C/2025/2971

23.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2971)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Queso Ibores"

Nr UE: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

1. **Nazwa produktu**

„Queso Ibores"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Zwierząt Gospodarskich w rządzie Estremadury

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmianę w specyfikacji produktu objętego ChNP „Queso Ibores" uznaje się za zmianę standardową, ponieważ nie należy do żadnej z kategorii przewidzianych w art. 23 ust. 3 lit. a) rozporządzenia (UE) 2024/1143.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana brzmienia dotyczącego zatwierdzonych ras zwierząt gospodarskich*

W specyfikacji produktu usunięto odniesienie do jednej z dozwolonych ras kóz. Rasa, o której mowa, została określona w tekście jako „Serrana". Jest to niejednoznaczna i przestarzała nazwa, która w rzeczywistości odnosi się do grupy ras nieuwzględnionych w oficjalnym katalogu zwierząt gospodarskich w Hiszpanii. Zastąpiono ją następującymi rasami kóz: Florida, Malagueña i Murciana-Granadina. Wszystkie te rasy uznawane są w wyżej wymienionym katalogu za rodzime rasy hiszpańskie, a także charakterystyczne dla dużych obszarów południowej połowy Półwyspu Iberyjskiego. Zmiana dotyczy pkt B, E i F specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana wymiarów*

Wprowadzono kilka niewielkich zmian w odniesieniu do określonych cech fizycznych chronionego produktu: wysokość, średnica i waga serów. Celem jest zezwolenie na sery o nieco mniejszych wymiarach. Zmiana dotyczy pkt B specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Wyjaśnienie dotyczące czasu trwania koagulacji i prasowania sera*

Szczegółowe informacje na temat niektórych aspektów procesu produkcji serów chronionych. W szczególności skrócono czas trwania koagulacji i prasowania, aby dostosować te parametry do postępu technologicznego, który nastąpił od momentu rejestracji ChNP. Zmiana ta dotyczy wyłącznie pkt E.2 specyfikacji produktu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiana organu kontrolnego*

Pkt G (organ kontrolny) został dostosowany w celu odzwierciedlenia obecnej sytuacji prawnej i administracyjnej.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiana warunków dotyczących etykietowania*

Przepisy dotyczące etykietowania zostały opisane bardziej szczegółowo poprzez dodanie ustępu dotyczącego form, których sprzedaż jest dozwolona, i sposobu ich etykietowania. Zmiana dotyczy pkt H specyfikacji produktu oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Usunięcie krajowych wymogów prawnych*

Pkt I (Krajowe wymogi prawne) została skreślona jako zbędna.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Queso Ibores”

Nr UE: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Queso Ibores”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Queso Ibores" jest serem pełnotłustym produkowanym wyłącznie z surowego mleka kóz ras Verata, Retinta, Florida, Malagueña i Murciana-Granadina oraz ich krzyżówek. Mleko jest całym produktem naturalnym otrzymywanym ze zdrowych kóz hodowanych w gospodarstwach zarejestrowanych w rejestrze gospodarstw hodowlanych objętych ChNP.

Dojrzały „Queso Ibores" ma następujące cechy charakterystyczne.

FIZYCZNE

Produkt ma postać cylindryczną, z górną i dolną częścią, która jest mniej lub bardziej płaska z zaokrąglonymi krawędziami. Ma wysokość od 4 do 9 cm, średnicę od 8 do 15 cm i waży od 400 do 1 200 g. Jego skórka jest gładka, średnio twarda i tradycyjnie pokryta pieprzem lub olejem. Ma naturalną barwę między żółtą woskową a ciemną ochrą, choć różni się ona w zależności od różnych rodzajów pleśni, które się na niej rozwiną, od szarawej przy naturalnej skórce po pomarańczowoczerwoną przy skórce pokrytej pieprzem i żółtej ochry w przypadku wersji pokrytej olejem. Wnętrze ma barwę kości słoniowej, jest średnio twarde, o wilgotnej, kremowej konsystencji, od kruchej do gąbczastej, i ma pewną ilość małych, nierównomiernie rozmieszczonych dziur.

CHEMICZNE

Minimalna zawartość tłuszczu – 45 % suchej masy. Minimalna zawartość suchej masy – 50 % pH: od 5,0. do 5,5. Całkowita zawartość białka w suchej masie: minimalnie 30 %. Maksymalny NaCl: 4 %.

ORGANOLEPTYCZNE

Aromat waha się od słodkiego do łagodnego, typowego dla sera koziego produkowanego z mleka surowego. Zazwyczaj ma silny smak: lekko cierpki, kwaskowy i słony, z lekkim posmakiem mleka koziego, bardzo przyjemny na podniebieniu.

MIKROBIOLOGICZNE

Jest zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

System karmienia populacji kóz na wolnym lub częściowo wolnym wybiegu wykorzystuje zasoby naturalne obszaru geograficznego. W okresach największego zapotrzebowania, takich jak narodziny i laktacja, lub gdy pokrywa roślinna jest najuboższa w okresie letnim, stosuje się karmienie uzupełniające słomą, zielonką, zbożami i mieszankami na bazie roślin strączkowych i nasion.

