C/2025/2971

23.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2971)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) br. 2024/1143)

„Queso Ibores”

EU br.: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Queso Ibores”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Glavna uprava za poljoprivredu i stočarstvo Vlade Extremadure

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjena specifikacije proizvoda ZOI-ja „Queso Ibores” smatra se standardnom izmjenom jer ne pripada nijednoj kategoriji predviđenoj člankom 23. stavkom 3. točkom (a) Uredbe (EU) 2024/1143.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena teksta koji se odnosi na dopuštene pasmine stoke*

Iz specifikacije proizvoda uklonjeno je upućivanje na jednu od dopuštenih pasmina koza. Pasmina o kojoj je riječ u tekstu se nazivala „Serrana”. Riječ je o dvosmislenom i zastarjelom nazivu koji se u stvarnosti odnosio na skupinu pasmina koje nisu uključene u Službeni katalog španjolskih pasmina stoke. Zamijenjena je sljedećim pasminama koza: Florida, Malagueña i Murciana-Granadina. Pasmine iz navedenog kataloga smatraju se autohtonim španjolskim pasminama, karakterističnim za južnu polovinu Pirenejskog poluotoka. Izmjena se odnosi na odjeljke B, E i F specifikacije proizvoda i odjeljak 3.2. jedinstvenog dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena dimenzija*

Uneseno je nekoliko manjih izmjena povezanih s posebnim fizičkim svojstvima zaštićenog proizvoda: visina, promjer i težina sireva. Svrha je odobravanje sireva nešto manjih dimenzija. Odnosi se na odjeljak B specifikacije proizvoda i odjeljak 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Razjašnjenje trajanja koagulacije i prešanja sira*

Navedene su dodatne pojedinosti o nekim aspektima postupka proizvodnje zaštićenih sireva. Konkretno, skraćeno je trajanje koagulacije i prešanja kako bi se ti parametri prilagodili tehnološkim napretcima do kojih je došlo od registracije ZOI-ja. Izmjena se odnosi samo na odjeljak E točku 2. specifikacije proizvoda.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena koja se odnosi na nadzorno tijelo*

Odjeljak G (inspekcijsko tijelo) prilagođen je kako bi odražavao trenutačnu pravnu i administrativnu situaciju.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena zahtjeva za označivanje*

Detaljnije su opisane odredbe koje se odnose na označivanje, uz dodavanje odlomka o dopuštenim obrascima za prodaju i načinu na koji se oni označavaju. Ova se izmjena odnosi na odjeljak H specifikacije proizvoda i odjeljak 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Brisanje nacionalnih zakonodavnih zahtjeva*

Odjeljak I. (Zahtjevi nacionalnog zakonodavstva) izbrisan je jer se smatra nepotrebnim.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Queso Ibores”

EU br.: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv (nazivi) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Queso Ibores”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Queso Ibores" punomasni je sir koji se proizvodi isključivo od sirovog kozjeg mlijeka pasmina Verata, Retinta, Florida, Malagueña i Murciana-Granadina i njihovih križanaca. Mlijeko je cijeli prirodni proizvod dobiven od zdravih koza uzgojenih na gospodarstvima upisanima u registar stočarskih gospodarstava ZOI-ja.

Zreli sir „Queso Ibores" ima sljedeća svojstva.

FIZIČKA

Proizvod je valjkastog oblika, a gornja i donja ploha većinom su ravne sa zaobljenim rubovima. Visina mu je od 4 do 9 cm, promjer od 8 do 15 cm i težina od 400 do 1 200 g. Kora je glatka i srednje tvrda i tradicionalno posuta paprikom ili premazana uljem. Njegova je prirodna boja između blijedožute i oker boje, a to ovisi o vrstama plemenite plijesni koje se razvijaju. Običan sir sivkaste je boje, sir posut paprikom narančasto-crvene je boje, a onaj premazan uljem oker boje. Unutrašnjost je boje bjelokosti, srednje tvrda, vlažne i kremaste teksture koja varira od zrnate do spužvaste te ima nekoliko malih, neravnomjerno raspoređenih rupa.

KEMIJSKA

Najmanji sadržaj masti – 45 % suhe tvari. Najmanji sadržaj suhe tvari – 50 % pH: od 5,0. do 5,5. Ukupne bjelančevine u suhoj tvari: najmanje 30 % Najveći sadržaj NaCl: 4 %.

ORGANOLEPTIČKA

Aroma varira između slatke i blage, što je tipično za kozje sireve proizvedene od sirovog mlijeka. Obično ima snažan okus: blago trpak, pikantan i slan, s blagim naknadnim okusom kozjeg mlijeka, vrlo ugodan na nepcu.

