C/2025/5117

19.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5117)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Cabrales«

EU-referencenummer: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Cabrales«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BGB

☑ BOB

☐ Geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Generaldirektoratet for udvikling af landdistrikter og landbrugsfødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

De ændringer, der er beskrevet og begrundet nedenfor, indebærer ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller anvendelsen af denne betegnelse. De medfører ikke ændringer af oprindelsen, metoden eller egenskaber, der kan tilskrives oprindelsen, og indebærer derfor ikke en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen eller nye restriktioner for markedsføringen, idet ostemejeriernes emballering og mærkning af slutproduktet i det geografiske område allerede er omfattet af de nuværende dokumenter, selv om en af disse ændringer indebærer, at der som alternativ medtages en anden og mere robust materialetype til emballering af et af de nye produktformater, der tilbydes.

Der er således tale om »standardændringer« i henhold til artikel 24 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Ændring af emballagen

Beskrivelse

Denne ændring berører afsnit B, »Produktbeskrivelse«, og afsnit E, »Produktionsmetode«, i produktspecifikationen samt punkt 3.2, »Produktbeskrivelse«, og punkt 3.5, »Særlige regler for emballering«, i enhedsdokumentet.

3.1. Produktpræsentation

Det foreslås at medtage to nye former for produktpræsentation (halve og portioner), som beskrevet nedenfor.

»Produktet kan markedsføres helt, i halve eller i portioner, når blot det er emballeret, og dets oprindelse tydeligt fremgår.«

Henvisningen til den nu ophævede BOB-forordning udgår. Denne henvisning omfattede produktets præsentation og indpakning (emballering) og medtog muligheden for at anvende andre materialer til emballering af det portionsudskårne produkt. Dette aspekt vil nu blive medtaget i afsnit E i den ændrede produktspecifikation med følgende ordlyd:

»Produktet emballeres i særligt papir af fødevarekvalitet. Alternativt kan der til portioner anvendes andre og mere robuste materialer for at bevare produktet.«

For at skabe klarhed i produktspecifikations ordlyd og undgå eventuel forvirring er følgende tekst desuden blevet tilføjet til afsnittet om emballage i afsnit E i produktspecifikationen, som allerede er medtaget i det nuværende enhedsdokument:

»Emballeringen skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område for at sikre optimale betingelser for produktets kvalitet. Dette gør det muligt for osteproducenterne selv at bevare produktets ægthed og gør sporbarheds-kontrollen nemmere.«

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af produktionsmetoden.

Beskrivelse

Denne ændring berører afsnit B), »Produktbeskrivelse«, afsnit D), litra b), nr. 4, »Bevis for, at produktet har oprindelse i området«, og afsnit E), »Produktionsmetode«, i produktspecifikationen samt punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

3.2. Produktionsmetode

Ordlyden vedrørende faserne »saltning«, »udtagning af formene« og »modning« er blevet ændret.

Følgende tekst:

»Derefter saltes ostene: Oversiden drysses med tørt salt, og de får lov at stå i 12 timer, hvorefter de vendes og saltes på den anden side. Derefter får de lov at stå i 12 timer mere og tages så ud af formene.

Når de er blevet luftet i ca. 15 dage, anbringes de i de naturlige grotter for at modne.«

er blevet ændret til:

»Derefter saltes ostene: Oversiden drysses med tørt salt, og de får lov at stå i mindst 12 timer, hvorefter de vendes og saltes på den anden side. Derefter får de lov at stå i mindst 12 timer mere.

Ostene kan tages ud af formene under eller efter saltningen.

Når de er blevet luftet i ca. 15 dage, anbringes de i de naturlige grotter med henblik på den endelige modning.«

Desuden er følgende ordlyd:

»Modnet i mindst to måneder regnet fra ostemassens produktionsdato.«

»Modningsprocessen finder sted i registrerede grotter, som kontrolorganet fører tilsyn med.«

er blevet ændret til:

»Modnet i mindst to måneder efter ostemassens produktionsdato, for det meste i grotter.«

»Modningsprocessen afsluttes i registrerede grotter, som kontrolorganet fører tilsyn med.«

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Cabrales«

EU-referencenummer: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Cabrales«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ Geografisk betegnelse

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Blåskimmelost fremstillet af rå komælk, fåremælk eller gedemælk eller en blanding af to eller alle tre mælketyper – som altid skal være sødmælk – med en afbalanceret sammensætning med hensyn til fedt og proteiner.

Modnet i mindst to måneder regnet fra produktionen af ostemassen, for det meste i grotter.

De modne ostes egenskaber:

form: cylinderformet med en næsten jævn overflade

højde: mellem 7 og 15 cm

vægt og diameter: variabel. Diameteren må aldrig være mindre end ostens højde.

skorpe: blød, tynd, cremet, grå til orangebrun, evt. med rød-gullige områder

ostemasse: cremet konsistens, dog med en varierende grad af klæbrighed, der afhænger af ostens gæringsniveau. Kompakt og uden huller. Hvide dele med grøn-blå vener. Let skarp smag, som er kraftigere i oste fremstillet af ren fåremælk eller gedemælk eller en blanding af de to.

fedt: ikke under 45 % i tørstof.

vandindhold: mindst 30 %.

Produktet kan udbydes til salg helt, i halve eller i portioner.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Dyrene fodres i overensstemmelse med traditionelle metoder, der gør direkte brug af græsgange og supplerer dette med foder.

Rå komælk, fåremælk eller gedemælk fra husdyrbrug beliggende i det afgrænsede geografiske område. Osteløbe udelukkende af animalsk oprindelse.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Både mælkeproduktionen og forarbejdningen og modningen af osten skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Produktet emballeres i særligt papir af fødevarekvalitet. Alternativt kan der til portioner anvendes andre og mere robuste materialer for at bevare produktet.

