Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2971

2025 5 23

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 4 dalį [1]

(C/2025/2971)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Queso Ibores“

ES Nr.: PDO-ES-0261-AM01 - 2025 2 25

1. **Produkto pavadinimas**

„Queso Ibores“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Estremadūros vyriausybės žemės ūkio ir gyvulininkystės generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Queso Ibores“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimas laikomas standartiniu pakeitimu, nes jis nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 2024/2024 23 straipsnio 3 dalies a punkte nurodytų kategorijų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Formuluotės, susijusios su leistinomis gyvulių veislėmis, pakeitimas*

Iš produkto specifikacijos išbraukta nuoroda į vieną iš leidžiamų ožkų veislių. Tekste ši veislė buvo vadinama „Serrana“. Tai dviprasmiškas ir pasenęs pavadinimas, kuris iš tikrųjų nurodė į Oficialųjį Ispanijos gyvulių veislių katalogą neįtrauktų veislių grupę. Ši veislė buvo pakeista šiomis ožkų veislėmis: „Florida“, „Malagueña“ ir „Murciana-Granadina“. Visos šios veislės minėtame kataloge laikomos vietinėmis Ispanijos veislėmis, taip pat jos būdingos didelėms pietinės Pirėnų pusiasalio dalies teritorijoms. Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos B, E ir F skirsniais ir bendrojo dokumento 3.2 skirsniu.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Matmenų pakeitimas*

Padaryti keli nedideli pakeitimai, susiję su konkrečiomis saugomo produkto fizinėmis savybėmis: sūrių aukščiu, skersmeniu ir svoriu. Taip siekiama leisti nuoroda ženklinti šiek tiek mažesnių matmenų sūrius. Šis pakeitimas turi įtakos tik produkto specifikacijos B skirsniui ir bendrojo dokumento 3.2 skirsniui.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Paaiškinimas dėl sūrio koaguliacijos ir slėgimo trukmės*

Pateikiama išsamesnės informacijos apie kai kuriuos saugomų sūrių gamybos proceso aspektus. Visų pirma sutrumpinta koaguliacijos ir slėgimo trukmė, kad šie parametrai būtų pritaikyti prie technologinės pažangos, padarytos nuo SKVN įregistravimo. Šis pakeitimas turi įtakos tik produkto specifikacijos E skirsnio 2 daliai.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Su kontrolės įstaiga susijęs pakeitimas*

G skirsnis (kontrolės įstaiga) pritaikytas atsižvelgiant į dabartinę teisinę ir administracinę padėtį.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Ženklinimo reikalavimų pakeitimas*

Su ženklinimu susijusios nuostatos aprašytos išsamiau, įtraukiant pastraipą dėl leidžiamų parduoti sūrių formų ir jų ženklinimo. Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos H skirsniu ir bendrojo dokumento 3.5 skirsniu.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Nacionalinių teisės aktų reikalavimų išbraukimas*

I skirsnis (Nacionalinės teisės aktų reikalavimai) išbrauktas, nes jis nereikalingas.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Queso Ibores“

ES Nr.: PDO-ES-0261-AM01 - 2025 2 25

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Queso Ibores“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Queso Ibores“ yra riebus sūris, gaminamas tik iš žalio veislių „Verata“, „Retinta“, „Florida“, „Malagueña“, „Murciana-Granadina“ ožkų ir šių veislių mišrūnų pieno. Pienas yra nenugriebtas natūralus produktas, gaunamas iš sveikų ožkų, auginamų ūkiuose, įregistruotuose SKVN Gyvulių ūkių registre.

Brandintas sūris „Queso Ibores“ pasižymi toliau nurodytomis savybėmis.