MIKROBIOLOŠKA

U skladu s postojećim pravilima o sigurnosti hrane.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sustav hranjenja koza iz slobodnog ili poluslobodnog uzgoja temelji se na prirodnim resursima zemljopisnog područja. U razdobljima najveće potrebe, kao što su razdoblje okota i laktacije, ili tijekom ljeta, kada je vegetacijski pokrov najsiromašniji, dohranu čine slama, krmivo, žitarice i mješavine mahunarki i sjemena.

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Queso Ibores" potječe od prethodno navedenih pasmina koza. Gospodarstva se moraju nalaziti na području proizvodnje i biti upisana u registar stočarskih gospodarstava ZOI-ja.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sir se proizvodi u registriranim siranama na području proizvodnje koje pokriva i nadzire regulatorni odbor.

Postupak dozrijevanja odvija se u registriranim objektima koje nadzire regulatorni odbor.

Konačni se proizvod zatim podvrgava odgovarajućim fizikalnim, kemijskim, mikrobiološkim i organoleptičkim analizama koje su potrebne kako bi se zajamčila njegova kvaliteta.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sirevi se obično stavljaju na tržište u cijelosti, ali sireve sa zaštićenom oznakom izvornosti mljekare mogu podijeliti na polovice ili četvrtine. Moraju imati odgovarajući sustav proizvodnje kojim se jamči podrijetlo i kvaliteta proizvoda, kao i primjeren način čuvanja i prezentiranja potrošaču koji su u skladu s pravnim zahtjevima u području higijene i zdravlja.

Sirevi se režu u mljekarama koje su registrirane pri regulatornom odboru i koje se nalaze na području proizvodnje.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zaštićeni proizvod mora sadržavati upućivanje na ZOI „Queso Ibores”. Mora imati etiketu koju je odobrio regulatorni odbor. Proizvod namijenjen konzumaciji mora imati numeriranu sekundarnu etiketu koju izdaje regulatorni odbor i koja je pričvršćena u registriranoj mljekari tako da se ne može ponovno upotrijebiti. Ta se sekundarna etiketa pričvršćuje na svaki sir ili komad sira tako da se ne može ukloniti ili ponovno upotrijebiti te da se može nedvojbeno identificirati i osigurati sljedivost proizvoda.

Izgled obveznog logotipa ZOI-ja:



Izgled sekundarne etikete:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje mlijeka i sira obuhvaća prirodne okruge Ibores, Villuercas, La Jara i Trujillo: ukupno 35 općina na jugoistoku pokrajine Cáceres u Extremaduri.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Povijest*

Riječ je o siru koji se proizvodi i prodaje stoljećima. Queso Ibores, kakav danas poznajemo, od početka se proizvodi na području obuhvaćenom ZOI-jem. Henrik IV Kastiljski dodijelio je 14. srpnja 1465. općini Trujillo pravo na vlastiti neovisni sajam, oslobođen od kraljevskih poreza na povrće, žitarice, stoku i proizvode životinjskog podrijetla (meso, mlijeko, sir itd.), na kojem se svakog četvrtka prodavao sir Queso Ibores. Jedna od ulica u tom mjestu još nosi naziv „Calle de los Cabreros" (ulica stada koza), koji podsjeća na to da je ulica predstavljala nezaobilazni put prema tjednom sajmu kojim bi poljoprivrednici prevozili svoje životinje.

U veljači 1940. općina Jaraicejo podnijela je zahtjev za pravo na tjedni sajam koje joj je dodijeljeno u siječnju 1945. Svi proizvodi koji su se mogli izvagati ili mjeriti mogli su se prodavati na sajmu. S vremenom se na sajmu počeo prodavati isključivo kozji sir, koji su svaki tjedan od siječnja do srpnja prodavali poljoprivrednici iz obližnjih sela.

Zbog važnosti proizvodnje mlijeka i sira u tom dijelu Extremadure, od 1986. održava se godišnji nacionalni festival sira na kojem se predstavljaju najbolji proizvodi od sira iz cijele Španjolske i drugih zemalja.

5.2. *Prirodni čimbenici*

Krajolik je uglavnom sredozeman s pašnjacima s hrastom crnikom i plutnjakom, johama, topolama i vrbama uz rijeke, planinskim šumama i bušinom. Reljef čine planine koje se prostiru od jugoistoka prema sjeverozapadu i ravnice s magmatskim stijenama. Područje ima hladne zime i vrlo vruća ljeta te prosječnu temperaturu od 15 do 16 °C.

