C/2025/5117

19.9.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5117)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Cabrales“

ELi viitenumber: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025

1. **Toote nimetus**

„Cabrales“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KGT

☑ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Maaelu arengu ja põllumajandusliku toidutööstuse peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Allpool kirjeldatud ja põhjendatud muudatused ei hõlma kaitstud päritolunimetuse ega selle kasutamise muutmist, need ei too kaasa muudatusi päritolus, meetodis ega päritoluga seotud omadustes, mistõttu need ei ohusta seost ega too kaasa uusi turustamispiiranguid, ning kuigi üks neist muudatustest näeb ette alternatiivina uue tootevormi pakendamise jaoks teist tüüpi tugevamate materjalide kasutuselevõtu, on kehtivate dokumentidega juba ette nähtud lõpptoote pakendamine ja märgistamine geograafilises piirkonnas juustutootjate poolt.

Seepärast käsitatakse esitatud muudatusi standardmuudatustena vastavalt määratlusele, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 (milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012) artiklis 24.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Pakendi muutmine

Kirjeldus

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti B „Toote kirjeldus“ ja punkti E „Tootmismeetod“ ning koonddokumendi punkti 3.2 „Toote kirjeldus“ ja punkti 3.5 „Pakendamise suhtes kohaldatavad erieeskirjad“.

3.1. Toote esitusviis

Tehakse ettepanek lisada kaks uut toote esitusviisi (juustukera poolikud ja portsjonid), nagu on kirjeldatud allpool.

„Kaitstud toodet võib turustada tervikuna, pooleks lõigatuna või osadena, kui see on pakendatud ja selle päritolu on tuvastatav.“

Välja on jäetud viide praegu kehtetuks tunnistatud kaitstud päritolunimetuse määrusele, milles viidatakse toote esitusviisile ja pakendamisele, ning lisatakse võimalus kasutada toote portsjonitena pakendamiseks muid materjale. Seda aspekti käsitlev uus sõnastus kajastub nüüd muudetud tootespetsifikaadi punktis E järgmiselt:

„Toode pakendatakse spetsiaalsesse toiduainete jaoks mõeldud paberisse. Alternatiivina on portsjonite puhul lubatud kasutada muud tüüpi tugevamaid materjale toote säilitamise eesmärgil.“

Sõnastuse selguse huvides ja võimaliku segaduse vältimiseks on täiendatud tootespetsifikaadi pakendit käsitlevat punkti E järgmise tekstiga, mis on juba lisatud kehtivasse koonddokumenti:

„Juust tuleb pakendada määratletud geograafilises piirkonnas, et kindlustada toote kvaliteedi tagamiseks optimaalsed tingimused. See võimaldab juustumeistritel säilitada toote ehtsust ja lihtsustab jälgitavuse kontrolli.“

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootmismeetodi muutmine

Kirjeldus

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti B „Toote kirjeldus“, punkti D alapunkti b alapunkti 4 „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“ ja punkti E „Toote tootmismeetod“ ning koonddokumendi punkti 3.2.

3.2. Tootmismeetod

Muudetud on soolamise, vormist väljavõtmise ja laagerdamisetappide kirjelduse sõnastust.

Järgmine tekst:

„Seejärel soolatakse, puistates pealispinnale kuivsoola, ja jäetakse see nii kaheteistkümneks tunniks. Pärast seda pööratakse juust ümber ja soolatakse ka teiselt küljelt ning jäetakse see nii veel kaheteistkümneks tunniks. Seejärel jätkatakse juustu vormist välja võtmisega.

Pärast umbes viieteistkümnepäevast õhutamist viiakse juustud looduslikesse koobastesse, kus toimub valmimine.“

on asendatud tekstiga:

„Seejärel soolatakse, puistates pealispinnale kuivsoola, ja jäetakse see nii kaheteistkümneks tunniks. Pärast seda pööratakse juust ümber ja soolatakse ka teiselt küljelt ning jäetakse see nii veel kaheteistkümneks tunniks.

Juustu vormist välja võtmine võib toimuda kas soolamise ajal või pärast seda.

