Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5117

2025 9 19

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5117)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Cabrales“

ES nuorodos Nr.: PDO-ES-0081-AM04 – 2025 6 25

1. **Produkto pavadinimas**

„Cabrales“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SGN

☑ SKVN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produkcija

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Kaimo plėtros ir žemės ūkio maisto produktų generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Toliau nurodytais ir pagrįstais pakeitimais nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas ar jo naudojimas. Jais nekeičiama kilmė, gamybos būdas ar su kilme susijusios savybės, todėl dėl jų nekyla grėsmė, kad ryšys bus pripažintas negaliojančiu, arba jais nenustatomi nauji pardavimo apribojimai. Nors vienu iš šių pakeitimų siūloma kaip alternatyvą įtraukti kitą, tvirtesnę medžiagą, skirtą vienos iš siūlomų naujų formų produktui pakuoti, šioje geografinėje vietovėje veikiančiose sūrinėse atliekamas galutinio produkto pakavimas ir ženklinimas jau reglamentuojamas galiojančiais dokumentais.

Todėl jie laikomi standartiniais pakeitimais, kaip apibrėžta 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, 24 straipsnyje.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014 (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Pakuotės pakeitimas

Aprašymas

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos B skirsniui „Produkto aprašymas“ ir E skirsniui „Gamybos metodas“, taip pat bendrojo dokumento 3.2 skirsniui „Produkto aprašymas“ ir 3.5 skirsniui „Specialios pakavimo taisyklės“.

3.1. Produkto pateikimas.

Siūloma įtraukti dvi naujas produkto pateikimo formas (perpjovus pusiau ir supjausčius porcijomis), kaip aprašyta toliau:

„Produktas gali būti parduodamas nepjaustytas, perpjautas pusiau arba supjaustytas porcijomis, jei jis supakuotas ir galima nustatyti jo kilmę.“

Išbraukta nuoroda į dabar panaikintą SKVN reglamentą. Šioje nuorodoje buvo paminėtas produkto pateikimas ir pakavimas į popierių (pakavimas), be to, numatyta galimybė porcijomis supjaustytą produktą pakuoti naudojant kitas medžiagas. Dabar šis aspektas bus įtrauktas į pakeistos specifikacijos E skirsnį ir bus suformuluotas taip:

„Produktas pakuojamas į specialų maistui skirtą popierių. Jei pakuojamas porcijomis supjaustytas produktas, galima naudoti kitas, tvirtesnes medžiagas, kad produktas išliktų šviežias.“

Be to, siekiant paaiškinti specifikacijos formuluotę ir išvengti galimos painiavos, specifikacijos E skirsnio pastraipa dėl pakavimo, kuri jau įtraukta į dabartinį bendrąjį dokumentą, buvo papildyta šiuo tekstu:

„Sūris turi būti pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje, siekiant užtikrinti optimalias sąlygas išlaikyti produkto kokybę. Tai suteikia galimybę patiems sūrių gamintojams išlaikyti produkto autentiškumą bei palengvina atsekamumą.“

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pakeitimas

Gamybos metodo pakeitimas

Aprašymas

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos B skirsniui „Produkto aprašymas“, D.b.4 skirsniui „Įrodymai, kad produktas kilęs iš nurodytos vietovės“ ir E skirsniui „Gamybos metodas“, taip pat bendrojo dokumento 3.2 skirsniui.

3.2. Gamybos metodas

Iš dalies pakeista sūdymo, išėmimo iš formų ir brandinimo etapų formuluotė.

Šis tekstas:

„Tada sūriai yra sūdomi: viršus pabarstomas sausa druska ir sūriai paliekami 12 valandų, po to apverčiami ir pabarstomi druska iš kitos pusės, tada paliekami dar 12 valandų, paskui išimami iš formos.

Po maždaug 15 dienų džiovinimo jie perkeliami į gamtos suformuotas olas ir jose toliau brandinami.“

keičiamas taip:

„Tada sūriai yra sūdomi: viršus pabarstomas sausa druska ir sūriai paliekami bent 12 valandų, po to apverčiami ir pabarstomi druska iš kitos pusės, tada paliekami dar bent 12 valandų, paskui išimami iš formos.

Iš formų sūriai gali būti išimami sūdymo metu arba po sūdymo.

