C/2025/5005

11.9.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/5005)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Caballa de Andalucía”

ES atsauces numurs: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Caballa de Andalucía”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ AĢIN

☐ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía [Andalūzijas autonomā apgabala Lauksaimniecības, zivsaimniecības, ūdenssaimniecības un lauku attīstības reģionālās ministrijas Lauksaimniecības pārtikas rūpniecības, inovācijas un pārtikas piegādes ķēdes ģenerāldirektorāts]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Uz apstiprināto grozījumu attiecas standarta grozījuma definīcija, kas sniegta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo tas neietver nosaukuma vai tā lietojuma maiņu, nerada risku, ka spēku zaudēs saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, un nerada papildu ierobežojumus produkta tirdzniecībai.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Nosaukums

Ražošanas metodes apraksta formulējuma uzlabošana

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Grozījums produkta specifikācijas E iedaļā "RAŽOŠANAS METODES APRAKSTS". Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

a) Uzlabots c) punkta "Pagatavošana" formulējums, precizējot, ka dienas sākumā jāveic ūdens pārbaude un jāpārbauda zivju pagatavošanai izmantotais ūdens, un tagad tas ir izteikts šādā redakcijā:

"Verdošā saldūdenī jāizšķīdina sāls, kura daudzums jāpielāgo zivju lielumam un īpašībām. Gatavojot zivis, attiecīgās dienas sākumā jāveic to pagatavošanai izmantotā ūdens pH un Cl vērtību pārbaude, lai nepieļautu, ka tiek pārsniegtas maksimālās atļautās vērtības (pH < 9,5 un Cl < 0,8 mg/l)."

b) Uzlabots g) punkta "Sterilizācija" formulējums, precizējot, ka analīzes jāveic, ņemot paraugus, un nosakot, ka to veikšanas biežums nav interpretējams; tagad tas izteikts šādā redakcijā:

"Inkubācija un analītiskie testi jāveic, ņemot paraugus, lai pārbaudītu procesa efektivitāti."

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Informācijas par attiecīgajiem tiesību aktiem un kompetento iestādi atjaunināšana

Apraksts

Atjaunināta informācija specifikācijas G iedaļā "ATBILSTĪBAS PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAI PĀRBAUDE". Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Grozītā redakcija:

"Atbilstību produkta specifikācijai pirms produkta laišanas tirgū pārbauda saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulu (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem.

Par pārbaudēm atbildīgā izraudzītā kompetentā iestāde ir Andalūzijas autonomā apgabala valdības Lauksaimniecības, zivsaimniecības, ūdenssaimniecības un lauku attīstības ministrijas Lauksaimniecības pārtikas rūpniecības, inovācijas un pārtikas piegādes ķēdes ģenerāldirektorāts, *C/ Tabladilla, s/n*, 41071 *Seville*, tālr.: +34 955032278, fakss: +34 955032112,

E-pasts: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informācija par struktūrām, kas atbild par atbilstības produkta specifikācijai pārbaudi, atrodama tīmekļa vietnē https://lajunta.es/5fq00 vai Reģionālās lauksaimniecības, zivsaimniecības, ūdenssaimniecības un lauku attīstības ministrijas mājaslapā (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), meklējot šādi: "Temas"/"Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad Agroalimentaria"/"Denominaciones de calidad"/"Productos derivados de la pesca" ["Temati"/"Lauksaimniecības pārtikas rūpniecība, inovācija un pārtikas piegādes ķēde"/"Lauksaimniecības pārtikas kvalitāte"/"Kvalitātes apzīmējumi"/"Produkti, kas iegūti no zivīm"].

To uzdevums ir pirms produkta laišanas tirgū pārbaudīt, vai tas atbilst produkta specifikācijai."

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Marķēšanas apraksta uzlabošana

Apraksts

Grozīta produkta specifikācijas H iedaļa "MARĶĒŠANA" un vienotā dokumenta 3.6. punkts "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi".

