C/2025/5117

19.9.2025

**Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27** ([1])

(C/2025/5117)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

**„Cabrales“**

**Referenční číslo EU: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025**

1. **Název produktu**

„Cabrales“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

*Název*

Generální ředitelství pro rozvoj venkova a zemědělsko-potravinářské odvětví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Níže popsané a odůvodněné změny nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu nebo změnu používání tohoto názvu; Nezahrnují změnu původu, metody nebo vlastností, které lze přičíst původu, a proto nepředstavují riziko narušení souvislosti ani nevedou k dalším omezením pro uvádění na trh, protože ačkoli jedna z těchto změn zahrnuje alternativní zařazení jiného, pevnějšího druhu materiálu pro balení jednoho z nově nabízených formátů produktu, balení a označování konečného produktu sýrárnami v dané zeměpisné oblasti je již upraveno stávajícími dokumenty.

Tyto změny se proto považují za „standardní změny“ v souladu s definicí uvedenou v článku 24 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

*Název*

Změna obalu

*Popis*

Tato změna se týká oddílu B „Popis produktu“ a oddílu E „Metoda produkce“ specifikace, jakož i oddílu 3.2 „Popis produktu“ a oddílu 3.5 „Zvláštní pravidla pro balení“ jednotného dokumentu.

3.1 Obchodní úprava produktu.

Navrhuje se začlenění dvou nových forem obchodní úpravy produktu (půlky a porce), jak je popsáno níže.

„Produkt může být uváděn na trh vcelku, rozkrojený na půlky nebo porcovaný, pokud je zabalen a je možné identifikovat jeho původ.“

Odkaz na nařízení o CHOP, které je nyní zrušeno, se vypouští. Tento odkaz se týkal obchodní úpravy a balení (obalů) produktu a zahrnoval možnost použití jiných materiálů pro balení produktu v porcích. Tento aspekt bude nyní upraven v oddíle E pozměněné specifikace v následujícím znění:

„Produkt je balen do speciálního potravinářského papíru. Alternativně lze pro porce použít jiné, pevnější materiály, aby se produkt uchoval.“

Kromě toho, aby se zajistila jasnost znění specifikace a předešlo se možným nejasnostem, se do odstavce o balení v oddíle E specifikace, který je již obsažen ve stávajícím jednotném dokumentu, doplňuje následující text:

„Balení musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, neboť jsou tak zaručeny optimální podmínky, pokud jde o zajištění kvality produktu, a samotní sýraři tak mohou zachovat pravost sýra. Snazší je také kontrola sledovatelnosti.“

☑ Změna má dopad na jednotný dokument.

*Název*

Změna metody produkce

*Popis*

Tato změna se týká oddílu B) „Popis produktu“ a oddílu D) bodu b.4. „Důkaz, že produkt pochází z vymezené oblasti“ a E) „Metoda produkce“ specifikace a oddílu 3.2 jednotného dokumentu.

3.2 Metoda produkce

Znění fází „solení“, „vyklápění z forem“ a „zrání“ se mění.

Znění:

„Sýry se poté osolí: horní povrch se posype suchou solí a sýry se nechají 12 hodin odležet, poté se otočí a osolí z druhé strany, nechají se odležet dalších 12 hodin a poté se vyklopí z formy.

Po přibližně 15 dnech provzdušnění se přenesou do přírodních jeskyní, kde zrají.“

se nahrazuje tímto:

„Sýry se poté osolí: horní povrch se posype suchou solí a sýry se nechají odležet nejméně 12 hodin, poté se otočí a osolí z druhé strany a nechají se odležet nejméně dalších 12 hodin.

Sýry lze vyklopit z formy během solení nebo po něm.

