C/2025/2971

23.5.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2971)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Queso Ibores“

ELi nr: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

1. **Toote nimetus**

„Queso Ibores“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Extremadura autonoomse piirkonna valitsuse põllumajanduse ja loomakasvatuse peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetusega „Queso Ibores“ hõlmatud toote spetsifikaadi muudatust käsitatakse standardmuudatusena, kuna see ei kuulu ühtegi määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 23 lõike 3 punktis a sätestatud kategooriasse.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Lubatud loomatõugudega seotud sõnastuse muutmine*

Tootespetsifikaadist on välja jäetud viide ühele lubatud kitsetõugudest. Kõnealusele tõule viidati tekstis nimetusega „serrana“. Tegemist on mitmetähendusliku ja vananenud nimetusega, mis viitas tegelikult tõugude rühmale, mis ei ole kantud Hispaania ametlikku põllumajandusloomade tõukataloogi. See on asendatud järgmiste kitsetõugudega: florida, malagueña ja murciana-granadina. Neid kõiki peetakse eespool nimetatud kataloogis kohalikeks Hispaania tõugudeks, samuti iseloomulikeks Pürenee poolsaare lõunasse jääva poole suurtele aladele. Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkte B, E ja F ning koonddokumendi punkti 3.2.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Mõõtmete muutmine*

On tehtud mõned väikesed muudatused kaitstud päritolunimetusega toote teatavates füüsikalistes omadustes: juustukerade kõrgus, läbimõõt ja kaal. Eesmärk on lubada veidi väiksemate mõõtmetega juustukerasid. See puudutab üksnes tootespetsifikaadi punkti B ja koonddokumendi punkti 3.2.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Täpsustus juustu kalgendamise ja pressimise kestuse kohta*

Täiendavad üksikasjad on esitatud kaitstud päritolunimetusega juustu tootmisprotsessi teatavate aspektide kohta. Täpsemalt, lühendatud on kalgendamise ja pressimise kestust, et kohandada neid parameetreid tehnoloogia arenguga, mis on toimunud pärast kaitstud päritolunimetuse registreerimist. Muudatus mõjutab ainult tootespetsifikaadi punkti E alapunkti 2.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

4. *Kontrolliasutusega seotud muudatus*

Punkti G („Kontrolliasutus“) on kohandatud, et kajastada praegust õiguslikku ja halduslikku olukorda.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Märgistamisnõuete muutmine*

Üksikasjalikumalt on kirjeldatud märgistamist käsitlevaid sätteid, millele on lisatud lõik lubatud müügivormide ja nende märgistamise kohta. Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti H ja koonddokumendi punkti 3.5.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Siseriiklikest õigusaktidest tulenevate nõuete väljajätmine*

Punkt I („Siseriiklike õigusaktide nõuded“) on välja jäetud, kuna see ei ole vajalik.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Queso Ibores“

ELi nr: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Queso Ibores“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Queso Ibores“ on täisrasvane juust, mis on valmistatud eranditult verata, retinta, florida, malagueña ja murciana-granadina tõugu kitsede ja nende ristandite toorpiimast. Piim on terviklik naturaalne toode, mis on saadud tervetelt kitsedelt, keda kasvatatakse põllumajandusettevõtetes, mis on kantud kaitstud päritolunimetusega tooteid tootvate loomakasvatusettevõtete registrisse.

Küpsel tootel „Queso Ibores“ on järgmised omadused.

FÜÜSIKALISED OMADUSED

Toode on silindrikujuline ning selle ülemine ja alumine külg on enam-vähem lame, kumerate servadega. Toode on 4–9 cm kõrge, läbimõõduga 8–15 cm ja kaalub 400–1 200 g. Selle koorik on sile, poolkõva ja traditsiooniliselt paprika või õliga kaetud. Toote loomulik värvus on vahakollane kuni tume ookerkollane, varieerudes olenevalt pinnal areneva hallituse liigist naturaalse kooriku hallikast paprikakattega variandi oranžikaspunase ja õliga kaetud variandi ookerkollaseni. Sisemus on vandlitooni, poolkõva, niiske ja kreemja tekstuuriga, mis varieerub murenevast käsnjani, ning väheste väikeste ebaühtlaselt jaotunud aukudega.

KEEMILISED OMADUSED

Minimaalne rasvasisaldus – 45 % kuivainest. Minimaalne kuivainesisaldus – 50 %. pH: 5,0 kuni 5,5. Valgu kogusisaldus kuivaines: vähemalt 30 %. NaCl-i maksimaalne sisaldus: 4 %.

ORGANOLEPTILISED OMADUSED

Lõhn on toorpiimast valmistatud kitsejuustule iseloomulik ja varieerub magusast mahedani. Maitse on tavaliselt tugev: kergelt hapukas, pikantne ja soolane, õrna kitsepiimale omase järelmaitsega, väga meeldiv.

