C/2025/5005

11.9.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5005)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Caballa de Andalucía”

EU-referentienummer: PGI-ES-0281-AM01 — 12.6.2025

1. **Naam van het product**

“Caballa de Andalucía”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BGA

☐ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam:

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (directoraat-generaal Agrovoedingsindustrie, Innovatie en Voedselketen van het Andalusische Ministerie van Landbouw, Visserij, Water en Plattelandsontwikkeling)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedgekeurde wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien zij geen wijziging van de naam of het gebruik ervan inhoudt, geen risico inhoudt dat het verband met het geografische gebied wordt verbroken of dat verdere beperkingen op de afzet van het product ontstaan.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Verbetering van de formulering van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving van het product

Wijziging van rubriek E) "DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO" (Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product) van het productdossier. De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

a) De formulering van punt c) "Cocido" (koken) is verbeterd door te specificeren dat de controle van het water aan het begin van de dag en voor het koken plaatsvindt, en wel als volgt:

"Het koken vindt plaats in een oplossing van zout en drinkwater die aan de kook wordt gebracht en die varieert naargelang van de grootte en de kenmerken van de vis. Aan het begin van de dag waarop de vis wordt gekookt, moeten de pH-waarden en de Cl-waarden van het voor het koken gebruikte water worden gecontroleerd om te voorkomen dat de maximaal toelaatbare waarden (pH < 9,5 en Cl < 0,8 mg/l) worden overschreden."

b) De formulering van punt g) "Esterilización" (sterilisatie) is verbeterd om te verduidelijken dat de analysen steekproefsgewijs worden uitgevoerd, zonder enige interpretatiemarge voor de analysefrequentie, en wel als volgt:

"Incubatietests en -analysen moeten steekproefsgewijs worden uitgevoerd om de doeltreffendheid van het proces te verifiëren."

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Actualisering van bestaande regelgeving en bevoegde autoriteit

Beschrijving van het product

De informatie in rubriek G) "VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES" (Controle op de naleving van het productdossier) is bijgewerkt. De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Gewijzigde tekst:

"De controle op de naleving van het productdossier, voordat het product op de markt wordt gebracht, wordt verricht overeenkomstig Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten.

De voor de controles bevoegde autoriteit is het Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (directoraat-generaal Agrovoedingsindustrie, Innovatie en Voedselvoorzieningsketen van het ministerie van Landbouw, Visserij, Water en Plattelandsontwikkeling van de regering van de autonome regio Andalusië), C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla (Spanje). Tel.: +34 955032278 — Fax: +34 955032112

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es.

Informatie over de instanties die bevoegd zijn voor de controle van de naleving van de in het productdossier vermelde voorwaarden kan op het volgende adres worden geraadpleegd: https://lajunta.es/5fq00, of op de startpagina van de website van de Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), door achtereenvolgens te klikken op: "Temas"/"Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad Agroalimentaria"/"Denominaciones de calidad"/"Productos derivados de la pesca".

En de specifieke functies zullen worden bepaald aan de hand van de controle van de naleving van het productdossier vóór het in de handel brengen."

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Betere formulering van de etikettering.

Beschrijving van het product

Rubriek H) "ETIQUETADO" (Etikettering) van het productdossier is gewijzigd, evenals punt 3.6. "Normas especiales sobre el etiquetado al que se refiere el nombre registrado del documento único" (Specifieke voorschriften voor de etikettering van het product in het enig document waarnaar de naam verwijst).

De verplichting om de aanduiding “beschermde geografische aanduiding” op te nemen is geschrapt en het logo van de Consejo Regulador is toegevoegd.

Vorige tekst:

“Op de etiketten van elk bedrijf dat makreelconserven op de markt brengt die onder de beschermde geografische aanduiding “Caballa de Andalucía” vallen, moeten duidelijk zichtbaar de vermelding “Indicación Geográfica Protegida”, het EU-symbool en de benaming “Caballa de Andalucía” worden aangebracht. Het onderstaande symbool van de beschermde geografische aanduiding, dat moet worden gebruikt, moet ook worden aangebracht op het etiket van alle conserven “Caballa de Andalucía” die door deze aanduiding worden beschermd.”

Gewijzigde tekst:

“Op de etiketten van elk bedrijf dat makreelconserven op de markt brengt die onder de beschermde geografische aanduiding “Caballa de Andalucía” vallen, moeten duidelijk zichtbaar het EU-symbool en de benaming “Caballa de Andalucía” worden aangebracht. Het logo van de Consejo Regulador, dat hieronder wordt aangegeven en verplicht moet worden gebruikt, moet ook worden aangebracht op het etiket van alle conserven “Caballa de Andalucía” die door deze aanduiding worden beschermd.”

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Schrapping van de wettelijke voorschriften

Beschrijving van het product

Rubriek I) “REQUISITOS LEGISLATIVOS” (wettelijke voorschriften) van het productdossier is geschrapt. De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Caballa de Andalucía”

EU-referentienummer: PGI-ES-0281-AM01 — 12.6.2025

1. **Naam / namen**

“Caballa de Andalucía”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

03 — VIS, SCHAALDIEREN, WEEKDIEREN EN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN

1604 20 90 — van andere vissoorten

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Conserven van makreelfilet in eigen nat en in olie, ambachtelijk verwerkt.

Het betreft een product van de hoogste kwaliteit, met een wit-grijsachtige kleur, een compacte, zacht en sappige textuur, een aangename geur en de zeer typische smaak van vette vis.

