C/2025/2971

23.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2971)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Queso Ibores“

EÚ č.: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

1. **Názov výrobku**

„Queso Ibores“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a chov hospodárskych zvierat vlády autonómneho spoločenstva Estremadura

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmena špecifikácie výrobku s CHOP „Queso Ibores“ sa považuje za štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií uvedených v článku 23 ods. 3 písm. a) nariadenia (EÚ) 2024/1143.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena znenia týkajúceho sa povolených plemien hospodárskych zvierat*

Zo špecifikácie výrobku sa vypustil odkaz na jedno z povolených plemien kôz. Dané plemeno sa v texte označovalo ako „Serrana“. Ide o nejednoznačný a zastaraný názov, ktorý sa v skutočnosti vzťahuje na skupinu plemien, ktoré nie sú zahrnuté v oficiálnom katalógu plemien hospodárskych zvierat v Španielsku. Nahradil sa týmito plemenami kôz: Florida, Malagueña a Murciana-Granadina. Všetky tieto plemená sa v uvedenom katalógu považujú za pôvodné španielske plemená a sú charakteristické pre veľké oblasti južnej polovice Pyrenejského polostrova. Táto zmena sa týka oddielov B, E a F špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena rozmerov*

V špecifických fyzických vlastnostiach chráneného výrobku sa vykonalo niekoľko menších zmien týkajúcich sa: výšky, priemeru a hmotnosti syrov. Účelom je umožniť výrobu syrov s trochu menšími rozmermi. Týka sa to oddielu B špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Objasnenie trvania zrážania mlieka a lisovania syra*

Uvádzajú sa ďalšie podrobnosti týkajúce sa niektorých aspektov výroby chránených syrov. Konkrétne sa skrátilo trvanie zrážania a lisovania s cieľom prispôsobiť tieto parametre technologickému pokroku, ku ktorému došlo od registrácie CHOP. Táto zmena sa týka len oddielu E bodu 2 špecifikácie výrobku.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Zmena kontrolného orgánu*

Oddiel G (kontrolný orgán) bol upravený tak, aby odrážal súčasnú právnu a administratívnu situáciu.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Zmena požiadaviek na označovanie*

Podrobnejšie sa opísali ustanovenia týkajúce sa označovania, pričom sa doplnil odsek o povolených formách na predaj a spôsobe ich označovania. Táto zmena sa týka oddielu H špecifikácie výrobku a bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Vypustenie požiadaviek vnútroštátnych právnych predpisov*

Oddiel I (požiadavky vnútroštátnych právnych predpisov) sa vypustil, pretože bol nepotrebný.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Queso Ibores“

EÚ č.: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Queso Ibores“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Queso Ibores“ je plnotučný syr, ktorý sa vyrába výlučne zo surového mlieka kôz plemien Verata, Retinta, Florida, Malagueña a Murciana-Granadina a ich hybridov. Mlieko je plnotučný prírodný produkt, ktorý sa získava dojením zdravých kôz chovaných v podnikoch zapísaných v registri chovov s CHOP.

Vyzretý syr „Queso Ibores“ má nasledujúce vlastnosti.

FYZICKÉ:

Výrobok má valcovitý tvar, pričom jeho vrchná a spodná časť sú viac-menej ploché so zaoblenými okrajmi. Je vysoký 4 až 9 cm, má priemer 8 až 15 cm a váži 400 až 1 200 g. Jeho kôrka je hladká, stredne tvrdá a tradične sa obaľuje v paprike alebo oleji. Jeho prirodzená farba je voskovožltá až tmavookrová, hoci sa mení v závislosti od rôznych druhov plesní, ktoré sa na ňom vyvíjajú, a prechádza od sivastej farby jeho prírodnej kôrky cez oranžovočervenú pri kôrke obalenej v paprike až po okrovožltú pri kôrke obalenej v oleji. Vnútro je slonovinovej farby, stredne tvrdé, s vlhkou, krémovou štruktúrou, ktorá môže byť drobivá až špongiovitá, a s niekoľkými malými, nerovnomerne rozloženými otvormi.

CHEMICKÉ:

Minimálny obsah tuku: 45 % v sušine. Minimálny obsah sušiny: 50 %. pH: od 5,0 do 5,5. Celkový obsah bielkovín v sušine: najmenej 30 %. Maximálny obsah NaCl: 4 %.

ORGANOLEPTICKÉ:

Má sladkú až jemnú arómu, typickú pre kozí syr vyrobený zo surového mlieka. Chuť má spravidla výraznú: mierne trpkú, pikantnú a slanú, s ľahkou dochuťou kozieho mlieka, veľmi príjemnú na podnebí.