Svītrota prasība iekļaut vārdus “Indicación Geográfica Protegida” [“aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”] un iekļauts regulatīvās padomes logotips.

Iepriekšējā redakcija:

“Katram ražotājam, kurš pārdod makreļu konservus, uz ko attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Caballa de Andalucía”, obligāti labi redzamā vietā uz etiķetēm jāiekļauj norāde “Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”, nosaukums “Caballa de Andalucía” un Eiropas Savienības logotips. Tajā jāiekļauj arī turpmāk sniegtais aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotips, kas obligāti jānorāda uz visiem “Caballa de Andalucía” konserviem, uz kuriem attiecas šī norāde.”

Grozītā redakcija:

“Katra ražotāja, kurš tirgo ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Caballa de Andalucía” apzīmēto produktu, individuālajā etiķetē jābūt skaidri norādītam nosaukumam “Caballa de Andalucía” un Eiropas Savienības simbolam. Turklāt uz visu konservēto ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Caballa de Andalucía” apzīmēto produktu iepakojuma jābūt turpmāk norādītajam regulatīvās padomes logotipam.”

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Tiesību aktu prasību svītrošana

Apraksts

Produkta specifikācijā ir svītrota I iedaļa “TIESĪBU AKTU PRASĪBAS”. Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Caballa de Andalucía”

ES atsauces numurs: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Caballa de Andalucía”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

03 – ZIVIS UN VĒŽVEIDĪGIE, MĪKSTMIEŠI UN CITI ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKI

1604 20 90 – no citām zivīm

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

Amatnieciski izgatavoti konservi – makreļu filejas savā sulā vai olīveļļā.

Tās ir izcilas kvalitātes filejas pelēcīgi baltā krāsā, ar stingru, maigu un sulīgu konsistenci, patīkamu smaržu un ļoti raksturīgu treknas zivs garšu.

Makreļu fileju konserviem ir trīs varianti atkarībā no lietotā pārliešanas šķidruma – olīveļļas, saulespuķu eļļas vai pagatavošanas ūdens. Tos iepako taisnstūrveida vai cilindriskās metāla kārbās vai stikla burkās.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Konservu izejviela ir *Scomber japonicus* un *Scomber colias* sugu makreles, kam ir iegarens vārpstveida ķermenis, smails purns un šaurs astes stumbrs. Šo sugu zivīm ir divas pilnīgi atdalītas muguras spuras, un to galvu un ķermeni klāj sīkas zvīņas. Tās ir zaļganzilā krāsā, un tās rotā melnas, šauras, līkumotas līnijas un plankumi; to sāni un vēders ir sudrabaini dzelteni ar zilganpelēkiem plankumiem. Zivis parasti ir 20–30 cm garas.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Konservus izgatavo, izmantojot amatnieciskas metodes, kādas Andalūzijā tradicionāli izmanto jau kopš senatnes. Makreles ādu novelk ar rokām, neizmantojot ķīmiskas vielas, tādējādi iegūstot izcilas kvalitātes produktu pelēkbaltā krāsā un saglabājot visas zivij raksturīgās īpašības.

Kā pārliešanas šķidrumu izmanto tikai sālsūdeni (kura sāls saturs ir mazāks par vienu procentu) vai olīveļļu, vai saulespuķu eļļu.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Katra ražotāja, kurš tirgo ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Caballa de Andalucía” apzīmēto produktu, individuālajā etiķetē jābūt skaidri norādītam nosaukumam “Caballa de Andalucía” un Eiropas Savienības simbolam. Turklāt uz visu konservēto ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Caballa de Andalucía” apzīmēto produktu iepakojuma jābūt turpmāk norādītajam regulatīvās padomes logotipam.



