C/2025/5117

19.9.2025

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2025/5117)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

**”Cabrales”**

**EU-viitenumero: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025**

1. **Tuotteen nimi**

”Cabrales”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SMM

☑ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

*Nimi*

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación (maaseudun kehittämisestä ja maatalouselintarvikkeista vastaava pääosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Jäljempänä kuvatut muutokset eivät sisällä suojatun alkuperänimityksen tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta; ne eivät vaikuta alkuperään, menetelmään tai alkuperään liittyviin ominaisuuksiin eivätkä siksi uhkaa poistaa tuotteen yhteyttä maantieteelliseen alueeseen tai aiheuta uusia kaupan pitämisen rajoituksia. Yhdellä muutoksella lisätään vaihtoehtoinen, tukevampi pakkausmateriaali yhdelle uusista tuotetyypeistä, mutta nykyiset asiakirjat kattavat jo maantieteellisellä alueella toimivien juustomeijerien suorittaman lopputuotteen pakkaamisen ja merkitsemisen.

Muutokset ovat näin ollen viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa tarkoitettuja vakiomuutoksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

*Otsikko*

Pakkauksia koskeva muutos

*Kuvaus*

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän B kohtaan ”Tuotteen kuvaus” ja E kohtaan ”Tuotantomenetelmä” sekä yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan ”Tuotteen kuvaus” ja 3.5 kohtaan ”Pakkaamista koskevat erityiset säännöt”.

3.1 Tuotteen tarjontamuoto.

Tuotteen tarjontamuotoihin on ehdotettu kahta lisäystä (puolikkaat ja annokset) seuraavasti:

”Tuotetta voidaan pitää kaupan kokonaisena, puolikkaina tai annoksina sillä edellytyksellä, että tuote on pakattu ja sen alkuperä voidaan tunnistaa.”

Viittaus kumottuun SAN-asetukseen on poistettu. Viittauksessa mainittiin tuotteen tarjontamuoto ja kääre (pakkaus) sekä mahdollisuus käyttää muita materiaaleja annoksina myytävän tuotteen pakkaamiseen. Nämä seikat mainitaan nyt muutetun tuote-eritelmän E kohdassa, jonka sanamoto on seuraava:

”Tuote pakataan elintarvikekäyttöön tarkoitettuun erityiseen paperiin. Vaihtoehtoisesti annoksien pakkaamiseen voidaan käyttää muita, tukevampia materiaaleja, jotta tuote säilyy paremmin.”

Tuote-eritelmän sanamuodon selkeyttämiseksi ja mahdollisten sekaannusten välttämiseksi E kohdan pakkauksia käsittelevään kappaleeseen on lisätty seuraava teksti, joka löytyy jo nykyisestä yhtenäisestä asiakirjasta:

”Pakkaaminen on suoritettava rajatulla maantieteellisellä alueella, mikä takaa tuotteen laadun kannalta optimaaliset olosuhteet, mahdollistaa juustontuottajille tuotteen aitouden säilyttämisen ja helpottaa jäljitettävyyden valvontaa.”

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Tuotantomenetelmää koskeva muutos

*Kuvaus*

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän B kohtaan ”Tuotteen kuvaus”, D kohdan ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta” b alakohdan 4 alakohtaan ja E kohtaan ”Valmistusmenetelmä” sekä yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan.

3.2 Valmistusmenetelmä

Suolausta, muotista irrottamista ja kypsytystä kuvaavien vaiheiden sanamuotoa on muutettu.

Aiempi sanamuoto:

”Sen jälkeen juustot suolataan. Juustojen päällispuolelle ripotellaan kuivaa suolaa, ja ne jätetään lepäämään 12 tunniksi. Sitten juustot käännetään ja suolataan toiselta puolelta, minkä jälkeen ne jätetään lepäämään vielä 12 tunniksi. Sitten juustot irrotetaan muoteistaan.

Noin 15 päivää kestävän kuivauksen jälkeen juustot viedään luonnonluoliin kypsytystä varten.”

Uusi sanamuoto:

”Sen jälkeen juustot suolataan. Juustojen päällispuolelle ripotellaan kuivaa suolaa, ja ne jätetään lepäämään 12 tunniksi. Sitten juustot käännetään ja suolataan toiselta puolelta, minkä jälkeen ne jätetään lepäämään vielä vähintään 12 tunniksi.

Juustot voidaan irrottaa muoteistaan suolauksen aikana tai sen jälkeen.

Noin 15 päivää kestävän kuivauksen jälkeen juustot viedään luonnonluoliin lopullista kypsytystä varten.”