FIZINĖS SAVYBĖS

Produktas yra cilindro formos, jo viršutinė ir apatinė dalys yra daugiau ar mažiau plokščios su užapvalintais kraštais. Jo aukštis – 4–9 cm, skersmuo – 8–15 cm, svoris – 400–1 200 g. Jo žievė lygi, vidutinio kietumo, tradiciškai padengta pipirais arba aliejumi. Natūrali žievės spalva – nuo vaško geltonos iki tamsios ochros spalvos, tačiau ji kinta priklausomai nuo susiformavusių įvairių pelėsių; nuo pilkšvos natūralios žievės iki oranžinės raudonos, kai žievė padengta pipirais, ir ochros geltonos, kai žievė padengta aliejumi. Vidinė sūrio dalis yra dramblio kaulo spalvos, vidutiniškai kieta, drėgnos, kreminės tekstūros, kuri varijuoja tarp trapios ir purios, su keliomis nedidelėmis, nevienodai pasiskirsčiusiomis akutėmis.

CHEMINĖS SAVYBĖS

Mažiausias riebalų kiekis – 45 proc. sausosios medžiagos. Mažiausias sausosios medžiagos kiekis – 50 proc. pH – nuo 5,0 iki 5,5. Bendras baltymų kiekis sausojoje medžiagoje – ne mažiau kaip 30 proc. Didžiausias NaCl kiekis – 4 proc.

JUSLINĖS SAVYBĖS

Kvapas – saldus ir švelnus, būdingas iš žalio pieno pagamintam ožkų sūriui. Paprastai yra stipraus skonio: šiek tiek rūgštus, aštrus ir sūrus, su lengvu ožkų pieno poskoniu, ragaujant labai malonaus skonio.

MIKROBIOLOGINĖS SAVYBĖS

Atitinka galiojančias maisto saugos taisykles.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Laisvai arba pusiau laisvai auginamų ožkų šėrimo sistema išnaudoja geografinės vietovės gamtinius išteklius. Papildomai ožkos šeriamos šiaudais, pašarais, grūdais ir džiovintų ankštinių daržovių bei sėklų mišiniais tais laikotarpiais, kai to labiausiai reikia, pavyzdžiui, ožkavimosi ir laktacijos metu arba vasarą, kai augalijos danga būna skurdžiausia.

Sūrio „Queso Ibores“ gamybai naudojamas pirmiau išvardytų veislių ožkų pienas. Ūkiai turi būti įsikūrę gamybos vietovėje ir įregistruoti SKVN Gyvulių ūkių registre.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Sūris gaminamas registruotose sūrinėse, esančiose gamybos vietovėje, kuri patenka į Reguliavimo valdybos kontroliuojamą ir prižiūrimą teritoriją.

Brandinimo procesas vyksta Reguliavimo valdybos prižiūrimose registruotose įmonėse.

Po to atliekami atitinkami fiziniai, cheminiai, mikrobiologiniai ir jusliniai tyrimai, reikalingi galutinio produkto kokybei užtikrinti.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Paprastai sūriai tiekiami rinkai nepjaustyti. Tačiau šia saugoma kilmės vietos nuoroda žymimus sūrius pieninės gali padalyti pusiau ar į ketvirčius, taikydamos atitinkamą sistemą, užtikrinančią produkto kilmės vietą, kilmę ir kokybę, taip pat tinkamą laikymą ir pateikimą vartotojui, laikantis teisės aktuose nustatytų higienos ir sveikatos reikalavimų.

Sūriai turi būti pjaustomi Reguliavimo valdybos įregistruotose pieninėse, esančiose gamybos vietovėje.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant saugomo produkto turi būti pateikta nuoroda į SKVN „Queso Ibores“. Tai turi būti Reguliavimo valdybos patvirtinta etiketė. Vartoti skirtas produktas turi būti paženklintas Reguliavimo valdybos išduota numeruota antrine etikete, kuri turi būti pritvirtinta registruotoje pieninėje taip, kad jos nebūtų galima pakartotinai panaudoti. Ši antrinė etiketė pritvirtinama prie kiekvieno sūrio ar sūrio gabalėlio taip, kad jos nebūtų galima nuimti ar pakartotinai panaudoti ir kad ją būtų galima lengvai atpažinti bei užtikrinti produkto atsekamumą.

