C/2025/2971

23.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2971)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Queso Ibores”

EU-nro: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Queso Ibores”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura (Extremaduran aluehallituksen maatalouden pääosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Queso Ibores” tuote-eritelmään tehtävät muutokset katsotaan vakiomuutoksiksi, koska niissä ei ole kyse mistään asetuksen (EU) 2024/1143 artiklan 23 3 kohdan a alakohdassa säädetystä tapauksesta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Muutos hyväksyttyjä karjarotuja koskevaan sanamuotoon*

Tuote-eritelmästä on poistettu viittaus yhteen sallituista vuohiroduista. Kyse on rodusta, josta käytetään tekstissä nimitystä ”Serrana”. Se on epäselvä ja vanhentunut nimitys, joka todellisuudessa viittasi roturyhmään, joka ei sisälly Espanjan viralliseen karjarotujen luetteloon. Nimitys on korvattu seuraavilla vuohiroduilla: Florida, Malagueña ja Murciana-Granadina. Edellä mainitussa luettelossa niiden katsotaan kaikkien olevan espanjalaisia maatiaisrotuja sekä luonteenomaisia Pyreneiden niemimaan eteläpuoliskon laajoille alueille. Muutos koskee tuote-eritelmän B, E ja F kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos kokoon*

Suojatun tuotteen erityisiin fysikaalisiin ominaisuuksiin on tehty muutamia vähäisiä muutoksia: juustojen korkeutta, läpimittaa ja painoa on muutettu. Tarkoituksena on sallia kooltaan hieman pienemmät juustot. Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän B kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Juoksettumisen ja juuston puristamisen kestoa koskeva selvennys*

Suojattujen juustojen tuotantoprosessin joistakin näkökohdista annetaan lisätietoja. Erityisesti juoksettumisen ja juuston puristamisen kestoa on lyhennetty, jotta nämä parametrit paremmin vastaisivat SAN:n rekisteröinnin jälkeen tapahtunutta tekniikan kehitystä. Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän E kohdan 2 alakohtaa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Valvontaelintä koskeva muutos*

Valvontaelintä koskeva G kohta on mukautettu vastaamaan nykyistä oikeudellista ja hallinnollista tilannetta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Merkintävaatimuksia koskeva muutos*

Merkintöjä koskevia määräyksiä on kuvattu yksityiskohtaisemmin lisäämällä sallittuja tarjontamuotoja ja niiden merkitsemistä koskeva alakohta. Muutos koskee tuote-eritelmän H kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohtaa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Kansalliseen lainsäädäntöön perustuvien vaatimusten poistaminen*

Tuote-eritelmästä on poistettu I kohta (Kansalliseen lainsäädäntöön perustuvat vaatimukset) tarpeettomana.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Queso Ibores”

EU-nro: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Queso Ibores”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Queso Ibores” on rasvainen juusto, joka valmistetaan yksinomaan Verata-, Retinta-, Florida-, Malagueña- ja Murciana-Granadina-rotujen vuohista ja niiden keskinäisistä risteytyksistä peräisin olevasta raakamaidosta. Maito on kokonaan luonnonmukainen tuote, joka saadaan suojatun alkuperänimityksen karjarekisteriin kirjattujen tilojen terveistä vuohista.

Queso Ibores -juuston ominaisuudet kypsymisvaiheen lopussa ovat seuraavat:

FYSIKAALISET OMINAISUUDET

Juusto on muodoltaan lieriömäinen, kutakuinkin tasapintainen, ympärykseltään tasainen tai hiukan kupera, korkeudeltaan 4–9 senttimetriä, läpimitaltaan 8–15 senttimetriä ja painoltaan 400–1 200 grammaa. Sen kuori on sileä ja puolikova ja väri vaihtelee luonnostaan vahankeltaisesta tummaan okraan. Se tarjotaan usein myyntiin paprikajauheella päällystettynä tai öljyllä voideltuna, ja siinä voi olla eri homeiden aikaansaamia erilaisia värisävyjä, jotka vaihtelevat luonnonkuoren harmahtavasta paprikajauheisten juustojen oranssinpunaiseen ja öljyttyjen juustojen okrankeltaiseen. Juustomassa on norsunluunvalkoista, puolikovaa, sen kostea ja täyteläisen pehmeä rakenne vaihtelee murenevan ja joustavan välillä, ja siinä on joitakin pieniä ja epätasaisesti sijaitsevia reikiä.

