C/2025/5117

19.9.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5117)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cabrales“

Referenčna št. EU: PDO-ES-0081-AM04 – 25. junij 2025

1. **Ime proizvoda**

„Cabrales“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☑ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Naziv

Generalni direktorat za razvoj podeželja in agroživilstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe, opisane in pojasnjene v nadaljevanju, ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla ali uporabe tega imena. Ne vključujejo sprememb porekla, metode ali značilnosti, ki jih je mogoče pripisati poreklu, in zato ne morejo izničiti povezave ali ne vključujejo novih omejitev za dajanje proizvoda na trg; ena od teh sprememb je sicer povezana z vključitvijo drugega, trdnejšega materiala za pakiranje ene od novih oblik ponujenega proizvoda, vendar pakiranje in označevanje končnega proizvoda s strani sirarn na geografskem območju že urejajo veljavni dokumenti.

Zato so to „standardne spremembe“ v smislu člena 24 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Sprememba embalaže

Opis

Ta sprememba vpliva na oddelek B Opis proizvoda in oddelek E Metoda proizvodnje specifikacije proizvoda ter oddelek 3.2 Opis proizvoda in oddelek 3.5. Posebna pravila za pakiranje enotnega dokumenta.

3.1 Predstavitev proizvoda

Predlagano je, da se vključita dve novi obliki predstavitve proizvoda (polovice in kosi), kot je opisano v nadaljevanju.

„Proizvod se lahko trži cel, v polovicah ali kosih, če je pakiran in je mogoče ugotoviti njegovo poreklo.“

Črtan je bil sklic na uredbo o ZOP, ki je zdaj razveljavljena. V tem sklicu sta bila navedena predstavitev in embaliranje (pakiranje) proizvoda ter je bila zajeta možnost uporabe drugih materialov za pakiranje proizvoda v kose. Ta vidik se bo zdaj obravnaval v oddelku E spremenjene specifikacije proizvoda, ki se glasi:

„Proizvod je pakiran v poseben papir, primeren za živila. Za kose se lahko uporabijo tudi drugi, trdnejši materiali, da se proizvod ohrani.“

Da bi se zagotovila jasnost besedila specifikacije proizvoda in preprečila morebitna zmeda, je bilo v odstavku o embalaži oddelka E specifikacije proizvoda dodano naslednje besedilo, ki je že vključeno v sedanji enotni dokument:

„Pakirati je treba na opredeljenem geografskem območju, da se zagotovijo optimalni pogoji za zagotavljanje kakovosti proizvoda.“ To proizvajalcem sira omogoča, da zaščitijo pristnost proizvoda, in olajša preverjanje sledljivosti.“

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba metode proizvodnje

Opis

Ta sprememba vpliva na oddelek B Opis proizvoda, točko (b)4 oddelka D Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja in oddelek E Metoda proizvodnje specifikacije proizvoda ter oddelek 3.2 enotnega dokumenta.

3.2 Metoda proizvodnje

Spremenjeno je bilo besedilo postopkov „soljenje“, „odvzem iz oblikovala“ in „zorenje“.

Naslednje besedilo:

„Siri se nato solijo: zgornja površina se posuje s suho soljo in pusti stati 12 ur, nato se siri obrnejo in posolijo še na drugi strani ter pustijo stati še 12 ur, nakar se vzamejo iz oblikoval.

Po približno 15-dnevnem zračenju se jih odnese v naravne jame, kjer zorijo.“

je bilo nadomeščeno z besedilom:

„Siri se nato solijo: zgornja površina se posuje s suho soljo in pusti stati vsaj 12 ur, nato se siri obrnejo in nasolijo še na drugi strani ter pustijo stati vsaj še 12 ur.

Siri se lahko iz oblikoval vzamejo med soljenjem ali po njem.

