C/2025/5005

11.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5005)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Caballa de Andalucía"

Numărul de referință al UE: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Denumirea produsului**

Caballa de Andalucía

2. **Tipul indicației geografice**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Produse agricole

☐ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumirea

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía [Direcția Generală Industrie Agroalimentară, Inovare și Lanțul de Aprovizionare cu Alimente din cadrul Ministerului Regional al Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării Rurale - Guvernul Comunității Autonome Andaluzia]

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea aprobată se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum se prevede la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii respective, nu riscă să anuleze legătura stabilită cu aria geografică și nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Îmbunătățirea formulării descrierii metodei de producție

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Modificarea secțiunii E („DESCRIEREA METODEI DE PRODUCȚIE”) din caietul de sarcini al produsului. Modificarea nu vizează documentul unic.

(a) Formularea de la litera (c) („Fierberea”) a fost îmbunătățită prin precizarea faptului că verificările apei trebuie efectuate la începutul zilei și că acestea vizează apa de fierbere; în prezent, textul este formulat după cum urmează:

„Sarea trebuie dizolvată în apa potabilă aflată în fierbere, în funcție de dimensiunile și caracteristicile peștilor. Valorile pH-ului și clorului aferente apei de fierbere trebuie verificate la începutul zilei în care sunt preparați peștii, pentru a se evita depășirea valorilor maxime autorizate (pH < 9,5 și Cl < 0,8 mg/l).”

(b) Formularea de la litera (g) („Sterilizarea”) a fost îmbunătățită pentru a se clarifica faptul că analizele trebuie efectuate prin eșantionare, fără a se lăsa loc interpretării în ceea ce privește frecvența, și are următorul conținut:

„Testele de incubație și analizele trebuie efectuate prin eșantionare pentru a verifica eficacitatea procesului.”

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea legislației relevante și a autorității competente

Descriere

Au fost actualizate informațiile din secțiunea G „VERIFICAREA CONFORMITĂȚII CU CAIETUL DE SARCINI”. Modificarea nu vizează documentul unic.

Textul modificat:

„Verificarea conformității cu caietul de sarcini înainte de introducerea pe piață a produsului se efectuează în conformitate cu Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole.

Autoritatea competentă desemnată responsabilă cu controalele este Direcția Generală Industrie Agroalimentară, Inovare și Lanțul de Aprovizionare cu Alimente din cadrul Ministerului Regional al Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării Rurale - Guvernul Comunității Autonome Andaluzia, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla; tel. +34 955032278; fax +34 955032112;

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informațiile despre organismele responsabile pentru verificarea respectării cerințelor caietului de sarcini al produsului pot fi găsite la următoarea adresă: https://lajunta.es/5fq00 sau prin intermediul paginii principale a Ministerului Regional al Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării Rurale (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), urmând calea de navigare: «Temas»/«Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad Agroalimentaria»/«Denominaciones de calidad»/«Productos derivados de la pesca» [«Subiecte»/«Industrie Agro-alimentară, Inovare și Lanțul de Aprovizionare cu Alimente»/«Calitate în domeniul agroalimentar»/«Sisteme de calitate»/«Produse derivate din pește»].

Sarcinile specifice sunt cele derivate din verificarea conformității cu caietul de sarcini înainte de introducerea produsului pe piață.”

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Îmbunătățirea formulării descrierii etichetării

Descriere

Se modifică secțiunea H („ETICHETAREA”) a caietului de sarcini, precum și punctul 3.6 „Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată” din documentul unic.

A fost eliminată cerința de a include mențiunea „Indicación Geográfica Protegida” („Indicație geografică protejată”) și a fost inclus logoul organismului de reglementare.

Textul anterior:

„Mențiunea «Indicación Geográfica Protegida», denumirea «Caballa de Andalucía» și logoul Uniunii Europene trebuie obligatoriu să figureze în mod vizibil pe etichetele fiecărei întreprinderi care comercializează conserve de macrou care beneficiază de indicația geografică protejată «Caballa de Andalucía». Simbolul indicației geografice protejate, care este indicat mai jos și a cărui utilizare este obligatorie, trebuie de asemenea să apară pe eticheta tuturor conservelor de «Caballa de Andalucía» protejate prin această indicație.”

Textul modificat:

„Denumirea «Caballa de Andalucía» și logoul Uniunii Europene trebuie obligatoriu să figureze în mod vizibil pe etichetele fiecărei întreprinderi care comercializează conserve de macrou care beneficiază de indicația geografică protejată «Caballa de Andalucía». Logoul organismului de reglementare, care este indicat mai jos și a cărui utilizare este obligatorie, trebuie de asemenea să apară pe eticheta tuturor conservelor de «Caballa de Andalucía» protejate prin această indicație.”

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea cerințelor legislative

Descriere

Secțiunea I („CERINȚE LEGISLATIVE”) a fost eliminată din caietul de sarcini. Modificarea nu vizează documentul unic.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Caballa de Andalucía”

Numărul de referință al UE: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

Caballa de Andalucía

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

03 – PEȘTI ȘI CRUSTACEE, MOLUȘTE ȘI ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE

1604 20 90 – De alți pești

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Conserve de fileu de macrou în suc propriu și în ulei, produse în mod artizanal.

