C/2025/2971

23.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/2971)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Queso Ibores“

ЕС №: PDO-ES-0261-AM01 — 25.2.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Queso Ibores“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura [генерална дирекция „Земеделие и животновъдство“ към регионалното правителство на Екстремадура]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението на продуктовата спецификация на ЗНП „Queso Ibores“ се смята за стандартно, тъй като не попада в нито една от категориите, предвидени в член 23, параграф 3, буква а) от Регламент (ЕС) 2024/1143.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Изменение на текста относно разрешените породи селскостопански животни*

Наименованието на една от разрешените породи кози — Serrana, е премахнато от продуктовата спецификация. Това наименование е двусмислено и остаряло, като то на практика се отнася до група породи, които не са включени в официалния каталог на породите селскостопански животни в Испания. То е заменено със породите кози Florida, Malagueña и Murciana-Granadina. Съгласно посочения каталог това са местни испански породи, като те са характерни за големи райони в южната половина на Иберийския полуостров. Изменението се отнася до раздели Б, Д и Е от продуктовата спецификация и раздел 3.2 от единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменение на размерите*

Въведени са няколко незначителни промени в специфичните физични характеристики на продукта със ЗНП: височина, диаметър и тегло на сирената. Целта е да се разреши производството на сирена с малко по-малки размери. Изменението засяга само раздел Б от продуктовата спецификация и раздел 3.2 от единния документ.

Изменението засяга единния документ.

3. *Уточнение относно продължителността на коагулацията и пресоването на сиренето*

Включва се допълнителна информация относно някои аспекти на производствения процес на сирената със ЗНП. По-специално се намалява продължителността на коагулацията и пресоването с цел тези параметри да се адаптират към технологичния напредък, настъпил след регистрирането на ЗНП. Изменението се отнася най-вече до раздел Д, точка 2 от продуктовата спецификация.

Изменението засяга единния документ.

4. *Изменение във връзка с контролния орган*

Раздел Ж („Контролен орган“) е адаптиран, за да се отрази настоящата правна и административна ситуация.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Изменение на изискванията за етикетиране*

Разпоредбите, свързани с етикетирането, са описани по-подробно, като е добавен параграф относно разрешените форми за продажба и начина на етикетиране. Изменението се отнася до раздел 3 от продуктовата спецификация и раздел 3.5 от единния документ.

Изменението засяга единния документ.

6. *Заличаване на националните законови изисквания*

Раздел И („Изисквания на националното законодателство“) е заличен като ненужен.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Queso Ibores“

ЕС №: PDO-ES-0261-AM01 — 25.2.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Queso Ibores“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Queso Ibores“ е пълномаслено сирене, произведено изключително от сурово мляко от кози от породите Verata, Retinta, Florida, Malagueña и Murciana-Granadina, както и от техните кръстоски. Млякото е непреработен естествен продукт, получен от здрави кози, които се отглеждат в стопанства, вписани в регистъра на животновъдните стопанства със ЗНП.

Зрялото сирене „Queso Ibores“ има следните характеристики:

ФИЗИЧНИ

Продуктът е с цилиндрична форма, като горната и долната му част са видимо плоски и със заоблени ръбове. Той е с височина 4—9 cm, с диаметър 8—15 cm и тегло 400—1 200 g. Кората му е гладка и средно твърда, традиционно покрита с червен пипер или намазана с растителна мазнина. Естественият му цвят е между восъчножълт и тъмна охра, но той варира в зависимост от различните видове плесени, които се развиват — от сивкав цвят на естествената кора до оранжево-червения цвят на покрития с червен пипер продукт и цвят жълта охра на намазания с растителна мазнина продукт. Вътрешността е с цвят на слонова кост, полутвърда, с маслена и влажна консистенция, която варира между ронлива и еластична, с неголям брой малки, неравномерно разпределени дупчици.

ХИМИЧНИ

Минимално съдържание на мазнини — 45 % от сухото вещество. Минимално съдържание на сухо вещество — 50 %. pH — от 5,0 до 5,5. Общо съдържание на белтъчини в сухото вещество — най-малко 30 %. Максимално съдържание на NaCl — 4 %.

