C/2025/2971

23.5.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/2971)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Queso Ibores"

Nru tal-UE: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

1. **Isem il-prodott**

"Queso Ibores"

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż terz jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż terz li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

Id-Direttorat Ġenerali tal-Agrikoltura u t-Trobbija tal-Bhejjem tal-Gvern Reġjonali ta' Extremadura.

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-DOP "Queso Ibores" titqies bħala emenda standard peress li ma taqa' fl-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 23(3)(a) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Emenda tal-kliem dwar ir-razez ta' bhejjem awtorizzati*

Ir-referenza għal waħda mir-razez permessi tal-mogħoż tneħħiet mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Ir-razza inkwistjoni kienet imsemmija fit-test bħala "Serrana". Dan huwa isem ambigwu u obsolet li, fil-verità, kien jirreferi għal grupp ta' razez mhux inklużi fil-Katalgu Uffiċjali tar-Razez tal-Bhejjem fi Spanja. Ġiet sostitwita bir-razez tal-mogħoż li ġejjin: Florida, Malagueña u Murciana-Granadina. Dawn huma kollha meqjusa bħala razez Spanjoli indiġeni fil-katalgu msemmi hawn fuq, kif ukoll karatteristiċi ta' żoni kbar tan-nofs ta' isfel tal-peniżola Iberika. Din il-bidla tikkonċerna t-Taqsimiet B, E u F tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 3.2 tad-Dokument Uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

2. *Emenda tal-qisien*

Saru xi tibdiliet żgħar fil-karatteristiċi fiżiċi speċifiċi tal-prodott protett: l-għoli, id-dijametru u l-piż tal-ġobnijiet. L-għan huwa li jiġu permessi ġobnijiet ta' qisien kemxejn iżgħar. Dan jaffettwa biss it-Taqsima B tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 3.2 tad-Dokument Uniku.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

3. *Kjarifika dwar it-tul ta' żmien tal-koagulazzjoni u l-ippressar tal-ġobon*

Qed jingħataw aktar dettalji dwar xi aspetti tal-proċess tal-produzzjoni għall-ġobnijiet protetti. B'mod partikolari, it-tul ta' żmien tal-koagulazzjoni u l-ippressar tnaqqas, sabiex dawn il-parametri jiġu adattati għall-avvanzi teknoloġiċi li seħħew minn meta ġiet irreġistrata d-DOP. Din l-emenda taffettwa biss it-Taqsima E(2) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

4. *Emenda relatata mal-korp ta' spezzjoni*

It-Taqsima G (korp ta' spezzjoni) ġiet adattata biex tirrifletti s-sitwazzjoni legali u amministrattiva attwali.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

5. *Emenda tar-rekwiżiti tat-tikkettar*

Id-dispożizzjonijiet relatati mat-tikkettar ġew deskritti f'aktar dettall biż-żieda ta' paragrafu dwar il-forom permessi għall-bejgħ u kif jiġu ttikkettati. Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima H tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 3.5 tad-Dokument Uniku.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

6. *Tħassir tar-rekwiżiti leġiżlattivi nazzjonali*

It-Taqsima I (Rekwiżiti leġiżlattivi nazzjonali) tħassret għax ma kinitx meħtieġa.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

"Queso Ibores"

Nru tal-UE: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti (DOP) jew tal-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti (IĠP))**

"Queso Ibores"

2. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

3.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

— 04 — PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

0406 — Ġobon u baqta

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Queso Ibores" huwa ġobon b'kontenut sħiħ ta' xaħam, prodott esklużivament minn ħalib mhux ipproċessat minn mogħoż tar-razez Verata, Retinta, Florida, Malagueña u Murciana-Granadina u razez inkroċjati tagħhom. Il-ħalib huwa l-prodott naturali sħiħ miksub minn mogħoż f'saħħithom imrobbija f'azjendi rreġistrati fir-Reġistru tad-DOP ta' Azjendi tal-Bhejjem.

Il-"Queso Ibores" matur għandu l-karatteristiċi li ġejjin.

FIŻIĊI

Il-prodott għandu forma ċilindrika, bil-parti ta' fuq u ta' taħt ikunu bejn wieħed u ieħor ċatti bit-truf għat-tond. Huwa għoli minn 4 sa 9 cm, b'dijametru ta' minn 8 sa 15 cm u jiżen minn 400 sa 1 200 g. Il-qoxra tiegħu hija lixxa u medjament iebsa u tradizzjonalment miksija bil-bżar jew biż-żejt. Il-kulur naturali tiegħu huwa bejn isfar lewn ix-xema' u l-okra skura, għalkemm dan ivarja skont it-tipi differenti ta' moffa li jiżviluppaw, mill-kulur jagħti fil-griż tal-qoxra naturali tiegħu sal-aħmar fl-oranġjo tat-tip miksi bil-bżar u l-isfar lewn l-okra għall-verżjoni miksija biż-żejt. Il-ġewwieni huwa ta' kulur l-avorju, medjament iebes u għandu ftit toqob żgħar distribwiti b'mod irregolari, b'konsistenza niedja u kremuża li tvarja bejn li titfarrak u qisha sponża.

