C/2025/2971

2025.5.23.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/2971)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Queso Ibores”

EU-szám: PDO-ES-0261-AM01 – 2025.2.25.

1. **A termék elnevezése**

„Queso Ibores”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Extremadura kormányának Mezőgazdasági és Állattenyésztési Főigazgatósága

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Queso Ibores” OEM termékleírásának módosítása standard módosításnak minősül, mivel nem tartozik az (EU) 2024/1143 rendelet 23. cikke (3) bekezdésének a) pontjában meghatározott kategóriák egyikébe sem.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Az engedélyezett állatfajtákra vonatkozó szöveg módosítása*

A termékleírásból törölték az egyik engedélyezett kecskefajtára való hivatkozást. A szóban forgó fajtát a szöveg „Serrana” néven említette. Ez a kétértelmű és elavult elnevezés valójában egy olyan fajtacsoportra utal, amely nem szerepel a haszonállatok hivatalos spanyol fajtajegyzékében. Helyébe a következő kecskefajták léptek: Florida, Malagueña és Murciana-Granadina. A fent említett fajtajegyzékben ezek mind őshonos spanyol fajtáknak minősülnek, valamint az Ibériai-félsziget déli felének nagy területeire jellemzőek. E változtatás a termékleírás B., E. és F. szakaszát, valamint az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *A méretek módosítása*

Az oltalom alatt állót termék egyes fizikai jellemzői – a sajtok magassága, átmérője és tömege – esetében néhány kisebb változtatás történt. Ez azt a célt szolgálja, hogy a valamivel kisebb méretű sajtok is engedélyezhetők legyenek. Ez csak a termékleírás B. szakaszát és az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *A sajt alvasztásának és préselésének időtartamára vonatkozó pontosítás*

Az oltalom alatt álló sajtok előállítási folyamatának egyes vonatkozásait illetően további részletek kerültek be. Különösen az alvasztás és a préselés időtartamát csökkentették annak érdekében, hogy ezeket a paramétereket hozzáigazítsák az OEM bejegyzése óta bekövetkezett technológiai fejlődéshez. E módosítás csak a termékleírás E. szakaszának (2) bekezdését érinti.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *Az ellenőrző szervre vonatkozó módosítás*

A G. szakaszt (ellenőrző szerv) a jelenlegi jogi és közigazgatási helyzetnek megfelelően kiigazították.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A címkézési követelmények módosítása*

A címkézésre vonatkozó rendelkezéseket részletesebben ismertették, illetve kiegészítették az engedélyezett értékesítési formákról és azok címkézési módjáról szóló bekezdéssel. E módosítás a termékleírás H. szakaszát és az egységes dokumentum 3.5. szakaszát érinti.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. *Nemzeti jogszabályi követelmények törlése*

Az I. szakasz (Nemzeti jogszabályi követelmények) feleslegessé vált, ezért törlésre került.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Queso Ibores”

EU-szám: PDO-ES-0261-AM01 – 2025.2.25.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Queso Ibores”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZER

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Queso Ibores” kizárólag a Verata, Retinta, Florida, Malagueña és Murciana-Granadina kecskefajták és az ezek keresztezéséből származó egyedek nyers tejéből előállított zsíros sajt. A tej az állattartó gazdaságok OEM nyilvántartásába bejegyzett gazdaságokban nevelt egészséges kecskékből nyert teljes értékű természetes termék.

Az érlelt „Queso Ibores” jellemzői a következők.

FIZIKAI

A termék hengeres alakú, teteje és alja többé-kevésbé lapos, lekerekített szélekkel. Magassága 4–9 cm, átmérője 8–15 cm, tömege 400–1 200 g. Közepesen kemény kérge sima, és hagyományosan borssal vagy olajjal van bevonva. Természetes színe a viaszsárgától a sötét okkerig terjed, bár ez a különböző penésztípusoktól függően a természetes kéreg szürkés színétől a borsbevonatú típus narancssárgás-vörös színén át az olajbevonatú változat okkersárgájáig változik. Közepesen kemény belseje elefántcsontszínű, a morzsás és a szivacsos között változó krémes állaggal, valamint néhány apró, egyenlőtlen eloszlású lyukkal.

KÉMIAI

Minimális zsírtartalom: a szárazanyag 45 %-a. Minimális szárazanyag-tartalom: 50 %. pH-érték: 5,0–5,5. Összes fehérje a szárazanyagban: legalább 30 %. Maximális NaCl: 4 %.

ÉRZÉKSZERVI

Az édes és enyhe között változó aromája a nyers tejből készült kecskesajtra jellemző. Íze jellemzően erős: enyhén fanyar, csípős, sós és nagyon kellemes, a kecsketej enyhe utóízével.

