

Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu s členom 53(2), drugi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2022/C 286/13)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s členom 6(2), tretji pododstavek, Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v zbirki podatkov Komisije eAmbrosia.

ENOTNI DOKUMENT

„IDIAZABAL“

EU št.: PDO-ES-0082-AM02 – 16. februar 2021

ZOP (X) ZGO

1. **Ime**

„Idiazabal“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

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

Sir „Idiazabal“ je sir s stisnjanim in nekuhanim testom, izdelan izključno iz surovega mleka ovc pasem latxa in carranzana ter zorjen najmanj 60 dni. Sir ima naslednje značilnosti: tehta 1–3,5 kg, v višino meri 8–12 cm, njegov premer pa znaša 10–30 cm. Pri vsaki od teh značilnosti je dovoljeno odstopanje za ± 10 %. Sir je lahko tudi dimljen.

Mleku se ne smejo dodati druge snovi razen mlečnih fermentov, lizocima, sirila in soli.

Sir ima valjasto obliko in gladko, trdo skorjo, ki je blede rumene barve, pri dimljenem siru pa temno rjava. Površina (barva in luknjice v testu) je homogena, od slonokoščene do slamnato rumene barve in z nekaj neenakomerno oblikovanimi luknjicami. Tekstura sira je precej prožna, čvrsta in nekoliko zrnata. Sir ima običajno močno aromo ovčjega mleka in sirila ter uravnotežen in izrazit okus z rahlo pikantnim in kiselkastim pridihom, ter kadar je ustrezno, dimastimi notami. Močna aroma se ohrani še dolgo po zaužitju.

Vsebnost maščob ne sme znašati manj kot 45 % suhega ekstrakta; skupna vsebnost beljakovin mora znašati vsaj 25 % suhega ekstrakta, vsebnost suhega ekstrakta pa mora biti vsaj 55-odstotna. Vrednost pH proizvoda mora biti med 4,9 in 5,5.

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

Krma: ovce pasem latxa in carranzana se običajno pasejo skoraj vse leto. Črede se redno selijo iz dolin na višja območja v gorah ali obratno, odvisno od letnega časa. Ker ovce praktično vse leto živijo v naravnem okolju, se pozimi prehranjujejo s samoraslim rastlinjem v gozdovih ali na nižjih gorskih območjih, poleti pa na visokogorskih pašnikih. V ogradi se prehranjujejo, ko so razmere na pašnikih neugodne ali ko je to priporočljivo iz fizioloških razlogov (laktacija).

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

Surovine: surovo ovčje mleko pasem latxa in carranzana z opredeljenega geografskega območja.

Mleku se ne smejo dodati druge snovi razen mlečnih fermentov, lizocima, sirila in soli.

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

Pridelava mleka ter izdelava in zorenje sira morajo potekati na opredeljenem geografskem območju, kar pomeni, da morajo vse faze proizvodnje potekati znotraj meja tega območja.

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

Sir „Idiazabal“ se lahko prodaja kot cel sir ali razrezan (v kosih).

Pakiranje sira „Idiazabal“ ali njegovih kosov se mora vedno opraviti po minimalnem obdobju zorenja sira, tj. 60 dneh.

Sir se lahko razreže na kose in po potrebi zapakira samo na opredeljenem geografskem območju. Razloga za to sta dva.

Prvič, ob razrezu vsaj dve stranici kosa izgubita zaščitno skorjo. Da se torej ohranijo organoleptične lastnosti sira „Idiazabal“, razrezanega na kose, je treba te kose zapakirati zelo kmalu po razrezu.

Drugič, zaradi razreza lahko oznake o pristnosti in poreklu proizvoda izginejo ali niso več vidne. Da bi se torej ohranila pristnost proizvoda v kosih, ga je treba razrezati in zapakirati v kraju porekla.

Z odstopanjem od navedenega se lahko sir „Idiazabal“ razreže tudi na maloprodajnih mestih, če se to izvede pred potrošnikom ob prodaji.

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

Sir „Idiazabal“ mora imeti naslednje oznake:

- kazeinsko nalepko z edinstveno serijsko številko, ki se mora pritrditi na vsak proizvod med fazo polnjenja v kalupe ali stiskanja. To nalepko dodeli upravni organ,
- etikete za trženje sira morajo vsebovati ime in logotip zaščitene označbe porekla.

