C/2025/5117

19.9.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/5117)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Cabrales”

ES atsauces Nr.: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Cabrales”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ AĢIN

☑ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauku attīstības un agropārtikas ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Turpmāk aprakstītie un pamatotie grozījumi neietver izmaiņas ne aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā, ne šā nosaukuma lietojumā. Ar tiem netiek ieviestas izmaiņas ne izcelsmē, ne metodē, ne ar izcelsmi saistītajās īpašībās, un tāpēc tie nerada risku, ka saikne vairs nebūs spēkā, un ar tiem netiek arī noteikti jauni tirdzniecības ierobežojumi, jo, lai gan ar vienu no šiem grozījumiem kā alternatīva tiek ieviests cits, izturīgāks iepakojuma materiāls, kurā var iepakot vienu no jaunajiem piedāvātajiem produkta formātiem, galaprodukta iepakošana un marķēšana, ko veic sierotavas ģeogrāfiskajā apgabalā, jau ir ietvertas spēkā esošajos dokumentos.

Tāpēc tie ir “standarta grozījumi” Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012, 24. panta nozīmē.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Iepakojuma izmaiņas

Apraksts

Šis grozījums ietekmē specifikācijas B iedaļu "Produkta apraksts" un E iedaļu "Ražošanas metode", kā arī vienotā dokumenta 3.2. punktu "Produkta apraksts" un 3.5. punktu "Iepakošanas īpašie noteikumi".

3.1. Produkta noformējums

Tiek ierosināts iekļaut divus jaunus produkta noformējuma veidus (puses un porcijas), kā aprakstīts turpmāk.

"Produktu drīkst tirgot veselu, sagrieztu uz pusēm vai sadalītu pa porcijām, ja vien tas ir iepakots un ir iespējams identificēt tā izcelsmi."

Atsauce uz ACVN regulu, kas tagad ir atcelta, ir svītrota. Šajā atsaucē bija minēts produkta noformējums un iesaiņojums (iepakojums) un iekļauta iespēja izmantot citus materiālus produkta iepakošanai pa porcijām. Šis aspekts tagad ir aplūkots grozītās specifikācijas E iedaļā un ir formulēts šādi:

"Produkts ir iepakots īpašā pārtikas klases papīrā. Porciju iepakošanai tā vietā var izmantot citus, izturīgākus materiālus, lai saglabātu produktu."

Turklāt, lai padarītu specifikācijas tekstu skaidrāku un izvairītos no iespējamiem pārpratumiem, specifikācijas E iedaļas rindkopai par iepakojumu ir pievienots šāds teksts, kas jau ir iekļauts spēkā esošajā vienotajā dokumentā:

"Iepakošanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai garantētu optimālus apstākļus produkta kvalitātes nodrošināšanai. Tas ļauj pašiem siera izgatavotājiem saglabāt produkta autentiskumu un atvieglo izsekojamības pārbaudes."

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Izmaiņas ražošanas metodē

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas B iedaļu "Produkta apraksts", D iedaļas "Pierādījumi, ka produkta izcelsme ir noteiktajā apgabalā" b) punkta 4. apakšpunktu un E iedaļu "Ražošanas metode" un vienotā dokumenta 3.2. punktu.

3.2. Ražošanas metode

Ir grozīts "sālīšanas", "izņemšanas no veidnes" un "nogatavināšanas" posma apraksts.

Teksts

"Tad sierus sāla: augšējo virsmu apkaisa ar sausu sāli un atstāj sierus nostāvēties 12 stundu, tad apgriež otrādi, apsāla otru pusi un atstāj nostāvēties vēl 12 stundu un pēc tam izņem no veidnes.

Kad sieri ir vēdinājušies aptuveni 15 dienu, tos pārvieto uz dabiskajām alām nogatavināšanai."

ir aizstāts ar šādu:

"Tad sierus sāla: augšējo virsmu apkaisa ar sausu sāli un atstāj sierus nostāvēties vismaz 12 stundu, tad apgriež otrādi, apsāla otru pusi un atstāj nostāvēties vēl vismaz 12 stundu.

Sierus var izņemt no veidnes sālīšanas laikā vai pēc tam.

Kad sieri ir vēdinājušies aptuveni 15 dienu, tos pārvieto uz dabiskajām alām galīgajai nogatavināšanai."

Un teksts

"Nogatavināts vismaz divus mēnešus no biezpiena ražošanas dienas. (..)"

"Nogatavināšanas process notiek reģistrētās alās, ko pārrauga Regulatīvā padome."

ir aizstāts ar šādu:

"Nogatavināts vismaz divus mēnešus no biezpiena ražošanas dienas, lielākoties alās. (..)"

