Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5005

2025 9 11

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5005)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Caballa de Andalucía“

ES registracijos numeris: PGI-ES-0281-AM01 – 2025 6 12

1. **Produkto pavadinimas**

„Caballa de Andalucía“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SGN

☐ SKVN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía [Andalūzijos autonominės srities vyriausybės Regioninės žemės ūkio, žuvininkystės, vandens ir kaimo plėtros ministerijos Žemės ūkio maisto pramonės, inovacijų ir maisto tiekimo grandinės generalinis direktoratas]

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Patvirtintas pakeitimas atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalies standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes juo nekeičiamas pavadinimas ar jo naudojimas, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir dėl jo neatsiranda papildomų prekybos šiuo produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Patobilinta gamybos metodo aprašymo formuluotė

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014 (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos E skirsnis „GAMYBOS BŪDO APRAŠYMAS“. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

a) c punkto „Gaminimas“ formuluotė buvo patobulinta nurodant, kad maistą gaminti skirtas vanduo turi būti tikrinamas dienos pradžioje, ir dabar ji skamba taip:

„Druska turi būti ištirpinta verdančiame gėlame vandenyje, priklausomai nuo žuvies dydžio ir savybių. Gaminti naudojamo vandens pH ir Cl vertės turi būti tikrinamos dienos, kurią gaminama žuvis, pradžioje, kad nebūtų viršytos didžiausios leistinos vertės (pH < 9,5 ir Cl < 0,8 mg/l).“

b) g punkto „Sterilizavimas“ formuluotė buvo patobulinta, siekiant patikslinti, kad tyrimai turi būti atliekami imant ėminius, užtikrinant tyrimų dažnumą, ir dabar ji skamba taip:

„Inkubaciniai ir analitiniai tyrimai turi būti atliekami imant ėminius, siekiant patikrinti proceso veiksmingumą.“

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Atnaujinti atitinkami teisės aktai ir kompetentinga institucija

Aprašymas

Atnaujinta specifikacijos G skirsnio „SPECIFIKACIJŲ LAIKYMOSI TIKRINIMAS“ informacija. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Iš dalies pakeistas tekstas:

„Atitiktis produkto specifikacijai prieš pateikiant produktą rinkai tikrinama pagal 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų.

Už patikrinimus atsakinga kompetentinga institucija yra Andalūzijos autonominės srities vyriausybės Regioninės žemės ūkio, žuvininkystės, vandens ir kaimo plėtros ministerijos Žemės ūkio maisto pramonės, inovacijų ir maisto tiekimo grandinės generalinis direktoratas, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilija; tel. +34 955032278; faks. +34 955032112;

e. paštas dgiica.capadr@juntadeandalucia.es.

Informaciją apie įstaigas, atsakingas už atitikties produkto specifikacijos reikalavimams tikrinimą, galima rasti adresu https://lajunta.es/5fq00 arba Regioninės žemės ūkio, žuvininkystės, vandens ir kaimo plėtros ministerijos pagrindiniame puslapyje (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html) spaudžiant: „Temas“/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad Agroalimentaria“/„Denominaciones de calidad“/„Productos derivados de la pesca“ („Temos“/„Žemės ūkio maisto pramonė, inovacijos ir maisto tiekimo grandinė“/„Žemės ūkio maisto kokybė“/„Kokybės ženklai“/„Produktai, pagaminti iš žuvies“).

Konkrečiai joms pavedama patikrinti, ar prieš pateikiant produktą rinkai jis atitinka produkto specifikaciją.“

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Patobulinta ženklinimo aprašymo formuluotė

Aprašymas

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos H skirsnis „ŽENKLINIMAS“ ir bendrojo dokumento 3.6 punktas „Specialiosios produkto, kuriam taikomas registruotasis pavadinimas, ženklinimo taisyklės“.