KIMIĊI

Kontenut minimu ta' xaħam – 45 % tal-materja niexfa. Kontenut minimu ta' materja niexfa – 50 %. pH: minn 5,0 sa 5,5. Total tal-proteina fil-materja niexfa: minimu ta' 30 %. NaCl massimu: 4 %.

ORGANOLETTIĊI

L-aroma tvarja bejn ħelwa u ħafifa, tipika tal-ġobon tal-mogħoż magħmul mill-ħalib mhux ipproċessat. Tipikament ikollu togħma qawwija: kemxejn qarsa, pikkanti u mielħa, b'togħma ħafifa ta' ħalib tal-mogħoż li tibqa' fil-ħalq, pjaċevoli ħafna fil-palat.

MIKROBIJOLOĠIĊI

Jikkonforma mar-regoli attwali dwar is-sikurezza alimentari.

3.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati deżinjati minn Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

Is-sistema ta' tagħlif tal-popolazzjoni tal-mogħoż imrobbija fil-beraħ, jew parzjalment imrobbija fil-beraħ, tieħu vantaġġ mir-riżorsi naturali taż-żona ġeografika. Isir tagħlif supplimentari bl-użu tat-tiben, il-magħlef, iċ-ċereali u t-taħlitiet ibbażati fuq il-legumi u ż-żrieragħ fil-perjodi bl-akbar bżonn, bħat-twellid u t-treddigħ, jew meta l-kopertura veġetali tkun l-aktar skarsa matul is-sajf.

Il-ħalib użat għall-produzzjoni tal-"Queso Ibores" jiġi mir-razez tal-mogħoż elenkati hawn fuq. L-azjendi jridu jkunu jinsabu fiż-żona tal-produzzjoni u rreġistrati fir-Reġistru tad-DOP ta' Azjendi tal-Bhejjem.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-ġobon jiġi maħdum fi mħaleb tal-ġobon irreġistrati fiż-żona tal-produzzjoni koperta u ssorveljata mill-Bord Regolatorju.

Il-proċess ta' maturazzjoni jsir fi stabbilimenti rreġistrati ssorveljati mill-Bord Regolatorju.

Il-prodott finali mbagħad jiġi soġġett għall-analiżi xierqa fiżika, kimika, mikrobijoloġika u organolettika meħtieġa biex tiġi ggarantita l-kwalità tiegħu.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-ġobnijiet normalment jiġu introdotti fis-suq sħaħ. Madankollu, il-ġobnijiet bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta jistgħu jinqasmu f'nofsijiet jew fi kwarti mill-imħaleb, b'sistema xierqa li tiggarantixxi l-provenjenza, l-oriġini u l-kwalità tal-prodott, flimkien ma' preservazzjoni xierqa u preżentazzjoni adatta lill-konsumatur, f'konformità mar-rekwiżiti legali dwar l-iġjene u s-saħħa.

It-tqattigħ tal-ġobnijiet irid isir fi mħaleb li huma rreġistrati mal-Bord Regolatorju, u li jinsabu fiż-żona tal-produzzjoni.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-prodott protett irid ikollu referenza għad-DOP "Queso Ibores". Irid ikollu tikketta awtorizzata mill-Bord Regolatorju. Il-prodott maħsub għall-konsum irid jkollu tikketta sekondarja nnumerata maħruġa mill-Bord Regolatorju u mwaħħla f'maħleb irreġistrat b'tali mod li ma tkunx tista' terġa' tintuża. Din it-tikketta sekondarja titwaħħal ma' kull ġobna, jew biċċa ġobon, b'tali mod li ma tkunx tista' titneħħa jew terġa' tintuża, u tkun identifikabbli b'mod ċar u tiżgura t-traċċabbiltà tal-prodott.