MIKROBIOLÓGIAI

Megfelel a hatályos élelmiszer-biztonsági szabályoknak.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A szabadtartású vagy félig szabadtartású kecskeállomány takarmányozási rendszere kiaknázza a földrajzi terület természeti erőforrásait. A legnagyobb szükség, például ellés és szoptatás, illetve a növénytakaró nyári elvékonyodása idején szalmával, takarmánnyal, gabonafélékkel, valamint hüvelyesekből és magvakból készült keverékekkel egészül ki az étrend.

A „Queso Ibores” előállításához a fent felsorolt kecskefajták tejét használják. A gazdaságoknak az előállítási területen és az állattartó gazdaságok OEM nyilvántartásába bejegyzettnek kell lenniük.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A sajtot bejegyzett sajtüzemekben állítják elő, a szabályozó testület által lefedett és felügyelt előállítási területen belül.

Az érlelési folyamat a szabályozó testület által ellenőrzött, bejegyzett létesítményekben zajlik.

Ezt követően a végterméken elvégzik a minőség garantálásához szükséges megfelelő fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálatokat.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A sajtok általában egészben kerülnek forgalomba. Mindazonáltal az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtokat a sajtüzemek félbe vagy negyedbe vághatják, megfelelő rendszerrel biztosítva a termék származását, eredetét és minőségét, valamint a helyes tárolást és a fogyasztók számára megfelelő kiszerelést, az egészségügyi és higiéniai jogszabályi követelményekkel összhangban.

A sajtok darabolását a szabályozó testületnél bejegyzett és az előállítási területen található sajtüzemekben kell elvégezni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az oltalom alatt álló terméken fel kell tüntetni a „Queso Ibores” OEM hivatkozását. A terméket a szabályozó testület által engedélyezett címkével kell ellátni. A fogyasztásra szánt terméket a szabályozó testület által kiadott, számozott másodlagos címkével kell ellátni, amelyet úgy kell a bejegyzett sajtüzemben elhelyezni, hogy az ne legyen újra felhasználható. E másodlagos címkét minden sajton vagy sajtdarabon úgy kell elhelyezni, hogy azt ne lehessen eltávolítani vagy újra felhasználni, egyértelműen azonosítható legyen és biztosítsa a termék nyomon követhetőségét.

A kötelező OEM logó megjelenése:



A másodlagos címke megjelenése:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A tejtermelési és a sajtkészítési terület Ibores, Villuercas, La Jara és Trujillo természeti körzeteket foglalja magában: összesen 35 települést Extremadurában, Cáceres tartomány délkeleti részén.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *Történelem*

A sajt készítésének és értékesítésének évszázadokra visszanyúló hagyományai vannak. A ma ismert „Queso Ibores" már a legkorábbi idők óta készül az OEM hatálya alá tartozó területen. A feljegyzések szerint a sajtot minden csütörtökön árulták Trujillóban 1465. július 14., vagyis azon nap óta, amelyen IV. Henrik kasztíliai király megadta a városnak a saját szabadpiac jogát, amely mentességet jelentett a zöldségek, gabonafélék, állatok és állati termékek (hús, tej, sajt stb.) utáni királyi adók alól. A város egyik utcájának neve még ma is „Calle de los Cabreros" (kecskenyájak utcája), emlékeztetve arra, hogy régen ez volt a kötelező útvonal, amelyen a gazdák a heti piacra hajtották állataikat.

Ezenkívül 1940 februárjában a közeli Jaraicejo város heti piac létrehozását kérelmezte, amihez 1945 januárjában engedélyt is kapott. E piacra minden olyan árucikk és termék bevihető volt, amelynek súlyát vagy méreteit mérni lehetett. Idővel a piac tevékenysége kizárólag kecskesajt eladására és vásárlására korlátozódott, és a közeli falvak gazdái januártól júliusig hetente hozták az eladásra szánt termékeiket.

Extremadura ezen részén a tejtermelési és sajtkészítési ágazat jelentősége miatt 1986 óta évente megrendezik az országos sajtfesztivált, amelyen Spanyolország és más országok legjobb sajtalapú termékei kerülnek bemutatásra.

5.2. *Természeti tényezők*

A főként mediterrán jellegű vidéken elsősorban legelővel borított, magyaltölgyes és paratölgyes síkságok, folyók menti éger-, nyár- és fűzfaligetek, valamint hegyvidéki erdők és bodorrózsás cserjések találhatók. A magas fekvésű területet délkelet-északnyugat irányú párhuzamos felföldi vonulatok és magmás kőzetes területeket tartalmazó tönkfelszínek alkotják. Az éghajlatot 15 és 16 °C közötti átlaghőmérséklet jellemzi, hideg telekkel és nagyon forró nyarakkal.

