C/2025/5117

19.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/5117)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Cabrales“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Cabrales“

2. **Вид на географското означение:**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Генерална дирекция „Развитие на селските райони и хранително-вкусова промишленост“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Описаните по-долу изменения не включват промяна на наименованието на ЗНП или на използването на това наименование; те не предполагат промени в произхода, метода или характеристиките, дължащи се на произхода, и следователно не пораждат риск от обезсилване на връзката, нито водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара, тъй като — въпреки че с едно от измененията се предвижда при продажбата на една от предложените нови разфасовки на продукта да се използват и други материали, които са по-подходящи за съхраняване на неговите качества — извършваното от производствените предприятия опаковане и етикетиране на крайния продукт в географския район вече е обхванато от действащите документи.

Поради това представените изменения се смятат за стандартни в съответствие с определението в член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Промяна на опаковката

Описание

Изменението се отнася до раздел Б — „Описание на продукта“ и раздел Д — „Метод на производство на продукта“ от продуктовата спецификация, както и до раздел 3.2 — „Описание на продукта“ и раздел 3.5 — „Специфични правила за опаковане“ от единния документ.

3.1. Представяне на продукта

Предлага се включването на две нови форми на представяне на продукта — на половинки и на порции, както е описано в следния текст:

„Продуктът със ЗНП може да се предлага на пазара цял, на половинки или на порции, при условие че е опакован и произходът му може да се удостовери.“

Заличава се препратката към вече отменения законодателство относно ЗНП, която се отнася до представянето и опаковането на продукта, и се включва възможността за използване на други материали при неговото опаковане на порции. Съответният нов текст ще бъде включен в раздел Д от изменената продуктова спецификация и ще гласи следното:

„Продуктът се опакова в специална хартия за хранителни цели. При продажбата му на порции се допуска също така използването на други материали, които са по-подходящи за съхраняване на неговите качества.“

Същевременно, с оглед на яснотата на продуктовата спецификация и с цел да се избегне евентуално объркване, параграфът относно опаковането в раздел Д от изменената продуктова спецификация се допълва със следния текст, който вече е включен в действащия единен документ:

„Опаковането трябва да се извършва в определения географски район — по този начин се осигуряват оптимални условия за качеството на продукта, предоставя се възможност на неговите производители да съхранят автентичността му и се улеснява контролът върху проследимостта.“

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на метода на производство

Описание

Изменението се отнася до раздел Б — „Описание на продукта“, раздел Г, буква б), точка 4 — „Доказателства, че продуктът произхожда от района“, и раздел Д — „Метод на производство на продукта“ от продуктовата спецификация, както и до точка 3.2 от единния документ.

3.2. Метод на производство

Текстът, в който се описват етапите на осоляване, изваждане от калъпа и зреене, се изменя.

Текстът:

„След това се извършва осоляването, при което горната повърхност на питите се поръсва със суха сол и се оставя да престои така 12 часа; те се обръщат и долната повърхност също се поръсва със сол и престоява така 12 часа, след което питите се изваждат от калъпите.

Сиренето престоява на въздух около две седмици, след което се пренася в естествените пещери, където се извършва зреенето.“

се заменя със следното:

„След това се извършва осоляването, при което горната повърхност на питите се поръсва със суха сол и се оставя да престои така 12 часа; те се обръщат и долната повърхност също се поръсва със сол и престоява така 12 часа.

Изваждането от калъпите може да се извърши по време на осоляването или след него.

Сиренето престоява на въздух около две седмици, след което се пренася в естествените пещери, където протича крайният етап от зреенето му.“

Текстът:

„Зреене в продължение на най-малко два месеца, считано от получаването на сиренината.“

„Зреенето се извършва в пещери, регистрирани и контролирани от регулаторния съвет.“

се заменя със следното:

„Зреене в продължение на най-малко два месеца, считано от получаването на сиренината, като през повечето време то се извършва в пещери.“

„Крайният етап от зреенето протича в пещери, регистрирани и контролирани от регулаторния съвет.“

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Cabrales“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Cabrales“

2. **Вид на географското означение:**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Синьо сирене, произведено от сурово краве мляко, овче мляко или козе мляко, или от смес от два или от три вида мляко — което трябва винаги да бъде пълномаслено — с балансиран състав от мазнини и белтъчини.

Зреене в продължение на най-малко два месеца, считано от получаването на сиренината, като през повечето време то се извършва в пещери.

Характеристика на зрелите сирена:

· форма — цилиндрична, с гладки страни;

· височина — от 7 до 15 cm;

· тегло и диаметър — променливи. Диаметърът не може при никакви обстоятелства да е по-малък от височината на сиренето;

· кора — мека, тънка, мазна, сиво-кафява с оранжеви оттенъци, като е възможно на места да е червеникаво-жълта;

· вътрешност — маслена консистенция и с различна степен на плътност в зависимост от степента на ферментация на сиренето; компактна, без шупли; неравномерен бял цвят и зеленикаво-сини жилки; леко пикантен вкус, който е по-силен при сирената, произведени от чисто овче мляко, от козе мляко или от смес от тях;

· съдържание на мазнини — на е по-малко от 45 % в сухото вещество;

· съдържание на вода — не по-малко от 30 %.

Продуктът може да се предлага на пазара цял, на половинки или на порции.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Животните се хранят според традиционните практики с пряко използване на пасищата, което се допълва с фуражи.

