C/2025/2971

23.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/2971)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Queso Ibores"

ES Nr.: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Queso Ibores"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Estremaduras valdības Lauksaimniecības un lopkopības ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN "Queso Ibores" apzīmētā produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu, jo tas neietilpst nevienā no Regulas (ES) Nr. 2024/1143 23. panta 3. punkta a) apakšpunktā minētajām kategorijām.

7. **Apstiprinātā(-o) grozījuma(-u) apraksts**

1. *Grozījums tekstā par atļautajām lauksaimniecības dzīvnieku šķirnēm*

Produkta specifikācijā ir svītrota viena no norādītajām atļautajām kazu šķirnēm. Attiecīgā šķirne tekstā bija minēta kā "Serrana". Tas ir neskaidrs un novecojis nosaukums, kas patiesībā attiecas uz tādu šķirņu grupu, kuras Oficiālajā Spānijas lopkopības katalogā nav iekļautas. Tas ir aizstāts ar šādu kazu šķirņu nosaukumiem: "Florida", "Malagueña" un "Murciana-Granadina". Tās visas iepriekš minētajā katalogā tiek uzskatītas par vietējām Spānijas šķirnēm, un tās ir sastopamas lielās platībās Ibērijas pussalas dienvidos. Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B, E un F iedaļu un vienotā dokumenta 3.2. punktu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Grozījums attiecībā uz izmēriem*

Veiktas dažas nelielas izmaiņas aizsargātā produkta specifiskajās fizikālajās īpašībās, proti, sieru augstumā, diametrā un svarā. Mērķis ir atļaut nedaudz mazāka izmēra sieru ražošanu. Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas B iedaļu un vienotā dokumenta 3.2. punktu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Precizējums par siera koagulācijas un presēšanas ilgumu*

Sniegta sīkāka informācija par dažiem aizsargāto sieru ražošanas procesa aspektiem. Konkrēti, ir samazināts koagulācijas un presēšanas ilgums, lai šos parametrus pielāgotu tehnoloģiju attīstībai, kas notikusi kopš ACVN reģistrācijas. Šis grozījums ietekmē tikai produkta specifikācijas E iedaļas 2. punktu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Grozījums attiecībā uz pārbaudes struktūru*

G iedaļa ("Pārbaudes struktūra") ir pielāgota, lai atspoguļotu pašreizējo tiesisko un administratīvo situāciju.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Grozījums marķēšanas prasībās*

Noteikumi par marķēšanu ir aprakstīti detalizētāk, pievienojot rindkopu par to, kādos veidos produktu atļauts pārdot un kā tas jāmarķē. Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas H iedaļu un vienotā dokumenta 3.5. punktu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Valsts tiesību aktu prasību svītrošana*

I iedaļa ("Valsts tiesību aktu prasības") ir svītrota, jo tā nav vajadzīga.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Queso Ibores"

ES Nr.: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Queso Ibores"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts "Queso Ibores" ir trekns siers, ko ražo tikai no šķirņu "Verata", "Retinta", "Florida", "Malagueña" un "Murciana-Granadina" un to krustojumu kazu svaigpiena. Šis piens ir pilnvērtīgs dabisks produkts, ko iegūst no veselīgām kazām, kuras audzē saimniecībās, kas reģistrētas lopkopības saimniecību ACVN reģistrā.

Nogatavinātam produktam "Queso Ibores" piemīt turpmāk izklāstītās īpašības.

FIZIKĀLĀS ĪPAŠĪBAS

Produkts ir cilindriskas formas, ar vairāk vai mazāk plakanu augšu un apakšu, ar noapaļotām malām. Tā augstums ir no 4 līdz 9 cm, diametrs – no 8 līdz 15 cm, svars – no 400 līdz 1 200 g. Tam ir gluda un vidēji cieta miza, kas tradicionāli klāta ar pipariem vai eļļu. Tā dabiskā krāsa ir no vaska dzeltenas līdz tumša okera krāsai, taču tā ir atkarīga no dažādo veidu pelējuma, kas attīstās, proti, siera dabiskā miza var būt pelēcīga, ar pipariem klāta miza – oranži sarkana, bet ar eļļu klāta miza – okera dzeltena. Iekšpuse ir ziloņkaula krāsā, vidēji cieta, ar mitru, krēmīgu konsistenci, kas ir no drupanas līdz elastīgai, ar dažiem nelieliem, nevienmērīgi izvietotiem caurumiem.