MIKROBIOLOGICKÉ:

Spĺňa platné predpisy o bezpečnosti potravín.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Systém kŕmenia populácie kôz vo voľnom alebo v čiastočne voľnom výbehu využíva prírodné zdroje danej zemepisnej oblasti. V obdobiach najväčšej potreby, ako napríklad v čase pôrodu a laktácie alebo v lete, keď je vegetačný kryt najchudobnejší, sa používa doplnkové kŕmenie slamou, krmovinou, obilím a zmesami na báze strukovín a semien.

Mlieko používané na výrobu syra „Queso Ibores“ pochádza od uvedených plemien kôz. Chovy sa musia nachádzať v oblasti výroby a musia byť zapísané v registri chovov s CHOP.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Syr sa vyrába v registrovaných syrárňach v oblasti výroby patriacej do právomoci regulačnej rady, ktorá na túto oblasť dohliada.

Zrenie prebieha v registrovaných prevádzkarniach, na ktoré dohliada regulačná rada.

Konečný výrobok sa potom podrobí príslušným fyzikálnym, chemickým, mikrobiologickým a organoleptickým analýzam potrebným na zaručenie jeho kvality.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syry sa spravidla uvádzajú na trh vcelku. Syrárne však môžu syry s chráneným označením pôvodu deliť na polovice alebo na štvrtiny, pričom musia mať vhodný systém na zaručenie proveniencie, pôvodu a kvality výrobku a zároveň ho musia správne konzervovať a vhodne prezentovať spotrebiteľovi, a to v súlade s právnymi požiadavkami týkajúcimi sa hygieny a zdravia.

Krájanie syrov sa musí uskutočňovať v syrárňach, ktoré sú zapísané v zozname regulačnej rady a nachádzajú sa v oblasti výroby.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na chránenom výrobku musí byť uvedený odkaz na CHOP „Queso Ibores“. Musí mať etiketu schválenú regulačnou radou. Výrobok určený na spotrebu musí mať očíslovanú sekundárnu etiketu, ktorú vydala regulačná rada a ktorá bola pripevnená v registrovanej syrárni tak, aby sa nemohla opätovne použiť. Táto sekundárna etiketa sa pripevňuje na každý syr alebo kus syra tak, aby sa nedala odstrániť alebo opätovne použiť, a je nezameniteľne identifikovateľná a zabezpečuje vysledovateľnosť výrobku.

Vzhľad povinného loga CHOP:



Vzhľad sekundárnej etikety:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť produkcie mlieka a výroby syra zahŕňa prírodné oblasti Ibores, Villuercas, La Jara a Trujillo: celkovo 35 obcí na juhovýchode provincie Cáceres v Estremadure.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *História*

Syr je výrobok, ktorého pôvod siaha staročia do minulosti, a to pokiaľ ide o jeho výrobu aj predaj. Syr Queso Ibores, ako ho poznáme dnes, sa v oblasti, na ktorú sa vzťahuje toto CHOP, vyrába už odnepamäti. Existujú totiž záznamy o tom, že sa v Trujillu predával každý štvrtok od 14. júla 1465, keď Henrich IV. Kastílsky udelil tomuto mestu právo mať vlastný voľný trh oslobodený od kráľovských daní na zeleninu, obilniny, hospodárske zvieratá a živočíšne produkty (mäso, mlieko, syr atď.). Jedna z ulíc v tomto meste sa dodnes nazýva „Calle de los Cabreros“ (ulica kozích stád), čo pripomína, že tadiaľto viedla povinná trasa na týždenný trh, ktorou farmári hnali svoje zvieratá.

Okrem toho vo februári 1940 požiadalo tamojšie mestečko Jaraicejo o zriadenie týždenného trhu a v januári 1945 ho získalo. Na tento trh sa mohli priniesť všetky predmety a výrobky, ktoré sa dali zvážiť alebo zmerať. Časom sa trh obmedzil na predaj a nákup kozieho syra, pričom farmári z okolitých dedín prinášali svoje výrobky na predaj každý týždeň od januára do júla.

Najmä z dôvodu významu mliekarenského a syrárskeho priemyslu v tejto časti Estremadury sa od roku 1986 každoročne koná národný festival syra, na ktorom sa prezentujú najlepšie syrárske výrobky z celého Španielska, ale aj z iných krajín.

5.2. *Prírodné faktory*

Krajina má prevažne stredomorský charakter a tvoria ju najmä nížiny pokryté pasienkami s dubom cezmínovým a dubom korkovým, ako aj háje jelší, topoľov a vŕb pri riekach, horské lesy a bylinné podrasty. Územie je vyvýšené a vytvára paralelné horské pásma orientované na juhovýchod až severozápad, ako aj paroviny s povrchom z vyvretých hornín. Podnebie sa vyznačuje priemernými teplotami od 15 do 16 °C, chladnými zimami a veľmi horúcimi letami.