Po přibližně 15 dnech provzdušnění se přenesou do přírodních jeskyní, kde dozrávají.“

Znění:

„Ode dne zpracování sýřeniny musí tento sýr zrát alespoň dva měsíce v jeskyni.“

„Proces zrání probíhá v registrovaných jeskyních pod dohledem regulačního výboru.“

se nahrazuje tímto:

„Ode dne zpracování sýřeniny musí tento sýr zrát alespoň dva měsíce, převážně v jeskyni.“

„Proces zrání se dokončuje v registrovaných jeskyních pod dohledem regulačního výboru.“

☑ Změna má dopad na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů**

**„Cabrales“**

**Referenční číslo EU: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025**

1. **Název**

„Cabrales“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Modrý sýr, který se vyrábí ze syrového kravského, ovčího či kozího mléka, nebo ze směsi dvou, či všech těchto tří mlék, přičemž používané mléko či mléka musí být v každém případě plnotučná a vyvážená co do obsahu tuku a bílkovin.

Po zpracování sýřeniny musí tento sýr zrát alespoň dva měsíce, převážně v jeskyni.

Vlastnosti vyzrálých sýrů:

·Tvar: válcovitý s nápadně plochými stranami.

·Výška: 7 až 15 centimetrů.

Hmotnost a průměr: různé. Průměr nesmí být nikdy menší než výška sýra.

·Kůrka: měkká, tenká, mazlavá; šedo-hnědo-oranžová barva přecházející místy do žlutorezavé.

Těsto: Mazlavé, byť s různou mírou mazlavosti v závislosti na silnější či slabší fermentaci sýra. Hutné a bez ok. Bílé s modrozelenavým žilkováním. Mírně štiplavá chuť je výraznější, je-li sýr vyroben z ovčího nebo kozího mléka nebo ze směsi těchto dvou mlék.

·Tuk: nejméně 45 % v sušině

·Minimální obsah vody: 30 %

Produkt může být nabízen k prodeji vcelku nebo po půlkách či porcích.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Dobytek je krmen tradičním způsobem, při kterém se uplatňuje přímá pastva doplňovaná o krmiva.

Syrové kravské, ovčí a kozí mléko z hospodářství umístěných ve vymezené zeměpisné oblasti. Syřidla výhradně živočišného původu.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti musí probíhat jak produkce mléka, tak zpracování a zrání sýrů.

4.5 *Zvláštní pravidla týkající se balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt je zabalen do speciálního potravinářského papíru. Alternativně lze pro porce použít jiné, odolnější materiály, aby se produkt uchoval.

Balení musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, neboť jsou tak zaručeny optimální podmínky, pokud jde o zajištění kvality produktu, a samotní sýraři tak mohou zachovat pravost sýra. Snazší je také kontrola sledovatelnosti.

4.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na obchodních etiketách sýrů musí nutně figurovat nápis „Denominación de Origen Protegida Cabrales“ (chráněné označení původu „Cabrales“) a evropský symbol pro chráněná označení původu.

Sýry musí být navíc opatřeny kontrolním štítkem s jedinečným sériovým číslem, který je kodifikován podle formátu konkrétního sýra. Kontrolní štítky schvaluje, kontroluje a poskytuje kontrolní subjekt. Je znemožněno jejich opětovné použití.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast produkce mléka způsobilého pro výrobu sýra „Cabrales“ je tvořena vesnicemi Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres a Tielve katastrálního území Cabrales a vesnicemi Oceño, Cáraves a Rozagas katastrálního území Peñamellera Alta, ukotvenými v pohoří Picos de Europa v provincii Asturie.

Oblast zpracování a zrání se shoduje s oblastí produkce.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

*Shrnutí souvislosti*

Zvláštní povaha produktu

Specifičnost, kterou se sýr „Cabrales“ odlišuje od jiných sýrů, spočívá v jeho organoleptických vlastnostech (kůrky a těsta).

Specifičnost zeměpisné oblasti

Specifičnost je dána následujícími přírodními a lidskými faktory:

1 – Přírodní faktory

Pohoří Picos de Europa, které se rozkládá v jihovýchodní části asturské provincie a do jisté míry zasahuje i do sousedních provincií León a Kantábrie, je tvořeno horskými masivy vystupujícími ze severního svahu Kantaberského pohoří a rozlehlými pastvinami ve výškách přesahujících 800 metrů nad mořem.

