C/2025/5117

19.9.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5117)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cabrales”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Cabrales”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOZP

☑ ZOI

☐ OZP

3. **Industrija**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Glavna uprava za ruralni razvoj i poljoprivredno-prehrambeni sektor

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene opisane i obrazložene u nastavku ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ni upotrebe tog naziva. Ne uključuju promjene u podrijetlu, načinu proizvodnje ni svojstvima koja se povezuju s podrijetlom, pa stoga ne postoji rizik od narušavanja te povezanosti niti se uvode nova ograničenja u stavljanju proizvoda na tržište. Iako se jednom od izmjena uvodi mogućnost korištenja drugog, čvršćeg pakiranja za jedan od novih formata proizvoda, pakiranje i označivanje gotovog proizvoda koje provode sirane na tom zemljopisnom području već su obuhvaćeni postojećom dokumentacijom.

Stoga su to „standardne izmjene” u smislu članka 24. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Promjena pakiranja

Opis

Izmjena se odnosi na odjeljak B „Opis proizvoda” i odjeljak E „Metoda proizvodnje” specifikacije te odjeljak 3.2. „Opis proizvoda” i odjeljak 3.5. „Posebna pravila za pakiranje” jedinstvenog dokumenta.

3.1. Predstavljanje proizvoda

Predlaže se uključivanje dvaju novih oblika prezentiranja proizvoda (polovine i komadi), kako je opisano u nastavku.

„Proizvod se može stavljati na tržište cijeli, u polovinama ili komadima, pod uvjetom da je zapakiran i da se može odrediti njegovo podrijetlo.”

Izbrisano je upućivanje na Uredbu o ZOI-ju koja je stavljena izvan snage. U tom se upućivanju spominje predstavljanje i ambalaža (pakiranje) proizvoda te mogućnost upotrebe drugih materijala za pakiranje proizvoda u komadima. Taj će aspekt sada biti obuhvaćen odjeljkom E izmijenjene specifikacije, koji glasi kako slijedi:

„Proizvod se pakira u poseban papir za zamatanje hrane. Osim njega, za komade se mogu koristiti i drugi, čvršći materijali kako bi se proizvod bolje očuvao.”

Nadalje, radi jasnoće teksta specifikacije i izbjegavanja moguće zabune, u odlomak o pakiranju u Odjeljku E specifikacije, koji je već dio postojećeg jedinstvenog dokumenta, dodan je sljedeći tekst:

„Pakiranje se mora provesti na određenom zemljopisnom području kako bi se zajamčili najbolji uvjeti za proizvodnju kvalitetnog proizvoda. To proizvođačima sira omogućuje da sami očuvaju autentičnost proizvoda te olakšava provjere sljedivosti.”

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Promjena metode proizvodnje

Opis

Ova izmjena utječe na odjeljak B „Opis proizvoda”, odjeljak D točku b podtočku 4. „Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja” i odjeljak E „Metoda proizvodnje” specifikacije i odjeljak 3.2. jedinstvenog dokumenta.

3.2. Način proizvodnje

Izmijenjen je tekst opisa faza „soljenje”, „vađenje iz kalupa” i „zrenje”.

Sljedeći tekst:

„Sirevi se zatim sole. Gornja strana pospe se suhom solju i sir se ostavlja da stoji 12 sati. Nakon toga se okrene, posoli s druge strane i ponovno ostavi 12 sati pa se potom izvadi iz kalupa.

Sir se ostavlja na zraku otprilike 15 dana, a zatim se premješta u spilje za zrenje.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Sirevi se zatim sole. Gornja strana pospe se suhom solju i sir se ostavlja da stoji najmanje 12 sati. Nakon toga se okrene, posoli s druge strane i ponovno ostavi 12 sati.

Sirevi se mogu izvaditi iz kalupa tijekom ili nakon soljenja.

Sir se ostavlja na zraku otprilike 15 dana, a zatim se premješta u spilje za zrenje.”

I sljedeći tekst:

„Zrije najmanje dva mjeseca od datuma proizvodnje gruša.”