Сурово краве мляко, овче мляко или козе мляко от животновъдни стопанства, намиращи се в определения географски район. Сирище изключително от животински произход.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Както добивът на млякото, така и производството и зреенето на сиренето трябва да се извършват в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът се опакова в специална хартия за хранителни цели. При продажбата му на порции се допуска също така използването на други материали, които са по-подходящи за съхраняване на неговите качества.

Опаковането трябва да се извършва в определения географски район — по този начин се осигуряват оптимални условия за качеството на продукта, предоставя се възможност на неговите производители да съхранят автентичността му и се улеснява контролът върху проследимостта.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху търговските етикети на сирената трябва да фигурира надписът „Denominación de Origen Protegida Cabrales“, както и логото на ЕС за защитени наименования за произход.

Върху сирената трябва да има и контраетикети, като всеки от тях е със собствен сериен номер, кодифициран според формàта на сиренето, което сертифицира. Тези контраетикети трябва да бъдат одобрени, проверени и предоставени от контролния орган по такъв начин, че да не могат да бъдат използвани повторно.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът на производство на млякото, подходящо за сирене „Cabrales“, включва населените места Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres и Tielve в община Cabrales и селата Oceño, Cáraves и Rozagas в община Peñamellera Alta, като всички те са част от региона Пикос де Еуропа (в превод — „Върховете на Европа“) в провинция Астурия.

Производството и зреенето на сиренето се извършват в района на производство.

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Специфични характеристики на продукта

Спецификата на сиренето „Cabrales“, която го отличава от другите сирена, се определя от неговите органолептични характеристики (кора и вътрешност).

Специфични характеристики на географския район

Тези характеристики са свързани със следните природни и човешки фактори:

1 — Природни фактори

Регионът Пикос де Европа, разположен в югоизточната част на провинция Астурия и части от който се простират към Леон и Кантабрия, се състои от планински масиви, издигащи се над северните хълмове на Кантабрийските планини, и обширни пасища с надморска височина над 800 m.

2 — Човешки фактори

Поради изолираността на района икономическата дейност на местните хора от поколения насам се основава на широко използване и оползотворяване на природните ресурси.

От една страна, ресурсите на населените места в Пикос де Европа традиционно зависят от използването на пасища през лятото за изхранване на различни селскостопански животни, идващи най-често от пограничните села. През лятото животните могат да пасат свободно по трудно достъпните пасища на *la peña* (наименование, дадено на Пикос де Европа от местното население). Всяко село има своя кошара, животните в която се отглеждат общо, но са взети от различни стада, всяко от които е собственост на различен жител на селото. През лятото те се поверяват на неколцина от жителите, които отговарят за наглеждането и стопанисването на животните, докато другите остават в селото, за да се погрижат за прибирането на реколтата и подготовката на сеното.

От друга страна, специфичните умения на местните производители и отдалечеността на потребителските центрове поради трудните транспортни връзки са благоприятствали преработването на млякото в сирене от самите пастири.

Причинно-следствена връзка между специфичното естество на района и производството и характеристиките на продукта

(a) Пещери за зреене

Наличието на пещери и кухини с различни размери и характеристики се дължи на карстови образувания и на специфичната динамика на взаимодействие между въздуха и водата във варовиковия пласт на Пикос де Европа, който е един от най-дебелите в Европа.

Пещерите за зреене понякога са в близост до кошарата или дома на пастира, но повечето са отдалечени и достъпът до тях по виещите се планински пътеки е затруднен. Те са разположени на височини от 800 до 1 200 m, като се смята, че разположените на по-голяма височина осигуряват по-високо качество.

Условията, на които трябва да отговаря дадена пещера, за да е подходяща за зреене на сиренето „Cabrales“, са следните: тя трябва да е дълбока и с вход от север, да има най-малко два външни отвора (един за достъп и един за вентилация), за да се създаде въздушно течение, познато като *soplado*, и да разполага с течаща вода. Това води до леко разместване на въздуха в пещерата и му осигурява висока влажност (над 90 %), като по този начин се поддържа температура между 6 °C и 10 °C.

При тези условия по стените на пещерата се развива плесен — по-специално *Penicillium roqueforti*, и под въздействието на въздушните течения, наричани *soplados*, нейните спори попадат върху сиренето, където покълват и проникват във вътрешността му.

За да узреят достатъчно, сирената трябва да останат върху дървени лавици (*talhjaameras*) в пещерата за период от два до пет месеца, като през това време те периодично се обръщат и почистват.

В миналото след приключване на процеса на зреене сирената били завивани в листа от явор за улесняване на манипулациите при пускането им на пазара. В наше време по отношение на сирената, обхванати от наименованието за произход, тази практика е заменена с използването на опаковъчна хартия за хранителни цели, върху която са отпечатани такива листа.

(б) Репутация

За репутацията на сиренето „Cabrales“ свидетелстват различни източници — например съчиненията на Гаспар де Ховелянос от XVIII век и издаденият в началото на XIX век „Географски речник“ на Паскуал Мадос. В „Memorias Asturianas“ (Спомени от Астурия) на Гонсалес Солис се посочва, че сирена от Кабралес били представени на Селскостопанското изложение в Мадрид през 1857 г. наред с други продукти от Астурия.

През 1911 г. в своя доклад за млекопроизводството и млекопреработката в Сантандер братята Алварадо започнали пътуването си от района на Кабралес, като за целта изкачили Пикос де Европа, за да „посетят“ пещерите на пастирите, които произвеждали прочутото сирене от Кабралес.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://run.gob.es/wzoCabralN25