C/2025/5117

19.9.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/5117)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Cabrales”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025

1. **Nazwa produktu**

„Cabrales”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG

☑ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa lub nazwy

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación [Dyrekcja Generalna ds. Rozwoju Obszarów Wiejskich i Sektora Rolno-Spożywczego]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany opisane poniżej nie obejmują zmiany nazwy chronionej nazwy pochodzenia ani stosowania tej nazwy; nie pociągają one za sobą zmian dotyczących pochodzeniu, metody produkcji lub cech charakterystycznych związanych z pochodzeniem, a zatem nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu, ponieważ – mimo że jedna z tych zmian polega na wprowadzeniu, jako alternatywy, innych bardziej trwałych materiałów do pakowania jednego z proponowanych nowych formatów produktów – pakowanie i etykietowanie produktu końcowego na obszarze geograficznym przez serowarów jest już objęte obowiązującymi przepisami.

Zmiany te kwalifikują się zatem jako „zmiany standardowe” zgodnie z definicją w art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniającego rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylającego rozporządzenie (UE) nr 1151/2012.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana opakowania

Opis

Zmiana dotyczy sekcji B „Opis produktu" i sekcji E „Metoda produkcji" specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 „Opis produktu" i pkt 3.5 „Szczegółowe zasady dotyczące pakowania" jednolitego dokumentu.

3.1. Wprowadzanie produktu do obrotu

Proponuje się dodanie dwóch nowych form wprowadzania produktów do obrotu (połówki i porcje), jak opisano poniżej.

„Produkt objęty ChNP może być wprowadzany do obrotu w całości, w połówkach lub w porcjach, pod warunkiem że jest opakowany i można ustalić jego pochodzenie."

Skreślono odniesienie do rozporządzenia w sprawie obecnie uchylonej ChNP, które odnosi się do wprowadzania do obrotu i pakowania (opakowanie) produktu i dodano możliwość stosowania innych materiałów do pakowania produktu w porcjach. Nowy tekst dotyczący tej kwestii, który został zawarty w sekcji E zmienionej specyfikacji produktu, ma następujące brzmienie:

„Produkt jest pakowany w papier dopuszczony do kontaktu z żywnością. Alternatywnie, w przypadku porcji, dopuszcza się stosowanie innych, bardziej trwałych materiałów w celu konserwacji produktu."

Ponadto, aby zapewnić jasność brzmienia specyfikacji produktu i uniknąć ewentualnych nieporozumień, akapit dotyczący opakowań w sekcji E zmienionej specyfikacji uzupełniono o następujący tekst zawarty już w obecnym jednolitym dokumencie:

„Pakowanie musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować określone optymalne warunki wywierające wpływ na jakość produktu. Dzięki temu serowarzy mogą zagwarantować autentyczność produktu, co ułatwia przeprowadzanie kontroli identyfikowalności."

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana metody produkcji.

Opis

Zmiana dotyczy sekcji B „Opis produktu" i D lit. b) pkt 4 „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru" oraz sekcji E „Metoda produkcji" specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

3.2. Metoda produkcji

Zmieniono brzmienie tekstu dotyczącego etapów „solenie", „wyjmowanie z formy" i „dojrzewanie".

Obecny tekst:

„Następnie górna powierzchnia jest posypywana suchą solą, która jest pozostawiana na 12 godzin, po czym ser jest obracany i solony po drugiej stronie, a następnie pozostawiany na kolejne 12 godzin, po czym jest wyjmowany z formy.

Po suszeniu przez około 15 dni ser jest przenoszony do naturalnych jaskiń, w których odbywa się jego dojrzewanie."

otrzymuje brzmienie:

„Następnie górna powierzchnia jest posypywana suchą solą, która jest pozostawiana na co najmniej 12 godzin, po czym ser jest obracany i solony po drugiej stronie, a następnie pozostawiany na kolejnych co najmniej 12 godzin.

Ser jest wyjmowany z formy podczas solenia lub po nim.

Po suszeniu przez około 15 dni ser jest przenoszony do naturalnych jaskiń, w których kończy się jego dojrzewanie."

Następujący tekst:

„Ser dojrzewający przez co najmniej dwa miesiące, licząc od momentu powstania skrzepu."

„Dojrzewanie odbywa się w zarejestrowanych jaskiniach kontrolowanych przez Radę Regulacyjną."

otrzymuje brzmienie:

„Ser dojrzewający przez większość czasu w jaskiniach przez co najmniej dwa miesiące, licząc od momentu powstania skrzepu."

