C/2025/2971

23.5.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2971)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Queso Ibores“

EU č.: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

1. **Název produktu**

„Queso Ibores“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Junta de Extremadura – Dirección General de Agricultura y Ganadería (Vláda autonomní oblasti Extremadura – Generální ředitelství pro zemědělství)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna specifikace produktu s CHOP „Queso Ibores“ je považována za standardní změnu, neboť nespadá do žádné z kategorií stanovených v čl. 23 odst. 3 písm. a) nařízení (EU) č. 2024/1143.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna znění týkajícího se povolených plemen hospodářských zvířat*

Ze specifikace produktu byl odstraněn odkaz na jedno z povolených plemen koz. Dotčené plemeno bylo v textu označeno jako „Serrana“. Jedná se o nejednoznačný a zastaralý název, který ve skutečnosti označoval skupinu plemen, jež nebyla zařazena do Úředního katalogu chovných plemen ve Španělsku. Nahrazuje se těmito plemeny koz: Florida, Malagueña a Murciana-Granadina. Všechna tato plemena jsou ve výše zmíněném katalogu považována za původní španělská plemena a jsou charakteristická pro rozsáhlé oblasti jižní poloviny Pyrenejského poloostrova. Změna se týká oddílů B, E a F specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Změna rozměrů*

Bylo provedeno několik drobných změn specifických fyzikálních vlastností chráněného výrobku: výška, průměr a hmotnost sýrů. Účelem je umožnit výrobu sýrů o něco menších rozměrů. To se týká pouze oddílu B specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Objasnění týkající se délky koagulace a lisování sýra*

Uvádějí se další podrobnosti týkající se některých aspektů výrobního procesu chráněných sýrů. Došlo zejména ke zkrácení doby koagulace a lisování s cílem přizpůsobit tyto parametry technologickému pokroku, k němuž došlo od zápisu CHOP. Změna se týká pouze oddílu E(2) specifikace produktu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Změna týkající se kontrolního subjektu*

Oddíl G (kontrolní subjekt) byl upraven tak, aby odrážel současnou právní a správní situaci.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. *Změna požadavků na označování.*

Ustanovení týkající se označování byla popsána podrobněji a byl přidán odstavec o povolených formách pro prodej a o způsobu jejich označování. Změna se týká oddílu H specifikace produktu a bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Vypuštění vnitrostátních právních požadavků:*

Oddíl I (Vnitrostátní právní předpisy) byl zrušen jako nadbytečný.

Změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Queso Ibores“

EU č.: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Queso Ibores“

2. **Členský stát EU nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis výrobku, na který se vztahuje název uvedený v bodě (1)*

„Queso Ibores“ je plnotučný sýr vyráběný výhradně ze syrového mléka koz plemen Verata, Retinta, Florida, Malagueña, Murciana-Granadina a jejich kříženců. Toto mléko je zcela přírodní produkt získaný ze zdravých koz chovaných v chovech zapsaných v Rejstříku zemědělských podniků zabývajících se chovem s chráněným označením původu.

Zralý sýr „Queso Ibores“ se vyznačuje těmito vlastnostmi:

FYZIKÁLNÍ VLASTNOSTI

Výrobek je válcovitého tvaru s víceméně plochou horní a spodní částí se zaoblenými okraji. Je vysoký 4 až 9 cm, má průměr 8 až 15 cm a váží 400 až 1 200 g. Jeho kůrka je hladká a středně tvrdá a tradičně se obaluje v pepři nebo oleji. Její přirozená barva se pohybuje mezi voskově žlutou a tmavě okrovou, i když se mění v závislosti na různých typech plísní, které se na ní objevují, od šedavé u přirozené kůrky přes oranžově červenou u typu pokrytého pepřem až po okrově žlutou u typu pokrytého olejem. Vnitřek je slonovinové barvy, středně tvrdý, s vlhkou, krémovitou konzistencí, která se pohybuje mezi drobivou a houbovitou, a nachází se v něm několik málo malých, nerovnoměrně rozmístěných otvorů.

CHEMICKÉ VLASTNOSTI

Minimální obsah tuku v sušině: – 45 % Minimální obsah sušiny – 50 %; pH: 5,0 až 5,5. Celkový obsah bílkovin v sušině: minimálně 30 %. Maximální obsah NaCl: 4 %.

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Vůně se pohybuje mezi sladkou a jemnou a je typická pro kozí sýr ze syrového mléka. Chuť je obvykle výrazná: mírně nakyslá, pikantní a slaná s lehkou dochutí kozího mléka, velmi příjemnou na patře.

MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI

Splňuje platné předpisy o bezpečnosti potravin.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Systém krmení koz ve volně se pasoucích stádech nebo ve stádech s omezeným výběhem využívá přírodních zdrojů dané zeměpisné oblasti. V obdobích největší potřeby, jako je porod a laktace, nebo v létě v době nejmenšího vegetačního pokryvu se provádí přikrmování slámou, krmivem, obilovinami a směsmi na bázi luštěnin a semen.

Mléko používané k výrobě sýra „Queso Ibores“ pochází z výše uvedených plemen koz. Hospodářství se musí nacházet v produkční oblasti a musí být zapsána v Rejstříku zemědělských podniků zabývajících se chovem s CHOP.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Sýr se vyrábí v registrovaných sýrárnách nacházejících se v produkční oblasti spadající pod dohled regulační rady.

Proces zrání probíhá v registrovaných zařízeních, na která dohlíží regulační rada.

Konečný produkt je poté podroben příslušným fyzikálním, chemickým, mikrobiologickým a organoleptickým analýzám nezbytným pro zaručení jeho kvality.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýry se obvykle uvádějí na trh vcelku. Mlékárny však mohou sýry s chráněným označením původu dělit na poloviny nebo čtvrtiny, přičemž musí mít k dispozici vhodný systém umožňující zaručit provenienci, původ a jakost daného produktu, jakož i jeho řádné uchovávání a vhodnou prezentaci spotřebitelům v souladu s právními předpisy týkajícími se hygieny a zdraví.

Krájení sýrů musí probíhat v mlékárnách, které jsou zaregistrovány regulační radou a se nacházejí se v dané produkční oblasti.

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Chráněný produkt musí být označen odkazem na CHOP „Queso Ibores“. Musí být označen štítkem schváleným regulační radou. Výrobek určený ke spotřebě musí být opatřen číslovanou zadní etiketou vydanou regulační radou a připevněnou v registrované mlékárně tak, aby nemohla být znovu použita. Tato zadní etiketa se připevňuje na každý sýr nebo kus sýra tak, aby ji nebylo možné odstranit nebo znovu použít, je nezaměnitelně identifikovatelná a zajišťuje sledovatelnost produktu.

Vzhled povinného loga CHOP:



Vzhled zadní etikety:



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast, v níž je produkováno mléko a vyráběn sýr, zahrnuje přírodní oblasti Ibores, Villuercas, La Jara a Trujillo: celkem se jedná o 35 obcí na jihovýchodě provincie Cáceres v autonomním společenství Extremadura.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Historie*

Tento sýr je produktem, jehož původ sahá několik století do minulosti, a to jak z hlediska výroby, tak z hlediska prodeje. Sýr Queso Ibores, jak ho známe dnes, se v oblasti spadající pod toto CHOP vyrábí odpradávna. Existují záznamy o tom, že se tento sýr prodával v Trujillu každý čtvrtek již od 14. července 1465, kdy Jindřich IV. Kastilský udělil tomuto městu právo mít vlastní svobodný trh, osvobozený od královských daní ze zeleniny, obilovin, dobytka a živočišných produktů (masa, mléka, sýra atd.). Jedna z ulic v tomto městě se dodnes nazývá „Calle de los Cabreros" (ulice pasáků koz) na památku toho, že právě tudy vedla cesta na týdenní trh, po níž museli všichni zemědělci hnát svá zvířata.

Město Jaraicejo v dané oblasti rovněž v únoru 1940 požádalo o zřízení týdenního trhu, které mu bylo v lednu 1945 povoleno. Na tomto trhu bylo možné prodávat jakékoli předměty nebo výrobky, které se daly zvážit nebo změřit. Postupem času se tento trh omezil na prodej a nákup kozího sýra, a zemědělci z okolních vesnic sem přiváželi své produkty na prodej každý týden od ledna do července.

Od roku 1986 se zde zejména vzhledem k významu mlékárenského a sýrařského odvětví v této části Extremadury každoročně koná Národní festival sýrů, na němž se představují nejlepší sýrařské výrobky z celého Španělska a také z dalších zemí.

5.2 *Přírodní faktory*

Zdejší krajina má převážně středomořský charakter a tvoří ji především pláně pokryté pastvinami s cesmínovými a korkovými duby a s olšinovými, topolovými a vrbovými porosty v okolí řek, horskými lesy a cistovými podrosty. Pozemky jsou vysoko položené a tvoří je rovnoběžné pahorkatiny směřující od jihovýchodu k severozápadu a oblasti parovin s vyvřelinovými povrchy. Podnebí se vyznačuje průměrnými teplotami mezi 15 a 16 °C, chladnými zimami a velmi horkými léty.

