C/2025/5117

19.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5117)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Cabrales“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025

1. **Názov výrobku**

„Cabrales“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Priemyselné**

☑ Poľnohospodárska výroba

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Generálne riaditeľstvo pre rozvoj vidieka a agropotravinársky priemysel

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Nižšie opísané a odôvodnené zmeny nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu ani zmenu používania tohto názvu. Nevyvolávajú zmeny v pôvode, metóde alebo vlastnostiach, ktoré možno pripísať pôvodu, a preto nepredstavujú riziko odstránenia súvislosti alebo nových obmedzení uvádzania na trh, pretože hoci jedna z týchto zmien zahŕňa zaradenie iného, pevnejšieho druhu materiálu ako alternatívy na balenie jedného z nových ponúkaných formátov výrobku, balenie a označovanie konečného výrobku syrárňami v zemepisnej oblasti je už zahrnuté v súčasných dokumentoch.

Tieto zmeny sú teda „štandardnými zmenami“ podľa článku 24 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Zmena obalu

Opis

Táto zmena sa týka oddielu B „Opis výrobku“ a oddielu E „Spôsob výroby“ špecifikácie, ako aj oddielu 3.2 „Opis výrobku“ a oddielu 3.5. „Špecifické pravidlá balenia“ jednotného dokumentu.

3.1. Prezentácia výrobku

Navrhuje sa začlenenie dvoch nových foriem prezentácie výrobku (polovice a porcie), ako je opísané ďalej v texte.

„Výrobok sa môže uvádzať na trh vcelku, po častiach alebo porciách, ak je zabalený a je možné identifikovať jeho pôvod.“

Odkaz na nariadenie o CHOP, ktoré je v súčasnosti zrušené, bol vypustený. Tento odkaz sa týkal prezentácie a balenia (obalu) výrobku a zahŕňal možnosť použitia iných materiálov na balenie výrobku po častiach. Tento aspekt bude momentálne upravený v oddiele E zmenenej špecifikácie v tomto znení:

„Výrobok je zabalený v špeciálnom potravinárskom papieri. Alternatívne sa na porcie môžu použiť iné, pevnejšie materiály, aby sa výrobok zachoval.“

Okrem toho sa v záujme zabezpečenia jasnosti znenia špecifikácie a zabránenia možným nejasnostiam do odseku o balení v oddiele E špecifikácie, ktorý je už zahrnutý v súčasnom jednotnom dokumente, doplnil tento text:

„Balenie musí prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zaručili optimálne podmienky na zabezpečenie kvality výrobku. To umožňuje samotným výrobcom syra chrániť autenticitu výrobku a uľahčuje kontrolu vysledovateľnosti.“

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena spôsobu výroby

Opis

Táto zmena sa týka oddielu B „Opis výrobku“, oddielu D písmena b) bodu 4 „Dôkaz, že výrobok pochádza z danej oblasti“ a oddielu E „Spôsob výroby“ špecifikácie, ako aj oddielu 3.2 jednotného dokumentu.

3.2. Spôsob výroby

Zmenilo sa znenie fáz „solenie“, „vyberanie z foriem“ a „zrenie“.

Tento text:

„Potom sa syry osolia: vrchný povrch sa posype suchou soľou a nechá sa 12 hodín odležať, potom sa obráti a posolí z druhej strany, nechá sa odležať ďalších 12 hodín a potom sa vyberie z formy.

Po približne 15 dňoch vetrania sa prenesú do prírodných jaskýň, kde dozrievajú.“

sa nahrádza takto:

„Potom sa syry osolia: vrchný povrch sa posype suchou soľou a nechá sa odležať najmenej 12 hodín, potom sa otočí a posolí z druhej strany a nechá sa odležať ďalších najmenej 12 hodín.

Syry sa môžu vybrať z foriem počas solenia alebo po ňom.