SKVN žymimo produkto logotipo, kurį privaloma pateikti, vaizdas:



Antrinės etiketės vaizdas:



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Pieno ir sūrio gamybos vietovė apima Los Iboreso, Las Viljuerkaso, La Charos ir Truchiljo gamtinius rajonus: iš viso 35 savivaldybes, esančias pietrytinėje Estremadūrai priklausančios Kasereso provincijos dalyje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Istorija*

Šis sūris yra produktas, kurio istorija (tiek gamyba, tiek prekyba juo) siekia šimtmečius. Sūris „Queso Ibores“, toks, kokį jį žinome šiandien, nuo seno buvo gaminamas SKVN vietovėje. Iš tiesų, yra duomenų, kad šiuo sūriu būdavo prekiaujama kiekvieną ketvirtadienį Truchiljo mieste nuo 1465 m. liepos 14 d., kai Henrikas IV iš Kastilijos suteikė šiam miestui teisę turėti savo laisvą turgų, atleistą nuo karališkųjų mokesčių daržovėms, grūdams, gyvuliams ir gyvūniniams produktams (mėsai, pienui, sūriui ir kt.). Viena iš šio miesto gatvių iki šiol vadinama „Calle de los Cabreros“ (ožkų bandų gatvė), primenanti, kad šia gatve ūkininkai privalėdavo vykti į kassavaitinį turgų ir varyti savo gyvulius.

Be to, 1940 m. vasario mėn. vietinis Charaisecho miestelis pateikė paraišką dėl galimybės rengti kassavaitinį turgų ir 1945 m. sausio mėn. tokią teisę gavo. Į šį turgų buvo galima atnešti bet kokius gaminius ir produktus, kuriuos buvo galima pasverti ar išmatuoti. Ilgainiui turguje buvo parduodamas ir perkamas tik ožkų sūris, o ūkininkai iš aplinkinių kaimų kiekvieną savaitę nuo sausio iki liepos mėnesio veždavo parduoti savo produktus.

Dėl pieno ir sūrio gamybos sektoriaus svarbos šioje Estremadūros dalyje nuo 1986 m. kasmet rengiamas Nacionalinis sūrio festivalis, kuriame pristatomi geriausi sūrio produktai iš visos Ispanijos ir taip pat iš kitų šalių.

5.2. *Gamtiniai veiksniai*

Vietovei iš esmės būdingas Vidužemio jūros regiono kraštovaizdis, daugiausia ganyklomis nusėtos lygumos, kuriose auga ąžuolai ir kamštiniai ąžuolai, alksnių, tuopų ir gluosnių giraitės prie upių, kalnų miškai ir švitrūnų pomiškiai. Žemė iškilusi, sudaro lygiagrečias kalnų grandines, besidriekiančias nuo pietryčių iki šiaurės vakarų, ir peneplenų plotus su magminių uolienų paviršiais. Klimatui būdinga vidutinė 15–16 °C temperatūra, šaltos žiemos ir labai karštos vasaros.

Nustatyta, kad vietinės ožkų veislės yra geriausiai prisitaikiusios prie vietovės klimato ypatybių (šaltų žiemų ir karštų vasarų), nelygaus reljefo ir atšiaurių sąlygų, kuriomis jos laisvai arba pusiau laisvai auginamos. Jos išnaudoja šios skurdžios, bet ekologiniu požiūriu labai svarbios žemės pievas ir prisideda prie natūralios aplinkos išsaugojimo.

Šiai vietovei būdinga augalija, kurioje vyrauja ąžuolai ir kamštiniai ąžuolai, aprūpina gyvulius maistu, turinčiu tam tikrų specifinių savybių – gilės yra vienas iš pagrindinių ir kokybiškų maisto šaltinių žiemą, taip pat švitrūnų pomiškiai, čiobreliai, šiliniai viržiai ir kt. Tai lemia pieno produktus, kurie, nors ir nelabai rafinuoti, tačiau yra puikios kokybės.