Id-dehra tal-logo obbligatorju tad-DOP:



Id-dehra tat-tikketta sekondarja:



4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-ħalib u tal-produzzjoni tal-ġobon tinkludi d-distretti naturali ta' Ibores, Villuercas, La Jara u Trujillo: total ta' 35 muniċipalità fix-Xlokk tal-provinċja ta' Cáceres, f'Extremadura.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Storja*

Il-ġobon huwa prodott b'oriġini li jmorru lura sekli sħaħ, kemm għall-produzzjoni kif ukoll għall-bejgħ. Il-"Queso Ibores" kif nafuh illum ilu prodott fiż-żona koperta minn din id-DOP mill-eqdem żminijiet. Tabilħaqq, hemm rekords li dan kien jinbiegħ kull nhar ta' Ħamis fi Trujillo mill-14 ta' Lulju 1465, id-data li fiha Henry IV ta' Castile ta lil din il-belt id-dritt li jkollha s-suq ħieles tagħha stess, eżenti mit-taxxi rjali fuq il-ħxejjex, iċ-ċereali, il-bhejjem u l-prodotti tal-annimali (laħam, ħalib, ġobon, eċċ.). Waħda mit-toroq f'din il-belt għadha tissejjaħ "Calle de los Cabreros" (triq tal-merħliet tal-mogħoż), isem li jfakkar l-użu tagħha bħala r-rotta obbligatorja lejn is-suq ta' kull ġimgħa, li minnha l-bdiewa kienu jgħaddu bl-annimali tagħhom.

Barra minn hekk, fi Frar tal-1940, il-belt lokali ta' Jaraicejo applikat biex ikollha suq ta' kull ġimgħa, u ngħatat wieħed f'Jannar tal-1945. Kwalunkwe oġġett u prodott li jista' jintiżen jew jitkejjel kien jista' jinġieb f'dan is-suq. Maż-żmien, is-suq kien sar limitat għall-bejgħ u x-xiri tal-ġobon tal-mogħoż, fejn il-bdiewa mill-irħula fil-qrib kienu jieħdu l-prodotti tagħhom biex ibigħuhom kull ġimgħa minn Jannar sa Lulju.

Minħabba, fil-biċċa l-kbira, l-importanza tas-setturi tal-ħalib u tal-produzzjoni tal-ġobon f'din il-parti ta' Extremadura, mill-1986 beda jiġi organizzat kull sena l-Festival Nazzjonali tal-Ġobon, li jinkludi l-aħjar prodotti relatati mal-ġobon minn Spanja kollha u minn pajjiżi oħra wkoll.

5.2. *Fatturi naturali*

Il-kampanja għandha karattru prinċipalment Mediterranju, primarjament pjanuri mgħottija bl-art tal-mergħa li jinkludu s-siġar tal-ballut u tas-sufra, bi msaġar tal-alnu, il-luq u ż-żafżafa fuq ix-xmajjar, il-foresti tal-muntanji u ċ-ċistu li jikber taħt is-siġar. L-art hija elevata, u tifforma meded paralleli ta' muntanji li jħarsu mix-Xlokk sal-Majjistral, u żoni ta' penipjan b'żoni ta' blat ignew. Il-klima hija kkaratterizzata minn temperaturi medji ta' bejn 15 u 16 °C, bi xtiewi kesħin u sjuf sħan ħafna.

Ir-razez indiġeni tal-mogħoż urew li huma l-aktar adattati għall-karatteristiċi klimatiċi taż-żona, bix-xtiewi kesħin u s-sjuf sħan tagħha, u għat-topografija mhux uniformi u l-kundizzjonijiet ħorox fejn jgħixu fil-beraħ, jew parzjalment fil-beraħ. Huma jibbenefikaw minn art bil-ħaxix fuq din l-art marġinali ta' interess ekoloġiku kbir u jikkontribwixxu għall-konservazzjoni tal-ambjent naturali.

Il-flora karatteristika taż-żona, iddominata mill-ballut u s-siġar tas-sufra, tipprovdi ikel b'ċerti kwalitajiet speċifiċi għall-bhejjem, fejn il-ġandar huwa wieħed mis-sorsi tal-ikel tax-xitwa ewlenin u ta' kwalità għolja, flimkien maċ-ċistu li jikber taħt is-siġar, is-sagħtar, il-ġummar, eċċ. Dan jissarraf fi prodotti tal-ħalib li, filwaqt li jistgħu ma jkunux raffinati ħafna, huma ta' kwalità rinomata.