Pärast umbes viieteistkümnepäevast õhutamist viiakse juustud looduslikesse koobastesse, kus toimub valmimine.“

Ja järgmine tekst:

„Laagerdumine vähemalt kaks kuud alates kalgendi tootmise kuupäevast.“

„Laagerdamine toimub reguleeriva asutuse kontrolli all olevates registreeritud koobastes.“

on asendatud tekstiga:

„Laagerdamine vähemalt kaks kuud alates kalgendi valmistamise kuupäevast, enamik sellest koopas.“

„Laagerdamine toimub reguleeriva asutuse kontrolli all olevates registreeritud koobastes.“

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Cabrales“

ELi viitenumber: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Cabrales“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 – juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Lehma-, lamba- või kitsetoorpiimast või kahe või kolme nimetatud liiki piima – mis peab alati olema täispiim – segust valmistatud sinihallitusjuust, mille rasva- ja valgusisaldus on tasakaalus.

Laagerdamine vähemalt kaks kuud alates kalgendi tootmise kuupäevast, enamik sellest koopas.

Valminud juustu omadused:

· kuju: silindrikujuline, siledate külgedega;

· kõrgus: 7–15 sentimeetrit;

· kaal ja läbimõõt: erinev. Juustu läbimõõt ei tohi mingil juhul olla väiksem kui kõrgus;

· koorik: pehme, õhuke, rasvane, hallikas või punakaspruun, võimalike punakaskollaste aladega;

· juustumass: rasvase konsistentsiga, kuigi siduvus on sõltuvalt juustu kääritamise tasemest erinev. Kompaktne ja ilma suurte aukudeta. Kohati valge, rohekassiniste hallitusjoonekestega. Kergelt terava maitsega, mis on tugevam puhtast lambapiimast või kitsepiimast või nende segust valmistatud juustu puhul;

· rasvasisaldus: vähemalt 45 % kuivaines;

minimaalne niiskussisaldus 30 %

Toodet võib turustada tervena, poolekaupa või portsjonitena.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Loomi söödetakse traditsioonilisel viisil karjamaal ja andes lisasööta.

Lehma-, lamba- või kitsetoorpiim, mis saadakse kindlaks määratud geograafilises piirkonnas asuvatest loomakasvatusettevõtetest. Laap on ainult loomset päritolu.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Nii piima tootmine kui ka juustu töötlemine ja laagerdumine peavad toimuma kindlaks määratud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toode pakendatakse spetsiaalsesse toiduainete jaoks mõeldud paberisse. Alternatiivina on portsjonite puhul lubatud kasutada muud tüüpi tugevamaid materjale toote säilitamise eesmärgil.

Juust tuleb pakendada määratletud geograafilises piirkonnas, et kindlustada toote kvaliteedi tagamiseks optimaalsed tingimused. See võimaldab juustumeistritel säilitada toote ehtsust ja lihtsustab jälgitavuse kontrolli.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Juustu kaubanduslikel märgistel peavad olema sõnad „Denominación de Origen Protegida Cabrales“ ning ELi kaitstud päritolunimetuste logo.

Juustul peab olema ka eraldi seerianumbriga lisamärgis, mis on varustatud koodiga vastavalt sertifitseeritava juustu turustamisviisile. Lisamärgise peab kontrolliasutus olema heaks kiitnud, kontrollinud ja välja andnud viisil, mis ei võimalda seda uuesti kasutada.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Juustu „Cabrales“ valmistamiseks sobiva piima tootmispiirkond hõlmab Cabralese omavalitsusüksuse külasid Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres ja Tielve ning Peñamellera Alta omavalitsusüksuse külasid Oceño, Cáraves ja Rozagas, mis kõik asuvad Astuuria autonoomses piirkonnas paiknevas Picos de Europa mäestikus.

Juustu töötlemine ja laagerdumine toimuvad samuti tootmispiirkonnas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Toote eripära

Juustu „Cabrales“ eripära, mis muudab selle teiste juustudega võrreldes ainulaadseks, tuleneb selle organoleptilistest omadustest (koorik ja mass).

Geograafilise piirkonna eripära

Piirkonna eripära määravad järgmised loodus- ja inimtegurid.

1 – Loodustegurid

Picos de Europa mäestik, mis paikneb Astuuria autonoomse piirkonna kaguosas ja ulatub mõnevõrra Castilla-Leóni ja Kantaabria autonoomsesse piirkonda, hõlmab mäemassiivi Kantaabria mägede põhjapoolsetel nõlvadel ja kõrgel, rohkem kui 800 meetrit üle merepinna asuvaid avaraid karjamaid.

