



C/2025/5005

11.9.2025

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji
(UE) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2025/5005)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Caballa de Andalucía”

Numer referencyjny UE: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. Nazwa produktu

Caballa de Andalucía

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

- ☒ ChOG
☐ ChNP
☐ OG

3. Sektor

- ☒ Produkty rolne
☐ Wina
☐ Napoje spirytusowe

4. Państwo, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

5. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Nazwa

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía [Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności przy Regionalnym Ministerstwie Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji]

6. Kwalifikacja jako zmiana standardowa

Zatwierdzona zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmuje zmiany nazwy ani zmiany jej stosowania, nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. Opis zatwierdzonych zmian standardowych

Tytuł

Ulepszenie brzmienia opisu metody produkcji

⁽¹⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmiana w pkt E „OPIS METODY PRODUKCJI” w specyfikacji produktu. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

- a) Poprawiono brzmienie lit. c) „Gotowanie” przez doprecyzowanie, że kontrole wody muszą być przeprowadzane na początku dnia na wodzie używanej do gotowania; obecnie lit. c) otrzymuje brzmienie:
„Sól musi być rozpuszczona we wrzącej wodzie słodkiej, w zależności od wielkości i właściwości ryb. Wartości pH i Cl wody używanej do gotowania muszą być sprawdzone na początku dnia, w którym ryby są gotowane, aby uniknąć przekroczenia dopuszczalnych wartości maksymalnych (pH < 9,5 i Cl < 0,8 mg/l).”.
- b) Poprawiono brzmienie lit. g) „Sterylizacja”, aby doprecyzować, że analizy muszą być przeprowadzane przez pobieranie próbek, bez pozostawiania miejsca na interpretację co do częstotliwości, obecnie lit. g) otrzymuje brzmienie:
„Badania inkubacyjne i analityczne muszą być przeprowadzane przez pobieranie próbek w celu sprawdzenia skuteczności procesu.”.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja odpowiednich przepisów i właściwego organu

Opis

Zaktualizowano informacje w pkt G „WERYFIKACJA ZGODNOŚCI ZE SPECYFIKACJĄ PRODUKTU” w specyfikacji. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zmieniony tekst:

„Weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu przed wprowadzeniem go do obrotu przeprowadza się zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określić jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych.

Właściwym organem wyznaczonym jako odpowiedzialny za kontrole jest Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sewilla; tel. +34 955032278; faks +34 955032112;

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informacje o podmiotach odpowiedzialnych za weryfikację zgodności z wymaganiami specyfikacji produktu można znaleźć pod następującym adresem: <https://lajunta.es/5fq00> lub za pośrednictwem strony głównej Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html>), wybierając następującą ścieżkę: »Temas«/»Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria«/»Calidad Agroalimentaria«/»Denominaciones de calidad«/»Productos derivados de la pesca« [»Tematy«/»Przemysł rolno-spożywczy, innowacje i łańcuch dostaw żywności«/»Jakość produktów rolno-spożywczych«/»Oznaczenia jakości«/»Produkty pozyskane z ryb«].

Ich zadaniem jest w szczególności sprawdzanie przed wprowadzeniem produktu do obrotu, czy zachowano zgodność ze specyfikacją produktu.”.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Ulepszenie brzmienia opisu etykietowania.

Opis

Zmieniono pkt H „ETYKIETOWANIE” w specyfikacji produktu oraz ppkt 3.6 „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” w jednolitym dokumencie.

Usunięto wymóg umieszczania słów „Indicación Geográfica Protegida” [chronione oznaczenie geograficzne] i wprowadzono logo Komisji Regulacyjnej.

Wcześniejszy tekst:

„Na indywidualnych etykietach każdego producenta wprowadzającego do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym »Caballa de Andalucía« obowiązkowo umieszcza się w widocznym miejscu oznaczenie: »Indicación Geográfica Protegida«, nazwę »Caballa de Andalucía« oraz logotyp Unii Europejskiej. Jednocześnie należy koniecznie umieścić na nich anagram chronionej nazwy pochodzenia przedstawiony poniżej, który należy obowiązkowo stosować na wszystkich produktach »Caballa de Andalucía« chronionych tym oznaczeniem.”

Zmieniony tekst:

„Na indywidualnych etykietach każdego producenta wprowadzającego do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym »Caballa de Andalucía« obowiązkowo umieszcza się w widocznym miejscu nazwę »Caballa de Andalucía« oraz symbol Unii Europejskiej. Jednocześnie należy koniecznie umieścić na nich logo Komisji Regulacyjnej przedstawione poniżej, które należy obowiązkowo stosować na wszystkich produktach objętych ChOG »Caballa de Andalucía«.”

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Usunięcie wymogów prawnych

Opis

Ze specyfikacji produktu usunięto pkt I „WYMOGI PRAWNE”. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Caballa de Andalucía”

Numer referencyjny UE: PGI-ES-0281-AM01 – 12.6.2025

1. Nazwa (nazwy)

Caballa de Andalucía

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

☐ ChNP

☒ ChOG

☐ OG

3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny

Hiszpania

4. Opis produktu rolnego

- 4.1. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

03 – RYBY I SKORUPIAKI, MIĘCZAKI I POZOSTAŁE BEZKRĘGOWCE WODNE

1604 20 90 – Z pozostałych ryb

- 4.2. Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Konserwowy filet z makreli, w zalewie z oliwy lub w sosie własnym, przygotowany metodą tradycyjną.

Produkt konserwowy najwyższej jakości, o barwie białoszarej, zwartej, delikatnej i soczystej konsystencji, o przyjemnym zapachu i bardzo charakterystycznym smaku ryby tłustej.

