C/2025/5005

11.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5005)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Caballa de Andalucía”

EU:s referensnummer: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Produktens namn**

Caballa de Andalucía

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SGB

☐ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn:

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (generaldirektoratet för den jordbruksbaserade livsmedelsindustrin, innovation och livsmedelskedjan vid det regionala ministeriet för jordbruk, fiske, vatten och landsbygdsutveckling, som hör till regeringen i den autonoma regionen Andalusien)

6. **Klassificering som standardändring**

Den godkända ändringen omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143 eftersom den inte innebär en ändring av namnet eller av användningen av namnet, inte riskerar att upphäva det fastställda sambandet med det geografiska området, och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik:

Förtydligande av ordalydelsen i beskrivningen av produktionsmetoden

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning:

Ändring av avsnitt E, ”BESKRIVNING AV PRODUKTIONSMETODEN”, i produktspecifikationen. Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

a) Ordalydelsen i led c, ”Kokning”, har förbättrats genom att det specificeras att vattenkontroller måste utföras i början av dagen och av kokvattnet, och har nu följande lydelse:

”Saltet ska lösas upp i kokande färskvatten, i en mängd som varierar beroende på fiskens storlek och egenskaper. pH- och Cl-värdena i det kokvatten som används ska kontrolleras i början av den dag då fisken kokas, så att de högsta tillåtna värdena (pH < 9,5 och Cl < 0,8 mg/l) inte överskrids.”

b) Ordalydelsen i led g, ”Sterilisering”, har förbättrats för att klargöra att analyserna måste utföras genom provtagning, och frekvensen lämnas inte öppen för tolkning. Lydelsen är nu följande:

”Inkubationstester och analytiska tester ska utföras genom provtagning för att kontrollera processens effektivitet.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik:

Uppdatering av relevant lagstiftning och behörig myndighet

Beskrivning:

Informationen i Avsnitt G, ”KONTROLL AV ÖVERENSSTÄMMELSE MED PRODUKTSPECIFIKATIONEN”, i produktspecifikationen har uppdaterats. Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Ändrad text:

”Kontrollen av överensstämmelse med produktspecifikationen innan produkten släpps ut på marknaden utförs i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter.

Den behöriga myndighet som har utsetts till ansvarig för kontrollerna är generaldirektoratet för den jordbruksbaserade livsmedelsindustrin, innovation och livsmedelsförsörjningskedjan vid det regionala ministeriet för jordbruk, fiske, vatten och landsbygdsutveckling, som hör till regeringen i den autonoma regionen Andalusien, C/Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tfn +34 955032278, fax +34 955032112

E-post: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Information om de organ som ansvarar för att kontrollera att kraven i produktspecifikationen uppfylls finns på följande adress: https://lajunta.es/5fq00 eller på webbplatsen för det regionala ministeriet för jordbruk, fiske, vatten och landsbygdsutveckling (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html). Gå in på: 'Temas'/'Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria'/'Calidad Agroalimentaria'/'Denominaciones de calidad'/'Productos derivados de la pesca' ('Ämnesområde'/'Den jordbruksbaserade livsmedelsindustrin, innovation och livsmedelskedjan'/'Livsmedelskvalitet'/'Kvalitetsbeteckningar'/'Fiskprodukter').

Dessa organ har ansvar för att kontrollera att villkoren i produktspecifikationen har följts innan produkten släpps ut på marknaden.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik:

Förbättring av ordalydelsen i beskrivningen av märkningen

Beskrivning

Avsnitt H, ”MÄRKNING” i produktspecifikationen och avsnitt 3.6 ”Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser” i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Kravet att inkludera orden ”Indicación Geográfica Protegida” (”Skyddad geografisk beteckning”) har strukits och kontrollorganets logotyp har inkluderats.

Tidigare text:

”Märkningen, som är specifik för varje producent som saluför produkten med den skyddade geografiska beteckningen ’Caballa de Andalucía’, ska vara tydligt försedd med lydelsen: ’Indicación Geográfica Protegida’ (Skyddad geografisk beteckning), namnet ’Caballa de Andalucía’ och Europeiska unionens logotyp. Dessutom ska alla förpackningar med konserverad ’Caballa de Andalucía’ som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen vara försedd med den SGB-logotyp som visas nedan.”

Ändrad text:

”Märkningen, som är specifik för varje producent som saluför produkten med den skyddade geografiska beteckningen ’Caballa de Andalucía’, ska vara tydligt försedd med namnet ’Caballa de Andalucía’ och unionssymbolen. Dessutom ska alla förpackningar med konserverad ’Caballa de Andalucía’ som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen vara försedd med kontrollorganets logotyp som visas nedan.”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av lagstadgade krav

Beskrivning

Avsnitt I, ”LAGSTADGADE KRAV” har strukits ur produktspecifikationen. Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Caballa de Andalucía”

EU:s referensnummer: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. **Namn**

Caballa de Andalucía

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

03 – FISK SAMT KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR OCH ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR

1604 20 90 – Av annan fisk

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Konserverade filéer av makrill, inlagda i vatten och i olja, hantverksmässigt beredda.