KEMIALLISET OMINAISUUDET

Rasvapitoisuus vähintään 45 prosenttia kuiva-aineen painosta, kuiva-ainepitoisuus vähintään 50 prosenttia, pH 5,0–5,5 kokonaisproteiinipitoisuus vähintään 30 prosenttia kuiva-aineen painosta ja natriumkloridipitoisuus enintään 4 prosenttia.

AISTINVARAISET OMINAISUUDET

Vuohen raakamaidosta valmistetun juuston aromi vaihtelee miedosta kohtalaiseen. Maku on tyypillisen selvä, hapahko, hiukan pistävä, melko suolainen, jälkimaku miedosti vuohesta muistuttava ja suulakea suuresti miellyttävä.

MIKROBIOLOGISET OMINAISUUDET

Voimassa olevien hygienia- ja terveysvaatimusten mukaiset.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Laajaperäisessä tai puoliksi laajaperäisessä laidunjärjestelmässä vuohikarja hyödyntää maantieteellisen alueen luonnonvaroja. Lisärehuna annetaan olkea, kasvirehua ja viljaa sekä palkokasvi- ja siemenpohjaisia seoksia, kun ravinnontarve on suurin, kuten poikimisen ja maidonerityksen aikana, tai kun kasvipeite on niukimmillaan kesällä.

Queso Ibores -juuston valmistuksessa käytettävä maito on peräisin edellä mainituista vuohista. Tilojen on sijaittava tuotantoalueella ja oltava merkitty suojatun alkuperänimityksen sääntelyneuvoston tilarekisteriin.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Juusto valmistetaan tuotantoalueen rekisteriin merkityissä ja sääntelyneuvoston valvomissa juustoloissa.

Kypsyttäminen tapahtuu sääntelyneuvoston rekisteröimissä ja valvomissa tiloissa.

Lopputuotteelle tehdään fysikaalis-kemialliset, mikrobiologiset ja aistinvaraiset analyysit sen laadun takaamiseksi.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Juustot saatetaan tavallisesti markkinoille kokonaisina. Suojatun alkuperänimityksen mukaiset juustot voidaan kuitenkin jakaa puolikkaiksi tai neljänneksen kokoisiksi paloiksi juustoloissa, jos tuotteen alkuperäpaikka, alkuperä ja laatu taataan asianmukaisella järjestelmällä ja palat säilytetään ja tarjotaan kuluttajille asianmukaisesti noudattaen lainsäädännössä asetettuja hygienia- ja terveysvaatimuksia.

Juustot on paloiteltava sääntelyneuvoston rekisteröimissä juustoloissa tuotantoalueella.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Suojatussa tuotteessa on oltava maininta SAN "Queso Ibores". Siinä on oltava sääntelyneuvoston hyväksymä merkintä. Kulutukseen tarkoitetussa tuotteessa on oltava sääntelyneuvoston antama numeroitu lisäetiketti, joka kiinnitetään rekisteröidyssä juustolassa siten, ettei etikettiä voida käyttää uudelleen. Lisäetiketti on kiinnitettävä kuhunkin juustoon tai juustopalaan siten, ettei sitä voida poistaa tai käyttää uudelleen. Sen avulla tuote voidaan tunnistaa ilman virhemahdollisuutta, ja se varmistaa myös tuotteen jäljitettävyyden.