ĶĪMISKĀS ĪPAŠĪBAS

Tauku saturs sausnā: vismaz 45 %. Sausnas saturs: vismaz 50 %. pH: no 5,0 līdz 5,5. Kopējais olbaltumvielu daudzums sausnā: vismaz 30 %. Maksimālais NaCl saturs: 4 %.

ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Smarža ir no saldas līdz maigai, tipiska kazas sieram, kas gatavots no svaigpiena. Garša parasti ir spēcīga: skābena, skāņa un sāļa, ar vieglu kazas piena pēcgaršu, ļoti patīkama.

MIKROBIOLOĢISKĀS ĪPAŠĪBAS

Atbilst spēkā esošajiem noteikumiem par pārtikas nekaitīgumu.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Brīvās turēšanas vai daļēji brīvās turēšanas apstākļos audzēto kazu populācijas barošanas sistēmā izmanto ģeogrāfiskā apgabala dabas resursus. Salmus, lopbarību, graudaugus un maisījumus, kuru pamatā ir pākšaugi un sēklas, kā papildbarību izmanto periodos, kad tā visvairāk vajadzīga, piemēram, atnešanās un laktācijas laikā vai tad, kad vasarā augu sega ir ļoti trūcīga.

Produkta "Queso Ibores" ražošanā izmantoto pienu iegūst no iepriekš uzskaitīto šķirņu kazām. Saimniecībām jāatrodas ražošanas apgabalā un jābūt reģistrētām Lopkopības saimniecību ACVN reģistrā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Sieru ražo reģistrētās sierotavās, kas atrodas regulatīvās padomes aptvertajā un pārraudzītajā ražošanas apgabalā.

Nogatavināšanas process notiek regulatīvās padomes pārraudzītos reģistrētos objektos.

Pēc tam galaproduktam veic atbilstīgās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās un organoleptiskās analīzes, kas vajadzīgas, lai garantētu tā kvalitāti.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Sierus parasti laiž tirgū veselus. Tomēr ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētos sierus sierotavās var sadalīt uz pusēm vai ceturtdaļgabalos, izmantojot atbilstīgu sistēmu, kas garantē produkta izcelsmi un kvalitāti, kā arī pienācīgu glabāšanu un atbilstīgu piedāvāšanu patērētājam saskaņā ar tiesību aktu prasībām attiecībā uz higiēnu un veselību.

Siers jāsagriež sierotavās, kas reģistrētas regulatīvajā padomē un atrodas ražošanas apgabalā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz aizsargātā produkta jābūt norādītam ACVN "Queso Ibores". Uz tā jābūt regulatīvās padomes apstiprinātai etiķetei. Uz patēriņam paredzētā produkta jābūt numurētai papildetiķetei, ko izdevusi regulatīvā padome un kas piestiprināta reģistrētā sierotavā tā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti. Šo papildetiķeti piestiprina katram sieram vai siera gabalam tā, lai to nevarētu noņemt vai izmantot atkārtoti, un tā ir nepārprotami identificējama un nodrošina produkta izsekojamību.

