C/2025/2971

23.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2971)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Queso Ibores“

EU št.: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

1. **Ime proizvoda**

„Queso Ibores“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ Zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ Zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ Geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ Kmetijski proizvodi

☐ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Generalni direktorat za kmetijstvo in živinorejo Vlade Avtonomne skupnosti Ekstremadura

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba specifikacije proizvoda za ZOP „Queso Ibores“ se šteje za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 23(3), točka (a), Uredbe (EU) 2024/1143.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sprememba besedila, ki se nanaša na dovoljene pasme rejnih živali*

Iz specifikacije proizvoda je bil črtan sklic na eno od dovoljenih pasem koz, ki je bila v besedilu imenovana „serrana“. To je dvoumno in zastarelo ime, ki se dejansko nanaša na skupino pasem, ki niso vključene v uradni katalog pasem rejnih živali v Španiji. Nadomeščena je bila z naslednjimi pasmami koz: florida, malagueña in murciana-granadina. Vse te pasme, ki se v navedenem katalogu štejejo za avtohtone španske pasme, so značilne za prostrana območja južne polovice Iberskega polotoka. Ta sprememba se nanaša na oddelke B, E in F specifikacije proizvoda in oddelek 3.2 enotnega dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba mer*

Uvedenih je bilo nekaj manjših sprememb posebnih fizikalnih značilnosti zaščitenega proizvoda, tj. višine, premera in teže sirov. S tem se dovolijo siri nekoliko manjših mer. Ta sprememba se nanaša na oddelek B specifikacije proizvoda in oddelek 3.2 enotnega dokumenta.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Pojasnilo glede časa usirjenja in stiskanja sira*

Navedene so dodatne podrobnosti v zvezi z nekaterimi vidiki postopka proizvodnje zaščitenih sirov. Skrajšala sta se zlasti časa usirjenja in stiskanja, da bi se ta parametra prilagodila tehnološkemu napredku, doseženemu od registracije ZOP. Ta sprememba vpliva le na oddelek E(2) specifikacije proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba v zvezi z nadzornim organom*

Oddelek G (Nadzorni organ) je bil prilagojen tako, da izraža trenutne pravne in upravne razmere.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba zahtev glede označevanja*

Podrobneje so bile opisane določbe o označevanju in dodan je bil odstavek o dovoljenih oblikah za prodajo in kako se te oblike označijo. Ta sprememba zadeva oddelek H specifikacije proizvoda in oddelek 3.5 enotnega dokumenta.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Črtanje zahtev nacionalne zakonodaje*

Oddelek I (zahteve nacionalne zakonodaje) se je črtal, ker je bil nepotreben.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Queso Ibores“

EU št.: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Queso Ibores“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Queso Ibores“ je polnomasten sir, proizveden izključno iz surovega mleka koz pasem verata, retinta, florida, malagueña in murciana-granadina ter njihovih križancev. Mleko je v celoti naraven proizvod, pridobljen od zdravih koz, vzrejenih na gospodarstvih, registriranih v registru živinorejskih gospodarstev z ZOP.

Zrel sir „Queso Ibores“ ima naslednje značilnosti.

FIZIKALNE

Proizvod je valjaste oblike, zgornja in spodnja ploskev pa sta bolj kot ne ravni in imata zaobljene robove. Visok je od 4 cm do 9 cm, s premerom od 8 cm do 15 cm, tehta pa od 400 g do 1 200 g. Njegova skorja je gladka in srednje trda ter tradicionalno posuta s poprom ali premazana z oljem. Njegova naravna barva je med voščeno rumeno in temno oker, vendar se spreminja glede na različne vrste plesni, ki se razvijejo, od sivkaste pri naravni skorji do oranžno-rdeče pri siru, posutem s poprom, in okrasto rumene pri siru, premazanem z oljem. Notranjost je slonokoščene barve, srednje trda, z vlažno, kremasto, drobljivo do gobasto teksturo in ima tudi nekaj majhnih, neenakomerno porazdeljenih očes.

KEMIJSKE

Najmanjša vsebnost maščobe v suhi snovi – 45 %; najmanjša vsebnost suhe snovi – 50 %; pH: od 5,0 do 5,5; skupne beljakovine v suhi snovi: najmanj 30 %; največja vsebnost NaCl (soli): 4 %.

ORGANOLEPTIČNE

Sladek do blag vonj, značilen za kozji sir iz surovega mleka. Običajno ima močan okus, ki je rahlo kiselkast, pikanten in slan, z rahlim pookusom po kozjem mleku in zelo prijeten v ustih.