Pakollinen SAN-tunnus:



Lisäetiketti:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maidontuotanto- ja juustonvalmistusalue käsittää Iboresin, Villuercasin, La Jaran ja Trujillon luonnonalueet eli yhteensä 35 kunnan alueet Cáceresin maakunnan kaakkoisosassa Extremaduran itsehallintoalueella.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Historia*

”Queso Ibores” -tuotetta on sekä tuotettu että myyty jo vuosisatojen ajan. Queso Ibores -juustoa, sellaisena kuin me sen nykyisin tunnemme, on valmistettu tämän suojatun alkuperänimityksen tuotantoalueella jo ammoisista ajoista lähtien. Aikakirjojen mukaan sitä onkin myyty Trujillossa joka torstai jo 14. päivästä heinäkuuta 1465. Tuona päivänä Trujillon kaupunki sai Kastilian kuninkaalta Enrique IV:ltä etuoikeuden järjestää verovapaat markkinat, joilla saatiin myydä verottomasti kasviksia, viljaa, karjaa ja eläintuotteita (lihaa, maitoa, juustoa). Trujillossa on vieläkin katu nimeltä Calle de los Cabreros (vuohipaimenten katu), jota pitkin karjakauppiaat ja karja tapasivat kulkea viikoittaisille markkinoille.

Myös Jaraicejon kunta haki vuoden 1940 helmikuussa lupaa saada järjestää jokaviikkoiset markkinat. Se sai luvan tammikuussa 1945. Markkinoilla voitiin myydä kaikkia punnittavissa ja mitattavissa olevia tuotteita. Ajan myötä nämä markkinat muuttuivat pelkästään vuohenjuuston osto- ja myyntimarkkinoiksi, joille kokoontuivat joka viikko tammikuusta heinäkuuhun lähimpien kylien juustontuottajat.

Trujillossa on vuodesta 1986 lähtien järjestetty vuosittain kansallinen juustofestivaali, jossa esitellään parhaita juustotuotteita kaikkialta Espanjasta ja myös muista maista. Pääsyy siihen, että paikaksi on valikoitunut Trujillo, on se, että maitotuotteiden ja juuston valmistus on ollut merkittävässä asemassa tällä Extremaduran alueella.

5.2 *Luontoon liittyvät tekijät*

Maisema on tyypiltään pääosin välimerellistä, ja sitä hallitsevat tasangoilla rauta- ja korkkitammia kasvavat laidunmaat, jokivarsilla lepikot, poppelimetsiköt ja pajukot, vuoristometsät ja aluskasvillisuutena olevat kistukset. Maa on ylävää, ja alueella on samansuuntaisia, kaakosta luoteeseen suuntautuvia vuorijonoja ja peneplaanialueita, joilla on tuliperäistä kiveä. Lämpötila on keskimäärin 15–16°C, talvet kylmiä ja kesät erittäin lämpimiä.

Kotoperäiset vuohirodut ovat osoittautuneet parhaiksi sopeutumaan alueen ilmasto-oloihin, sen kylmiin talviin ja kuumiin kesiin, samoin kuin sen rikkonaiseen vuoristomaastoon ja laajaperäisen tai osin laajaperäisen laidunjärjestelmän ankariin olosuhteisiin. Ne pystyvät hyödyntämään näiden vaikeasti viljeltävien alueiden laidunmaita, jotka ovat ekologisesti erittäin merkityksellisiä, ja edistävät luonnonympäristön säilymistä.

Lähinnä rauta- ja korkkitammea kasvavan alueen tyypillinen kasvillisuus, jossa tammenterhot muodostavat yhden tärkeimmistä ja laadultaan parhaista talvikauden ravintolähteistä yhdessä aluskasvillisuutena olevan kistuksen, timjamin, kanervan ja muiden kasvien kanssa, tekee karjan ravinnosta erityistä. Tuotettu maito onkin tämän ansiosta tunnetusti laadukasta, vaikkei tuotanto olekaan kovin runsasta.

5.3 *Tuotanto- ja jalostusjärjestelmät*

Juuston valmistukseen käytetään parhaita hygienia- ja terveysvaatimuksia noudattaen raakamaitoa, joka on peräisin Verata-, Retinta-, Florida-, Malagueña- ja Murciana-Granadina-rotujen vuohista ja niiden keskinäisistä risteytyksistä. Näille roduille tunnusomaisia ovat sellaiset erityisominaisuudet kuin sitkeys ja kyky sopeutua äärimmäisiin ilmasto- ja ympäristöoloihin, ja ne ovat perinteisesti muodostaneet Queso Ibores -juuston tuotantoalueella kasvatettavan vuohikarjan. Syynä on se, että muunlaiset rodut eivät pysty yhtä hyvin sopeutumaan laajaperäiseen tai puoliksi laajaperäiseen laidunjärjestelmään, kun otetaan huomioon alueen vuoristo-olot.