Obligātais ACVN logotips



Papildetiķete



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Piena ieguves un siera gatavošanas apgabalā ietilpst *Ibores, Villuercas, La Jara* un *Trujillo* dabas reģioni: pavisam 35 pašvaldību teritorija Kaseresas [*Cáceres*] provinces dienvidaustrumos, Estremadurā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Vēsture*

Siers ir produkts, kura ražošana un pārdošana aizsākusies pirms daudziem gadsimtiem. Produkts "Queso Ibores", kādu to pazīstam šodien, šā ACVN aptvertajā apgabalā ir ražots no pirmsākumiem. Pieejami ieraksti par to, ka šis siers tika pārdots Truhiljo [*Trujillo*] katru ceturtdienu kopš 1465. gada 14. jūlija, kad Kastīlijas karalis Henrijs IV šai pilsētai piešķīra tiesības rīkot savu brīvo tirgu, kas bija atbrīvots no karaļa nodokļiem, kurus piemēroja dārzeņiem, graudaugiem, lauksaimniecības dzīvniekiem un dzīvnieku izcelsmes produktiem (gaļai, pienam, sieram utt.). Vienu no šīs pilsētas ielām aizvien dēvē par "Calle de los Cabreros" ("Kazu ganāmpulku ielu"), un šis nosaukums atgādina, ka tā tika izmantota kā obligātais ceļš, kurš veda uz iknedēļas tirgu un pa kuru lauksaimnieki dzina savus dzīvniekus.

Turklāt pieteikumu iknedēļas tirgus rīkošanai 1940. gada februārī iesniedza vietējā pilsēta *Jaraicejo*, un 1945. gada janvārī tā saņēma atļauju to rīkot. Šajā tirgū varēja pārdot visus izstrādājumus un produktus, ko varēja nosvērt vai nomērīt. Ar laiku šis tirgus kļuva par vietu, kur pārdeva un pirka tikai kazas sieru, un lauksaimnieki no tuvējiem ciematiem ik nedēļu no janvāra līdz jūlijam turp veda pārdot savus produktus.

Lielā mērā ņemot vērā piena un siera ražošanas nozares nozīmi šajā Estremaduras daļā, kopš 1986. gada tiek rīkots ikgadējais Nacionālais siera festivāls, kurā pieejami labākie ar sieru saistītie produkti no visas Spānijas un arī citām valstīm.

5.2. *Dabas faktori*

Lauku apvidiem lielākoties raksturīgas Vidusjūras reģiona iezīmes, galvenokārt tie ir ganību klāti līdzenumi ar akmeņozoliem un korķkokiem, ar alkšņu, papeļu un vītolu audzēm upju krastos, kalnu mežiem un cistusrožu pamežu. Zeme atrodas augstienē un veido paralēlas kalnu grēdas, kas vērstas dienvidaustrumu–ziemeļrietumu virzienā, un peneplēna apgabalus, kuros ir atsegtas vulkānisko iežu virsmas. Klimatam raksturīga 15–16 °C vidējā temperatūra, aukstas ziemas un ļoti karstas vasaras.

Vietējo šķirņu kazas ir izrādījušās vislabāk pielāgotas apgabala klimatam – aukstajām ziemām un karstajām vasarām –, kā arī nelīdzenajam reljefam un skarbajiem apstākļiem, kādi valda platībās, kurās uzturas brīvās turēšanas vai daļēji brīvās turēšanas apstākļos audzētās kazas. Tās izmanto šīs mazvērtīgās, taču ekoloģiski nozīmīgās zemes zālāju, tādējādi veicinot dabiskās vides saglabāšanu.

Apgabalam raksturīgā flora, kurā dominē akmeņozoli un korķozoli, nodrošina lauksaimniecības dzīvniekiem barību ar noteiktām specifiskām īpašībām; viens no galvenajiem un augstas kvalitātes barības avotiem ziemā ir ozolzīles, kā arī cistusrožu pamežs, timiāns, virši u. c. Tie nodrošina piena produktus, kas, lai arī var nebūt ļoti izsmalcināti, ir plaši atzīti savas kvalitātes dēļ.

5.3. *Ražošanas un pārstrādes sistēmas*

Ražošanas metode paredz tāda svaigpiena izmantošanu labākajos higiēnas un sanitārajos apstākļos, ko iegūst no "Verata", "Retinta", "Florida", "Malagueña" un "Murciana-Granadina" šķirņu un to krustojumu kazām. Minētajām šķirnēm raksturīgas vairākas specifiskas īpašības, piemēram, to lielā izturība un spēja pielāgoties ekstremāliem klimatiskajiem apstākļiem un reljefam, un tās tradicionāli ir bijušas galvenās kazu šķirnes, kas audzētas produkta "Queso Ibores" ražošanas apgabalā. Tas ir tādēļ, ka šā dabas apgabala reljefa dēļ citas šķirnes brīvās vai daļēji brīvās turēšanas sistēmā nespēj tik labi pielāgoties.