De makreelfilets in conserven zijn afhankelijk van de gebruikte pekel verkrijgbaar in drie varianten: in olijfolie, in zonnebloemolie of in kookwater. Ze worden verpakt in rechthoekige of cilindervormige blikjes of in glazen potten.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De grondstof die voor de conserven wordt gebruikt, is afkomstig van de soorten "*Scomber japonicus*" en "*Scomber colias*". Deze vis is spilvormig en lang, heeft een scherpe snuit en een fijne staart. Hij heeft twee uit elkaar staande rugvinnen en is volledig (ook de kop) bedekt met kleine schubben. Hij is blauwgroen van kleur, met rechte en gebogen donkere strepen en vlekken, en de flanken en de buik zijn zilverkleurig, met grijsblauwe vlekken. De normale lengte bedraagt 20 à 30 cm.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De conserven worden op ambachtelijke wijze geproduceerd volgens het traditionele proces dat al sinds de oudheid in Andalusië wordt toegepast. De makreel wordt handmatig ontveld, zonder gebruik van chemische middelen. Op deze wijze wordt een product van de hoogste kwaliteit verkregen, met een wit-grijsachtige kleur, dat al zijn eigenschappen behoudt.

Voor de pekel wordt uitsluitend een zoutoplossing (met een zoutgehalte van minder dan 1 %), olijfolie of zonnebloemolie gebruikt.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de etiketten van elk bedrijf dat makreelconserven op de markt brengt die onder de beschermde geografische aanduiding "Caballa de Andalucía" vallen, moeten duidelijk zichtbaar de benaming "Caballa de Andalucía" en het logo van de Europese Unie worden aangebracht. Het logo van de Consejo Regulador, dat hieronder wordt aangegeven en verplicht moet worden gebruikt, moet ook worden aangebracht op het etiket van alle conserven "Caballa de Andalucía" die door deze aanduiding worden beschermd.



Alle soorten verpakkingen waarin de beschermde makreel voor consumptie in de handel wordt gebracht, moeten voorzien zijn van een door de Consejo Regulador afgegeven genummerd etiket dat in het bedrijf op zodanige wijze moet worden aangebracht dat het geen tweede keer kan worden gebruikt.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het gebied waar de conserven worden verwerkt, omvat de gemeenten: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha en Roquetas de Mar, in de provincie Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda en Tarifa, in de provincie Cádiz; Almúñecar en Motril, in de provincie Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera en Punta Umbría, in de provincie Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella en Vélez-Málaga in de provincie Málaga.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ Faam

☑ Vastgestelde kwaliteit

☐ Overige kenmerken

Samenvatting van het verband

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De makreelconserven worden verwerkt in de conservenfabrieken die in het geografische verwerkingsgebied liggen; daarbij worden de in het productdossier opgenomen kenmerken in acht genomen, met name inzake de ambachtelijke verwerking volgens sinds de oudheid toegepaste methoden en procedés waardoor de vis zijn natuurlijke kenmerken behoudt.

Het stadium van het handmatige ontvellen neemt een bijzondere plaats in in het verwerkingsproces van het product, omdat het mensen met deskundige, geoefende handen vereist die deze vaardigheid traditioneel van generatie op generatie doorgeven.

5.2. *Specificiteit van het product*

Dankzij de ambachtelijke methoden voor de productie van de conserven van "Caballa de Andalucía" worden alle natuurlijke kenmerken behouden, namelijk een compacte, zachte en sappige textuur met een aangename geur en de zeer typische smaak van vette vis.

Voor de conserven wordt als grondstof makreel van de bovengenoemde soorten gebruikt. Hoewel het migrerende soorten betreft, komen ze doorgaans toch langs de kusten van het afgebakende geografische gebied voor.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De vangst van migrerende vissoorten in het zuiden van Spanje gaat terug tot drieduizend jaar geleden, toen de Feniciërs en Tartessiërs op tonijn, kogeltonijn en makreel begonnen te vissen met behulp van kleine netten, rudimentaire ringnetten en de welbekende haken.

Naast de visvangst mag ook het belang van de industrie die deze migrerende vissoorten verwerkt, niet worden vergeten. Deze dateert van de eerste eeuw. In de fabrieken langs de gehele Andalusische kust werden allerlei soorten tonijn en makreel bereid. De bekende ruïnes van Baelo Claudia in Bolonia (Tarifa), met zijn nog steeds zichtbare vijvers, zijn maar één voorbeeld.

Het conserveren van visproducten in Andalusië, die worden bereid met in het gebied gevangen soorten, maakt deel uit van een oeroude traditie. Deze leeft nog steeds voort en levert dankzij de ambachtelijke productiemethoden producten op met een specifieke hoge kwaliteit, met name dankzij de grondstof en de productiemethode, die het product zijn organoleptische kenmerken verleent en de conserven tot een veilig, kwalitatief hoogstaand product maakt.

Families vormen de motor achter de ambachtelijke conservenindustrie. Zij hebben middelgrote en kleine bedrijven opgezet. De eigenaar, die het bedrijf ook heeft gesticht, staat aan het hoofd van het bedrijf, of zijn nakomelingen hebben de leiding. Daardoor zijn de ambachtelijke technieken voor de verwerking van het product altijd bewaard gebleven. Dankzij de eeuwenoude traditie van deze bedrijfstak in Andalusië, waarbij de vader zijn ervaring op het gebied van de ambachtelijke verwerking van dit product, op zijn zoon overdraagt, kan de streek bogen op deskundig personeel.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://lajunta.es/5jmhy