Po maždaug 15 dienų džiovinimo jie perkeliami į gamtos suformuotas olas ir jose galutinai subręsta.“

Šios formuluotės:

„Brandinama olose bent du mėnesius nuo rūgpienio paruošimo dienos.“;

„Brandinimas vykdomas įregistruotose olose, kurias prižiūri Reguliavimo taryba.“

keičiamos taip:

„Daugiausia brandinama olose bent du mėnesius nuo rūgpienio paruošimo dienos.“;

„Brandinimas užbaigiamas įregistruotose olose, kurias prižiūri Reguliavimo taryba.“

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Cabrales“

ES nuorodos Nr.: PDO-ES-0081-AM04 – 2025 6 25

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Cabrales“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0406 – Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Pelėsinis sūris, gaminamas iš žalio karvės, avies ar ožkos pieno arba dviejų ar trijų pieno rūšių mišinio. Naudojamas tik nenugriebtas pienas, kurio riebalų ir baltymų kiekis yra subalansuotas.

Daugiausia brandinama olose bent du mėnesius nuo rūgpienio paruošimo dienos.

Brandintų sūrių savybės:

· forma – cilindro plokščiais pagrindais;

aukštis – nuo 7 iki 15 centimetrų;

svoris ir skersmuo – įvairūs. Skersmuo neturi būti mažesnis už aukštį;

pluta – minkšta, plona, riebi, nuo pilkos iki oranžiniai rudos spalvos, vietomis gali būti raudonai gelsva;

masė – riebios konsistencijos, tačiau nevienodai sukibusi, priklausomai nuo sūrio fermentacijos laikotarpio. Kompaktiška ir neakyta. Vietomis baltos spalvos su žalsvai mėlynomis gyslomis. Skonis aštrokas, stipresnis, kai sūris gaminamas iš gryno avies arba ožkos pieno ar jų mišinio;

riebalai – ne mažiau kaip 45 proc. sausosios medžiagos;

mažiausias drėgnis – 30 proc.

Produktas gali būti parduodamas nepjaustytas, perpjautas perpus arba supjaustytas porcijomis.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Šeriant gyvulius laikomasi tradicinės praktikos, t. y. tiesiogiai naudojama ganyklų žolė ir papildomas pašaras.

Žalias karvės, avies ir ožkos pienas, gaunamas iš nustatytoje geografinėje vietovėje esančių gyvulininkystės ūkių. Naudojamas tik gyvūninės kilmės šliužo fermentas.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Pienas turi būti gaunamas, o sūriai gaminami ir brandinami tik nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Produktas pakuojamas į specialų maistui skirtą popierių. Jei pakuojamas porcijomis supjaustytas produktas, galima naudoti kitas, tvirtesnes medžiagas, kad produktas išliktų šviežias.

Sūris turi būti pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje, siekiant užtikrinti optimalias sąlygas išlaikyti produkto kokybę. Tai suteikia galimybę patiems sūrių gamintojams išlaikyti produkto autentiškumą bei palengvina atsekamumą.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Komercinėse sūrių etiketėse privalo būti užrašas „Denominación de Origen Protegida Cabrales“ ir Europos saugomų kilmės vietos nuorodų identifikavimo simbolis.

Sūriai taip pat turi būti paženklinti antrine etikete, kurioje turi būti pateikta serija ir individualus numeris, koduotas pagal sertifikuojamo sūrio formatą. Šias antrines etiketes tvirtina, tikrina ir išduoda kontrolės įstaiga, siekiant, kad jų nebūtų galima panaudoti dar kartą.

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Pieno, kuris gali būti naudojamas SKVN „Cabrales“ žymimam sūriui gaminti, gamybos vietovę sudaro Arangaso, Arenaso, Asiego, Berodijos, Bulneso, Kamarmenjos, Kanaleso, Karenjos, Eskobaro, Inguanso, La Molinos, La Salsės, Ortigero, Pandjelo, Puertaso, Poo, Sotreso ir Tjelvės kaimai, priklausantys Kabraleso savivaldybei, taip pat Osenjo, Karaveso ir Rosagaso kaimai Penjameljera Altos savivaldybėje. Juos supa Europos viršūnių zona Astūrijos provincijoje.

Sūris ruošiamas ir brandinimas taip pat nustatytoje gamybos vietovėje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Specifinės produkto savybės

Produkto specifiškumą, dėl kurio SKVN „Cabrales“ žymimas sūris išsiskiria iš kitų sūrių, lemia jo (plutos ir masės) juslinės savybės.

Vietovės specifiškumas

Tai susiję su šiais gamtiniais ir žmogiškaisiais veiksniais:

1 – Gamtiniai veiksniai

Europos viršūnes, esančias Astūrijos provincijos pietryčių dalyje ir šiek tiek besitęsiančias iki gretimų Leono ir Kantabrijos provincijų, sudaro kalnų masyvai, siekiantys Kantabrijos kalnų grandinės šiaurinius šlaitus, ir didesniame nei 800 metrų aukštyje esantys ganyklų plotai.