Po približne 15 dňoch vetrania sa prevezú do prírodných jaskýň, kde dozrievajú.“

A toto znenie:

„Dozrieva najmenej dva mesiace odo dňa výroby syroviny.“

„Proces dozrievania prebieha v registrovaných jaskyniach pod dohľadom regulačnej rady.“

sa nahrádza takto:

„Dozrieva najmenej dva mesiace od dátumu výroby syroviny, väčšinou v jaskyniach.“

„Proces dozrievania sa dokončuje v registrovaných jaskyniach pod dohľadom regulačnej rady.“

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Cabrales“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025

1. **Názov:**

„Cabrales“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syr s modrou plesňou vyrobený zo surového kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka alebo zmesi dvoch alebo všetkých týchto troch druhov mlieka, pričom používané mlieko musí byť v každom prípade plnotučné a s vyváženým zložením z hľadiska tukov a bielkovín.

Dozrieva najmenej dva mesiace od výroby syroviny, najčastejšie v jaskyniach.

Vlastnosti vyzretého syra:

tvar: valcovitý s hladkými stranami,

hrúbka: od 7 do 15 centimetrov,

váha a priemer: premenlivé, priemer nesmie byť nikdy menší ako výška syra,

kôra: mäkká, tenká, krémová, sivá – oranžovohnedá s prípadnými červenkastožltými plochami.

Pasta: krémová konzistencia, aj keď s rôznou mierou lepkavosti, v závislosti od stupňa fermentácie syra. Kompaktná, bez ôk. Miestami biela, so zelenkasto-modrými žilkami. Mierne ostrá chuť, ktorá je výraznejšia v syroch vyrobených z čistého ovčieho alebo kozieho mlieka alebo ich zmesi.

Tuk: minimálne 45 % v sušine,

Minimálny obsah vlhkosti: 30 %.

Výrobok sa môže predávať vcelku alebo po častiach či porciách.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Hospodárske zvieratá sa kŕmia v súlade s tradičnými postupmi, s priamym využitím pastvín, k čomu sa dopĺňa krmivo.

Surové kravské, ovčie alebo kozie mlieko z chovov nachádzajúcich sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Syridlo je výlučne živočíšneho pôvodu.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcia mlieka aj spracovanie a dozrievanie syra musia prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok je zabalený v špeciálnom potravinárskom papieri. Alternatívne sa na konzervovanie výrobku môžu použiť iné, odolnejšie materiály.

Balenie musí prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zaručili optimálne podmienky na zabezpečenie kvality výrobku. To umožňuje samotným výrobcom syra chrániť autenticitu výrobku a uľahčuje kontrolu vysledovateľnosti.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na obchodných etiketách syrov musia byť uvedené slová „Denominación de Origen Protegida Cabrales“, ako aj logo EÚ pre chránené označenia pôvodu.

Musia mať aj zadnú etiketu, pričom na každej musí byť vlastné sériové číslo, kodifikované podľa tvaru syra, ktorý certifikuje. Tieto zadné etikety musí schváliť, kontrolovať a dodávať kontrolný orgán tak, aby ich nebolo možné opakovane použiť.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Výrobnú oblasť mlieka vhodného na výrobu syra „Cabrales“ tvoria obce Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres a Tielve v okrese Cabrales, a Oceño, Cáraves a Rozagas v okrese Peñamellera Alta, ktoré všetky patria do oblasti Picos de Europa v provincii Astúria.

Tento syr sa takisto vyrába a dozrieva vo výrobnej oblasti.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Špecifický charakter výrobku:

Špecifickosť syra Cabrales, ktorá ho robí jedinečným v porovnaní s inými syrmi, je určená jeho organoleptickými vlastnosťami (kôra a vnútorná časť).

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Vyznačuje sa týmito prírodnými a ľudskými faktormi:

1 – Prírodné faktory

Oblasť Picos de Europa, ktorá sa nachádza v juhovýchodnej časti provincie Astúria a zasahuje aj do oblastí Leónu a Kantábrie, tvoria horské masívy, ktoré sa tiahnu od severných svahov Kantaberského pohoria, a rozľahlé pastviny v nadmorskej výške nad 800 metrov.

2 – Ľudské faktory

V dôsledku izolácie, ktorú zažili generácie obyvateľov v tejto oblasti, sa ich hospodárstvo zakladá na dôkladnom použití a využívaní prírodných zdrojov.