2 – Lidské faktory

Obyvatelé této oblasti žili po generace odtrženi od okolního světa, a jejich obživa je proto založena na maximálním možném využívání dostupných přírodních zdrojů.

Lidé usazení ve vesnicích pohoří Picos de Europa tradičně hospodařili na místních pastvinách, na které byl v létě vyváděn různý dobytek pocházející zpravidla z okrajových částí hor. V letním období je zvířatům ponecháván volný pohyb po terénně náročných horských pastvinách. Každá vesnice má své salaše, které jsou provozovány na obecní úrovni, avšak náležejí k nim rozličná soukromá stáda místních usedlíků. Někteří z hospodářů se v létě na tyto salaše přesouvají, aby se o dobytek starali a dohlíželi na něj. Ostatní pak zůstávají ve vesnicích a věnují se sečení a sušení sena.

Vzhledem ke specifickým znalostem zdejších pastevců a k jejich obtížnému spojení se vzdálenými spotřebiteli se v tomto kraji rozvinula praxe vlastního zpracovávání mléka na sýr.

Příčinná souvislost mezi specifičností oblasti a výrobou a vlastnostmi produktu

(a) Zrací jeskyně

Ve vápencové mase pohoří Picos de Europa, jež dosahuje jedné z největších mocností v Evropě, se nacházejí jeskyně a sluje různých velikostí a vlastností, jejichž existence je podmíněna místními krasovými útvary a neobvyklou vzdušnou a vodní dynamikou.

Někdy se jeskyně používané ke zrání nacházejí v blízkosti salaše či pastevcova domu, ale většina z nich je daleko a je obtížně přístupná po klikatých horských stezkách. Využívají se jeskyně v nadmořské výšce 800 až 1 200 m, přičemž za lepší se považují ty, které leží výše.

Aby byla jeskyně vyhovující pro zrání sýra „Cabrales“, musí v souhrnu splňovat tyto podmínky: musí být hluboká a mít severní vstup; musí mít alespoň dva otvory (jeden sloužící jako vchod a jeden sloužící jako průduch), aby jejím vnitřkem proudil vzduch; musí v ní téct voda. Za těchto okolností se vzduch v jeskyni pomalu pohybuje, vykazuje velmi vysokou vlhkost (přes 90 %) a zůstává na teplotě mezi 6 a 10 °C.

Stěny porůstají plísněmi (především druhem *Penicillium roqueforti*) a z těch se v průvanu uvolňují spory, které dopadají na sýr. Na povrchu sýra se pak ujímají a postupně prostupují do jeho těsta.

K dosažení patřičné zralosti musí být sýry v jeskyni ponechány po dobu dvou až pěti měsíců. Jsou v ní rozmístěny na dřevěných policích (tzv. talameras) a po dobu zrání jsou pravidelně otáčeny a očišťuje se jejich kůrka.

Po dozrání se kdysi sýry balily do javorových listů *(Acer pseudoplatanus)*, aby se s nimi při uvádění do prodeje lépe manipulovalo. V současné době se již tento postup neuplatňuje a sýr s chráněným označením se namísto toho balí do potravinářského papíru, který je těmito listy pouze potištěn.

(b) Pověst

O pověsti sýra Cabrales“ existují četné doklady. Ve svých spisech se o něm například zmiňuje Gaspar Melchor de Jovellanos (18. století) a sýr je uváděn taktéž v zeměpisném slovníku *Diccionario Geográfico* Pascuala Madoze vydaném počátkem 19. století. Protasio González Solís ve svých asturských pamětech *Memorias Asturianas* píše, že sýry „Cabrales“ byly jedním z asturských výrobků prezentovaných na zemědělské výstavě v Madridu v roce 1857.

V roce 1911 sourozenci Alvaradovi ve své zprávě mapující mlékárenství v Santanderu zahajují svůj průzkum v regionu Cabrales a vydávají se do hor Picos de Europa, aby na vlastní oči spatřili jeskyně chovatelů, kteří vyrábějí vyhlášený sýr „Cabrales“.

**Elektronický (URL) odkaz na zveřejnění specifikace produktu**

https://run.gob.es/wzoCabralN25