„Postupak zrenja odvija se u registriranim spiljama koje nadzire regulatorni odbor.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Zrije najmanje dva mjeseca od datuma proizvodnje gruša, uglavnom u spiljama.”

„Završna faza postupka zrenja odvija se u registriranim spiljama koje nadzire regulatorni odbor.”

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Cabrales”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025.

1. **Naziv**

„Cabrales”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Riječ je o siru prošaranom plavom plijesni koji se proizvodi od sirovog kravljeg, ovčjeg ili kozjeg mlijeka ili od mješavine dviju ili svih triju navedenih vrsta mlijeka (mlijeko uvijek mora biti punomasno), uravnoteženog sastava u smislu masnoća i bjelančevina.

Zrije uglavnom u spiljama najmanje dva mjeseca od datuma proizvodnje gruša.

Obilježja zrelih sireva:

· Oblik: cilindričan s glatkim stranama,

visina: od 7 do 15 centimetara.

Masa i promjer: različiti. Promjer ne smije biti manji od visine sira.

· Kora: meka, tanka, kremasta, siva do narančasto-smeđa s mogućim crvenkasto-žutim područjima.

Pasta: Kremasta, ali s različitim razinama ljepljivosti, ovisno o razini fermentacije sira. Kompaktan, bez rupica. Određeni su dijelovi bijele boje, a prošaran je zelenoplavom plijesni. Blago pikantnog je okusa, jačeg ako je riječ o sirevima od čistog ovčjeg ili kozjeg mlijeka ili od mješavine mlijeka.

Masti: najmanje 45 % u suhoj tvari.

Najmanja stopa vlažnosti od 30 %.

Proizvod se može staviti na prodaju cijel, u polovinama ili komadima.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Stoka se hrani u skladu s tradicionalnim običajima, na pašnjacima i uz dodatak krmiva.

Sirovo kravlje, ovčje ili kozje mlijeko sa stočarskih gospodarstava na definiranom zemljopisnom području. Sirilo isključivo životinjskog podrijetla.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka te prerada i zrenje sira moraju se odvijati na određenom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod se pakira u poseban papir za zamatanje hrane. Osim njega, za komade se mogu koristiti drugi, otporniji materijali kako bi se proizvod bolje očuvao.

Pakiranje se mora provesti na određenom zemljopisnom području kako bi se zajamčili najbolji uvjeti kojima se osigurava proizvodnja kvalitetnog proizvoda. To proizvođačima sira omogućuje da sami očuvaju autentičnost proizvoda te olakšava provjere sljedivosti.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednih proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na trgovačkim oznakama na sirevima moraju se nalaziti natpis „Denominación de Origen Protegida Cabrales” i logotip EU-a za zaštićene oznake izvornosti.

Na sirevima se mora nalaziti i sekundarna etiketa s vlastitim serijskim brojem, kodificirana u skladu s oblikom sira koji se certificira. Te sekundarne oznake nadzorno tijelo mora odobriti, provjeriti i isporučiti na način kojim se osigurava da ih se ne može ponovno upotrijebiti.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Područje proizvodnje mlijeka prikladnog za proizvodnju sira „Cabrales” obuhvaća sela Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres i Tielve u općini Cabrales te sela Oceño, Cáraves i Rozagas u općini Peñamellera Alta, a sva su ona smještena na području planinskog lanca Picos de Europa u autonomnoj zajednici Asturiji.

Sir se proizvodi i dozrijeva na području proizvodnje.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Posebno svojstvo proizvoda

Posebnosti sira „Cabrales” koje ga čine jedinstvenim u usporedbi s drugim sirevima utvrđuju se na temelju njegovih organoleptičkih svojstava (kora i tijesto).

Posebnost područja

odražava se u sljedećim prirodnim i ljudskim čimbenicima:

1 – Prirodni čimbenici

Planinski lanac Picos de Europa smješten je na jugoistoku autonomne zajednice Asturije i djelomično se proteže u zajednice Leon i Kantabrija, a čine ga planinski masivi koji se uzdižu sa sjevernih padina Kantabrijskog gorja i široki pašnjaci na nadmorskim visinama iznad 800 metara.

