C/2025/5117

2025.9.19.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/5117)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Cabrales”

EU-hivatkozási szám: PDO-ES-0081-AM04 – 2025.6.25.

1. **A termék elnevezése**

„Cabrales”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ mezőgazdasági termékek

☐ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Vidékfejlesztési és Agrár-élelmiszeripari Főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az alábbiakban ismertetett és indokolt módosítások nem vonják maguk után az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének vagy az elnevezés használatának megváltoztatását. Nem járnak az eredet, a módszer vagy az eredetnek tulajdonítható jellemzők megváltozásával, és ezért nem vonják maguk után a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatát, és nem eredményeznek új korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében, mivel bár e módosítások egyike magában foglalja egy másik, robusztusabb típusú csomagolás alternatívaként történő bevezetését az egyik újonnan kínált termékformátum esetében, a földrajzi területen működő sajtüzemek által előállított végtermék csomagolását és címkézését már a jelenlegi dokumentumok szabályozzák.

Ezért a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikke értelmében vett „standard módosításoknak” minősülnek.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A csomagolás megváltoztatása

Leírás

Ez a módosítás a termékleírás B. („A termék leírása”) szakaszát és E. („Az előállítás módja”) szakaszát, valamint az egységes dokumentum 3.2. (A termék leírása) és 3.5. („A csomagolásra vonatkozó külön szabályok”) pontját érinti.

3.1. A termék kiszerelése

Az alábbiak szerint javasolt a termékkiszerelés két új formájának (felek és darabok) bevezetése.

„A termék egészben, felezve vagy darabolva is forgalmazható, feltéve, hogy csomagolták és eredete azonosítható.”

A hatályon kívül helyezett OEM-rendeletre való hivatkozást törölték. Ez a hivatkozás a termék kiszerelésére és csomagolására vonatkozott, és magában foglalta annak lehetőségét, hogy a termék darabokban történő csomagolásához más anyagokat is felhasználjanak. Ezzel a szemponttal most a módosított termékleírás E. szakasza foglalkozik, amelynek szövege a következő:

„A terméket speciális élelmiszeripari papírba csomagolják. Alternatív megoldásként darabok esetében más, ellenállóbb anyagok is felhasználhatók a termék megóvására.”

Továbbá a termékleírás szövegének egyértelműbbé tétele és az esetleges félreértések elkerülése érdekében a termékleírás E. szakaszának csomagolásra vonatkozó bekezdése a következő – a jelenlegi egységes dokumentumban már szereplő – szöveggel egészült ki:

„A termékminőség optimális feltételeinek szavatolásához a csomagolást a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni. Ez a sajtkészítők számára lehetővé teszi a termék eredetiségének megőrzését, emellett megkönnyíti a nyomonkövethetőségi ellenőrzéseket.”

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az előállítás módjának változása

Leírás

Ez a módosítás a termékleírás „A termék leírása” című B. szakaszát, a D. szakasz b) pontjának 4. alpontját („A termék területről való származásának igazolása)” és „Az előállítás módja” című E. szakaszt, valamint az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

3.2. Az előállítás módja

Módosult a „sózás”, a „formából való kivétel” és az „érlelés” szakasz szövege.

A következő szöveg helyébe:

„Ezután a sajtokat sózzák: a felső felületet száraz sóval meghintik és 12 órán keresztül hagyják állni, majd ezt követően megfordítják és a másik oldalon sózzák, további 12 órán át pihentetik, majd kiveszik a formából.

A sajtokat körülbelül 15 napig levegőn tartják, majd érlelés céljából természetes barlangokba viszik.”

az alábbi szöveg lép:

„Ezután a sajtokat sózzák: a felső felületet száraz sóval meghintik, és legalább 12 órán keresztül hagyják állni, majd ezt követően megfordítják és a másik oldalon sózzák, és még legalább 12 órán át pihentetik.

A sajtok a sózás közben vagy a sózás után is kivehetők a formából.

A sajtokat körülbelül 15 napig levegőn érlelik, majd végső érlelés céljából természetes barlangokba viszik.”

A következő megszövegezés helyébe pedig:

„Érlelése az alvadék előállításának időpontjától számítva legalább két hónapig tart.”

