C/2025/5005

11.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5005)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Caballa de Andalucía»

Número de referência da UE: PGI-ES-0281-AM01 — 12.6.2025

1. **Nome do produto**

«Caballa de Andalucía»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía [Direção-Geral da Indústria, da Inovação e da Cadeia Agroalimentar do Ministério da Agricultura, Pescas, Água e Desenvolvimento Rural do Governo da Comunidade Autónoma da Andaluzia]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração aprovada corresponde à definição de alteração normalizada constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não inclui uma alteração do nome ou da utilização do nome, não apresenta risco de anular a relação estabelecida com a área geográfica, nem implica novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Melhoria da redação relativa ao método de obtenção do produto

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Alteração da secção «E) Descrição do método de obtenção do produto» do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

a) A redação da alínea c) «Cozedura» é melhorada para especificar que os controlos da água serão efetuados no início do dia e à água de cozedura, passando a ter a seguinte redação:

«O sal deve ser dissolvido em água potável em ebulição, variável em função do tamanho e das características do peixe. No início do dia em que o peixe é cozinhado verificam-se os valores de pH e Cl da água utilizada na cozedura, para evitar que excedam os valores máximos autorizados (pH < 9,5 e Cl < 0,8 mg/l).»

b) A redação da alínea g) «Esterilização» é melhorada, para especificar que as análises serão efetuadas por amostragem, evitando divergências de interpretação sobre a frequência das análises, com a seguinte redação:

«Os testes de incubação e analíticos devem ser efetuados por amostragem, a fim de verificar a eficácia do processo.»

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização da legislação pertinente e da autoridade competente

Descrição

Atualizam-se as informações constantes da secção «G) Verificação do cumprimento do caderno de especificações» do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

Texto alterado:

«A verificação do cumprimento do caderno de especificações antes da comercialização do produto é efetuada em conformidade com o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas.

A autoridade competente responsável pelos controlos é a Direção-Geral da Indústria, da Inovação e da Cadeia Agroalimentar do Ministério da Agricultura, Pescas, Água e Desenvolvimento Rural do Governo da Comunidade Autónoma da Andaluzia, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilha; Telefone: +34 955 032 278; Fax: +34 955 032 112;

Endereço eletrónico: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

As informações relativas às entidades encarregadas de verificar o cumprimento das condições estabelecidas no caderno de especificações figuram no seguinte sítio Web: https://lajunta.es/5fq00, ou acedendo à página inicial da *Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural* (http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html), seguindo o percurso de navegação: "Temas"/"Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad Agroalimentaria"/"Denominaciones de calidad"/"Productos derivados de la pesca".

As funções específicas prendem-se com a verificação do cumprimento do caderno de especificações antes da comercialização.»

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Melhoria da redação sobre a rotulagem.

Descrição

Altera-se a secção «H) ROTULAGEM» do caderno de especificações e o ponto 3.6. «Regras específicas relativas à rotulagem a que o nome registado se refere» do documento único.

Suprime-se o requisito de incluir a menção «Indicación Geográfica Protegida» (Indicação Geográfica Protegida) e inclui-se o anagrama do *Consejo Regulador*.

Texto anterior:

«O rótulo próprio de cada fábrica de conservas de cavala abrangida pela Indicação Geográfica Protegida "Caballa de Andalucía" deve ostentar obrigatoriamente e de forma destacada a menção: "Indicación Geográfica Protegida", a denominação "Caballa de Andalucía" e o logótipo da União Europeia. Deve ainda ostentar o símbolo da Indicação Geográfica Protegida seguidamente indicado, obrigatório em todas as conservas de "Caballa de Andalucía" abrangidas pela IGP.»

Texto alterado:

«O rótulo próprio de cada fábrica de conservas que comercialize conservas de cavala abrangidas pela Indicação Geográfica Protegida "Caballa de Andalucía" deve ostentar obrigatoriamente, e de forma destacada, o nome "Caballa de Andalucía" e o logótipo da União Europeia. Deve ainda ostentar o símbolo do *Consejo Regulador* seguidamente indicado, obrigatório em todas as conservas de "Caballa de Andalucía" abrangidas pela IGP.»

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão dos requisitos legislativos

Descrição

Suprime-se a secção «I) REQUISITOS LEGISLATIVOS», do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Caballa de Andalucía»

Número de referência da UE: PGI-ES-0281-AM01 — 12.6.2025

1. **Nome(s)**

«Caballa de Andalucía»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

03 — PEIXES E CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS E OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS

1604 20 90 — De outros peixes

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Conserva de filetes de cavala ao natural e em azeite ou óleo, elaborada artesanalmente.

As conservas, de excelente qualidade, apresentam cor branca acinzentada, textura compacta, suave e suculenta, cheiro agradável e sabor muito característico a peixe azul.