2 – Ljudski čimbenici

Zbog izolacije koju su doživjele generacije stanovnika tog područja, njihovo se gospodarstvo temelji na iscrpnoj upotrebi i iskorištavanju prirodnih resursa.

Kao prvo, resursi ljudskih naseobina u planinskom lancu Picos de Europa tradicionalno su se temeljili na iskorištavanju pašnjaka ljeti za hranidbu različitih vrsta stoke, uglavnom iz sela na rubovima tog planinskog lanca. Ljeti životinje slobodno lutaju nepristupačnim pašnjacima peñe (naziv koji je lokalno stanovništvo dalo lancu Picos de Europa). Sva mala sela imaju vlastiti tor koji održavaju zajedno, ali ga čine različita stada, svako u vlasništvu drugog stanovnika. Ljeti u torove prelazi nekolicina stanovnika odgovornih za brigu o stoci i upravljanje njome, dok preostali ostaju u selu i bave se žetvom i kosidbom.

Kao drugo, zahvaljujući posebnoj stručnosti lokalnih proizvođača i činjenici da su zbog poteškoća u komunikaciji centri potrošnje bili vrlo udaljeni, sir su od mlijeka proizvodili sami stočari.

Uzročna povezanost specifične prirode područja te proizvodnje i svojstava proizvoda

(a) Spilje za zrenje

Spilje i kaverne različitih veličina i obilježja odraz su krškog reljefa i posebne dinamike zraka i vode prisutne u vapnenačkoj masi lanca Picos de Europa, jednoj od najdebljih u Europi.

Spilje za zrenje katkad su smještene u blizini tora ili kuće stočara, ali većina ih je udaljena i teško im se pristupa zavojitim planinskim putovima. Smještene su na nadmorskim visinama od 800 do 1 200 metara, a one na višim nadmorskim visinama smatraju se kvalitetnijima.

Uvjeti koje spilje moraju ispunjavati da bi bile prikladne za zrenje sira „Cabrales”: moraju biti duboke, a ulaz mora biti okrenut prema sjeveru, moraju imati najmanje dva otvora (jedan za pristup, drugi za prozračivanje) kako bi se unutra stvorilo strujanje zraka koje se naziva soplado i moraju imati tekuću vodu. To potiče blagi protok zraka u spilji i uzrokuje veliku vlažnost (više od 90 %) te istodobno održava temperaturu na razini od 6 °C do 10 °C.

U tim su uvjetima zidovi spilje prekriveni plijesni, posebno *Penicillium roqueforti*, a zračne struje ili soplados oslobađaju njezine spore te one padaju na sir, klijaju i prodiru u sir.

Da bi dovoljno dozreli, sirevi moraju od dva do pet mjeseci ostati u spiljama na drvenim policama (*talhjaameras*), uz povremeno okretanje i čišćenje.

Prije su se sirevi nakon postupka zrenja pakirali u listove javora (*Acer pseudoplatanus*) radi lakšeg rukovanja pri prodaji. Sada je za sireve obuhvaćene oznakom izvornosti tu praksu zamijenila upotreba papira za zamatanje hrane s uzorkom lišća.

(b) Ugled

Postoje zapisi koji potvrđuju ugled sira „Cabrales”. Na primjer, u djelima Jovellanosa (18. stoljeće), Madozovu djelu *Diccionario Geográfico* objavljenom početkom 19. stoljeća te u *Memorias Asturianas* Gonzáleza Solísa navodi se da je sir „Cabrales” predstavljen na poljoprivrednoj izložbi u Madridu 1857., zajedno s drugim proizvodima iz Asturije.

U svojem su izvješću o mljekarstvu u Santanderu iz 1911. braća Alvarado navela da su putovanje počela u regiji Cabrales, usponom na lanac Picos de Europa radi posjeta spiljama stočara koji proizvode slavni sir „Cabrales”.

Upućivanje na elektroničku adresu (URL) objave specifikacije

https://run.gob.es/wzoCabralN25