Koagulācijas procesu ierosina, izmantojot rūpnieciski homogenizētu renetu, kuru iegūst no atgremotāju kuņģa glumenieka to laktācijas periodā un kurš parasti satur 80 % himozīna un 20 % pepsīna, un kura vidējā aktivitāte ir 1:15 000. Koagulācija notiek 28–32 °C temperatūrā un ilgst 30–60 minūtes. Pēc tam iegūto rūgušpiena recekli sasmalcina 5–10 mm lielos gabalos. Tos ievieto apstiprinātās cilindriskās veidnēs formēšanai un pēc tam ar speciālām iekārtām 1–3 stundas presē ar 1–2 kg/cm^2 spiedienu.

Sālīšana var būt vai nu sausā, vai mitrā, bet izmantotā viela vienmēr ir nātrija hlorīds. Izmantojot mitro sālīšanu, produktu līdz 24 stundām var iegremdēt sāls šķīdumā, kura maksimālā koncentrācija ir 20° Bé.

Produkts "Queso Ibores" jānogatavina vismaz 60 dienas. Sieriem, ko pagatavojuši ražotāji, kuri izmanto pienu no pašu lauksaimniecības dzīvniekiem, un kas nogatavināti vismaz 100 dienas, var izmantot apzīmējumu "Artesanos" (amatnieciski gatavots).

5.4. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti un īpašībām*

Ar ACVN "Queso Ibores" apzīmētā produkta ražošanas apgabalu raksturo augsts reljefs, kas veido paralēlu kalnu grēdu, kura vērsta dienvidaustrumu–ziemeļrietumu virzienā. Tie ir *Deleitosa*, *Villuercas*, *Palomera* un *Valdelacasa* kalni, kā arī *Altamira* kalnu grēda, kas robežojas ar Toledo provinci un kam ir Armorikas kvarcīta un slānekļa virsotnes. Sastopami peneplēna apgabali ar pirmskembrija perioda reljefu, kuros ir arī lielas vulkānisku iežu platības. Liela daļa ACVN aptvertā ģeogrāfiskā apgabala tagad ietilpst *UNESCO* atzītajā *Villuercas*, *Ibores* un *Jara* ģeoparkā.

Kopš seniem laikiem šīs zemes ir bijušas labvēlīgas tādu vietējo šķirņu kazu audzēšanai, kas pielāgotas skarbajiem ganību apstākļiem.

Ainava ir lielākoties Vidusjūras tipa – dominē ganības līdzenumā ar alkšņu, papeļu un vītolu audzēm upju krastos un ielejās, kā arī kalnu meži. Ganības nesastāv tikai no akmeņozoliem un stiebrzālēm: atkarībā no augsnēm un mitruma tajās sastopamo augu vidū ir arī ozoli, korķozoli, kastaņas, cistusrožu krūmājs, virši, kazāboliņš, spāņu lavanda un timiāns. Lai gan zālāji nav bagātīgi, tie ir ļoti kvalitatīvi.

Kad kazas barojas, tās labvēlīgi ietekmē šī vides un dabas bagātība, kas pārtop augstas kvalitātes piena produktos. Rezultātā tiek iegūts produkts "Queso Ibores", kurā skaidri jūtama piena, augu, ziedu un augļu smarža un garša, jo to gatavo no svaigpiena.

Joprojām tiek izmantotas tradicionālās ražošanas metodes, taču tiek pielietotas arī modernās tehnoloģijas, lai ievērotu augstākos kvalitātes standartus veselības un higiēnas jomā un ražotu autentisku un unikālu produktu "Queso Ibores".

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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