Ukázalo sa, že pôvodné plemená kôz sú najlepšie prispôsobené klimatickým charakteristikám oblasti s chladnými zimami a horúcimi letami, ako aj nerovnomernému reliéfu a drsným podmienkam ich chovu s voľným alebo čiastočne voľným výbehom. Pre kozy je prospešný trávny porast na tejto menej úrodnej pôde so značným ekologickým významom, čo prispieva k ochrane prírodného prostredia.

Charakteristická flóra oblasti, v ktorej prevláda dub cezmínový a dub korkový, poskytuje hospodárskym zvieratám potravu s určitými osobitnými vlastnosťami, pričom medzi hlavné a vysokokvalitné zdroje zimnej potravy patria žalude spolu s bylinným podrastom, tymianom, vresom atď. Premieta sa to do mliečnych výrobkov, ktoré síce nie sú úplne vycibrené, ale majú povestnú kvalitu.

5.3. *Výroba a systémy spracovania*

Pri výrobe sa používa surové mlieko od kôz plemien Verata, Retinta, Florida, Malagueña a Murciana-Granadina a ich hybridov, a to za tých najlepších hygienických a sanitárnych podmienok. Tieto plemená sa vyznačujú viacerými osobitnými vlastnosťami, ako napríklad značnou odolnosťou a schopnosťou prispôsobiť sa extrémnym klimatickým podmienkam a extrémnemu terénu, a sú tradične hlavnými plemenami kôz chovanými v oblasti výroby syra „Queso Ibores“. Je to preto, že iné plemená nie sú schopné dosiahnuť takúto úroveň prispôsobivosti pri chove s voľným alebo čiastočne voľným výbehom, a to vzhľadom na topografiu prírodnej oblasti.

Proces zrážania sa aktivuje použitím priemyselne homogenizovaného prírodného syridla zo žľazového žalúdka dojčiacich prežúvavcov, ktoré spravidla obsahuje 80 % renínu a 20 % pepsínu a má priemernú silu 1:15 000. Zrážanie sa uskutočňuje pri teplote 28 až 32 °C a trvá 30 až 60 minút. Vzniknutá syrenina sa potom naseká na 5 až 10 mm kúsky. Tie sa následne vložia do povolených valcových foriem na tvarovanie a potom sa lisujú špeciálnymi strojmi 1 až 3 hodiny pri tlaku 1 až 2 kg/cm^2.

Solenie môže prebiehať na sucho alebo na mokro, ale vždy sa na to používa chlorid sodný. Pri mokrom solení sa výrobok môže ponoriť až na 24 hodín do soľného roztoku s maximálnou koncentráciou 20 °Bé.

Queso Ibores potrebuje na dozretie aspoň 60 dní. Syry, ktoré výrobcovia vyrábajú z mlieka od vlastných hospodárskych zvierat a ktoré zrejú aspoň 100 dní, sa môžu označovať ako „Artesanos“ (remeselné).

5.4. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou a vlastnosťami výrobku*

Oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHOP Queso Ibores, je charakteristická svojím vysokým terénom, ktorý tvorí rovnobežné horské pásma orientované na juhovýchod až severozápad. Ide o pohoria Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa a pohorie Altamira, hraničiace s provinciou Toledo, s vrcholmi z armorického kremenca a bridlice. Vyskytujú sa tam paroviny s prekambrickým reliéfom, na ktorých sa nachádzajú aj veľké plochy vyvretých hornín. Veľká časť zemepisnej oblasti v rámci CHOP je teraz súčasťou geoparku „Villuercas, Ibores, Jara“, ktorý uznalo UNESCO.

Od pradávna sa v týchto oblastiach darilo chovu miestnych plemien kôz prispôsobených drsným podmienkam pastvy.

Krajina má prevažne stredomorský charakter a tvoria ju najmä pasienky v nížinách, háje jelší, topoľov a vŕb pri riekach a korytách, ako aj horské lesy. Pasienky netvorí len dub cezmínovitý a trávy: v závislosti od pôdy a vlhkosti zahŕňa ich botanická zmes aj dub, dub korkový, gaštan, bylinný podrast, vres, prútnatec metlovitý, španielsku levanduľu a tymian. Hoci trávne porasty nie sú hojné, majú skvelú kvalitu.

Pri kŕmení je toto environmentálne a prírodné bohatstvo pre kozy prospešné, vďaka čomu sa produkuje mlieko vysokej kvality. Výsledkom je syr Queso Ibores, v ktorom sú jasne prítomné mliečne, rastlinné, kvetinové a ovocné vône a chute, a to vďaka tomu, že sa vyrába zo surového mlieka.

Stále sa používajú tradičné výrobné postupy, ale uplatňujú sa aj moderné technológie, aby sa dodržali najvyššie zdravotné a hygienické normy kvality a aby sa vyrobil autentický a jedinečný syr Queso Ibores.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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