Po približno 15-dnevnem zračenju se jih odnese v naravne jame, kjer dokončno dozorijo.“

Poleg tega je bilo naslednje besedilo:

„Zorjen najmanj dva meseca od datuma proizvodnje sirnine.“

„Postopek zorenja poteka v registriranih jamah, ki jih nadzoruje regulativni svet.“

nadomeščeno z besedilom:

„Zorjen najmanj dva meseca od proizvodnje sirnine, večinoma v jamah.“

„Postopek zorenja se zaključi v registriranih jamah, ki jih nadzoruje regulativni svet.“

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Cabrales“

Referenčna št. EU: PDO-ES-0081-AM04 – 25. junij 2025

1. **Ime**

„Cabrales“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir z modro plesnijo, izdelan iz surovega kravjega, ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice dveh ali vseh treh vrst mleka, ki mora biti vedno polnomastno, z uravnoteženo sestavo glede maščob in beljakovin.

Zorjen najmanj dva meseca od proizvodnje sirnine, večinoma v jamah.

Značilnosti zorjenega sira:

oblika: cilindrična, gladki stranici,

višina: od 7 centimetrov do 15 centimetrov,

teža in premer: različno. Premer nikoli ne sme biti manjši od višine sira,

skorja: mehka, tanka, kremasta, siva – oranžno rjava z možnimi rdečkasto rumenimi deli,

testo: kremasta konsistenca, čeprav z različno stopnjo lepljivosti, odvisno od stopnje fermentacije sira. Kompaktno in brez lukenj. Ponekod belo, s plesnijo v obliki zelenkasto modrih žilic. Rahlo oster okus, ki je močnejši pri sirih iz čistega ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice obeh,

maščoba: najmanj 45 % v suhi snovi,

najnižja vsebnost vlage: 30 %.

Proizvod se lahko prodaja cel ali v polovicah ali v kosih.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Živina se krmi v skladu s tradicionalnimi praksami, in sicer se pase na pašnikih, temu pa se dodaja krma.

Surovo kravje, ovčje ali kozje mleko je z živinorejskih farm na opredeljenem geografskem območju. Sirilo je izključno živalskega izvora.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja mleka ter predelava in zorenje sira morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod je pakiran v poseben papir, primeren za živila. Za kose se lahko uporabijo tudi drugi, trdnejši materiali, da se proizvod ohrani.

Pakirati je treba na opredeljenem geografskem območju, da se zagotovijo optimalni pogoji za zagotavljanje kakovosti proizvoda. To proizvajalcem sira omogoča, da zaščitijo pristnost proizvoda, in olajša preverjanje sledljivosti.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na trgovskih etiketah sirov morajo biti navedene besede „Denominación de Origen Protegida Cabrales“ (zaščitena označba porekla „Cabrales“) in logotip EU za zaščitene označbe porekla.

Siri morajo imeti tudi sekundarno etiketo z edinstveno serijsko številko, kodificirano glede na obliko sira, ki ga potrjuje. Nadzorni organ mora te sekundarne etikete odobriti, preveriti in izdati tako, da jih ni mogoče ponovno uporabiti.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Območje proizvodnje mleka, primernega za izdelavo sira „Cabrales“, zajema vasi Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres in Tielve v občini Cabrales ter Oceño, Cáraves in Rozagas v občini Peñamellera Alta, ki vse spadajo na območje gorovja Picos de Europa v pokrajini Asturija.

Sir je na območju proizvodnje tudi predelan in zorjen.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Posebne lastnosti proizvoda

Posebnosti sira „Cabrales“, zaradi katerih se razlikuje od drugih sirov, so pogojene z njegovimi organoleptičnimi lastnostmi (skorje in testa).

Posebnosti geografskega območja

Odraža se v naslednjih naravnih in človeških dejavnikih.

1 – Naravni dejavniki

Gorovje Picos de Europa, ki leži v jugovzhodnem delu pokrajine Asturija in se nekoliko razteza v pokrajini Leon in Kantabrija, sestavljajo gorski masivi, ki segajo od severnih pobočij Kantabrijskega gorovja, in prostrani pašniki na nadmorski višini nad 800 metrov.