Filéerna är en produkt av högsta kvalitet, med gråvit färg, tät, slät och saftig textur, behaglig lukt och mycket karakteristisk smak av fet fisk.

De konserverade makrillfiléerna saluförs i tre olika inläggningar: olivolja, solrosolja eller vatten. De är förpackade i runda eller rektangulära metallburkar eller i glasburkar.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Råvaran till fiskkonserverna är makrill av arterna *Scomber japonicus* och *Scomber colias*, en fisk med långsträckt spolformig kropp, spetsig nos och smal stjärtspole. De har två tydligt åtskilda ryggfenor, och huvudet och kroppen är täckta med små fjäll. De är grönaktigt blå, strimmiga med svarta linjer och smala vågiga tvärband, och sidan och buken är silvrigt gula med blågrå fläckar. Längden är normalt 20–30 cm.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionen sker hantverksmässigt enligt gamla andalusiska traditioner. Skinnet på fisken tas bort manuellt, utan kemikalier, vilket gör att man erhåller en produkt av högsta kvalitet, med gråvit färg som bevarar alla dess egenskaper.

Fiskfiléerna läggs in uteslutande i saltlag (med mindre än 1 % salt) eller oliv- eller solrosolja.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Märkningen, som är specifik för varje producent som saluför produkten med den skyddade geografiska beteckningen ”Caballa de Andalucía”, ska vara tydligt försedd med namnet ”Caballa de Andalucía” och unionssymbolen. Dessutom ska alla förpackningar med konserverad ”Caballa de Andalucía” som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen vara försedd med den SGB-logotyp som visas nedan.



Alla förpackningar i vilka makrillen med den skyddade beteckningen saluförs på marknaden ska vara försedda med en numrerad etikett som utfärdats av kontrollorganet (*Consejo Regulador*), och som vid förpackningstillfället fästs på förpackningen på ett sådant sätt att den inte kan återanvändas.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Produktionen äger rum i kommunerna Almería, Adra, Carboneras, Garrucha och Roquetas de Mar i provinsen Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda och Tarifa i provinsen Cádiz; Almúñecar och Motril i provinsen Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera och Punta Umbría i provinsen Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella och Vélez-Málaga i provinsen Málaga.

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ Anseende

☑ Viss kvalitet

☐ Andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

5.1 *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Makrillkonserverna produceras på konserveringsanläggningar som ligger i det geografiska produktionsområdet i enlighet med kraven i produktspecifikationen, särskilt i fråga om den hantverksmässiga beredningen med gamla metoder och tillvägagångssätt som gör det möjligt att bevara fiskens naturliga egenskaper.

Skinnet tas bort manuellt, vilket har särskild betydelse vid produktionen och utförs av skicklig arbetskraft som utbildats i detta traditionella hantverk som har gått i arv från generation till generation.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

De hantverksmässiga metoder som används för att producera ”Caballa de Andalucía” gör att man behåller produktens naturliga egenskaper, som kännetecknas av en tät, mjuk och saftig textur, en behaglig lukt och mycket karakteristisk smak av fet fisk.

De makrillarter som anges ovan och som används som råvara för produkten återfinns, även om de är vandrande arter, normalt längs kusten i produktionsområdet.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Fisket efter vandrande arter går i Sydspanien tretusen år tillbaka i tiden, från den tid då fenicier och tarteser började fånga tonfisk, auxid och makrill med hjälp av små nät, primitiva ryssjor och krokar.

Inte bara själva fångsten utan också beredningen av de vandrande arterna bör framhållas. Denna går tillbaka till det första århundradet av vår tideräkning. Alla sorters tonfiskar och makrillfiskar bereddes i anläggningar utmed hela Andalusiens kust. Ett exempel är de kända ruinerna i Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) där man ännu i dag kan se dammarna.

Fiskkonservindustrin i Andalusien är en del av en uråldrig tradition som fortsätter även i våra dagar med hjälp av hantverksmässiga metoder för att producera en distinkt, högkvalitativ produkt. Detta härrör från de använda råvarorna och den hantverksmässiga produktionsmetoden, vilket är det som ger produkten dess organoleptiska egenskaper och gör den till en säker högkvalitativ produkt.

Den hantverksmässiga konserveringsnäringen har drivits av små och medelstora familjeföretag, ledda av antingen själva grundaren eller dennes efterföljare, vilket har gjort att de hantverksmässiga produktionsmetoderna har behållits. I konserveringsindustrins långa tradition i Andalusien har kunskaperna förmedlats från far till son i generationer och garanterar synnerligen skicklig arbetskraft.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://lajunta.es/5jmhy