„Dojrzewanie kończy się w zarejestrowanych jaskiniach kontrolowanych przez Radę Regulacyjną."

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Cabrales"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cabrales"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser z przerostem niebieskiej pleśni wyprodukowany z surowego mleka krowiego, owczego lub koziego lub z połączenia dwóch lub wszystkich trzech wymienionych rodzajów mleka – przy czym mleko to musi zawsze być mlekiem pełnym – o zrównoważonym składzie pod względem zawartości tłuszczów i białek.

Ser dojrzewający przez większość czasu w jaskiniach przez co najmniej dwa miesiące, licząc od momentu powstania skrzepu.

Właściwości serów dojrzałych:

· kształt: cylindryczny, o gładkich bokach;

· wysokość: 7–15 centymetrów;

· masa i średnica: zróżnicowane; średnica nigdy nie może być mniejsza niż wysokość sera;

· skórka: miękka, cienka, tłusta, szara – o barwie brązowo-pomarańczowej, z miejscami czerwono-żółtymi;

miąższ sera: Miękka konsystencja o zróżnicowanym stopniu jednolitości, w zależności od stopnia fermentacji sera. Zwarty i pozbawiony dziur. Miejscami biały z zielonkawo-niebieskimi żyłkami. Nieco pikantny smak, intensywniejszy w serach wyprodukowanych z czystego mleka owczego lub koziego lub z mieszanin tych dwóch rodzajów mleka,

zawartość tłuszczu: nie mniej niż 45 % suchej masy,

minimalna zawartość wilgoci: 30 %.

Produkt może być wprowadzany do obrotu w całości, w połówkach lub w porcjach.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Zwierzęta gospodarskie karmi się zgodnie z tradycyjnymi praktykami, wypasając je bezpośrednio na pastwiskach i uzupełniając ich dietę paszą.

Surowe mleko krowie, owcze lub kozie pochodzące z gospodarstw hodowlanych położonych na określonym obszarze geograficznym. Podpuszczka wyłącznie pochodzenia zwierzęcego.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Zarówno produkcja mleka, jak i przetwarzanie i dojrzewanie sera muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt jest pakowany w papier dopuszczony do kontaktu z żywnością. Alternatywnie, w przypadku porcji, dopuszcza się stosowanie innych, bardziej trwałych materiałów w celu konserwacji produktu.

Pakowanie musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować określone optymalne warunki wywierające wpływ na jakość produktu. Dzięki temu serowarzy mogą zagwarantować autentyczność produktu, co ułatwia przeprowadzanie kontroli identyfikowalności.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykiety handlowe umieszczane na serach muszą zawierać słowa „Denominación de Origen Protegida Cabrales”, a także unijne logo chronionej nazwy pochodzenia.

Sery muszą również posiadać etykietę dodatkową opatrzoną własnym numerem seryjnym odpowiednią dla formy sera, do którego dana etykieta się odnosi. Etykiety dodatkowe muszą zostać zatwierdzone, sprawdzone i dostarczone przez organ kontrolny w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar produkcji mleka, z którego można wytwarzać ser „Cabrales”, obejmuje wsie: Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres i Tielve w gminie Cabrales oraz Oceño, Cáraves i Rozagas w gminie Peñamellera Alta – wszystkie wymienione wsie znajdują na obszarze Picos de Europa położonym w prowincji Asturia.

Ser jest również przetwarzany i dojrzewa na obszarze produkcji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Specyficzny charakter produktu

Specyficzny charakter sera Cabrales, który odróżnia go od innych serów, jest związany z jego właściwościami organoleptycznymi (skórka i miąższ). Specyfika obszaru

Specyfika obszaru

Specyfika obszaru znajduje odzwierciedlenie w następujących czynnikach naturalnych i ludzkich:

1 – Czynniki naturalne

Pasmo Picos de Europa położone w południowo-wschodniej części prowincji Asturia i rozciągające się na część prowincji León i Kantabria składa się z masywów górskich wyrastających z północnych zboczy Gór Kantabryjskich oraz rozległych pastwisk usytuowanych na wysokości powyżej 800 metrów.

2 – Uwarunkowania ludzkie

Z uwagi na izolację, jakiej doświadczyły pokolenia mieszkańców tego obszaru, gospodarka regionu opiera się na pełnym wykorzystywaniu dostępnych zasobów naturalnych.

