdetleges erszényes kerítőhálókkal és az akkor már régóta ismert horoggal és horogsorral elkezdték kifogni a tonhalakat, a tonmakrélákat és a makrélákat.

A halászat mellett említést érdemel a szóban forgó vándorló halfajok feldolgozásával foglalkozó ipar is, amely az első században indult fejlődésnek. Andalúzia partvidékén több virágzó manufaktúrában dolgozták fel a tonhalakat és a különböző makrélaféléket. A Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) jól ismert romjai a ma is látható víztárolókkal csak egy példa a sok közül.

Ennek megfelelően az ezen a területen fogott fajokból származó halászati termékek tartósítása olyan, emberemlékezet óta hagyományos, a kisipari eljárásokat napjainkig őrző tevékenységnek számít, amelynek eredményeképpen kiváló minőségű, jellegzetes termékek készülnek. Ez pontosan az alapanyagoknak és a kisipari előállítási módszernek köszönhető, amelyek biztosítják a termék érzékszervi tulajdonságait, és biztonságos, kiváló minőségű termékké teszik.

A kisipari konzervipart jellemzően kis- és közepes méretű családi vállalkozások uralják, amelyeket az alapítók vagy azok leszármazottai irányítanak, ami lehetővé tette a termék előállítására használt kisipari módszerek fennmaradását az idők folyamán. A kisipari eljárások apáról fiúra szálló hagyománya teszi lehetővé a termék kisipari előállítását és garantálja a hozzáértő munkaerőt.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://lajunta.es/5jmhy