V prvom rade boli zdroje ľudských osád nachádzajúcich sa v Picos de Europa tradične založené na využití pastvín počas leta na kŕmenie rôznych hospodárskych zvierat, ktoré zvyčajne pochádzali z obcí na úpätí Picos. Počas leta sa dobytok môže voľne pásť na ťažko prístupných pastvinách peña (názov, ktorý dali miestni obyvatelia oblasti Picos de Europa). Každá malá obec má svoj vlastný košiar, v ktorom sa zvieratá chovajú spoločne, ale tvoria ho rôzne stáda, ktoré vlastnia rôzni obyvatelia. V lete sa presúvajú k niekoľkým obyvateľom, ktorí sú zodpovední za starostlivosť o hospodárske zvieratá a ich chov, kým ostatní zostávajú v obci a zameriavajú sa na zber a sušenie sena.

V druhom rade, vďaka osobitným odborným znalostiam miestnych výrobcov a skutočnosti, že v dôsledku ťažkostí s komunikáciou boli miesta spotreby vzdialené, mlieko na syr spracovávali samotní chovatelia hospodárskych zvierat.

Príčinná súvislosť medzi osobitnou povahou oblasti a výrobou a vlastnosťami výrobku

(a) Dozrievacie jaskyne

Jaskyne a kaverny rôznych veľkostí a vlastností vznikli v dôsledku vytvárania krasových útvarov a špecifického vzájomného pôsobenia medzi vzduchom a vodou vo vápencovom masíve oblasti Picos de Europa, ktorý je jeden z najhrubších v Európe.

Dozrievacie jaskyne sú niekedy blízko košiara alebo obydlia pastiera, ale väčšina z nich je vzdialená, a prístup k nim cez kľukaté horské chodníky je zložitý. Nachádzajú sa v nadmorskej výške 800 až 1 200 metrov a tie, ktoré sú položené vyššie, sa považujú za výhodnejšie.

Podmienky, ktoré musí jaskyňa spĺňať, aby bola vhodná na dozrievanie syra „Cabrales“ sú tieto: musí byť hlboká, so vstupom zo severnej strany; musí mať najmenej dva otvory smerom von (jeden na prístup a druhý na vetranie), aby vnútri vznikal prúd vzduchu známy ako „soplado“; a musí ňou pretekať voda. V dôsledku toho vzduch v jaskyni mierne prúdi, vďaka čomu je v jaskyni veľmi vysoká vlhkosť (nad 90 %), pričom sa zachováva teplota 6 až 10 °C.

V týchto podmienkach sú steny pokryté plesňou, najmä *Penicillium roqueforti*, a prúdy vzduchu alebo „soplados“ uvoľňujú ich spóry, ktoré sa zachytávajú na syre, klíčia a dostávajú sa dovnútra syra.

Na to, aby syry dostatočne dozreli, musia zostať v jaskyniach dva až päť mesiacov na drevených policiach („talameras“). Počas tohto obdobia sa pravidelne otáčajú a čistia.

Po dozrievaní sa syry zvyknú baliť do javorových listov (*Acer pseudoplatanus*), aby sa s nimi pri predaji ľahšie manipulovalo. V súčasnosti sa v prípade syrov, ktorých sa týka toto označenie pôvodu, tento postup nahrádza využitím potravinového baliaceho papiera, na ktorom sú vytlačené listy.

(b) Dobrá povesť výrobku

Existujú dôkazy o dobrej povesti syra „Cabrales“. Napríklad v písomných záznamoch Jovellana (z 18. storočia), Madozovom slovníku *Diccionario Geográfico* vydanom na začiatku 19. storočia a diele Gonzáleza Solísa *Memorias Asturianas* sa uvádza, že syry Cabrales boli predstavené na poľnohospodárskej výstave v Madride v roku 1857, spolu s inými astúrskymi výrobkami.

V roku 1911 bratia Alvaradovci vo svojej správe o chove mliekového dobytka v meste Santander začínajú svoju cestu v regióne Cabrales, kde zdolávajú Picos de Europa, aby na vlastné oči videli jaskyne chovateľov hodpodárskych zvierat, ktorí vyrábajú slávny syr „Cabrales“.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://run.gob.es/wzoCabralN25.