Išbrauktas reikalavimas įrašyti žodžius „Indicación Geográfica Protegida“ (liet. saugoma geografinė nuoroda) ir įtrauktas reikalavimas naudoti reguliavimo tarybos logotipą.

Ankstesnis tekstas:

„Ant visų produktą parduodančių gamintojų individualių prekių ženklų, žymimų geografine nuoroda „Caballa de andalucía“, turi būti aiškiai nurodyti šie žodžiai: „Indicación Geográfica Protegida“ (saugoma kilmės vietos nuoroda), pavadinimas „Caballa de Andalucía“ ir Europos Sąjungos logotipas. Be to, visi saugoma geografine nuoroda „Caballa de Andalucía“ žymimi konservai turi turėti žemiau nurodytą SGN logotipą.“

Iš dalies pakeistas tekstas:

„Kiekvieno gamintojo, prekiaujančio produktu su saugoma geografine nuoroda „Caballa de Andalucía“, atskiroje etiketėje turi būti aiškiai matomas pavadinimas „Caballa de Andalucía“ ir Europos Sąjungos simbolis. Be to, ant visų saugoma geografine nuoroda „Caballa de Andalucía“ žymimų konservų turi būti toliau nurodytas reguliavimo tarybos logotipas.“

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Išbraukti teisės aktų reikalavimai

Aprašymas

Iš produkto specifikacijos išbrauktas I skirsnis „TEISINIAI REIKALAVIMAI“. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Caballa de Andalucía“

ES registracijos numeris: PGI-ES-0281-AM01 – 2025 6 12

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Caballa de Andalucía“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

03 – ŽUVYS IR VĖŽIAGYVIAI, MOLIUSKAI IR KITI VANDENS BESTUBURIAI

1604 20 90 – Iš kitų žuvų

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Konservuota paprastosios skumbrės filė, natūrali ir aliejuje, pagaminta nepramoniniu būdu.

Paprastosios skumbrės filė yra aukštos kokybės produktas, pilkšvai baltos spalvos, minkštieji audiniai glotnūs, tankūs ir sultingi, kvapas malonus, o riebios žuvies skonis labai savitas.

Parduodamos trys konservuotos paprastosios skumbrės filė rūšys priklausomai nuo skystosios terpės: paprastosios skumbrės filė alyvuogių aliejuje, saulėgrąžų aliejuje ir maistą ruošti skirtame vandenyje. Paprastosios skumbrės filė supakuota metalinėse apvaliose arba stačiakampėse konservų dėžutėse arba stiklainiuose.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Scomber japonicus ir *Scomber colias* yra konservams gaminti naudojama žaliava. Tai yra paprastosios skumbrės rūšies žuvis, kurios kūnas yra verpstiškas ir pailgas, snukis smailus, o uodegos stiebelis – plonas. Ji turi du aiškiai atskirtus nugaros pelekus, o galva ir kūnas padengti mažais žvyneliais. Ši žuvis yra žalsvai melsvos spalvos su siauromis vingiuotomis juodomis linijomis ir dėmelėmis, o pilvas ir šonai – sidabriškai geltoni su melsvai pilkomis dėmelėmis. Paprastai ji būna 20–30 cm ilgio.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Andalūzijoje taikomi nuo senų laikų taikomi tradiciniai nepramoniniai gamybos būdai. Paprastosios skumbrės oda nulupama rankomis, nenaudojant cheminių medžiagų – taip užtikrinama aukšta pilkšvai baltos spalvos produkto kokybė ir išsaugomos visos šio produkto savybės.

Ši žuvis dedama tik į sūrų vandenį (turintį mažiau nei 1 % druskos) arba į alyvuogių ar saulėgrąžų aliejų

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant visų produktą parduodančių gamintojų individualių prekių ženklų, žymimų geografine nuoroda „Caballa de andalucía“ turi būti aiškiai nurodytas pavadinimas „Caballa de Andalucía“ ir Europos Sąjungos logotipas. Be to, ant visų saugoma geografine nuoroda „Caballa de Andalucía“ žymimų konservų turi būti toliau nurodytas reguliavimo tarybos logotipas.