„Az érlelési folyamat a Szabályozó Tanács által felügyelt, nyilvántartásba vett barlangokban zajlik.”

az alábbi szöveg lép:

„Érlelése az alvadék előállításának időpontját követően legalább két hónapig tart, túlnyomórészt barlangokban.”

„Az érlelési folyamat a Szabályozó Tanács által felügyelt, nyilvántartásba vett barlangokban fejeződik be.”

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Cabrales”

EU-hivatkozási szám: PDO-ES-0081-AM04 – 2025.6.25.

1. **Elnevezés(ek)**

„Cabrales”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az a harmadik ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Kék erezetű, kizárólag nyers tehén-, juh- vagy kecsketejből, illetve közülük kettő vagy mindhárom keverékéből – minden esetben teljes tejből – készült, kiegyensúlyozott zsír- és fehérje-összetételű sajt.

Érlelése az alvadék előállításának időpontját követően legalább két hónapig tart, túlnyomórészt barlangokban.

Az érlelt sajtok jellemzői:

Formája: hengeres, az oldala sima.

Magassága: 7–15 centiméter.

Súlya és átmérője: változó. Az átmérő soha nem lehet kisebb, mint a sajt magassága.

Kérge: puha, vékony, krémes állagú, szürke/narancsbarna, esetenként pirosas sárga foltokkal.

Tésztája: krémes állagú, bár a sajt erjedési fokától függően a sajttészta szemcséi eltérő mértékben állnak össze. Tömör, lyukakat nem tartalmaz. Színe részben fehér, zöldeskék erezettel. Enyhén csípős íze hangsúlyosabb, ha a sajt tiszta juh- vagy kecsketejből, vagy ezek keverékéből készül.

Zsírtartalma: legalább 45 % szárazanyag-tartalomban kifejezve.

Nedvességtartalma: legalább 30 %.

A termék egészben, felezve vagy darabolva is forgalomba hozható.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

Az állatok a hagyományos gyakorlat szerint közvetlenül a legelőkön legelnek és kiegészítő takarmányt is kapnak.

A meghatározott földrajzi területen található állattenyésztő gazdaságokból származó nyers tehén-, juh- és kecsketej. Kizárólag állati eredetű tejoltók.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej termelését, valamint a sajtok előállítását és érlelését a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A terméket speciális élelmiszeripari papírba csomagolják. Alternatív megoldásként darabok esetében más, ellenállóbb anyagok is felhasználhatók a termék megóvására.

A termékminőség optimális feltételeinek szavatolásához a csomagolást a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni. Ez a sajtkészítők számára lehetővé teszi a termék eredetiségének megőrzését, emellett megkönnyíti a nyomonkövethetőségi ellenőrzéseket.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A sajtok kereskedelmi címkéin a „Denominación de Origen Protegida Cabrales” (Cabrales oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezést, valamint az oltalom alatt álló eredetmegjelölések uniós logóját kötelező feltüntetni.

A tanúsított sajton a formátuma szerint meghatározott, egyedi sorszámmal ellátott ellenőrző címkét is el kell helyezni. A hátcímkéket az ellenőrző szerv hagyja jóvá, ellenőrzi és adja át oly módon, hogy azok ismételt felhasználása ne legyen lehetséges.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Cabrales” sajt előállítására alkalmas tej termelési területéhez Asturias tartomány Cabrales járásának Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres és Tielve del Concejo települései és a Peñamellera Alta járás Oceño, Cáraves és Rozagas települései tartoznak, amelyek kivétel nélkül a Picos de Europa hegylánc területén találhatók.

A sajtkészítés és az érlelés területe megegyezik az előállítási területtel.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A termék sajátos jellege

A Cabrales sajt más sajtokhoz viszonyított egyedi jellegét az érzékszervi jellemzői (kéreg és tészta) határozzák meg.

A terület sajátosságai

Ez az alábbi természeti és emberi tényezőkben nyilvánul meg:

1 – Természeti tényezők

A Kantábriai-hegység északi oldalán emelkedő hegyvidéki területek és a 800 métert meghaladó magasságban elterülő legelők alkotják az Asturias tartomány délkeleti részén emelkedő Picos de Europa hegyláncot, amelynek egyes részei a szomszédos León és Cantabria tartományba is átnyúlnak.