Mleko wykorzystywane do produkcji „Queso Ibores" pochodzi od ras kóz wymienionych powyżej. Gospodarstwa muszą znajdować się na obszarze produkcji i być zarejestrowane w rejestrze gospodarstw hodowlanych objętych ChNP.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Ser jest wytwarzany w zarejestrowanych serowarniach na obszarze produkcji kontrolowanym i nadzorowanym przez Radę Regulacyjną.

Proces dojrzewania odbywa się w zarejestrowanych zakładach nadzorowanych przez Radę Regulacyjną.

Produkt końcowy poddaje się następnie odpowiednim analizom fizycznym, chemicznym, mikrobiologicznym i organoleptycznym wymaganym do zagwarantowania jego jakości.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Sery są zwykle wprowadzane do obrotu w całości. Niemniej jednak sery objęte chronioną nazwą pochodzenia mogą być dzielone na połówki lub ćwiartki przez mleczarnie, przy odpowiednim systemie gwarantującym pochodzenie i jakość produktu, a także odpowiedniej konserwacji i właściwej prezentacji konsumentom, zgodnie z wymogami prawnymi dotyczącymi higieny i zdrowia.

Krojenie serów musi odbywać się w mleczarniach zarejestrowanych przez Radę Regulacyjną i znajdujących się na obszarze produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt chroniony musi być opatrzony odniesieniem do ChNP „Queso Ibores". Musi być opatrzony etykietą zatwierdzoną przez Radę Regulacyjną. Produkt przeznaczony do spożycia musi być opatrzony numerowaną etykietą dodatkową wydaną przez Radę Regulacyjną i umieszczoną na nim w zarejestrowanej mleczarni w taki sposób, aby nie można jej było ponownie wykorzystać. Ta etykieta dodatkowa jest umieszczana na każdym serze lub kawałku sera w taki sposób, żeby nie można było jej usunąć ani ponownie wykorzystać, a także jest jednoznacznie identyfikowalna i zapewnia identyfikowalność produktu.

Wygląd obowiązkowego logo ChNP:



Wygląd etykiety dodatkowej:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji mleka i produkcji sera obejmuje naturalne comarki: Ibores, Villuercas, La Jara i Trujillo: łącznie 35 gmin w południowo-wschodniej części prowincji Cáceres w Estremadurze.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Historia*

Ser jest produktem wielowiekowej tradycji, zarówno w odniesieniu do produkcji, jak i sprzedaży. Queso Ibores, jaki znamy dzisiaj, produkowano na obszarze objętym tą ChNP od najwcześniejszych czasów. W istocie, istnieją zapisy świadczące o tym, że był sprzedawany w każdy czwartek w Trujillo od 14 lipca 1465 r., kiedy to Henryk IV Bezsilny z Kastylii przyznał temu miastu prawo do posiadania własnego wolnego rynku, zwolnionego z królewskich podatków od warzyw, zbóż, zwierząt gospodarskich i produktów pochodzenia zwierzęcego (mięso, mleko, ser itp.). Jedna z ulic w tym mieście jest nadal nazywana „Calle de los Cabreros" (ul. Stad Kóz), co przypomina o jej wykorzystaniu jako obowiązkowej drogi na cotygodniowy rynek, przez którą rolnicy prowadzą swoje zwierzęta.

Ponadto w lutym 1940 r. lokalne miasto Jaraicejo ubiegało się o cotygodniowy rynek, a w styczniu 1945 r. przyznano mu to prawo. Wszelkie wyroby i produkty, które można zważyć lub zmierzyć, mogą zostać wprowadzone na ten rynek. Z czasem rynek ograniczył się do sprzedaży i zakupu sera koziego, a rolnicy z pobliskich wsi przywozili swoje produkty do sprzedaży co tydzień w okresie od stycznia do lipca.

W dużej mierze ze względu na znaczenie sektora mleczarskiego i produkcji sera w tej części Estremadury od 1986 r. organizowany jest doroczny Krajowy Festiwal Sera, na którym znajdują się najlepsze produkty związane z serem z całej Hiszpanii i innych krajów.

5.2. *Czynniki naturalne*

Obszary wiejskie mają głównie charakter śródziemnomorski, są to przeważnie równiny pokryte pastwiskami, na których rosną dęby ostrolistne i drzewa korkowe, z gajami olszy, topól i wierzb nad rzekami, lasami górskimi i podszytem z czystkiem. Obszar ten jest podwyższony i tworzy równoległe pasma wyżynne skierowane z południowego-wschodu na północny-zachód oraz obszary penepleny o powierzchni ze skały magmowej. Klimat charakteryzuje się średnimi temperaturami od 15 do 16 °C, mroźnymi zimami i bardzo gorącymi latami.