2 – Človeški dejavniki

Zaradi izolacije, ki so jo izkusile generacije prebivalcev na tem območju, njihovo gospodarstvo temelji na zelo skrbni uporabi in izkoriščanju naravnih virov.

Prvič, viri prebivalcev, naseljenih na območju gorovja Picos de Europa, so tradicionalno temeljili na poletni paši, da bi nakrmili različne vrste živine, ki je bila večinoma iz vasi na obrobju gorovja Picos. Poleti se lahko živina prosto giba po težko dostopnih pašnikih gorovja Peña (ime, ki so ga lokalni prebivalci dali gorovju Picos de Europa). Vsaka vasica ima svojo stajo, ki jo upravlja skupaj, vendar jo sestavljajo različne črede, vsaka v lasti drugega prebivalca. Poleti jih predajo v oskrbo nekaj prebivalcem, ki so odgovorni za skrb za živino in njeno upravljanje, drugi pa ostanejo v vasi in se osredotočijo na pobiranje pridelkov in spravilo sena.

Drugič, ker so imeli lokalni proizvajalci posebno strokovno znanje in ker so bile zaradi težav s povezavami točke potrošnje zelo daleč, so mleko v sir predelali živinorejci sami.

Vzročna povezava med posebno naravo območja ter proizvodnjo in značilnostmi proizvoda

(a) Jame za zorenje

Obstoj jam in votlin različnih velikosti in z različnimi lastnostmi je posledica kraških formacij in posebne dinamike med zrakom in vodo v apnenčasti masi gorovja Picos de Europa, ki je ena najobsežnejših v Evropi.

Jame za zorenje so včasih v bližini staje ali pastirjeve hiše, večinoma pa so daleč proč in težko dostopne zaradi vijugastih gorskih poti. So na nadmorski višini med 800 in 1 200 metrov, tiste na višji nadmorski višini pa naj bi bile bolj zaželene.

Da bi bila jama primerna za zorenje sira „Cabrales“, mora izpolnjevati naslednje pogoje: mora biti globoka, z vhodom, obrnjenim proti severu, imeti mora vsaj dve odprtini (eno za dostop in drugo za prezračevanje), da se vzpostavi zračni tok, imenovan soplado, in imeti mora imeti tekočo vodo. Zato se zrak v jami rahlo premika in je vlažnost zelo visoka (višja od 90 %), temperatura pa se ohranja med 6 °C in 10 °C.

V teh pogojih so stene prekrite s plesnijo, zlasti *Penicillium roqueforti*, zračni tokovi ali soplados pa sprostijo njene spore, ki padejo na sir, kalijo in se razširijo v testu sira.

Da bi siri dovolj dozoreli, morajo ostati v jamah od dva do pet mesecev na lesenih policah (*talhjaameras*). Med tem časom jih redno obračajo in čistijo.

Po postopku zorenja so bili siri zaviti v javorjeve liste (*Acer pseudoplatanus*) za lažje rokovanje pri dajanju na trg. Danes se za sire z označbo porekla namesto tega uporablja papirnata embalaža, primerna za živila, z natisnjenimi listi.

(b) Sloves

Obstajajo zapisi, ki dokazujejo sloves sira „Cabrales“. Na primer, v delih Jovellanosa (18. stoletje), Madozovem Diccionario Geográfico (Geografski slovar), objavljenem v začetku 19. stoletja, in Memorias Asturianas (Asturijski spomini) Gonzáleza Solísa je navedeno, da so bili siri „Cabrales“ poleg drugih asturijskih proizvodov predstavljeni na kmetijski razstavi v Madridu leta 1857.

Leta 1911 sta brata Alvarado v svojem poročilu o mlekarstvu v Santanderju začela svojo pot v regiji Cabrales, kjer sta se povzpela na gorovje Picos de Europa, da bi na lastne oči videla jame živinorejcev, ki izdelujejo znameniti sir „Cabrales“.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

https://run.gob.es/wzoCabralN25