MIKROBIOLOOGILISED OMADUSED

Vastab kehtivatele toiduohutuse eeskirjadele.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Vabapidamisel või poolvabalt peetavate kitsede söötmissüsteemis kasutatakse ära geograafilise piirkonna loodusressursse. Lisasöödana antakse põhku, kuivsööta, teravilja ning kaunviljadel ja seemnetel põhinevaid segusid kõige suurema söödavajaduse perioodidel, näiteks poegimise ja imetamise ajal või siis, kui taimkate on suvel kõige kesisem.

Juustu „Queso Ibores“ valmistamiseks kasutatav piim saadakse eespool loetletud kitsetõugudelt. Põllumajandusettevõtted peavad asuma tootmispiirkonnas ja olema kantud kaitstud päritolunimetusega tooteid tootvate loomakasvatusettevõtete registrisse.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Juustu valmistatakse registreeritud juustumeiereides, mis asuvad reguleeriva asutuse järelevalve all olevas tootmispiirkonnas.

Laagerdumine toimub reguleeriva asutuse järelevalve all olevates registreeritud ettevõtetes.

Seejärel tehakse lõpptootele asjakohased füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised analüüsid, mis on vajalikud toote kvaliteedi tagamiseks.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Juustukerad viiakse tavaliselt turule tervena. Meiereid võivad siiski jagada kaitstud päritolunimetusega juustu kerad pooleks või veeranditeks, kasutades asjakohast süsteemi, millega tagatakse toote lähtekoht, päritolu ja kvaliteet ning nõuetekohane säilimine ja esitlemine tarbijale vastavalt hügieeni- ja tervishoiualastele õiguslikele nõuetele.

Juustu tükeldamine peab toimuma tootmispiirkonnas asuvates meiereides, mis on registreeritud reguleerivas asutuses.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud päritolunimetusega tootel peab olema viide kaitstud päritolunimetusele „Queso Ibores“. See peab olema märgis, mille on heaks kiitnud reguleeriv asutus. Tarbimiseks ettenähtud tootel peab olema nummerdatud lisamärgis, mille on väljastanud reguleeriv asutus ja mis on kinnitatud registreeritud meiereis nii, et seda ei saa uuesti kasutada. See lisamärgis kinnitatakse igale juustukerale või -tükile nii, et seda ei saa eemaldada ega taaskasutada ning see on eksimatult identifitseeritav ja tagab toote jälgitavuse.

Kaitstud päritolunimetuse kohustusliku logo kujutis:



Lisamärgise kujutis:



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Piima tootmise ja juustu valmistamise piirkond hõlmab Iborese, Villuercase, La Jara ja Trujillo looduslikke piirkondi: kokku 35 omavalitsusüksust Extremadura piirkonna Cáceresе provintsi kaguosas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Ajalugu*

Juust on toode, mille tootmine ja müük on sajanditepikkuse ajalooga. Juustu „Queso Ibores“ on tänapäeval tuntud kujul toodetud selle kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas väga ammustest aegadest. Ajalooallikates on kirjeldatud, et toodet on müüdud Trujillos igal neljapäeval alates 14. juulist 1465, mil Kastiilia kuningas Enrique IV andis sellele linnale õiguse pidada oma vaba turgu, kus köögiviljade, teraviljade, põllumajandusloomade ja loomsete saadustega (liha, piim, juust jne) kauplemine on kuninglikust maksust vabastatud. Üks selle linna tänavatest kannab endiselt nime Calle de los Cabreros (Kitsekarjuste tänav), tuletades meelde, et ainult seda teed pidid talunikud kasutama, et ajada oma loomi iganädalasele turule.

Lisaks taotles Jaraicejo omavalitsusüksus 1940. aasta veebruaris luba pidada iganädalast turgu ja sai selleks loa 1945. aasta jaanuaris. Sellele turule võis tuua kõiki kaupu ja tooteid, mida oli võimalik kaaluda või mõõta. Aja jooksul hakati turul piirduma kitsejuustu müümise ja ostmisega ning lähedalasuvate külade talunikud tõid sinna oma tooteid müügile igal nädalal jaanuarist juulini.

Peamiselt piima- ja juustutootmissektori tähtsuse tõttu Extremadura piirkonna selles osas on alates 1986. aastast peetud iga-aastast Hispaania juustufestivali, kus pakutakse parimaid juustuga seotud tooteid kogu Hispaaniast ja teistestki riikidest.

5.2. *Looduslikud tegurid*

Maastik on peamiselt vahemereline, ülekaalus on karjamaadega kaetud tasandikud iilekstammede ja korgitammede ning jõeäärsete lepa-, papli- ja pajusaludega, mägimetsad ja kuldkannilistest koosnev puhmarinne. Maa on kõrge pinnamoega, mis moodustab paralleelseid kagu-loodesuunalisi mäeahelikke ja peneplaani piirkondi, millele on omased tardkivimid. Kliimat iseloomustab keskmine temperatuur 15–16 °C, talved on külmad ja suved väga kuumad.