2 – Emberi tényezők

A terület lakói generációkon keresztül elszigeteltségben éltek, ennek következtében gazdaságuk a természetes erőforrások teljes körű fel- és kihasználására épül.

Először is, a Picos de Europa hegyvidékén élő népesség erőforrásai hagyományosan a legelők használatán alapultak, ahol nyaranta általában a hegységgel határos falvakban tartott állatokat legeltették. Nyáron az állatok szabadon élnek a „peña” (a Picos de Europa helyi elnevezése) nehezen megközelíthető legelőin. Az egyes falvaknak saját, közösen hasznosított hodályaik vannak, amelyekben azonban családi tulajdonban álló különböző állatállományokat tartanak. Nyáron néhány helyi lakos is felköltözik, az ő feladatuk a nyáj őrzése és gondozása, míg a faluban maradó többiek a kaszálás és a szénakészítés munkáját végzik.

Másrészt a helyi termelők speciális ismereteinek köszönhetően, és mert a közlekedési nehézségek miatt a fogyasztási központok távol estek, a tejből maguk a gazdálkodók készítették a sajtot.

A földrajzi terület sajátos jellege és a termék előállítása és jellemzői közötti ok-okozati összefüggés

(a) Érlelőbarlangok

A különböző méretű és jellegű barlangok és üregek keletkezése a Picos de Europa mészkőtömegében (Európa egyik legnagyobb mészkőtömegében) megtalálható karsztképződményeknek és különleges levegő-víz dinamikának köszönhető.

Az érlelőbarlangok olykor a hodály vagy a pásztor házának közelében találhatók, de legtöbbjük távol fekszik és csak nehezen, tekervényes hegyi ösvényeken közelíthető meg. A barlangok 800–1 200 méter magasságban találhatók, és minél magasabban fekszenek, annál jobbnak tartják őket.

A „Cabrales” érlelésére alkalmas barlangnak a következő feltételeknek kell megfelelnie: legyen mély, bejárata észak felé nézzen; rendelkezzen legalább két külső nyílással (az egyik bejáratként szolgál, a másik a szellőzést biztosítja), ami a belső áramlást („soplado”) létrehozza; és rendelkezzen egy vízfolyással. Ennek eredményeképpen a barlangban a levegő enyhe mozgásban van, a páratartalom nagyon magas (több mint 90 %), a hőmérséklet pedig 6 és 10 °C között állandósul.

Ilyen körülmények között a falakat penész, elsősorban Penicillium roqueforti borítja, a légáramlatok („soplados”) pedig fellazítják a spóráit, amelyek a sajtra hullanak, ott csírázásnak indulnak, és átterjednek a sajttésztán.

A megfelelő érettségi állapot kialakulása érdekében a sajtot legalább 2–5 hónapig tartják a barlangban elhelyezett fa állványokon (helyi néven „talhjaameras”). Ez idő alatt rendszeresen átforgatják és tisztítják őket.

Régebben az érési folyamat befejeződését követően a sajtokat a könnyebb kereskedelmi kezelhetőség érdekében a hegyi juhar (*Acer pseudoplatanus*) leveleibe csomagolták. Napjainkban az eredetmegjelölés oltalma alatt álló sajt esetében ezt a gyakorlatot az élelmiszeripari papírcsomagolás használata váltotta fel, amelyre faleveleket nyomtatnak.

(b) Hírnév

A „Cabrales” sajt hírnevéről beszámolók tanúskodnak. Ilyenek például Jovellanos (XVIII. század) írásai, a Pascual Madoz által a XIX. század elején szerkesztett *Diccionario Geográfico*, valamint González Solís *Memorias Asturianas* című munkája, amely említést tesz arról, hogy az 1857-es madridi mezőgazdasági kiállításon egyéb asztúriai termékek mellett a Cabrales sajtokat is bemutatták.

Az Alvarado testvérek santanderi tejiparról szóló 1911-es beszámolójukban a Cabrales régióban kezdték utazásukat a Picos de Europa megmászásával, hogy saját szemükkel lássák a híres „Cabrales” sajtot készítő állattenyésztők barlangjait.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://run.gob.es/wzoCabralN25