ОРГАНОЛЕПТИЧНИ

Ароматът варира между лек и умерено интензивен, типичен за козето сирене, произведено от сурово мляко. Вкусът е характерно силен, възкисел, умерено пикантен и солен, с лек послевкус на козе мляко, много приятен върху небцето.

МИКРОБИОЛОГИЧНИ

В съответствие с действащите правила за безопасност на храните.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

При системата на хранене на популацията кози, отглеждани на свободна или полусвободна паша, се използват природните ресурси на географския район. В периодите на най-голяма нужда — като например при раждане и кърмене, или когато растителната покривка е най-оскъдна през лятото, се използва допълнително хранене със слама, фураж, зърнени култури и смески на основата на бобови растения и семена.

Млякото, което се използва за производството на „Queso Ibores“, е от посочените по-горе породи кози. Стопанствата трябва да се намират в района на производство и да са вписани в регистъра на животновъдните стопанства със ЗНП.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Сиренето се произвежда в регистрирани мандри в рамките на района на производство, обхванат и контролиран от регулаторния съвет.

Процесът на зреене се извършва в регистрирани предприятия, контролирани от регулаторния съвет.

Крайният продукт се подлага на съответните физични, химични, микробиологични и органолептични анализи, необходими за гарантиране на неговото качество.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Обикновено сирената се предлагат на пазара като цели пити. Независимо от това мандрите могат да разделят сирената със защитено наименование за произход на половинки или четвъртинки, като се прилага подходяща система за гарантиране на източника, произхода и качеството на продукта, както и за правилното му съхранение и представяне пред потребителя, в съответствие със законовите хигиенни и санитарни изисквания.

Разфасоването на сирената трябва да се извършва в регистрирани от регулаторния съвет мандри, които се намират в района на производство.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху защитения продукт трябва да фигурира означението ЗНП „Queso Ibores“. Етикетът трябва да бъде разрешен от регулаторния съвет. Продуктът, предназначен за консумация, трябва да има номериран контраетикет, издаден от регулаторния съвет, който се поставя в регистрирана мандра по такъв начин, че повторното му използване да е невъзможно. Този контраетикет се поставя върху всяко сирене или парче сирене по такъв начин, че да не може да бъде отстранен или използван повторно, като той трябва да е безпогрешно разпознаваем и да гарантира проследимостта на продукта.

Външен вид на задължителното лого на ЗНП:



Външен вид на контраетикета:



4. **Кратко определение на географския район**

Районът, в който се произвеждат както млякото, така и сиренето, включва природните области Ibores, Villuercas, La Jara и Trujillo: общо 35 общини в югоизточната част на провинция Касерес в автономна област Екстремадура.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *История*

Производството и продажбата на сиренето датират от столетия. „Queso Ibores“ във вида, в който го познаваме днес, се произвежда от най-древни времена в района, обхванат от това ЗНП. Има данни, че в град Trujillo то се е продавало всеки четвъртък от 14 юли 1465 г., когато Енрике IV Кастилски е предоставил на града правото да има свой пазар, освободен от кралските данъци върху зеленчуците, зърнените култури, добитъка и животинските продукти (месо, мляко, сирене и др.). Една от улиците в града и до днес се нарича „Calle de los Cabreros“ (улица на козарите), тъй като тя е била задължителният маршрут, по който стопаните са карали животните си към седмичния пазар.

Наред с това през февруари 1940 г. местният град Jaraicejo е подал молба за седмичен пазар и е получил това право през януари 1945 г. На този пазар са се продавали всякакви предмети и продукти, които могат да бъдат претеглени или измерени. С течение на времето пазарът се е ограничил до продажбата и покупката на козе сирене, като в периода между януари и юли фермерите от близките села са носели продуктите си за продажба всяка седмица.

От 1986 г. насам се провежда ежегодният национален Фестивал на сиренето, на който се представят най-добрите сирена от цяла Испания и от други държави — неговото провеждане до голяма степен се дължи на значението на млекопреработвателната промишленост и производството на сирене в тази част на Екстремадура.

5.2. *Природни фактори*

Ландшафтът е предимно средиземноморски, като в равнините преобладават пасища с каменен и корков дъб, с горички от елши, тополи и върби покрай реките, планински гори и подлес от лавдан. Релефът е височинен и съставен от успоредни хребети от югоизток към северозапад и полуравнини, осеяни с вулканични скали. Климатът се характеризира със средни температури между 15 и 16 °C, със студени зими и много горещи лета.