Autohtone pasmine koza pokazale su se najbolje prilagođenim klimatskim značajkama područja, hladnim zimama i vrućim ljetima te neujednačenoj topografiji i teškim uvjetima njihova slobodnog ili djelomično slobodnog uzgoja. Prehranom koza iskorištavaju se i travnjaci na tom marginalnom području što doprinosi očuvanju prirodnog okoliša.

Karakteristična flora područja, kojom dominiraju hrast crnika i plutnjak, osigurava hranu za stoku s određenim posebnim svojstvima. Žir je jedan od glavnih visokokvalitetnih izvora zimske hrane, zajedno s podrastom, dušicom, vrijesom itd. To znači da mliječni proizvodi, iako možda nisu vrlo rafinirani, imaju visoku kvalitetu.

5.3. *Sustavi proizvodnje i prerade*

U proizvodnji se upotrebljava sirovo mlijeko od koza pasmina Verata, Retinta, Florida, Malagueña i Murciana-Granadina te njihovih križanaca, a moraju biti osigurani i najbolji higijenski i sanitarni uvjeti. Te pasmine imaju brojne posebne kvalitete, kao što su otpornost i sposobnost prilagodbe ekstremnim klimatskim uvjetima i terenima, a tradicionalno su bile glavna pasmina koza koja se uzgaja na proizvodnom području „Queso Ibores". Druge pasmine nisu toliko prilagodljive u slobodnom ili poluslobodnom uzgoju i topografiji prirodnog područja.

Postupak koagulacije aktivira se pomoću industrijski homogeniziranog prirodnog sirila iz sirišta iz želudaca preživača u laktaciji, koji općenito sadržava 80 % renina i 20 % pepsina te je prosječne jakosti od 1:15 000. Koagulacija se odvija na temperaturi od 28 do 32 °C i traje od 30 do 60 minuta. Dobivena skuta zatim se sjecka dok se ne dobiju granule od 5 do 10 mm. One se stavljaju u valjkaste kalupe i prešaju se posebnim strojevima od 1 do 3 sata pod tlakom od 1 do 2 kg/cm^2.

Soljenje može biti suho ili u salamuri, ali sredstvo koje se upotrebljava uvijek je natrijev klorid. Kod soljenja u salamuri proizvod se može uroniti do 24 sata u slanu otopinu s najvećom koncentracijom od 20° Bé (stupnjeva Baumea).

Sir Queso Ibores dozrijeva najmanje 60 dana. Sirevi koje proizvođači proizvode od mlijeka vlastite stoke i koji dozrijevaju najmanje 100 dana mogu nositi naziv „Artesanos” (artizanalni).

5.4. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete i karakteristika proizvoda*

Područje obuhvaćeno ZOI-jem Queso Ibores odlikuje se visokim terenom s planinama koje se prostiru od jugoistoka prema sjeverozapadu. To su planine Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa i Altamira s vrhovima od kvarcita i škriljevca, koja graniči s pokrajinom Toledo. Postoje i ravnice iz razdoblja prekambrija s magmatskim stijenama. Velik dio zemljopisnog područja ZOI-ja sada je dio geoparka „Villuercas, Ibores, Jara”, koji je pod zaštitom UNESCO-a.

To je područje već stoljećima pogodno za uzgoj lokalnih sorti koza koje se lako prilagođavaju teškim uvjetima ispaše.

Krajolik je uglavnom sredozeman i sastoji se od pašnjaka, nasada joha, topola i vrijesaka uz rijeke i korita te planinskih šuma. Pašnjaci se ne sastoje samo od hrasta crnike i trave: ovisno o tlu i vlazi, floru čine i hrast crnika, hrast plutnjak, kesten, bušin, vrijesak, žućica, španjolska lavanda i majčina dušica. Iako nisu bogati, travnjaci su visoke kvalitete.

Ekološko i prirodno bogatstvo utječe na kvalitetu hrane za stoku, pa tako i mliječnih proizvoda. Rezultat toga sir je Queso Ibores, u kojem se jasno prepoznaju mliječne, biljne, cvjetne i voćne arome i okusi koji se dobivaju od svježeg mlijeka.

I dalje se upotrebljavaju tradicionalne metode proizvodnje, ali uz primjenu moderne tehnologije kako bi se poštovali najviši standardi kvalitete u području zdravlja i higijene te kako bi se proizveo autentičan sir Queso Ibores.

Upućivanje na objavu specifikacije

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