Konserwowane filety makreli występują w trzech postaciach zależnie od zastosowanej zalewy: oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub wody z gotowania. Pakowane są w okrągłe lub prostokątne opakowania metalowe oraz w szklane słoiki.

- 4.3. Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)

Ryby wykorzystywane jako surowiec do produkcji konserw pochodzą z gatunku *Scomber japonicus* i *Scomber colias*; są to ryby o wrzecionowatej i podłużnej budowie ciała, spiczastym kształcie głowy i zwężonym trzonie ogona. Posiadają one dwie wyraźnie oddzielone płetwy grzbietowe, a ich głowa i korpus pokryte są drobną łuską. Ubarwienie ryb jest zielonkawoniebieskie z wąskimi falistymi czarnymi liniami i plamkami, natomiast ich część brzuszna i boki są srebrzysto-żółte z niebieskawo-szarymi plamkami. Osiągają średnio od 20 cm do 30 cm długości.

- 4.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Konserwy przygotowywane są metodą tradycyjną, która stosowana była w Andaluzji już w starożytności. Skóra jest zdejmowana z makreli ręcznie, bez użycia produktów chemicznych. Dzięki temu otrzymywany jest produkt najwyższej jakości o barwie białoszarej a przy tym zachowuje on wszystkie swoje właściwości.

Jako zalewę stosuje się wyłącznie solankę (o zawartości soli poniżej jednego procenta), oliwę z oliwek lub olej słonecznikowy.

- 4.5. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

- 4.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na indywidualnych etykietach każdego producenta wprowadzającego do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Caballa de Andalucía” obowiązkowo umieszcza się w widocznym miejscu nazwę „Caballa de Andalucía” oraz symbol Unii Europejskiej. Jednocześnie należy koniecznie umieścić na nich logo Komisji Regulacyjnej przedstawione poniżej, które należy obowiązkowo stosować na wszystkich produktach objętych ChOG „Caballa de Andalucía”.



Każde opakowanie, w którym chroniony produkt trafia na rynek do spożycia przez ludzi, musi być oznaczone numerowaną etykietą wydaną przez Komisję Regulacyjną (Consejo Regulador). Etykieta ta zostaje naniesiona na opakowanie w taki sposób, aby nie mogła zostać ponownie wykorzystana.

4.7. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar wyrobu produktu znajduje się w gminach miejskich Almería, Adra, Carboneras, Garrucha i Roquetas de Mar w prowincji Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda i Tarifa w prowincji Kadyks; Almúñecar i Motril w prowincji Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera i Punta Umbría w prowincji Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella i Vélez-Málaga w prowincji Málaga.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

- ☒ Renomie
- ☒ Określonej jakości
- ☐ Innych cechach

Streszczenie związku

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Konserwy z makreli muszą być wyrabiane w zakładach produkcyjnych położonych w środowisku geograficznym obszaru produkcji, z zachowaniem cech określonych w specyfikacji, w szczególności w odniesieniu do tradycyjnego sposobu wyrobu zgodnego z metodami i procesami stosowanymi w przeszłości, które pozwalają rybie zachować jej naturalne właściwości.

W ramach procesu wyrobu produktu szczególną rolę odgrywa proces ręcznego usuwania skóry realizowany przez specjalnie przysposobiony wykwalifikowany personel, a wiedzę na temat sposobu wykonywania tego zabiegu przekazuje się tradycyjnie z pokolenia na pokolenie.

5.2. Specyfika produktu

Tradycyjne metody, przy pomocy których otrzymuje się produkt „Caballa de Andalucía”, pozwalają zachować wszystkie cechy naturalne tego produktu, dzięki czemu wyróżnia się on zwartą, delikatną i soczystą konsystencją, przyjemnym zapachem i bardzo charakterystycznym smakiem ryby tłustej.

Jako surowiec do produkcji konserw wykorzystuje się wskazane powyżej gatunki makreli, które są gatunkami migrującymi. Mimo tego występują one regularnie u wybrzeży wskazanego obszaru geograficznego.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG).

Historia połowów gatunków migrujących na południu Hiszpanii sięga trzy tysiące lat wstecz, do czasów gdy Fenicjanie i Tarteżanie rozpoczęli poławianie tuńczyka, tazara i makreli przy użyciu niewielkich sieci, prostych okrężnic oraz dobrze znanych sznurów z hakami.

Oprócz połowów należy również wspomnieć o znaczeniu, jakie dla wspomnianych gatunków migrujących ma przemysł przetwórczy, którego początki sięgają I w. n.e. W fabrykach położonych wzdłuż andaluzyjskiego wybrzeża przetwarzano wszelkie odmiany ryb tuńczykowatych i makrełowatych. Jednym z wielu przykładów są powszechnie znane ruiny Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa), gdzie do dziś przetrwały widoczne zbiorniki.

Konserwowanie produktów rybołówstwa, przyrządzanych z gatunków poławianych w przedmiotowym obszarze, od niepamiętnych czasów stanowi w Andaluzji tradycję, która przetrwała do dziś. Dzięki zachowaniu tradycyjnych metod produkcji, otrzymuje się produkty o wysokiej jakości. Wyróżniają je stosowane surowce i tradycyjna forma produkcji, które nadają produktowi określone cechy organoleptyczne, dzięki którym otrzymywane konserwy są wysoce wartościowym i bezpiecznym produktem spożywczym.

Nieprzemysłowy sektor produktów konserwowych jest zdominowany przez małe i średnie przedsiębiorstwa rodzinne zarządzane przez założycieli lub ich potomków, dzięki czemu możliwe było zachowanie tradycyjnych metod produkcji. Długotrwałe tradycje tego przemysłu w Andaluzji oraz tajniki produkcji nieprzemysłowej przekazywane z pokolenia na pokolenie stanowią gwarancję kwalifikacji siły roboczej.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

<https://lajunta.es/5jmhy>