2 – Inimtegurid

Kuna selle piirkonna asukad on paljude põlvkondade vältel elanud isolatsioonis, põhineb nende majandus loodusvarade ammendaval ja süstemaatilisel kasutamisel.

Picos de Europa inimasulate elanikud on oma elatusvahendid tavapäraselt saanud mitmesuguste kariloomade suvisest karjatamisest rohumaadel. Loomad tuuakse sinna üldiselt Picos de Europa naabruses asuvatest küladest. Suvel võivad loomad vabalt *peña* (Picos de Europale kohalike elanike poolt antud nimi) raskesti läbitavatel karjamaadel ringi liikuda. Igal külal on oma karjaaed, mida majandatakse ühiselt, kuid kus on mitu eri külaelanikele kuuluvat karja. Suvel jäetakse kariloomad seal mõne külaelaniku hooldada ja majandada, teised elanikud jäävad külasse ning keskenduvad saagikoristusele ja heinateole.

Kuna kohalikel tootjatel olid vajalikud eriteadmised ja tarbimiskohad oli halbade ühendusteede tõttu väga kaugel, hakkasid karjused ise piimast juustu valmistama.

Põhjuslik seos piirkonna eripära ning toote tootmise ja omaduste vahel

(a) Laagerdumiskoopad

Eri suuruse ja omadustega koobaste olemasolu on tingitud karstimoodustistest ning õhu ja vee vahelisest erilisest dünaamikast Picos de Europa lubjakivikihis, mis on üks Euroopa paksemaid.

Mõned laagerdumiskoopad asuvad karjaaia või karjuse maja lähedal, kuid enamik neist on kaugel ja ligipääs neile on käänuliste mägiteede tõttu keeruline. Need asuvad 800–1 200 meetri kõrgusel ja kõrgemal asuvaid peetakse paremaks.

Juustu „Cabrales“ laagerdamiseks sobiv koobas peab vastama järgmistele tingimustele: see peab olema sügav ja avanema põhjasuunda; sellel peab olema vähemalt kaks avaust (üks sissepääsuks ja teine ventilatsiooniks), et tekitada koopas õhuvool (*soplado*), ning koopas peab olema voolav vesi. See paneb õhu koopas veidi liikuma ja tagab väga kõrge niiskuse (üle 90 %), hoides samal ajal temperatuuri vahemikus 6–10 °C.

Nendes tingimustes on seinad kaetud hallitusega, peamiselt *Penicillium roqueforti*'ga, ning õhuvoolud vabastavad selle eosed, mis langevad juustule, idanevad ja tungivad juustumassi.

Juust peab piisavaks laagerdumiseks jääma koopas asuvatele puitriiulitele (*talhjaameras*) kaheks kuni viieks kuuks. Juustukerasid tuleb selle aja jooksul korrapäraselt ümber keerata ja puhastada.

Laagerdumisprotsessi lõppedes pakendati juust varem mägivahtra (*Acer pseudoplatanus*) lehtedesse, et seda oleks turustamise ajal lihtsam käsitseda. Tänapäeval on need lehed kaitstud päritolunimetusega juustude puhul asendatud toiduainete pakkepaberiga, millele on trükitud puulehed.

(b) Maine

Juustu „Cabrales“ mainet kinnitavad mitmed tõendid. Näiteks Jovellanose (18. sajand) kirjutistes, Madozi geograafialeksikonis „Diccionario Geográfico“, mis avaldati 19. sajandi alguses, ja González Solísi teoses „Memorias Asturianas“ („Astuuria memuaarid“) kinnitatakse, et juustu „Cabrales“ esitleti 1857. aastal Madridi põllumajandusnäitusel koos teiste Astuuria toodetega.

Oma 1911. aasta aruandes piimatootmise kohta Santanderis jutustavad vennad Alvaradod, kuidas nad alustasid Cabralese piirkonnas oma rännakut, ronides Picos de Europa mägedesse, et külastada kuulsat juustu „Cabrales“ valmistavate karjaste koopaid.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

https://run.gob.es/wzoCabralN25