Visos pakuotės, kuriose paprastoji skumbrė tiekiama rinkai, turi būti pažymėtos reguliavimo tarybos išduota sunumeruota etikete, kurią pakavimo metu reikia pritvirtinti taip, kad nebūtų galima jos panaudoti dar kartą

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Gaminama šiose Almerijos provincijoje esančiose savivaldybėse: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha, Roquetas de Mar; šiose Kadiso provincijos savivaldybėse: Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda, Tarifa; šiose Granados provincijos savivaldybėse: Almúñecar, Motril; šiose Huelvos provincijos savivaldybėse: Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera, Punta Umbría; šiose Malagos provincijos savivaldybėse: Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella, Vélez-Málaga.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas:

☑ geru vardu

☑ tam tikra kokybe

☐ kitomis savybėmis

Ryšio santrauka

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Paprastųjų skumbrių konservai gaminami geografinėje gamybos vietovėje esančiose konservų įmonėse; gamyba atitinka produkto specifikacijos reikalavimus, visų pirma tuos, kurie susiję su nepramoniniu perdirbimu: konservai gaminami naudojant anksčiau taikytus būdus ir technologijas, kurie padeda išsaugoti natūralias šių žuvų savybes.

Žvynų skutimas yra itin svarbus gamybos proceso etapas. Jį atlieka kvalifikuoti darbuotojai, išmokyti atlikti šį darbą pagal iš kartos į kartą perduodamas tradicijas.

5.2. *Produkto ypatumai*

Taikant nepramoninius gamybos metodus išsaugomos visos natūralios produkto „Caballa de Andalucía“ savybės: minkštieji audiniai glotnūs, tankūs ir sultingi, kvapas malonus, o riebios žuvies skonis labai savitas.

Anksčiau aprašytos, kaip žaliava produktui gaminti naudojamos, paprastosios skumbrės rūšys, nors ir migruoja, paprastai aptinkamos netoli nustatytos gamybos vietovės esančių pakrančių.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Migruojančios žuvų rūšys Ispanijos pietuose žvejojamos jau tris tūkstančius metų, nuo tada, kai finikiečiai ir tartesiečiai pradėjo žvejoti tunus, paprastuosius skumbrinius tunus ir skumbres mažais tinklais, paprasčiausiais gaubiamaisiais tinklais ir įprastais kabliukais.

Be žvejybos, dar reikėtų paminėti šios migruojančios rūšies žuvų perdirbimo pramonės, kurios pradžia I mūsų eros amžiuje, svarbą. Visos tuno ir paprastosios skumbrės rūšys buvo perdirbamos Andalūzijos pakrantėje esančiose įmonėse. Vienas pavyzdys – gerai žinomi Baelo Claudia griuvėsiai Bolonijoje (Tarifoje), kur iki šiol yra likusios vandens talpyklos.

Todėl žuvies konservų gamyba iš gamybos vietovėje žvejojamų skirtingų paprastosios skumbrės rūšių Andalūzijoje laikoma neatmenamų laikų tradicija, iki šių dienų išlaikiusi nepramoninius gamybos metodus, kuriuos taikant gaminami aukštos kokybės išskirtiniai produktai. Naudojamos produkto žaliavos ir nepramonininis gamybos būdas, išsaugantis juslines savybes, užtikrina aukštą produkto kokybę ir saugumą.

Nepramoninio konservavimo sektoriuje vyravo mažos ir vidutinės šeimos įmonės, kuriose dirbo jų įkūrėjai arba šių palikuonys. Dėl to buvo galima išsaugoti tradicinius gamybos būdus. Ilgalaikės Andalūzijos pramonės tradicijos ir nepramoninės gamybos patirtis, perduodama iš kartos į kartą, užtikrina kvalifikuotą darbo jėgą.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

https://lajunta.es/5jmhy