Aikaisempi sanamuoto:

”Juustoa kypsytetään vähintään kaksi kuukautta laskettuna juustomassan valmistuspäivästä.”

”Kypsytys tapahtuu sääntelyneuvoston valvomissa rekisteröidyissä luolissa.”

Uusi sanamuoto:

”Juustoa kypsytetään vähintään kaksi kuukautta laskettuna juustomassan valmistuspäivästä, ja kypsytys tapahtuu suurimmaksi osaksi luolissa.”

”Kypsytys viimeistellään sääntelyneuvoston valvomissa rekisteröidyissä luolissa.”

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät**

**”Cabrales”**

**EU-Viitenumero: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025**

1. **Nimi/nimet**

”Cabrales”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Lehmän, lampaan tai vuohen raakamaidosta tai kahden tai kaikkien kolmen maitotyypin sekoituksesta valmistettu sinihomejuusto, jossa käytetyn maidon on oltava rasva- ja proteiinikoostumukseltaan tasapainoista täysmaitoa.

Juustoa kypsytetään vähintään kaksi kuukautta laskettuna juustomassan valmistuksesta. Kypsytys tapahtuu pääasiassa luolissa.

Kypsän juuston ominaisuudet:

· Muoto: lieriö, jonka laidat ovat melko tasaiset.

· Korkeus: 7–15 cm.

· Paino ja halkaisija: vaihtelevat. Halkaisija ei saa koskaan olla pienempi kuin juuston korkeus.

· Kuori: pehmeä, ohut, kermainen ja väriltään harmaasta ruskeanoranssiin vivahtava kuori, jossa voi esiintyä punakeltaisia alueita.

Rakenne: kermainen koostumus, tahmeus vaihtelee juuston käymisestä riippuen. Kiinteä ja reiätön. Osin valkoinen; vihertävän sininen marmorointi. Kirpeähkö maku, joka on vahvimmillaan lampaan tai vuohen maidosta tai niiden sekoituksesta valmistetussa juustossa.

Rasva: vähintään 45 prosenttia kuiva-aineesta

Kosteus vähintään 30 prosenttia

Tuotetta voidaan pitää kaupan kokonaisena, puolikkaina tai annoksina.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Karjaa laidunnetaan perinteiden mukaisesti ja lisäksi annetaan rehua.

Rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevilta maatiloilta saatu lehmän, lampaan tai vuohen raakamaito. Käytettävä juoksute on eläinperäistä.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Sekä maidontuotannon että juustojen valmistuksen ja kypsytyksen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Tuote pakataan elintarvikekäyttöön tarkoitettuun erityiseen paperiin. Vaihtoehtoisesti annoksien pakkaamiseen voidaan käyttää muita, kestävämpiä materiaaleja, jotta tuote säilyy paremmin.

Pakkaaminen on suoritettava rajatulla maantieteellisellä alueella, mikä takaa tuotteen laadun kannalta optimaaliset olosuhteet, mahdollistaa juustontuottajille tuotteen aitouden säilyttämisen ja helpottaa jäljitettävyyden valvontaa.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tuotteen kaupallisessa etiketissä on oltava teksti ”Denominación de Origen Protegida Cabrales” sekä suojatun alkuperänimityksen EU-tunnus.

Tuotteissa on myös oltava yksittäinen sarjanumeroitu sertifiointimerkintä, jossa on varmennettavan juuston tarjontamuodon mukainen koodi. Valvontaelimen on hyväksyttävä, tarkistettava ja toimitettava nämä sertifiointimerkinnät sellaisina, että niitä ei voi käyttää uudelleen.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Cabrales-juuston valmistukseen soveltuvan maidon tuotantoalue käsittää Cabralesin kunnassa kylät Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres ja Tielve, sekä Peñamellera Altan kunnassa kylät Oceño, Cáraves ja Rozagas. Ne kaikki sijaitsevat Asturian maakunnan Picos de Europan alueella.

Juusto myös valmistetaan ja kypsytetään kyseisellä tuotantoalueella.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

*Tiivistelmä yhteydestä*

Tuotteen erityisluonne

Cabrales-juuston aistinvaraiset ominaisuudet (kuori ja rakenne) määrittävät juuston erityisyyden, jonka ansiosta se on ainutlaatuista muihin juustoihin nähden.

Maantieteellisen alueen erityisyys

Erityisyys käy ilmi seuraavista luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvistä tekijöistä:

1 – Luontoon liittyvät tekijät

Picos de Europa -vuoristoalue sijaitsee Asturian maakunnan kaakkoisosassa ja ulottuu osin myös viereisiin Leónin ja Cantabrian maakuntiin. Se muodostuu Cantabrian vuoriston pohjoisrinteistä sekä yli 800 metrin korkeudessa sijaitsevista laajoista laidunmaista.