"Nogatavināšanas procesu pabeidz reģistrētās alās, ko pārrauga Regulatīvā padome."

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Cabrales"

ES atsauces Nr.: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Cabrales"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0406 – siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

Siers ar zilu dzīslojumu, izgatavots no govs, aitas vai kazas svaigpiena vai divu vai visu trīs veidu piena (kuram vienmēr ir jābūt pilnpienam) maisījuma, ar sabalansētu tauku un olbaltumvielu saturu.

Nogatavināts vismaz divus mēnešus no biezpiena ražošanas dienas, lielākoties alās.

Nogatavināto sieru īpašības

Forma: cilindriska ar līdzenām malām.

Augstums: 7–15 cm.

Svars un diametrs: mainīgs. Diametrs nedrīkst būt mazāks par siera augstumu.

Miza: mīksta, plāna, krēmīga, pelēkā līdz oranžbrūnā krāsā, iespējams, ar sarkanīgi dzelteniem laukumiem.

Masa: krēmīgas konsistences, tomēr ar dažādu sasaistes pakāpi atkarībā no siera fermentācijas līmeņa. Kompakta, bez acojuma. Vietām balta ar zaļgani zilu dzīslojumu. Nedaudz asa garša, kas ir stiprāka sieriem, kuri gatavoti tikai no aitas vai kazas piena vai to abu maisījuma.

Tauki: ne mazāk kā 45 % sausnā.

Minimālais mitruma saturs: 30 %.

Produktu drīkst piedāvāt pārdošanai veselu, sagrieztu uz pusēm vai sadalītu pa porcijām.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Mājlopus baro atbilstoši tradicionālajai praksei, tieši izmantojot ganības un papildus dodot lopbarību.

Govs, aitas vai kazas svaigpiens no lopkopības saimniecībām noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tikai dzīvnieku izcelsmes himozīns.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Gan piena ražošanai, gan tā pārstrādei sierā, kā arī siera nogatavināšanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu iepako īpašā pārtikas klases papīrā. Porciju iepakošanai tā vietā var izmantot citus, izturīgākus materiālus, lai saglabātu produktu.

Iepakošanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai garantētu optimālus apstākļus produkta kvalitātes nodrošināšanai. Tas ļauj pašiem siera izgatavotājiem saglabāt produkta autentiskumu un atvieglo izsekojamības pārbaudes.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz siera tirdzniecības etiķetēm jābūt vārdiem "Denominación de Origen Protegida Cabrales", kā arī aizsargāta cilmes vietas nosaukuma ES logotipam.

Uz siera ir jābūt arī kontretiķetei ar unikālu sērijas numuru, kodētai atbilstoši sertificējamā siera veidam. Minētās kontretiķetes apstiprina, pārbauda un piegādā pārbaudes struktūra – tā, lai tās nevarētu izmantot atkārtoti.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Siera "Cabrales" gatavošanai piemērota piena ražošanas apgabals ietver *Arangas*, *Arenas*, *Asiego*, *Berodia*, *Bulnes*, *Camarmeña*, *Canales*, *Carreña*, *Escobar*, *Inguanzo*, *La Molina*, *La Salce*, *Ortiguero*, *Pandiello*, *Puertas*, *Poo*, *Sotres* un *Tielve* ciematu *Cabrales* pašvaldības teritorijā, kā arī *Oceño*, *Cáraves* un *Rozagas* ciematu *Peñamellera Alta* pašvaldības teritorijā; tie visi ietilpst *Picos de Europa* apvidū Astūrijas provincē.

Arī siera gatavošana un nogatavināšana notiek ražošanas apgabalā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Produkta specifika

Siera "Cabrales" specifiku, kuras dēļ tas ir unikāls salīdzinājumā ar citiem sieriem, nosaka tā organoleptiskās īpašības (miza un masa).

Apgabala specifika

To atspoguļo turpmāk aprakstītie dabas faktori un cilvēkfaktori.

1 – Dabas faktori

Apvidu *Picos de Europa*, kas atrodas Astūrijas provinces dienvidaustrumu daļā un nedaudz iesniedzas Leonā [*Leon*] un Kantabrijā [*Cantabria*], veido kalnu masīvi, kas paceļas no Kantabrijas kalnu ziemeļu nogāzēm, un plašas ganības, kas atrodas vairāk nekā 800 metru augstumā virs jūras līmeņa.