MIKROBIOLOŠKE

Je skladen z veljavnimi predpisi o varnosti hrane.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

V sistemu krme populacije koz iz proste ali delno proste reje se izkoriščajo naravni viri geografskega območja. Koze se dopolnilno krmijo s slamo, krmo, žiti in mešanicami na osnovi stročnic in semen v obdobjih največjih potreb, kot sta skotitev in laktacija, ali poleti, ko je rastlinska odeja najredkejša.

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Queso Ibores“, izvira iz koz navedenih pasem. Kmetijska gospodarstva morajo biti na območju proizvodnje in registrirana v registru živinorejskih gospodarstev z ZOP.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Sir se proizvaja v registriranih sirarnah na območju proizvodnje, ki ga pokriva in nadzoruje regulativni svet.

Postopek zorenja poteka v registriranih zorilnicah, ki jih nadzoruje regulativni svet.

Na končnem proizvodu se nato opravijo ustrezne fizikalne, kemijske, mikrobiološke in organoleptične analize, ki so potrebne za zagotovitev njegove kakovosti.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Siri se običajno dajejo na trg celi. Kljub temu lahko mlekarne sire z zaščiteno označbo porekla razdelijo na polovice ali četrtine, pri čemer imajo primeren sistem za zagotavljanje izvora, porekla in kakovosti proizvoda, skupaj z ustreznim konzerviranjem in ustrezno predstavitvijo potrošniku, v skladu z zakonskimi zahtevami glede higiene in zdravja.

Rezanje sirov mora potekati v mlekarnah, ki so registrirane pri regulativnem svetu in se nahajajo na območju proizvodnje.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zaščiteni proizvod mora vsebovati navedbo ZOP „Queso Ibores“. Proizvod mora imeti oznako, ki jo odobri regulativni svet. Proizvod, namenjen za prehrano, mora imeti oštevilčeno sekundarno etiketo, ki jo izda regulativni svet in je v registrirani mlekarni pritrjena tako, da je ni mogoče ponovno uporabiti. Ta sekundarna etiketa je na vsak hlebec ali kos sira pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti ali ponovno uporabiti, je nedvoumno prepoznavna in zagotavlja sledljivost proizvoda.

Videz obveznega logotipa ZOP:



Videz sekundarne etikete:



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje prireje mleka in proizvodnje sira vključuje naravna okrožja Ibores, Villuercas, La Jara in Trujillo, kar je skupno 35 občin na jugovzhodu pokrajine Cáceres v Extremaduri.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Zgodovina*

Sir je proizvod z večstoletnim poreklom tako glede proizvodnje kot prodaje. Sir „Queso Ibores“, kot ga poznamo danes, se na območju, ki ga zajema ta ZOP, proizvaja že od nekdaj. Obstajajo dokazi, da je prodaja potekala vsak četrtek v Trujillu, in sicer od 14. julija 1465, ko je Henry IV iz Kastilje temu mestu podelil pravico do lastne proste tržnice, ki je oproščena kraljevega davka na zelenjavo, žita, živinorejo in živalske proizvode (meso, mleko, sir itd.). Ena od ulic v tem mestu se še vedno imenuje „Calle de los Cabreros“ (ulica kozjih čred), saj se je uporabljala kot obvezna pot do tedenske tržnice, po kateri so kmetje vodili svoje živali.

Poleg tega je lokalno mesto Jaraicejo februarja 1940 zaprosilo za tedensko tržnico, ki mu je bila odobrena januarja 1945. Vsi izdelki in proizvodi, ki so se lahko stehtali ali izmerili, so se lahko prodajali na tej tržnici. Sčasoma se je tržnica omejila na prodajo in nakup kozjega sira; na njej kmetje iz bližnjih vasi od januarja do julija vsak teden prodajajo svoje proizvode.

Predvsem zaradi velikega pomena mlečnega in sirarskega sektorja v tem delu Ekstremadure se od leta 1986 prireja vsakoletni nacionalni festival sira, na katerem se predstavljajo najboljši proizvodi, povezani s sirom, iz vse Španije in tudi drugih držav.

5.2 *Naravni dejavniki*

Podeželje ima pretežno sredozemski značaj, prevladujejo predvsem ravnice s pašniki s črnikami in plutovci, nasadi jelš, topolov in vrb ob rekah, ter gorski gozdovi in grmi brškina. Pokrajina leži visoko in tvori vzporedne gorske verige, obrnjene od jugovzhoda proti severozahodu, in območja peneplena s površjem iz magmatskih kamnin. Za podnebje so značilne povprečne temperature od 15 °C do 16 °C z mrzlimi zimami in zelo vročimi poletji.