Po pierwsze, mieszkańcy osiedli ludzkich położonych na obszarze Picos de Europa tradycyjnie wykorzystywali miesiące letnie do wypasania różnego rodzaju zwierząt gospodarskich na pastwiskach – zwierzęta te pochodziły zazwyczaj ze wsi położnych na obrzeżach obszaru Picos. Latem zwierzęta swobodnie przemierzają trudne tereny pastwisk peña (jak Picos de Europa nazywa miejscowa ludność). Każda mała wieś posiada własną zagrodę, z której korzysta cała społeczność, ale w której znajdują się różne stada, każde należące do innego mieszkańca. W miesiącach letnich zwierzęta przekazuje się kilku mieszkańcom wsi odpowiedzialnym za sprawowanie opieki nad zwierzętami gospodarskimi i zarządzanie nimi, natomiast pozostali mieszkańcy pozostają we wsi i koncentrują się na żniwach i sianokosach.

Po drugie, dzięki unikalnej wiedzy fachowej, jaką dysponują lokalni producenci, a także z uwagi na fakt, że trudności natury transportowej sprawiały, iż punkty konsumpcji produktów były tak bardzo oddalone od punktów ich produkcji, przetwarzaniem mleka w ser zajmowali się sami pasterze.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy specyficznym charakterem obszaru a procesem produkcji i właściwościami produktu

(a) Jaskinie, w których dojrzewają sery

Obecność jaskiń i pieczar o różnej wielkości i charakterystyce na tym obszarze jest związana z formacjami krasowymi i unikalną interakcją między powietrzem i wodą w masywie skał wapiennych Picos de Europa, który jest jednym z najgrubszych masywów tego rodzaju w Europie.

Choć jaskinie, w których dojrzewają sery, znajdują się niekiedy w pobliżu zagrody lub szałasu pasterskiego, większość jest położona daleko i prowadzą do nich trudno dostępne, wijące się górskie ścieżki. Jaskinie są położone na wysokości 800–1 200 metrów; uważa się, że sery dojrzewające w wyżej położonych jaskiniach cechują się lepszą jakością.

Aby daną jaskinię można było uznać za nadającą się do dojrzewania w niej sera „Cabrales", musi spełniać ona następujące warunki: być głęboka i posiadać wejście wychodzące na stronę północną; posiadać co najmniej dwa otwory prowadzące na zewnątrz (jeden pełniący funkcję wejścia i jeden do celów wentylacyjnych), aby doprowadzić do powstania strumienia powietrza wewnątrz jaskini, tzw. soplado; musi znajdować się w niej również ciek wodny. Wszystkie te warunki sprawiają, że w jaskini istnieje nieznaczny ruch powietrza i panuje w niej bardzo wysoka wilgotność (powyżej 90 %), a temperatura utrzymuje się na poziomie 6–10 °C.

W tych warunkach ściany jaskini pokrywają się pleśnią, głównie *Penicillium roqueforti*, a przepływ powietrza, czyli soplados, przenoszą zarodniki, które opadają na ser, kiełkują i przedostają się do miąższu sera.

Aby osiągnąć odpowiedni poziom dojrzałości, sery muszą leżakować w jaskiniach przez okres od dwóch do pięciu miesięcy na drewnianych półkach (talameras). W tym czasie są one okresowo obracane i czyszczone.

Po zakończeniu procesu dojrzewania sery zawijano dawniej w liście klonu jaworowego, aby ułatwić manipulowanie nimi w trakcie sprzedaży. Obecnie – w przypadku serów objętych nazwą pochodzenia – zaprzestano stosowania tej praktyki; zamiast tego sery zawija się w papier do pakowania żywności opatrzony nadrukiem przedstawiającym liście.

(b) Renoma

Renoma sera „Cabrales" znajduje potwierdzenie w szeregu źródeł. Na przykład zapiski Jovellanosa (XVIII w.), Diccionario Geográfico autorstwa Madoza zredagowany na początku XIX w. oraz Memorias Asturianas Gonzáleza Solísa potwierdzają, że sery Cabrales zostały zaprezentowane na wystawie rolniczej w Madrycie w 1857 r. razem z innymi produktami z Asturii.

Z opracowania poświęconego przemysłowi serowarskiemu w Santander opracowanego przez braci Alvarado wynika, że w 1911 r. rozpoczęli oni swoją wędrówkę po regionie Cabrales, w trakcie której wspięli się na masyw Picos de Europa, aby „odwiedzić jaskinie pasterzy wytwarzających słynny ser »Cabrales«".

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

https://run.gob.es/wzoCabralN25