2 – Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Alueen asukkaiden sukupolvien ajan kestänyt eristyneisyys on johtanut siihen, että heidän taloutensa perustuu luonnonvarojen tehokkaaseen käyttöön ja hyödyntämiseen.

Picos de Europan alueelle asettautuneen väestön resurssien perustana on perinteisesti ollut laidunten käyttö. Kesäisin niillä ruokittiin erilaista karjaa, joka tuli yleensä Picos de Europan reuna-alueilla sijaitsevista kylistä. Kesällä karja voi vapaasti laiduntaa peñan (paikallisten asukkaiden Picos de Europasta käyttämä nimi) vaikeasti saavutettavassa maastossa. Jokaisella pikkukylällä on oma aitaus, joka on yhteiskäytössä, mutta jolla laiduntavat karjat ovat kukin eri asukkaiden omistamia. Kesällä eläimistä huolehtii muutama niiden hoidosta vastaava kyläläinen sillä aikaa, kun muut keskittyvät kylässä elonkorjuuseen ja heinäntekoon.

Lisäksi, paikallisten tuottajien erityisosaamisen ansiosta ja siksi, että pitkien etäisyyksien ja huonojen liikenneyhteyksien vuoksi maitoa oli vaikea toimittaa, karjankasvattajat valmistavat juuston maidosta itse.

Syy-seuraussuhde alueen erityisluonteen sekä tuotteen valmistuksen ja ominaispiirteiden välillä

(a) Kypsytysluolat

Picos de Europan kalkkikivikerros on yksi Euroopan laajimpia, ja alueen karstimaamuodostumien sekä ilman ja veden välisen erityisen dynamiikan vuoksi sille on syntynyt erikokoisia ja -tyyppisiä luolia ja onkaloita.

Jotkut kypsytysluolat sijaitsevat lähellä aitausta tai karjankasvattajien taloja, mutta suurin osa niistä on kaukana vaikeakulkuisten vuoristopolkujen päässä. Luolat sijaitsevat 800–1 200 metrin korkeudessa. Korkeammalla sijaitsevia luolia pidetään parempina.

Edellytykset, jotka luolan on täytettävä, jotta ne soveltuvat Cabrales-juuston kypsyttämiseen, ovat seuraavat: sen on oltava syvä ja sen sisäänkäynnin pohjoiseen päin; siinä on oltava vähintään kaksi aukkoa (toinen toimii sisäänkäyntinä ja toinen tuuletuskanavana), jotta luolan läpi kulkisi ilmavirta (”soplado”); luolassa on myös oltava virtaavaa vettä. Näin ilma on liikkeessä, luolan kosteus pysyy korkeana (yli 90 prosenttia) ja lämpötila on 6–10 celsiusastetta.

Näissä olosuhteissa seiniä peittää home, lähinnä *Penicillium roqueforti*. Ilmavirta eli ”soplado” irrottaa homeesta itiöitä, jotka putoavat juuston päälle, itävät ja pääsevät näin juustomassan sisään.

Jotta juusto kypsyisi kunnolla, sen on oltava luolassa kahdesta viiteen kuukautta puuhyllyllä (”talhjaameras”). Tänä aikana juustoja käännetään ja puhdistetaan aika ajoin.

Kypsytyksen jälkeen juustot oli entisaikaan tapana kääriä vaahteran (*Acer pseudoplatanus*) lehtiin, jotta niitä olisi helpompi käsitellä myynnin aikana. Nykyään suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvat juustot kääritään lehtien sijaan elintarvikekäyttöön tarkoitettuun paperipakkaukseen, johon on painettu lehtien kuvia.

(b) Maine

Cabrales-juuston maineesta on olemassa kirjallisia todisteita. Muun muassa Jovellanosin kirjoitukset 1700-luvulta, Madozin ”Diccionario Geográfico” 1800-luvun alkupuolelta ja González Solísin ”Memorias Asturianas” todistavat, että Cabrales-juustoa on esitelty Madridin maatalousnäyttelyssä vuonna 1857 yhdessä muiden asturialaisten tuotteiden kanssa.

Vuonna 1911 Alvaradon veljekset lähtivät Santanderin lypsykarjataloutta käsittelevää raporttia laatiessaan Cabralesin alueelle. Siellä he kiipesivät Picos de Europalle nähdäkseen omin silmin kuuluisaa Cabrales-juustoa valmistavien karjankasvattajien luolat.

**Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)**

https://run.gob.es/wzoCabralN25