Az őshonos kecskefajták alkalmazkodtak legjobban a terület – hideg teleket és forró nyarakat jelentő – éghajlati jellemzőihez, az egyenetlen domborzathoz, valamint a szabadtartású vagy félig szabadtartású élet zord körülményeihez. E fajták számára előnyös az ezen az ökológiai szempontból kiemelten érdekes peremterületen található gyep, ily módon hozzájárulva a természeti környezet megőrzéséhez.

A terület jellegzetes – magyaltölgyek és paratölgyek túlsúlyát mutató – növényvilága az állatok számára bizonyos speciális tulajdonságokkal rendelkező táplálékot biztosít; a bodorrózsás cserjések, kakukkfű, csarab stb. mellett a makk jelenti az egyik fő és kiváló minőségű téli táplálékforrást. Mindez olyan tejtermékekben jelenik meg, amelyek ugyan nem túl kifinomultak, de minőségükről híresek.

5.3. *Termelési és feldolgozási rendszerek*

Az előállítási mód a Verata, Retinta, Florida, Malagueña és Murciana-Granadina kecskefajták és az ezek keresztezéséből származó egyedek nyers tejét használja a legjobb higiéniai és egészségügyi feltételek mellett. E fajtákat több különleges tulajdonság is jellemzi, köztük a szívósság, illetve a szélsőséges éghajlathoz és domborzathoz való alkalmazkodás képessége, továbbá ezek jelentik hagyományosan a „Queso Ibores" előállítási területén nevelt fő kecskefajtát. Ennek oka, hogy más fajták a természeti terület domborzata miatt nem képesek elérni ezt a szintű alkalmazkodóképességet a szabadtartású vagy félig szabadtartású rendszerben.

Az alvasztási folyamatot a laktációs fázisban lévő kérődzők gyomrának oltógyomor részéből nyert, ipari úton homogenizált, átlagos (1:15 000) erősségű természetes tejoltóval aktiválják, amely általában 80 % rennint és 20 % pepszint tartalmaz. Az alvasztás 28–32 °C hőmérsékleten zajlik, és 30–60 percig tart. Az így kapott alvadékot 5–10 mm méretű szemcsékre aprítják. E szemcséket ezután a formázás célját szolgáló engedélyezett hengeres formákba helyezik, majd 1–3 órán át 1 és 2 kg/cm² közötti nyomáson speciális gépekkel préselik.

A sózási folyamat lehet száraz vagy nedves, de a felhasznált anyag mindig nátrium-klorid. Nedves sózás esetén a termék legfeljebb 24 órán keresztül meríthető legfeljebb 20 Bé koncentrációjú sóoldatba.

A „Queso Ibores” legalább 60 napos érlelést igényel. A készítők által a saját állatállományuk tejének felhasználásával előállított és legalább 100 napig érlelt sajtok „Artesanos” (kézműves) sajtnak nevezhetők.

5.4. *A földrajzi terület és a termék minősége és jellemzői közötti ok-okozati összefüggés.*

A „Queso Ibores” OEM magas fekvésű területét délkelet-északnyugat irányú párhuzamos felföldi vonulatok alkotják. Ezek Deleitosa, Villuercas, Palomera és Valdelacasa hegyei, valamint a Toledo tartománnyal határos Sierra de Altamira, armorikai kvarcitot és palát tartalmazó csúcsokkal. A prekambriumi domborzatú tönkfelszíneken nagy kiterjedésű, magmás kőzetet tartalmazó területek is találhatók. Az OEM földrajzi területének nagy része jelenleg az UNESCO által elismert „Villuercas, Ibores, Jara” geopark része.

E területek ősidők óta kedvezőek a zord legeltetési feltételekhez alkalmazkodott helyi kecskefajták tenyésztéséhez.

A főként mediterrán jellegű vidéken elsősorban legelővel borított síkságok, folyók és árkok menti éger-, nyár- és fűzfaligetek, valamint hegyvidéki erdők találhatók. A legelőt nem csak magyaltölgy és fűneműek alkotják: botanikai összetételében a talajtól és nedvességtől függően tölgy, paratölgy, gesztenye, bodorrózsás bozótos, csarab, rekettye, füzéres levendula és kakukkfű is megtalálható. A gyepek ugyan nem túl dúsak, de kiváló minőségűek.

Táplálkozásuk során a kecskék kihasználják ezt a környezeti és természeti gazdagságot, amely kiváló minőségű tejtermékekké alakul át. Az eredmény a „Queso Ibores”, amelyben a tejes, növényi, virágos és gyümölcsös aromák és ízek egyértelműen érződnek, mivel nyers tejből készül.

Továbbra is hagyományos előállítási módszereket alkalmaznak, de modern technológiát is bevetnek a legszigorúbb egészségügyi és higiéniai minőségi előírásoknak való megfelelés, valamint az autentikus és egyedi „Queso Ibores” előállítása érdekében.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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