Původní plemena koz jsou prokazatelně nejlépe přizpůsobena klimatickým podmínkám dané oblasti s chladnými zimami a horkými léty a nerovnoměrnému reliéfu a drsným podmínkám volné pastvy nebo omezeného výběhu. Využívají travní porosty na této okrajové půdě velkého ekologického zájmu a přispívají k ochraně přírodního prostředí.

Charakteristická flóra této oblasti, v níž převládají cesmínové a korkové duby, poskytuje hospodářským zvířatům potravu určitých specifických vlastností, přičemž jeden z hlavních a vysoce a kvalitních zdrojů zimní potravy představují žaludy, jakož i cistové podrosty, tymián, vřes atd. To má vliv na mléčné výrobky, které sice nejsou příliš rafinované, avšak vyznačují se vyhlášenou kvalitou.

5.3 *Systémy produkce a zpracování*

Při výrobě se používá syrové mléko koz plemen Verata, Retinta, Florida, Malagueña, Murciana-Granadina a jejich kříženců, a to za nejlepších hygienických a veterinárních podmínek. Tato plemena se vyznačují řadou zvláštních vlastností, jako je značná odolnost a schopnost přizpůsobit se extrémním klimatickým a terénním podmínkám, a jsou tradičně hlavním plemenem koz chovaných v produkční oblast „Queso Ibores". Je tomu tak proto, že jiná plemena nejsou vzhledem k topografii této přírodní oblasti schopna dosáhnout této úrovně přizpůsobivosti v systému volné pastvy nebo omezeného výběhu.

Koagulační proces se aktivuje pomocí průmyslově homogenizovaného přírodního syřidla ze slezu – žaludku přežvýkavců produkujících mléko, které obvykle obsahuje 80 % reninu a 20 % pepsinu a jehož průměrná síla je 1:15 000. Koagulace probíhá při teplotě 28 až 32 °C a trvá 30 až 60 minut. Vzniklá sýřenina se pak seká, až se získají granule o velikosti 5 až 10 mm. Ty se následně vkládají do schválených válcových forem za účelem tvarování a poté se lisují na speciálních strojích po dobu 1 až 3 hodin při tlaku 1 až 2 kg/cm^2.

Solení může být suché nebo mokré, ale jako prostředek se vždy používá chlorid sodný. Při mokrém solení může být výrobek ponořen až na 24 hodin do solného roztoku o maximální koncentraci 20° Bé.

Sýr „Queso Ibores“ potřebuje ke zrání nejméně 60 dní. Sýry, které výrobci vyrábějí z mléka vlastních hospodářských zvířat a které zrají po dobu nejméně 100 dní, lze označit jako „Artesanos“ (řemeslné sýry).

5.4 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí, jakostí a vlastnostmi produktu.*

Oblast CHOP „Queso Ibores“ se vyznačuje vysoko položeným terénem, který tvoří rovnoběžné pahorkatiny směřující od jihovýchodu k severozápadu. Jedná se o pohoří Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa a na hranici s provincií Toledo o pohoří Altamira s vrcholy z armorického křemence a břidlice. Nacházejí se zde paroviny s prekambrickým terénem, jakož i rozsáhlé plochy vyvřelých hornin. Velká část zeměpisné oblasti CHOP je nyní součástí geoparku „Villuercas, Ibores, Jara“, uznávaného organizací Unesco.

V těchto oblastech se již od nepaměti daří chovat místní odrůdy koz, které jsou přizpůsobeny drsným podmínkám pastvy.

Krajina je převážně středomořská, v nížinách převažují pastviny, u řek a v nivách se nacházejí olšinové, topolové a vrbové porosty, a nacházejí se zde i horské lesy. Pastviny netvoří jen duby cesmínové a traviny: v závislosti na půdě a vlhkosti na nich rostou rovněž duby, korkové duby, kaštanovníky, cistové křoviny, bobovité rostliny, levandule korunkatá a tymián. Travní porosty sice nejsou hojné, ale jsou velmi kvalitní.

Kozy při pastvě využívají toto přírodní a environmentální bohatství a transformují je v kvalitní mléčné výrobky. Výsledkem je sýr „Queso Ibores“, ve kterém jsou díky výrobě ze syrového mléka jasně patrné mléčné, rostlinné, květinové a ovocné vůně a chuti.

Dosud jsou sice využívány tradiční výrobní postupy, ale uplatňují se při nich moderní technologie s cílem dodržovat nejvyšší standardy kvality v oblasti zdraví a hygieny a produkovat pravý a jedinečný sýr „Queso Ibores“.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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