Kohalikud kitsetõud on osutunud kõige paremini kohanenuks külmade talvede ja kuumade suvedega piirkonna kliimatingimustega, samuti ebatasase pinnamoe ja vaba või poolvaba eluviisi karmide tingimustega. Nad kasutavad selle ökoloogiliselt väga huvipakkuva kõrvalise piirkonna rohumaid, aidates kaasa looduskeskkonna säilitamisele.

Piirkonnale iseloomulik taimestik, milles domineerivad iilekstamm ja korgitamm ning puhmarinde moodustavad kuldkannilised, liivatee, kanarbik jmt taimed, varustab kariloomi teatavate eriomadustega söödaga, milles tammetõrud on üks peamisi ja kvaliteetseid talviseid toiduallikaid. Selle tulemus on piimatooted, mis ei pruugi küll olla väga õrna maitsega, kuid on tuntud kvaliteediga.

5.3. *Tootmis- ja töötlemissüsteemid*

Tootmismeetodis kasutatakse verata, retinta, florida, malagueña ja murciana-granadina tõugu kitsede ja nende ristandite toorpiima ning parimaid hügieeni- ja sanitaartingimusi. Nendele tõugudele on iseloomulikud mitmed erilised omadused, nagu väga hea vastupidavus ja võime kohaneda äärmuslike kliimatingimuste ja maastikega, ning need on traditsiooniliselt olnud peamised kitsetõud juustu „Queso Ibores“ tootmispiirkonnas. Põhjuseks on asjaolu, et teised tõud ei suuda saavutada sellist kohanemisvõimet vabapidamise või poolvaba pidamise tingimustes, arvestades selle looduspiirkonna pinnamoodi.

Kalgendamisprotsess aktiveeritakse piima andvate mäletsejaliste mao libedikust toodetud tööstuslikult homogeenitud naturaalse laabi abil, mis sisaldab tavaliselt 80 % renniini ja 20 % pepsiini ning mille keskmine tugevus on 1: 15 000. Kalgendamine toimub temperatuuril 28–32 °C ja kestab 30–60 minutit. Tekkinud kalgendit tükeldatakse, kuni saadakse 5–10 mm terad. Seejärel asetatakse need vormimiseks lubatud silindrilise kujuga vormidesse ja pressitakse spetsiaalsete masinatega 1–3 tundi rõhuga 1–2 kg/cm^2.

Soolamisprotsess võib olla kuiv või märg, kuid alati kasutatakse toimeainena naatriumkloriidi. Märgsoolamisel võib toodet hoida kuni 24 tundi soolalahuses, mille maksimaalne kontsentratsioon on 20° Bé.

„Queso Ibores“ peab laagerduma vähemalt 60 päeva. Juustu, mida tootjad valmistavad oma karja piimast ja mida laagerdatakse vähemalt 100 päeva, võib tähistada nimetusega „Artesanos“ (käsitööjuust).

5.4. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel*

Kaitstud päritolunimetusega „Queso Ibores“ hõlmatud piirkonda iseloomustab kõrge pinnamood, mis moodustab paralleelsed kagu-loode suunalised mäeahelikud. Need on Deleitosa, Villuercase, Palomera ja Valdelacasa mäed ning Toledo provintsiga piirnev mäestik Sierra de Altamira, mille tipud koosnevad Armorica kvartsiidist ja kiltkivist. Samuti leidub eelkambriumi aluspõhjal peneplaani piirkondi, kus esineb ka suuri tardkivimi alasid. Suur osa kaitstud päritolunimetuse geograafilisest piirkonnast on nüüd osa UNESCO tunnustatud Villuercase-Iborese-Jara geopargist.

Alates iidsetest aegadest on need maad soodustanud karmide karjatamistingimustega kohanenud kohalike kitsetõugude pidamist.

Maastik on peamiselt vahemereline, valdavad on karjamaadega tasandikud, kus jõgede ja ojade ääres kasvavad lepa-, papli- ja pajusalud, ning mägimetsad. Karjamaal ei kasva üksnes iilekstamm ja heintaimed: sõltuvalt mullast ja niiskustingimustest leidub taimestikus ka tamme, korgitamme, kastanipuud, kuldkanniliste puhmastikke, kanarbikku, luudpõõsaid, prantsuse lavendlit ja liivateed. Kuigi rohumaad ei ole lopsakad, on nende kvaliteet hea.

Toituvad kitsed kasutavad seda keskkonna ja looduse pakutavat rikkust ning nii saadakse kõrge kvaliteediga piimatooted. Tulemuseks on „Queso Ibores“, milles tulevad selgelt esile piima-, taime-, lille- ja puuviljalõhn ja -maitse, sest seda valmistatakse toorpiimast.

Traditsioonilised tootmismeetodid on endiselt kasutusel, kuid ühtlasi rakendatakse tänapäevast tehnoloogiat, et tagada vastavus kõrgeimatele tervishoiu- ja hügieenistandarditele ning toota autentset ja ainulaadset juustu „Queso Ibores“.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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