Os filetes de cavala em conserva apresentam se em três variantes, consoante o líquido de cobertura utilizado, seja azeite, óleo de girassol ou água de cocção. O acondicionamento faz-se em recipientes metálicos retangulares ou cilíndricos e em frascos de vidro.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida).*

A matéria-prima utilizada nas conservas provém de indivíduos da espécie *Scomber japonicus* e *Scomber colias*, de corpo fusiforme e comprido, focinho pontiagudo e pedúnculo caudal estreito. Este peixe, com duas barbatanas dorsais claramente separadas e a cabeça e o corpo cobertos por pequenas escamas, é azul-esverdeado, sulcado por linhas e manchas negras estreitas e sinuosas, flanco e ventre amarelo-prateado, com manchas de cor cinzento-azulada. Geralmente mede entre 20 e 30 cm.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O processo de elaboração das conservas é artesanal, tradicional na Andaluzia desde a Antiguidade. A pele do peixe é retirada manualmente, sem recurso a produtos químicos, obtendo-se assim um produto natural de ótima qualidade, de cor branco-acinzentada, que conserva todas as suas propriedades.

Como líquido de cobertura utiliza se exclusivamente água com sal (numa proporção inferior a um por cento), azeite ou óleo de girassol.

4.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O rótulo próprio de cada fábrica de conservas que comercialize conservas de cavala abrangidas pela Indicação Geográfica Protegida «Caballa de Andalucía» deve ostentar obrigatoriamente e de forma destacada a menção: «Caballa de Andalucía» e o símbolo da União Europeia. Deve ainda ostentar o símbolo do *Consejo Regulador* seguidamente indicado, obrigatório em todas as conservas de «Caballa de Andalucía» abrangidas pela presente IGP.



Todas as embalagens de cavala protegida escoadas para consumo devem ostentar um rótulo numerado emitido pelo *Consejo Regulador* e colocado na fábrica, de tal forma que não seja possível a respetiva reutilização.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A zona de elaboração das conservas está situada nos municípios de Almería, Adra, Carboneras, Garrucha e Roquetas de Mar, na província de Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda e Tarifa, na província de Cádiz; Almuñécar e Motril, na província de Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera e Punta Umbría, na província de Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella e Vélez-Málaga, na província de Málaga.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade conferida

☐ Outras características

Resumo da relação

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

As conservas de cavala são fabricadas e acondicionadas nas indústrias conserveiras situadas na área geográfica da zona de elaboração, respeitando os aspetos indicados no caderno de especificações, especialmente no que se refere à elaboração artesanal de acordo com métodos e processos utilizados na antiguidade, que permitem manter as características naturais do peixe.

A fase de remoção da pele, efetuada à mão, reveste-se de importância especial no âmbito do processo de preparação do produto, sendo realizada por especialistas treinados nesta operação, transmitida de forma tradicional de geração em geração.

5.2. *Especificidade do produto*

Os processos artesanais de elaboração da «Caballa de Andalucía» permitem conservar todas as características naturais do peixe, distinguindo se as conservas pela sua textura compacta, suave e suculenta, cheiro agradável e sabor muito característico a peixe azul.

As conservas são elaboradas a partir de uma matéria-prima, a cavala, das espécies anteriormente indicadas, que embora pertença a espécies migratórias se encontra frequentemente na zona costeira da área geográfica identificada.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP).*

As espécies migradoras são pescadas no sul de Espanha desde há 3 000 anos, quando os fenícios e os tartessos começaram a capturar atum, peixe-judeu e cavala com pequenas redes, redes de cerco rudimentares e anzóis.

Para além das formas de pesca, há que recordar igualmente a importância da indústria transformadora destas espécies migratórias, que teve início no século I. As fábricas preparavam todos os tipos de tunídeos e escombrídeos, tendo prosperado ao longo de todo o litoral andaluz. As conhecidas ruínas de Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa), com os seus tanques ainda hoje visíveis, são disso um exemplo.

É assim que a atividade conserveira dos produtos da pesca na Andaluzia, elaborados a partir de espécies capturadas na zona, se insere numa tradição imemorial que perdura ainda hoje, mantendo os processos artesanais de elaboração que se traduzem em produtos de alta qualidade, precisamente pela matéria-prima e a preparação artesanal, que lhes conferem as suas características organoléticas e a alta qualidade e segurança alimentar.

Por outro lado, a indústria conserveira artesanal foi desenvolvida por sociedades familiares que constituíram pequenas e médias empresas dirigidas pelos fundadores ou pelos seus descendentes, o que permitiu conservar as técnicas artesanais de elaboração do produto. A longa tradição desta indústria na Andaluzia e a experiência de uma produção artesanal transmitida de pais para filhos são a garantia de existência de mão de obra especializada.

Hiperligação para a publicação do caderno de especificações

https://lajunta.es/5jmhy