Este vorba de un produs în conservă, de calitate superioară, culoare alb-gri, cu o textură compactă, fină și suculentă, o aromă plăcută și un gust caracteristic de pește gras.

Fileurile de macrou în conservă se prezintă sub trei forme, în funcție de lichidul de acoperire utilizat: ulei de măsline, ulei de floarea-soarelui sau apa de fierbere. Acestea sunt ambalate în recipiente metalice rectangulare sau cilindrice sau în borcane din sticlă.

4.3. *Derogări privind aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Materia primă utilizată pentru fabricarea conservelor provine de la speciile *Scomber Japonicus* și *Scomber colias*, pești cu corpul fusiform și alungit, botul ascuțit și pedunculul caudal îngust. Aceștia au două aripioare dorsale distinct delimitate, iar capul și corpul sunt acoperite de solzi mici. Peștii au culoarea albastru-verzui, cu linii și pete negre înguste și sinuoase, părțile laterale și partea ventrală fiind de culoare galben-argintiu, cu pete gri-albăstrui. În general, măsoară între 20 și 30 cm.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Procesul de producere a conservelor este un proces artizanal, utilizat în mod tradițional în Andaluzia încă din antichitate. Pielea macroului este înlăturată manual, fără a se utiliza produse chimice, ceea ce permite obținerea unui produs de calitate superioară, de culoare alb-gri, care își conservă toate proprietățile.

Ca lichid de acoperire se utilizează exclusiv apă sărată (conținut de sare de sub unu la sută), ulei de măsline sau ulei de floarea-soarelui.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Denumirea „Caballa de Andalucía” și logoul Uniunii Europene trebuie obligatoriu să figureze în mod vizibil pe etichetele fiecărei întreprinderi care comercializează conserve de macrou care beneficiază de indicația geografică protejată „Caballa de Andalucía”. Logoul organismului de reglementare, care este indicat mai jos și a cărui utilizare este obligatorie, trebuie de asemenea să apară pe eticheta tuturor conservelor de „Caballa de Andalucía” protejate prin această indicație.



Orice tip de ambalaj utilizat pentru punerea pe piață a macroului protejat trebuie să poarte o etichetă numerotată emisă de organismul de reglementare, care va fi aplicată de întreprindere într-un mod care să împiedice reutilizarea.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Zona de producție a conservelor cuprinde localitățile următoare: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha și Roquetas de Mar, în provincia Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda și Tarifa, în provincia Cádiz; Almúñecar și Motril, în provincia Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera și Punta Umbría, în provincia Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella și Vélez-Málaga, în provincia Málaga.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☑ o anumită calitate

☐ alte caracteristici.

Rezumatul legăturii

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Conservele de macrou se produc și se condiționează în fabrici de conserve situate în cadrul ariei geografice de producție, în conformitate cu cerințele caietului de sarcini, în special în ceea ce privește producția artizanală, realizată după metode și procedee străvechi, care permit păstrarea caracteristicilor naturale ale peștelui.

Înlăturarea manuală a pielii peștelui este o etapă deosebit de importantă în procesul de producție și este realizată de persoane calificate, instruite pentru executarea acestei operațiuni, a cărei tehnică tradițională se transmite din generație în generație.

5.2. *Specificitatea produsului*

Metodele artizanale utilizate pentru producerea conservelor de „Caballa de Andalucía” permit conservarea tuturor caracteristicilor naturale ale produsului, adică o textură compactă, fină și suculentă, o aromă plăcută și un gust caracteristic de pește gras.

Deși migratoare, speciile de macrou menționate mai sus, care constituie materia primă pentru conserve, se găsesc în mod normal aproape de coasta ariei geografice definite.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Speciile migratoare se pescuiesc în sudul Spaniei de acum trei mii de ani, când fenicienii și tartesienii au început să captureze ton, ton fregată și macrou cu ajutorul unor năvoade mici, al unor vintire și al unor cârlige tradiționale.

Pe lângă activitățile de pescuit, trebuie reamintită importanța industriei de prelucrare a acestor specii migratoare, care s-a dezvoltat la începutul primului secol al erei noastre. Toate tipurile de ton și de macrou erau prelucrate în ateliere aflate de-a lungul coastei Andaluziei. Celebrele ruine ale Baelo Claudia de la Bolonia (Tarifa), și bazinele lor încă vizibile sunt doar un exemplu.

Prin urmare, conservarea produselor pescărești provenite din speciile capturate în zonă este o tradiție îndelungată în Andaluzia, care continuă și în prezent, utilizând metode artizanale pentru a obține un produs distinctiv și de înaltă calitate. Acest lucru se datorează tocmai materiei prime și metodei de producție artizanale utilizate, care îi conferă proprietățile organoleptice și o transformă într-un produs sigur și de înaltă calitate.

Industria de producere artizanală a conservelor a fost dezvoltată de firme familiale, care au constituit întreprinderi mici și mijlocii conduse de proprietarii fondatori sau de urmașii acestora, ceea ce a permis păstrarea în timp a tehnicilor artizanale de producție. Lunga tradiție a acestei industrii în Andaluzia și experiența în fabricarea artizanală a acestui produs, transmisă din tată în fiu, oferă garanția unei forțe de muncă calificate.

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

https://lajunta.es/5jmhy