2 – Žmogiškieji veiksniai

Kadangi daugelis šios vietovės gyventojų kartų gyveno izoliuotai, jų ekonomika remiasi visišku gamtos išteklių naudojimu ir eksploatavimu.

Viena vertus, Europos viršūnėse gyvenančių žmonių bendruomenių ištekliai tradiciškai buvo vasarą ganyklose ganomi įvairūs gyvuliai, dažniausiai atvesti iš netoli Europos viršūnių esančių kaimų. Vasarą gyvuliai gyvena laisvėje ir ganosi sunkiai pasiekiamose ganyklose, vietinių vadinamose „peña“ (taip vietos gyventojai vadina Europos viršūnes). Kiekvienas kaimelis turi savo avides, bendrai eksploatuojamas ir naudojamas įvairioms bandoms, kurios priklauso skirtingiems gyventojams. Vasarą kai kurie gyventojai įsikuria šiose avidėse, apsiimdami ganyti ir prižiūrėti gyvulius, o kiti lieka kaime, kad nuimtų derlių ir džiovintų žolę.

Kita vertus, ypatingos vietos gamintojų žinios ir tolimas kelias iki vartojimo vietų (dėl sudėtingo susisiekimo) skatino pačius gyvulių augintojus pieną perdirbti į sūrį.

Priežastinis ryšys tarp vietovės specifiškumo bei produkto ruošimo ir savybių

(a) Brandinimo olos

Įvairių tūrių ir savybių olos ir dideli urvai yra susidarę dėl karstinių darinių bei ypatingos oro ir vandens dinamikos Europos viršūnių klinčių masėje, kuri yra viena plačiausiai plytinčių visame žemyne.

Brandinimo olos kartais būna netoli avidės ar piemens namo, bet didžioji jų dalis yra toli ir sunkiai pasiekiamos vingiuotais kalnų takais. Jos būna 800–1 200 metrų aukštyje, aukščiausiai esančios olos laikomos geriausiomis.

Sąlygos, kurias turi atitikti ola, kad tiktų SKVN „Cabrales“ žymimiems sūriams brandinti, gali būti trumpai apibūdintos taip: ola turi būti gili, o įėjimas į ją turi būti nukreiptas į šiaurę; joje turi būti bent dvi angos į išorę (viena naudojama įeiti, kita – vėdinti), kad viduje susidarytų oro srovė, vietinių vadinama „soplado“, ir vandens srovė. Todėl oloje esantis oras mažai juda ir yra labai drėgnas (daugiau nei 90 proc. drėgnio), o temperatūra laikosi nuo 6 iki 10 °C.

Šiomis sąlygomis sienas dengia pelėsis, ypač *Penicillium roqueforti*, o dėl oro srovių arba „soplados“ jo sporos pasklinda ir nusėda ant sūrio, sudygsta ir išplinta masėje.

Norint pasiekti tinkamą brendimo lygį, sūris oloje ant medinių lentynų („talhjaameras“) turi būti laikomas 2–5 mėnesius. Šiuo laikotarpiu sūris apverčiamas ir jo pluta reguliariai nuplaunama.

Užbaigus brandinimo procesą sūriai įvyniojami į platanalapio klevo (*Acer pseudoplatanus*) lapus, kad prekiaujant juos būtų lengviau tvarkyti. Šiuo metu vietoj jų saugoma kilmės vietos nuoroda ženklinamiems sūriams vynioti naudojamas maistui skirtas popierius su atspausdintais lapų motyvais.

(b) Geras vardas

Geras sūrių „Cabrales“ vardas minimas, pvz., Jovellanoso (XVIII a.) tekstuose ir Madozo geografiniame žodyne *Diccionario Geográfico*, išleistame XIX a. pradžioje. Gonzalezas Solisas savo veikale *Memorias Asturianas* mini, kad 1857 m. Madrido žemės ūkio parodos metu, be kitų Astūrijos produktų, buvo pristatyti ir sūriai „Cabrales“.

1911 m. ataskaitoje apie Santandero pieno pramonės įmones broliai Alvaradai nurodo savo kelionę pradėję nuo Kabraleso regiono ir pakilę į Europos viršūnes, kad aplankytų žymųjį sūrį „Cabrales“ gaminančių gyvulių augintojų olas.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

https://run.gob.es/wzoCabralN25