5.3. *Sistemi ta' produzzjoni u pproċessar*

Il-metodu ta' produzzjoni juża ħalib mhux ipproċessat, bl-aħjar kundizzjonijiet iġjeniċi u sanitarji, mill-mogħoż tar-razez Verata, Retinta, Florida, Malagueña u Murciana-Granadina u razez inkroċjati tagħhom. Dawn ir-razez huma kkaratterizzati minn għadd ta' kwalitajiet partikolari bħar-reżistenza kbira tagħhom u l-kapaċità tagħhom li jadattaw għal klimi u terren estremi, u tradizzjonalment kienu r-razza ewlenija tal-mogħoż imrobbija fiż-żona tal-produzzjoni tal-"Queso Ibores". Dan minħabba li razez oħra ma jistgħux jilħqu dan il-livell ta' adattabbiltà f'sistema ta' trobbija fil-beraħ jew parzjalment fil-beraħ, minħabba t-topografija taż-żona naturali.

Il-proċess ta' koagulazzjoni jiġi attivat bl-użu ta' ilma tat-tames naturali omoġenizzat industrijalment mit-tames mill-istonku ta' ruminanti li qed ireddgħu, li ġeneralment ikun fih 80 % kimożina u 20 % pepsina, u b'saħħa medja ta' 1:15 000. Il-koagulazzjoni ssir f'temperatura ta' bejn 28 u 32 °C u ddum bejn 30 u 60 minuta. Imbagħad il-baqta prodotta tinqata' sakemm jinkisbu granuli ta' bejn 5 u 10 mm. Dawn imbagħad jitqiegħdu f'forom ċilindriċi awtorizzati għall-iffurmar, u mbagħad jiġu ppressati minn magni speċjali għal bejn 1 u 3 sigħat fi pressjoni ta' bejn 1 u 2 kg/cm^2.

Il-proċess tat-tmelliħ jista' jkun niexef jew imxarrab, iżda l-aġent użat huwa dejjem klorur tas-sodju. Bit-tmelliħ imxarrab, il-prodott jista' jiġi mgħaddas għal sa 24 siegħa f'soluzzjoni mielħa b'konċentrazzjoni massima ta' 20° Bé.

Il-"Queso Ibores" jeħtieġ mill-inqas 60 jum biex jimmatura. Il-ġobon maħdum minn produtturi li jużaw ħalib mill-bhejjem tagħhom stess u mmaturat għal mill-inqas 100 jum jista' jissejjaħ ġobon "Artesanos" (artiġjanali).

5.4. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott*

Iż-żona koperta mid-DOP "Queso Ibores" hija kkaratterizzata mit-terren għoli tagħha li jifforma meded paralleli ta' muntanji li jħarsu mix-Xlokk sal-Majjistral. Dawn huma l-muntanji ta' Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa u Altamira, konfinanti mal-provinċja ta' Toledo, bil-quċċati tal-kwarżit u tal-lavanja Armorikani. Hemm żoni ta' penipjan b'terren Prekambrijan fejn hemm ukoll żoni kbar ta' blat ignew. Parti kbira miż-żona ġeografika tad-DOP hija issa parti mill-park ġeoloġiku "Villuercas, Ibores, Jara", rikonoxxut mill-Unesco.

Minn żmien il-qedem, dawn l-artijiet iffavorew it-trobbija ta' varjetajiet ta' mogħoż lokali adattati għall-kundizzjonijiet ħorox tar-raġħa.

Il-pajsaġġ huwa prinċipalment Mediterranju, fil-biċċa l-kbira art tal-mergħa fuq il-pjanura, b'imsaġar tal-alnu, il-luq u ż-żafżafa fuq ix-xmajjar u l-ħwat, u foresti tal-muntanji. Il-mergħa mhijiex biss iffurmata mill-ballut u l-ħaxix tal-ballut: skont il-ħamrija u l-indewwa, it-taħlita botanika tagħha tinkludi wkoll il-ballut, is-siġar tas-sufra, il-qastan, l-arbuxelli taċ-ċistu, il-ġummar, il-ġenista, il-lavanda Spanjola u s-sagħtar. Filwaqt li mhumiex abbundanti, il-mergħat huma ta' kwalità għolja.

Waqt li huma jkunu jgħalfu, il-mogħoż jibbenefikaw minn din ir-rikkezza ambjentali u naturali, li tiġi ttrasformata fi prodotti tal-ħalib ta' kwalità għolja. Ir-riżultat huwa "Queso Ibores" li fih, l-aromi u t-togħmiet tal-ħalib, tal-pjanti, tal-fjuri u tal-frott huma evidenti b'mod ċar minħabba l-produzzjoni tiegħu mill-ħalib mhux ipproċessat.

Għadhom jintużaw metodi ta' produzzjoni tradizzjonali, iżda bl-applikazzjoni ta' teknoloġija moderna sabiex ikun hemm konformità mal-ogħla standards ta' kwalità fis-saħħa u l-iġjene, u biex jiġu prodotti "Queso Ibores" awtentiċi u uniċi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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