C/2025/5005

11.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/5005)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Caballa de Andalucía“

Referenčné číslo EÚ: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Názov výrobku**

„Caballa de Andalucía“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Sektor**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodársko-potravinársky priemysel, inovácie a potravinový reťazec regionálneho ministerstva poľnohospodárstva, rybolovu, vodného hospodárstva a rozvoja vidieka vlády autonómnej oblasti Andalúzia)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Schválená zmena predstavuje štandardnú zmenu v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože sa ňou nemení názov označenia ani používanie názvu, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente a neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Vylepšenie znenia opisu spôsobu výroby

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmena oddielu E „OPIS SPÔSOBU VÝROBY“ špecifikácie výrobku. Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

a) Znenie písmena c) „Varenie“ bolo vylepšené upresnením, že kontroly vody sa musia vykonávať na začiatku dňa a na vode na varenie, a v súčasnosti znie takto:

„Soľ sa musí rozpustiť vo vriacej sladkej vode, ktorá sa líši v závislosti od veľkosti a vlastností rýb. Hodnoty pH a Cl použitej vody na varenie sa musia skontrolovať na začiatku dňa, v ktorom sa ryby varia, aby sa zabránilo prekročeniu maximálnych povolených hodnôt (pH < 9,5 a Cl < 0,8 mg/l).“;

b) Znenie písmena g) „Sterilizácia“ bolo vylepšené, aby sa objasnilo, že analýzy sa musia vykonávať odberom vzoriek, pričom frekvencia sa neponecháva na výklad, a v súčasnosti znie takto:

„Inkubačné a analytické testy sa musia vykonať odberom vzoriek, aby sa overila účinnosť procesu.“

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Aktualizácia príslušných právnych predpisov a príslušného orgánu

Opis

Informácie v oddiele G „OVEROVANIE SÚLADU SO ŠPECIFIKÁCIOU VÝROBKU“ špecifikácie boli aktualizované. Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

Zmenené znenie:

„Overovanie súladu so špecifikáciou výrobku pred uvedením výrobku na trh sa vykonáva v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky.

Určený príslušný orgán zodpovedný za kontroly je Generálne riaditeľstvo pre agropotravinársky priemysel, inovácie a potravinový dodávateľský reťazec regionálneho ministerstva poľnohospodárstva, rybárstva, vôd a rozvoja vidieka vlády autonómneho spoločenstva Andalúzia, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla; tel. +34 955032278; fax +34 955032112;

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informácie o orgánoch zodpovedných za overovanie súladu s požiadavkami v špecifikácii výrobku nájdete na tejto adrese: https://lajunta.es/5fq00 alebo na domovskej stránke regionálneho ministerstva poľnohospodárstva, rybárstva, vodného hospodárstva a rozvoja vidieka (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguay desarrollorural.html), a to podľa tejto navigačnej cesty: ‚Temas‘/‚Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria‘/‚Calidad Agroalimentaria‘/‚Denominaciones de calidad‘/‚Productos derivados de la pesca‘ [‚Témy‘/‚Agropotravinársky priemysel, inovácie a potravinový dodávateľský reťazec‘/‚Kvalita poľnohospodárskych výrobkov a potravín‘/‚Označenia kvality‘/‚Výrobky z rýb‘].

Ich osobitnou úlohou je overovať súlad výrobku so špecifikáciou výrobku pred jeho uvedením na trh.“

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vylepšenie znenia opisu označovania.

Opis

Oddiel H „OZNAČOVANIE“ špecifikácie výrobku a bod 3.6 „Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“ jednotného dokumentu boli zmenené.

Požiadavka na uvedenie slov „Indicación Geográfica Protegida“ („chránené zemepisné označenie“) bola vypustená a zahrnulo sa logo regulačnej rady.

Pôvodné znenie:

„Na etiketách každého podniku, ktorý uvádza na trh výrobok s chráneným zemepisným označením ‚Caballa de Andalucía‘, musí byť zreteľne uvedené označenie Indicación Geográfica Protegida (chránené zemepisné označenie), názov ‚Caballa de Andalucía‘ a logo Európskej únie. Na etiketách všetkých konzerv ‚Caballa de Andalucía‘ s týmto chráneným zemepisným označením musí byť takisto zobrazené ďalej uvedené logo CHZO.“

Zmenené znenie:

„Na etiketách každého podniku, ktorý uvádza na trh výrobok s chráneným zemepisným označením ‚Caballa de Andalucía‘, musí byť zreteľne uvedený názov ‚Caballa de Andalucía‘ a symbol Európskej únie. Na etiketách všetkých konzerv ‚Caballa de Andalucía‘ s týmto chráneným zemepisným označením musí byť takisto uvedené logo regulačnej rady, ktoré je zobrazené nižšie.“

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vypustenie legislatívnych požiadaviek

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa vypustil bod I „LEGISLATÍVNE POŽIADAVKY“. Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Caballa de Andalucía“

Referenčné číslo EÚ: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Názov:**

„Caballa de Andalucía“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, do ktorej vymedzená zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

03 – RYBY A KÔROVCE, MÄKKÝŠE A OSTATNÉ VODNÉ BEZSTAVOVCE

1604 20 90 – Z ostatných rýb

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Konzervované filé z makrely vo vlastnej šťave a v olivovom oleji vyrobené bez použitia priemyselných postupov.

Filé je vysokokvalitným výrobkom sivobielej farby, kompaktnej, hladkej a šťavnatej textúry, príjemnej vône a veľmi charakteristickej chuti mastných rýb.