Местните породи кози са доказали, че са най-добре адаптирани към климатичните особености на района със студени зими и горещи лета, както и към пресечения терен и суровите условия на живот на свободна или полусвободна паша. Те използват пасищата в тези отдалечени и важни от екологична гледна точка райони, като по този начин допринасят за опазването на естествената среда.

Характерната за района растителност, в която преобладават каменни и коркови дъбове, осигурява храна с определени специфични качества за животните, като жълъдите са едни от основните и висококачествени източници на храна през зимата (заедно с подлеса от лавдан, мащерка, калуна и др.). Тази растителност придава на пашата специфични характеристики, които обуславят производството на мляко в ограничени количества, но с признато качество.

5.3. *Методи на производство и преработка*

За производството се използва сурово мляко, което се добива при най-добри хигиенни и санитарни условия от кози от породите Verata, Retinta, Florida, Malagueña, Murciana-Granadina и техни кръстоски. Тези породи се характеризират с редица специфични качества, като например голяма издръжливост и способност за адаптиране към екстремни климатични условия и релеф, и традиционно са основните породи кози, отглеждани в района на производство на „Queso Ibores“. Други породи не са в състояние да достигнат това равнище на адаптивност при система за свободно или полусвободно отглеждане предвид релефа на природния район.

Процесът на коагулация се активира, като се използва промишлено хомогенизирано естествено сирище от коремната кухина на кърмещи преживни животни, което обикновено съдържа 80 % ренин и 20 % пепсин и чиято активност е 1:15 000. Коагулацията се извършва при температура между 28 и 32 °C и продължава между 30 и 60 минути. Получената сиренина се раздробява до гранули с размери 5—10 mm. Те се поставят в разрешени цилиндрични калъпи за оформяне, след което се пресоват със специални машини в продължение на 1 до 3 часа при налягане между 1 и 2 kg/cm^2.

Процесът на осоляване може да бъде сух или мокър, като и в двата случая се използва само натриев хлорид. При мокрото осоляване продуктът се потапя за не повече от 24 часа в солен разтвор с максимална концентрация 20° Bé.

Минималният период на зреене на „Queso Ibores“ е 60 дни. Сирената, които са произведени от производители, използващи мляко от собствени животни, и чието зреене продължава най-малко 100 дни, могат да бъдат обозначени като „artesanos“ (занаятчийски).

5.4. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството и характеристиките на продукта.*

Районът, обхванат от ЗНП „Queso Ibores“, се характеризира с височинен релеф, който образува успоредни планински хребети, ориентирани от югоизток към северозапад. Те са част от планините Deleitosa, Villuercas, Palomera и Valdelacasa, както и Altamira, която граничи с провинция Толедо и чиито хребети са съставени от арморикански кварцит и шисти. Има полуравнинни райони с докамбрийски терен, където се срещат също така големи площи от вулканични скали. Голяма част от географския район на ЗНП понастоящем е част от геопарка Villuercas, Ibores, Jara, признат от ЮНЕСКО.

От древни времена тези земи са осигурявали благоприятни условия за отглеждането на местни породи кози, адаптирани към труднодостъпната паша.

Ландшафтът е предимно средиземноморски, с преобладаващи пасища в равнината, с горички от елша, топола и върба по реките и коритата, както и планински гори. Пасищата не са само от каменен дъб и треви — в зависимост от почвата и влажността ботаническият им състав включва също обикновен дъб, корков дъб и кестен, както и храстовидните видове лавдан, калуна, зановец, испанска лавандула и мащерка. Въпреки че не са многобройни, тревните площи са с отлично качество.

Вследствие на посочените причини пашата на козите има висока природна и екологична стойност, на която се дължи и отличното качество на полученото мляко. От него се произвежда сиренето „Queso Ibores“, в което ясно се усещат млечни, растителни, цветни и плодови аромати и вкусове, тъй като е получено от сурово мляко.

Макар все още да се използват традиционни методи на производство, те се съчетават със съвременни технологии, като целта е да се прилагат най-високи санитарни и хигиенни стандарти за качество и да се произвежда автентичното и единствено по рода си сирене „Queso Ibores“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+DOP+Queso+Ibores.pdf