Maidon juoksettuminen saadaan aikaan teollisesti homogenoidulla luonnollisella juoksetteella, joka on peräisin maitoa erittävien märehtijöiden mahasta ja jonka koostumuksesta keskimäärin 80 prosenttia on kymosiinia ja 20 prosenttia pepsiiniä ja jonka voimakkuus on keskimäärin 1:15 000. Juoksettumisprosessi tapahtuu 28–32 °C:n lämpötilassa, ja siihen kuluu aikaa 30–60 minuuttia. Juustomassa leikataan useaan kertaan, kunnes raekooksi saadaan 5–10 mm. Sen jälkeen se kaadetaan hyväksyttyihin lieriömäisiin muotteihin, minkä jälkeen sitä puristetaan asianmukaisilla laitteilla 1–2 kg:n/cm^2 paineella 1–3 tuntia.

Suolaus voidaan tehdä kuivana tai suolaliuoksessa, ja siihen käytetään ainoastaan natriumkloridia. Jos suolaus tehdään suolaliuoksessa, upotusaika saa olla enintään 24 tuntia suolaliuoksessa, jonka enimmäistiheys Baumén asteikolla on enintään 20°.

Queso Ibores -juuston kypsymisaika on vähintään 60 vuorokautta. Jotkut tuottajat valmistavat juustoa myös käsityönä omista lypsyvuohistaan peräisin olevasta maidosta. Tällaisen juuston kypsymisaika on vähintään 100 päivää, ja juuston yhteydessä voidaan käyttää ilmaisua ”Artesanos”.

5.4 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin*

SAN-tuotteen ”Queso Ibores” alueelle ovat luonteenomaisia ylävät maat, jotka muodostavat samansuuntaisia, kaakosta luoteeseen suuntautuvia vuorijonoja. Kyse on Deleitosan, Villuercasin, Palomeran ja Valdelacasan vuorista sekä Toledon maakuntaan rajoittuvasta Sierra de Altamiran vuorijonosta, joissa on Armorikan kvartsiitista ja liuskeesta koostuvia huippuja. Seudulla on peneplaanialueita, joiden maaperä on peräisin prekambrikaudelta ja joilla on myös laajoja magmakivialueita. Suuri osa SAN:n maantieteellisestä alueesta on nykyään osa Unescon geopuistojen verkostoon kuuluvaa Villuercas-Ibores-Jara-geopuistoa.

Ankariin laidunnusolosuhteisiin sopeutuneita paikallisia vuohirotuja on kasvatettu täällä menestyksekkäästi jo hyvin varhaisista ajoista lähtien.

Maisema on tyypiltään pääosin välimerellistä, ja sitä hallitsevat tasankojen laidunmaat, jokivarsien ja rotkojen lepikot, poppelimetsiköt ja pajukot sekä vuoriston metsiköt. Laitumet eivät koostu pelkästään rautatammista ja ruohokasveista: maaperän ja kosteuden mukaan kasvistoon kuuluvat myös metsätammi, korkkitammi, kastanja, aluskasvillisuutena olevat kistukset, kanerva, jänönvihma, tupsulaventeli ja timjami. Laidunmaita ei ole runsaasti, mutta ne ovat hyvin laadukkaita.

Laiduntaessaan vuohet hyödyntävät alueen ympäristön ja luonnon rikkautta, joka muuntuu korkealuokkaisiksi maito- ja meijerituotteiksi. Lopputuloksena saadaan Queso Ibores -juustoa, jossa on selvästi havaittavissa maidon, kasvien, kukkien ja hedelmien aromeja ja makuja, koska se valmistetaan raakamaidosta.

Perinteisiä tuotantomenetelmiä käytetään yhä. Samalla sovelletaan kuitenkin nykyaikaista tekniikkaa, jotta voidaan noudattaa terveyttä ja hygieniaa koskevia korkeimpia laatuvaatimuksia ja tuottaa aitoa ja ainutlaatuista Queso Ibores -juustoa.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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