Emballeringen skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område for at sikre optimale betingelser for produktets kvalitet. Dette gør det muligt for osteproducenterne selv at bevare produktets ægthed og gør sporbarheds-kontrollen nemmere.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

De kommercielle etiketter på ostene skal være forsynet med teksten »Denominación de Origen Protegida Cabrales« samt EU-logoet for beskyttede oprindelsesbetegnelser.

Ostene skal også være forsynet med en kontroletiket med et serienummer og en kode for formatet af den ost, den certificerer. Disse kontroletiketter skal godkendes, kontrolleres og leveres af kontrolorganet på en sådan måde, at de ikke kan genbruges.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Mælkeproduktionsområdet, der er egnet til fremstilling af »Cabrales«-ost, omfatter landsbyerne Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres og Tielve i Cabrales kommune og Oceño, Cáraves og Rozagas i Peñamellera Alta kommune, som alle hører ind under Picos de Europa-området i provinsen Asturien.

Osten fremstilles og modnes også i produktionsområdet.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Produktets egenart

»Cabrales«-ostens egenart, som gør den unik i forhold til andre oste, bestemmes af dens organoleptiske egenskaber (skorpe og konsistens).

Det geografiske områdes egenart

Dette afspejles i følgende naturlige og menneskelige faktorer:

1 — Naturlige faktorer

Picos de Europa, der ligger i den sydøstlige del af provinsen Asturien og strækker sig lidt ind i Leon og Cantabrien, består af bjergrige massiver, der stiger fra de nordlige skråninger af de cantabriske bjerge, og store græsgange beliggende på højder over 800 meter.

2 — Menneskelige faktorer

På grund af den isolation, som generationer af indbyggere i dette område har levet i, er deres økonomi baseret på omfattende brug og udnyttelse af naturressourcerne.

For det første var ressourcerne i de menneskelige bosættelser i Picos de Europa traditionelt baseret på brugen af græsgange om sommeren for at fodre de mange forskellige husdyr, hvoraf de fleste kommer fra landsbyerne ved Picos grænser. Om sommeren kan dyrene frit bevæge sig over de vanskeligt tilgængelige græsgange i »peña« (lokalbefolkningens betegnelse af Picos de Europa). Hver lille landsby har sin egen fold, som drives i fællesskab, men som består af forskellige besætninger, der er ejet af hver indbygger. Om sommeren overlades de til nogle få indbyggere, der er ansvarlige for at holde opsyn med og passe husdyrene, mens de øvrige indbyggere bliver i landsbyen og er beskæftiget med høst og fremstilling af hø.

For det andet, og takket være de lokale producenters specifikke ekspertise og det faktum, at kommunikationsproblemer medførte, at forbrugsstederne var så fjerntliggende, blev mælken omdannet til ost af husdyravlerne selv.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktionen og produktets kvalitet eller egenskaber

(a) Modningsgrotter

Tilstedeværelsen af grotter og huler af forskellig størrelse og karakteristika skyldes karstformationer og den ejendommelige dynamik mellem luft og vand, der findes i kalkstensmassen i Picos de Europa, som er en af de tykkeste i Europa.

Modningsgrotterne ligger nogle gange tæt på folden eller hyrdernes hus, men flertallet ligger langt væk, og adgangen til dem langs de snoede bjergstier er vanskelig. De er beliggende i højder mellem 800 og 1 200 meter, og de højest beliggende anses for at være de bedste.

De betingelser, en grotte skal opfylde for at være egnet til modning af »Cabrales«, er som følger: Den skal være dyb med en nordvendt indgang, den skal have mindst to åbninger til ydersiden (en for adgang og en anden til ventilation) for at skabe en indvendig luftstrøm, der kaldes for »soplado«, og den skal have flydende vand. Dette får luften i hulen til at bevæge sig lidt og giver meget høj luftfugtighed (over 90 %), samtidig med at temperaturen holdes mellem 6 °C og 10 °C.

Under disse forhold bliver væggene dækket af skimmelsvampe, primært *Penicillium roqueforti*, og luftstrømmene eller »soplados« løsner svampesporerne, der falder ned på osten, hvor de spirer og trænger ind i ostemassen.

For at ostene kan modne tilstrækkeligt, skal de forblive i hulerne i to til fem måneder på træhylder (»talameras«). I løbet af denne periode bliver de regelmæssigt vendt og rengjort.

Når modningsprocessen var færdig, plejede ostene at blive indsvøbt i ahornblade (*Acer pseudoplatanus*) for at gøre dem nemmere at håndtere ved markedsføringen. For oste, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, er denne praksis i dag blevet erstattet af brugen af indpakningspapir af fødevarekvalitet med påtrykte blade.

(b) Omdømme

Der er beretninger, som vidner om »Cabrales«-ostens omdømme. For eksempel Jovellanos' skrifter (fra det 18. århundrede), Madoz's *Diccionario Geográfico*, som blev udgivet i begyndelsen af det 19. århundrede, og González Solís' *Memorias Asturianas*, som begge beskriver, at »Cabrales«-oste blev præsenteret på landbrugsmessen i Madrid i 1857 sammen med andre asturiske produkter.

I 1911 begyndte Alvarado-brødrene, i deres rapport om mejeriproduktion i Santander, deres rejse i regionen Cabrales med at klatre op i Picos de Europa for at besøge grotterne, som tilhørte de husdyravlere, der fremstiller den berømte »Cabrales«-ost.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://run.gob.es/wzoCabralN25