Na trh sa uvádzajú tri druhy konzervovaného filé z makrely, ktoré sa líšia použitým nálevom: olivový olej, slnečnicový olej alebo voda, v ktorej sa ryba varila. Filé sa balia do obdĺžnikových alebo valcovitých plechových konzerv a sklenených pohárov.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Základnou použitou surovinou v konzervách sú ryby druhu *Scomber japonicus* a *Scomber colias*, ktoré majú vretenovitý a podlhovastý trup, špicatú prednú časť hlavy a tenký chvostový pedunkulus. Majú dve jasne oddelené chrbtové plutvy a hlavu a trup pokryté malými šupinami. Majú zelenomodrú farbu s úzkymi vlnitými čiernymi čiarami a škvrnami, zatiaľ čo ich brucho a boky sú striebristožlté s modrosivými škvrnami. Zvyčajne merajú 20 cm až 30 cm.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Používajú sa nepriemyselné výrobné postupy, ktoré sú v Andalúzii tradičné už odpradávna. Makrela sa sťahuje z kože ručne bez použitia chemických výrobkov, čo zaručuje vysokokvalitný výrobok sivobielej farby, ktorý si zachováva všetky svoje vlastnosti.

Ryby sú naložené výhradne v slanej vode (s obsahom soli menej ako 1 %) alebo v olivovom či slnečnicovom oleji.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etiketách každého podniku, ktorý uvádza na trh výrobok s chráneným zemepisným označením „Caballa de Andalucía“, musí byť zreteľne uvedený názov „Caballa de Andalucía“ a symbol Európskej únie. Na etiketách všetkých konzerv „Caballa de Andalucía“ s týmto chráneným zemepisným označením musí byť takisto uvedené logo regulačnej rady, ktoré je zobrazené nižšie.



Všetky typy spotrebných balení, v ktorých sa makrela s chráneným označením uvádza na trh, musia mať číslovanú etiketu, ktorú vydala regulačná rada a ktorá sa na balenie umiestni priamo v podniku, a to spôsobom, ktorý znemožňuje jej opakované použitie.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Výroba prebieha v obciach Almería, Adra, Carboneras, Garrucha a Roquetas de Mar v provincii Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda a Tarifa v provincii Cádiz; Almuñécar a Motril v provincii Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera a Punta Umbría v provincii Huelva a Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella a Vélez-Málaga v provincii Málaga.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom sa zakladá na

☑ dobrá povesť

☑ daná kvalita

☐ iné vlastnosti

Zhrnutie súvislosti

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Konzervovaná makrela sa vyrába v konzervárňach nachádzajúcich sa vo výrobnej zemepisnej oblasti v súlade s požiadavkami špecifikácie výrobku, najmä pokiaľ ide o spracovanie bez použitia priemyselných výrobných postupov, ktoré zahŕňa spôsoby a metódy používané odpradávna, čím sa zachovávajú prirodzené vlastnosti rýb.

Fáza ručného odstránenia kože rýb je veľmi dôležitý prvok výrobného procesu, ktorý vyžaduje zručných a školených pracovníkov. Táto zručnosť sa odovzdáva tradične z generácie na generáciu.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Výroba konzerv „Caballa de Andalucía“ bez použitia priemyselných postupov umožňuje, aby si ryba zachovala všetky svoje prirodzené vlastnosti. Konzervované makrely sú výnimočné svojou kompaktnou, jemnou a šťavnatou štruktúrou, príjemnou vôňou a chuťou, ktorá je veľmi typická pre ryby s vysokým obsahom tuku.

Surovinou na výrobu výrobku je makrela uvedených druhov, ktoré sa bežne vyskytujú pri pobreží vymedzenej zemepisnej oblasti, hoci ide o migrujúce druhy.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Migrujúce druhy sa lovia na juhu Španielska už tritisíc rokov, odkedy Féničania a Tarteziáni začali loviť tuniaky, tuniaky fregatové a makrely s použitím malých sietí, jednoduchých vakových sietí a háčikov a lovných šnúr.

Popri rybolove je potrebné spomenúť aj význam priemyslu spracúvajúceho tieto migrujúce druhy, ktorého pôvod sa datuje do 1. storočia nášho letopočtu. Všetky druhy tuniakov a makrel sa spracúvali v továrňach pozdĺž celého pobrežia Andalúzie. Známe ruiny Baelo Claudia de Bolonia v meste Tarifa, kde možno ešte v súčasnosti vidieť nádrže, sú len jedným z príkladov.

Konzervovanie produktov rybolovu z druhov ulovených v tejto oblasti je teda v Andalúzii osvedčenou tradíciou, ktorá sa zachováva dodnes, pričom sa používajú nepriemyselné spôsoby výroby osobitného a vysokokvalitného výrobku. Práve vďaka použitej surovine a nepriemyselnému spôsobu výroby výrobok získava organoleptické vlastnosti a vďaka nim je vysokokvalitný a bezpečný.

V nepriemyselnom konzervárenskom odvetví prevažujú malé a stredné rodinné podniky, ktoré riadia ich zakladatelia alebo ich potomkovia, vďaka čomu sa mohli zachovať tradičné spôsoby výroby. Dlhá tradícia tohto priemyslu v Andalúzii a odovzdávanie skúseností zo spracovania bez použitia priemyselných výrobných postupov z generácie na generáciu sú zárukou kvalifikovanej pracovnej sily.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://lajunta.es/5jmhy