Za sire, ki so izdelani izključno iz mleka z istega kmetijskega gospodarstva, se lahko ob logotip ZOP „Idiazabal“ doda navedba „baserrikoa – de caserío“ (s kmetije),

- etikete, ki se uporabljajo za celi sir ali sir v kosih, je treba pritrditi v sirarnah, vpisanih v registre ZOP, v skladu s špansko zakonodajo,
- sir mora imeti tudi sekundarno etiketo z edinstveno serijsko številko, kodificirano po velikosti in obliki sira, ki ga potrjuje. Sekundarna etiketa mora vsebovati ime „Idiazabal“ in logotip zaščitene označbe porekla. Sekundarne etikete, ki jih dodeljuje in preverja upravni organ, so nediskriminatorno na voljo vsem gospodarskim subjektom, ki jih zahtevajo in izpolnjujejo pogoje iz specifikacije proizvoda.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje zajema naravna okolja ovc pasem latxa in carranzana v pokrajinah Álava, Vizcaya, Guipúzcoa in Navarra, razen občin v dolini Roncal. Območje leži na severu Iberskega polotoka, med 43° 27' in 41° 54' severne zemljepisne širine ter 1° 05' in 3° 37' zahodne zemljepisne dolžine glede na greenwiški poldnevnik.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Dokazi pričajo o tem, da je na tem območju vzreja ovc pasem latxa in carranzana obstajala že okoli 2200 let pr. n. št. Ker so se pasme po toliko letih prilagodile temu območju, so njegove posebne značilnosti bistvene za njihov ustrezen razvoj in upravljanje. Območje proizvodnje je kompleksna gorska regija z zahtevnim in razgibanim površjem, zato je komunikacija otežena. To je prispevalo k ohranjanju paše v številnih dolinah in na višje ležečih območjih. Tla so bogata z osnovnimi in hranilnimi elementi ter izjemno primerna za pašo, saj naravne značilnosti skalovja in občasna prisotnost karbonatnih kamnin v tleh zmanjšujejo vplive izpiranja tal. Zaradi topografskih značilnosti območja je podnebje raznoliko, tj. atlantsko in sredozemsko, s prehodnimi območji, ki so posledica pregrad – gorskih verig. Hidrografska mreža je obsežna in bogata, saj je na območju veliko vzpetin in gora ter obilo padavin. Na območju sta dve povodji, in sicer kantabrijsko, v katero se steka vodovje pokrajine Vizcaya in Guipúzcoa ter severnih dolin pokrajine Álava in skupnosti Navarra, ter sredozemsko, ki obsega pokrajine Álava, Navarra Media in La Ribera. Kar zadeva rastlinstvo, je na tem območju veliko naravnih travnikov in pašnikov. Ugodne podnebne in talne razmere omogočajo rast higrofilnih in subhigrofilnih rastlin, značilnih za oceansko podnebje v Baskiji in na severu Navarre.

Posebnosti proizvoda

Sir „Idiazabal“ ima svojevrstne organoleptične lastnosti, po katerih se razlikuje od drugih vrst sira. Opazne so v številnih odtenkih vonja in okusa, proizvod pa je tudi rahlo do srednje prožen in zrnast ter srednje do precej čvrst. Za sir sta značilna močan okus, ki v ustih ostane dlje časa, ter popolno ravnotežje arom po mleku in sirilu ter vonja po dimu. Te temeljne organoleptične lastnosti sira dopolnjujejo bogati odtenki okusa in vonja, ki siru dajejo poseben značaj.

Vzročna povezava med geografskim območjem in posebnostmi proizvoda

Posebne značilnosti pridelave mleka za sir „Idiazabal“ temeljijo na pasmah, katerih mleko je dovoljeno za proizvodnjo sira (latxa in carranzana). Prilagoditev teh pasem na opredeljeno geografsko območje ter zgodovinska povezava med okoljem, ovcami in pastirji sta ustvarili trajno vez, ki zelo dobro pojasnjuje posebne značilnosti sira „Idiazabal“. Ovce pasem latxa in carranzana so zelo primerne za dajanje mleka, odporne in prilagojene na življenje v gorah ter neločljivo povezane z baskovsko pastirsko tradicijo, topografijo in ekološko naravo njihovega habitata.

Razlog za to, da se vse te značilnosti, povezane z naravnim okoljem, ki se spreminjajo po letnih časih, vrsti pašnikov, podnebjem ipd., izrazijo v siru „Idiazabal“, je tudi uporaba surovega, toplotno neobdelanega mleka. Segrevanje mleka bi uničilo ali zmanjšalo organoleptične odtenke, po katerih je proizvod tako prepoznaven in ki ga povezujejo z dolgo tradicijo na tem območju.

Sklic na objavo specifikacije

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP-Idiazabal-modificacion-menor.aspx>