2 – Cilvēkfaktori

Tā kā šā apgabala iedzīvotāji paaudzēm ilgi dzīvojuši nošķirti, to saimniekošanas pamatā ir dabas resursu rūpīga izmantošana.

Pirmkārt, *Picos de Europa* apvidū apmetušies iedzīvotāji pamatā tradicionāli vasarā ganījuši dažādus mājlopus – galvenokārt no ciematiem pie *Picos* robežām. Vasarā mājlopi var brīvi ganīties *peña* (nosaukums, ko vietējie iedzīvotāji devuši *Picos de Europa*) grūti pieejamajās ganībās. Katram ciematam ir savi aploki, kuri tiek apsaimniekoti kopīgi, bet kuros ganās dažādi ganāmpulki, no kuriem katrs pieder citam iedzīvotājam. Vasarā pie ganāmpulkiem pārceļas daži iedzīvotāji, kuri atbild par mājlopu aprūpi un pārraudzību, savukārt pārējie iedzīvotāji paliek ciematā un nodarbojas galvenokārt ar ražas vākšanu un siena gatavošanu.

Otrkārt, pateicoties vietējo ražotāju īpašajām zināšanām un tam, ka, ņemot vērā pārvietošanās grūtības, patēriņa punkti atradās tālu, pienu sierā pārstrādāja paši lopkopji.

Cēloniskā saikne starp apgabala specifiskajām iezīmēm un produkta ražošanu un īpašībām

(a) Nogatavināšanas alas

Dažādu izmēru un veidu alas pastāv, pateicoties karsta veidojumiem un savdabīgai gaisa un ūdens dinamikai, kas konstatēta *Picos de Europa* kaļķakmens masā, kura ir viena no biezākajām Eiropā.

Dažkārt nogatavināšanas alas atrodas aploka vai gana mājas tuvumā, bet vairumā gadījumu tās atrodas tālu un tām piekļūt pa līkumotajiem kalnu ceļiem ir sarežģīti. Tās atrodas 800–1 200 metru augstumā virs jūras līmeņa, un tiek uzskatīts, ka augstāk esošo alu kvalitāte ir labāka.

Nosacījumi, kuriem alai ir jāatbilst, lai tā būtu piemērota "Cabrales" nogatavināšanai, ir īsumā šādi: tai ir jābūt dziļai, tās ieejai ir jābūt vērstai uz ziemeļiem; tai ir jābūt vismaz divām atverēm uz āru (viena – piekļuvei, otra – ventilācijai), lai iekšpusē radītu gaisa plūsmu, ko sauc par *soplado*; tajā ir jābūt arī tekošam ūdenim. Šie apstākļi liek gaisam alā nedaudz kustēties un rada ļoti lielu mitrumu (virs 90 %), vienlaikus saglabājot 6–10 °C temperatūru.

Šādos apstākļos sienas ir klātas ar pelējumu, galvenokārt *Penicillium roqueforti*, un gaisa plūsmas jeb *soplados* izkustina tā sporas, kas nokrīt uz siera, dīgst un izplatās pa siera masu.

Lai sieru pietiekami nogatavinātu, tam alās uz koka plauktiem (*talhjaameras*) ir jāatrodas divus līdz piecus mēnešus. Šajā laikā tos periodiski apgroza un notīra.

Senāk, kad nogatavināšanas process bija beidzies, sieru parasti ietina kalnu kļavas (*Acer pseudoplatanus*) lapās, lai tirgošanās laikā ar to būtu vieglāk apieties. Mūsdienās sieriem, uz kuriem attiecas cilmes vietas nosaukums, šim nolūkam izmanto ar lapām apdrukātu pārtikas klases papīra iepakojumu.

(b) Reputācija

Ir liecības, kas apliecina siera "Cabrales" reputāciju. Kā piemērus var minēt *Jovellanos* darbus (18. gadsimts), *Madoz* vārdnīcu *Diccionario Geográfico* (publicēta 19. gadsimta sākumā) un *González Solís* darbu *Memorias Asturianas*, kuros norādīts, ka "Cabrales" sieri līdzās citiem Astūrijas produktiem tikuši demonstrēti Madrides Lauksaimniecības izstādē 1857. gadā.

Brāļi *Alvarado* 1911. gadā, gatavojot ziņojumu par piensaimniecību Santanderā [*Santander*], sāka savu ceļojumu ar *Cabrales* reģionu, kāpjot *Picos de Europa*, lai paši savām acīm redzētu to lopkopju alas, kuri gatavo slaveno sieru "Cabrales".

Elektroniska (*URL*) atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

https://run.gob.es/wzoCabralN25