5.3. *Gamybos ir apdorojimo sistemos*

Taikant šį gamybos metodą, laikantis geriausių higienos ir sanitarinių sąlygų, naudojamas žalias pienas, gaunamas iš veislių „Verata“, „Retinta“, „Florida“, „Malagueña“, „Murciana-Granadina“ ožkų ir šių veislių mišrūnų. Šios veislės pasižymi tam tikromis savybėmis, pavyzdžiui, dideliu ištvermingumu ir gebėjimu prisitaikyti prie ekstremalių klimato sąlygų ir vietovės reljefo, ir tradiciškai buvo pagrindinės ožkų veislės, auginamos sūrio „Queso Ibores“ gamybos vietovėje. Taip yra todėl, kad, atsižvelgiant į natūralios vietovės reljefą, kitos veislės negali pasiekti tokio prisitaikymo lygio laisvo ar pusiau laisvo auginimo sistemoje.

Koaguliacijos procesas aktyvinamas naudojant pramoniniu būdu homogenizuotą natūralų šliužo fermentą, gautą iš laktuojančių atrajotojų šliužo, kurio sudėtyje paprastai yra 80 proc. renino ir 20 proc. pepsino, o vidutinis stiprumas yra 1:15 000. Koaguliacija vyksta 28–32 °C temperatūroje ir trunka nuo 30 iki 60 minučių. Po to gauta varškė susmulkinama, kol gaunami 5–10 mm dydžio grūdeliai. Tada šie grūdeliai sudedami į leistinas cilindrines formas ir specialiomis mašinomis 1–3 valandas slegiami 1–2 kg/cm^2 slėgiu.

Galimas sausas arba šlapias sūdymas, tačiau sūdant visada naudojamas natrio chloridas. Šlapio sūdymo metu produktas iki 24 valandų gali būti panardinamas į druskos tirpalą, kurio didžiausia koncentracija yra 20° Bé.

Sūris „Queso Ibores“ brandinamas ne trumpiau kaip 60 dienų. Sūriai, kuriuos gamintojai gamina iš nuosavų gyvulių pieno ir brandina ne trumpiau kaip 100 dienų, gali būti vadinami „Artesanos“ (amatininkų) sūriais.

5.4. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ir savybių ryšys*

SKVN „Queso Ibores“ vietovei būdingas aukštas reljefas, sudarantis lygiagrečias kalnų grandines, besidriekiančias nuo pietryčių į šiaurės vakarus. Tai su Altamira Toledo provincijoje besiribojantys Deleitosos, Las Viljuerkaso, Palomeros ir Valdelakasos kalnai, kurių viršukalnės sudarytos iš armorikos kvarcito ir skalūnų. Esama peneplenų plotų su prekambro reljefu, kur taip pat yra dideli magminių uolienų plotai. Didelė SKVN geografinės vietovės dalis dabar yra UNESCO pripažinto Viljuerkaso-Iboreso-Charos geoparko dalis.

Nuo senų laikų šiose žemėse pirmenybė buvo teikiama vietinių ožkų veislių, prisitaikiusių prie atšiaurių ganymo sąlygų, auginimui.

Vietovei iš esmės būdingas Vidužemio jūros kraštovaizdis, lygumoje vyrauja ganyklos, alksnių, tuopų ir gluosnių giraitės prie upių ir duburių ir kalnų miškai. Ganyklose auga ne tik ąžuolai ir žolės: priklausomai nuo dirvožemio ir drėgmės, jų botaninį derinį taip pat sudaro ąžuolai, kamštiniai ąžuolai, kaštonai, švitrūnų žabai, šiliniai viržiai, sausakrūmiai, ispaniškos levandos ir čiobreliai. Nors pievų nėra labai daug, tačiau jų kokybė labai gera.

Maitindamosi ožkos naudojasi aplinkos ir gamtos gėrybėmis, o tai lemia puikią pieno produktų kokybę. Taip gaunamas sūris „Queso Ibores“, kuris, dėl to, kad pagamintas iš žalio pieno, pasižymi aiškiai juntamais pieno, augalų, gėlių ir vaisių kvapais ir skoniais.

Vis dar naudojami tradiciniai gamybos metodai, tačiau pasitelkiamos modernios technologijos, kad būtų laikomasi aukščiausių kokybės ir higienos standartų bei gaminamas autentiškas ir išskirtinis sūris „Queso Ibores“.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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