Uz jebkura veida iepakojuma, kurā aizsargātos makreļu konservus laiž tirgū, jābūt regulatīvās padomes izdotai numurētai etiķetei, kas jāpiestiprina iepakošanas laikā tādā veidā, lai nebūtu iespējama tās atkārtota izmantošana.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Konservu izgatavošanas apgabals ietver *Almería, Adra, Carboneras, Garrucha* un *Roquetas de Mar* pašvaldību teritoriju Almerijas [*Almería*] provincē, *Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda* un *Tarifa* pašvaldību teritoriju Kadisas [*Cádiz*] provincē, *Almúñecar* un *Motril* pašvaldības teritoriju Granadas [*Granada*] provincē, *Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera* un *Punta Umbría* pašvaldības teritoriju Uelvas [*Huelva*] provincē un *Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella* un *Vélez-Málaga* pašvaldību teritoriju Malagas [*Málaga*] provincē.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz:

☑ reputāciju;

☑ attiecīgu kvalitāti;

☐ citām īpašībām.

Kopsavilkums par saikni

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Makreļu konservus izgatavo konservu ražošanas uzņēmumos, kas atrodas minētajā ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā, ievērojot produkta specifikācijas prasības, it sevišķi attiecībā uz amatniecisku izgatavošanu, izmantojot tādas pašas metodes un procesus kā senatnē un tādējādi saglabājot zivju dabīgās īpašības.

Īpaša nozīme produkta gatavošanas procesā ir zivs ādas novilkšanai ar rokām – šo procesu, kas tradicionālā veidā ir pārņemts no paaudzes paaudzē, veic lietpratēji.

5.2. *Produkta specifika*

Amatnieciskie procesi, ko izmanto "Caballa de Andalucía" konservu izgatavošanai, ļauj saglabāt visas zivju dabīgās īpašības – stingro, maigo un sulīgo konsistenci, patīkamo smaržu un ļoti raksturīgo treknas zivs garšu.

Šo konservu izgatavošanas izejviela ir iepriekš norādīto sugu makreles; lai gan minētās sugas ir migrējošas, šo sugu makreles parasti ir sastopamas pie norādītā ģeogrāfiskā apgabala krastiem.

5.3. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Migrējošu sugu zivju zvejas aizsākumi Spānijas dienvidos sniedzas 3 000 gadu senā pagātnē, kad feniķieši un tartesieši sāka zvejot tunzivis, fregates tunzivis un makreles, izmantojot nelielus tīklus, primitīvus riņķvadus un parastus āķus.

Tāpat jānorāda, ka līdztekus zvejai liela nozīme bija arī šo migrējošo sugu zivju apstrādes nozarei, kas uzplauka I gadsimtā. Visu veidu tunzivis un makreles tika apstrādātas ražotnēs, kuras strauji attīstījās visā Andalūzijas piekrastē. Ievērojamās *Baelo Claudia de Bolonia* drupas Tarifā [*Tarifa*], kurās vēl šodien ir redzami zivju dīķi, ir tikai viens piemērs.

Tas nozīmē, ka attiecīgajā apgabalā nozvejoto sugu zivju produktu konservēšana Andalūzijā ir neatminami sena tradīcija, kas saglabājusies līdz mūsdienām, saglabājoties amatnieciskajiem izgatavošanas procesiem, kuros tiek iegūts atšķirīgs, augstas kvalitātes produkts. Tieši izmantotā izejviela un amatnieciskā ražošanas metode piešķir produktam tā raksturīgās organoleptiskās īpašības un nodrošina tā augsto kvalitāti un pārtikas nekaitīgumu.

Amatnieciskās konservēšanas nozari galvenokārt veido mazi un vidēji ģimenes uzņēmumi, kurus vada to īpašnieki un dibinātāji vai viņu mantinieki, un tas ir ļāvis amatnieciskajām produkta izgatavošanas metodēm šajos uzņēmumos saglabāties līdz mūsdienām. Šīs nozares senās tradīcijas Andalūzijā un šā produkta amatnieciskās izgatavošanas pieredzes nodošana no paaudzes paaudzē nodrošina prasmīgu darbaspēku.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

https://lajunta.es/5jmhy