Izkazalo se je, da so avtohtone pasme koz najbolje prilagojene podnebnim razmeram območja z mrzlimi zimami in vročimi poletji ter neenakomerni topografiji in težkim razmeram njihovega življenja v prosti ali pol prosti reji. Pasejo se na travišč na tem obrobnem območju velikega ekološkega pomena, s čimer prispevajo k ohranjanju naravnega okolja.

Zaradi značilne flore območja, v kateri prevladujejo črnike in plutovci, ima krma nekatere posebne lastnosti za živino, eden glavnih in visokokakovostnih virov zimske prehrane pa je želod, skupaj z grmi brškina, timijanom, resjem itd. To se prenaša v mlečne izdelke, ki so priznane kakovosti, čeprav morda ne zelo prefinjeni.

5.3 *Sistemi proizvodnje in predelave*

Pri metodi proizvodnje se ob spoštovanju najboljših higienskih in sanitarnih pogojev uporablja surovo mleko, pridobljeno od koz pasem verata, retinta, florida, malagueña in murciana-granadina ter njihovih križancev. Te pasme, ki imajo številne posebne lastnosti, kot sta velika odpornost in sposobnost prilagajanja skrajnim podnebnim razmeram in terenu, so tradicionalno glavne pasme koz, ki se redijo na območju proizvodnje sira „Queso Ibores“. Druge pasme namreč glede na topografijo naravnega območja ne morejo doseči te ravni prilagodljivosti v sistemu proste ali polproste reje.

Postopek usirjenja se začne z uporabo industrijsko homogeniziranega naravnega sirila iz siriščnika prežvekovalcev v laktaciji, ki običajno vsebuje 80 % renina in 20 % pepsina ter ima povprečno moč usirjenja 1: 15 000. Usirjenje poteka pri temperaturi od 28 °C do 32 °C in traja od 30 minut do 60 minut. Proizvedena sirnina se nato razreže na 5- do 10-milimetrska zrna, ki se zatem položijo v dovoljene valjaste kalupe za oblikovanje in nato s posebnimi stroji stisnejo za 1 uro do 3 ure pri tlaku od 1 kg/cm2 do 2 kg/cm^2.

Postopek soljenja je lahko suh ali moker, uporabljeno sredstvo pa je vedno natrijev klorid. Pri mokrem soljenju se lahko proizvod za do 24 ur potopi v slanico z največjo koncentracijo 20 °Be (stopinje Baumeja).

Sir „Queso Ibores“ dozori v najmanj 60 dneh. Siri, ki jih proizvajalci proizvajajo iz mleka lastne živine in ki zorijo najmanj 100 dni, se lahko imenujejo „artesanos“ (obrtniški) siri.

5.4 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda*

Območje, zajeto z ZOP „Queso Ibores“, je visoko ležeče in tvori vzporedne gorske verige, obrnjene od jugovzhoda proti severozahodu. To so gore Deleitosa, Villuercas, Palomera in Valdelacasa, ki mejijo na pokrajino Toledo, Altamira, z vrhovi iz armorikanskega kvarcita in skrilavca. Tu so območja peneplena s predkambrijsko podlago, kjer so tudi velika območja predornin. Velik del geografskega območja ZOP je zdaj del geoparka Villuercas-Ibores-Jara, ki ga priznava Unesco.

Na teh območjih se že od nekdaj spodbuja vzreja lokalnih pasem koz, prilagojenih težkim razmeram paše.

Pokrajina je večinoma sredozemska, pri čemer prevladujejo pašniki na ravnicah z nasadi jelš, topolov in vrb ob rekah in koritih ter gorski gozdovi. Na pašnikih ne uspevajo le črnike in trave, pač pa so med rastlinskimi vrstami, odvisno od tal in vlage, tudi hrast, plutovec, kostanj, grmi brškina, resje, metličevje, španska sivka in timijan. Čeprav travišča niso obsežna, so zelo kakovostna.

Koze med pašo izkoriščajo to okoljsko in naravno bogastvo, ki se pretvori v mlečne proizvode visoke kakovosti. Rezultat je sir „Queso Ibores“, v katerem se zaradi njegove proizvodnje iz surovega mleka jasno zaznajo mlečni, rastlinski, cvetlični in sadni vonji in okusi.

Še vedno se uporabljajo tradicionalni načini proizvodnje, vendar s sodobno tehnologijo, da bi se izpolnili najvišji zdravstveni in higienski standardi kakovosti ter proizvajali pristni in edinstveni siri „Queso Ibores“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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