Rodzime rasy kóz okazały się najlepiej dostosowane do cech klimatycznych tego obszaru o mroźnych zimach i gorących latach, a także do nierównej topografii i trudnych warunków bytowania na wolnym lub częściowo wolnym wybiegu. Korzystają z obszarów trawiastych na tych gruntach gorszej klasy o dużym znaczeniu ekologicznym, przyczyniając się do ochrony środowiska naturalnego.

Charakterystyczna roślinność tego regionu, zdominowana przez dęby ostrolistne i drzewa korkowe, dostarcza pożywienia o pewnych specyficznych cechach zwierzętom gospodarskim, przy czym żołędzie stanowią jedno z głównych wysokiej jakości źródeł żywności w zimie, wraz z podszytem z czystkiem, tymiankiem, wrzosami itp. Przekłada się to na produkty mleczarskie, które choć nie są szczególnie wyrafinowane, wyróżniają się renomowaną jakością.

5.3. *Systemy produkcji i przetwarzania*

W metodzie produkcji wykorzystuje się surowe mleko o najlepszych warunkach higienicznych i sanitarnych pochodzące od kóz ras Verata, Retinta, Florida, Malagueña i Murciana-Granadina oraz ich krzyżówek. Rasy te charakteryzują się szeregiem szczególnych cech, takich jak duża odporność i zdolność przystosowania się do ekstremalnych warunków w zakresie klimatu i ukształtowania terenu, i tradycyjnie są główną rasą kóz hodowaną na obszarze produkcji „Queso Ibores". Wynika to z faktu, że inne rasy nie są w stanie osiągnąć tego poziomu zdolności adaptacyjnych w systemie chowu na wolnym lub częściowo wolnym wybiegu, biorąc pod uwagę topografię obszaru naturalnego.

Proces koagulacji jest aktywowany przy użyciu przemysłowo homogenizowanej naturalnej podpuszczki pochodzącej z żołądków przeżuwaczy w okresie laktacji, zazwyczaj zawierającej 80 % reniny i 20 % pepsyny, o średniej mocy 1:15 000. Koagulacja odbywa się w temperaturze 28–32 °C i trwa od 30 do 60 minut. Wytworzony twaróg jest następnie rozdrabniany do uzyskania granulek o wielkości 5–10 mm. Następnie są one umieszczane w dozwolonych cylindrycznych formach do kształtowania, a potem prasowane przez specjalne maszyny przez 1–3 godziny pod ciśnieniem od 1 do 2 kg/cm^2.

Proces solenia może być suchy lub wilgotny, ale stosowany czynnik to zawsze chlorek sodu. W przypadku solenia na mokro produkt można zanurzyć przez okres do 24 godzin w roztworze soli o maksymalnym stężeniu 20° Bé.

Queso Ibores potrzebuje co najmniej 60 dni, aby dojrzeć. Sery produkowane przez producentów z wykorzystaniem mleka pochodzącego od własnego inwentarza żywego i dojrzewające przez co najmniej 100 dni mogą być określane jako sery „Artesanos" (rzemieślnicze).

5.4. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu.*

Obszar objęty ChNP Queso Ibores charakteryzuje się wysokim terenem tworzącym równoległe pasma wyżynne skierowane z południowego-wschodu na północny-zachód. Są to góry Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa i, graniczące z prowincją Toledo, Altamira, o szczytach z kwarcytu armorykańskiego i łupków. Występują obszary penepleny z terenami prekambryjskimi, na których są również duże obszary skał magmowych. Znaczna część obszaru geograficznego ChNP należy obecnie do geoparku „Villuercas, Ibores, Jara", uznanego przez Unesco.

Od czasów starożytnych tereny te sprzyjają hodowli lokalnych odmian kóz dostosowanych do trudnych warunków wypasu.

Krajobraz jest głównie śródziemnomorski, przeważnie z pastwiskami na równinie, z gajami olszy, topól i wierzb nad rzekami i korytami oraz z lasami górskimi. Pastwiska składają się nie tylko z dębu ostrolistnego i traw: w zależności od gleb i wilgoci ich botaniczna mieszanka obejmuje również dęby, drzewa korkowe, kasztanowce, zarośla czystka, wrzos, żarnowiec, lawendę hiszpańską i tymianek. Obszary trawiaste, choć nie obfite, są bardzo wysokiej jakości.

Kozy korzystają z tego bogactwa środowiskowego i naturalnego, co przekłada się na produkty mleczarskie wysokiej jakości. Wynikiem jest Queso Ibores, w którym aromaty i smaki mleczne, roślinne, kwiatowe i owocowe są wyraźnie wyczuwalne ze względu na wytwarzanie z mleka surowego.

Nadal stosuje się tradycyjne metody produkcji, ale z zastosowaniem nowoczesnych technologii w celu zapewnienia zgodności z najwyższymi standardami jakości w zakresie zdrowia i higieny oraz w celu produkcji autentycznego i unikalnego Queso Ibores.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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