C/2025/5117

19.9.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5117)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Cabrales“

EU-Nr.: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cabrales“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. Sektor

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die nachstehend beschriebenen und begründeten Änderungen beinhalten keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der Verwendung dieses Namens. Sie führen nicht zu Änderungen des Ursprungs, der Methode oder der Merkmale, die dem Ursprung zuzuschreiben sind, und bergen daher nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht oder weitere Beschränkungen der Vermarktung entstehen. Eine dieser Änderungen beinhaltet die Aufnahme eines robusteren Materialtyps für die Verpackung einer der neuen angebotenen Darbietungsformen des Erzeugnisses als Alternative. Die Verpackung und Kennzeichnung des Enderzeugnisses durch die Käsereien im geografischen Gebiet ist bereits Gegenstand der aktuellen Dokumente.

Diese Änderungen gelten daher als „Standardänderungen“ im Sinne der Definition in Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung der Verpackung

Beschreibung

Diese Änderung betrifft Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“ und Abschnitt E „Herstellungsverfahren“ der Produktspezifikation sowie Punkt 3.2 „Beschreibung des Erzeugnisses“ und Punkt 3.5. „Besondere Vorschriften für die Verpackung“ des Einzigen Dokuments.

3.1. Aufmachung des Erzeugnisses

Es wird vorgeschlagen, zwei neue Formen der Aufmachung des Erzeugnisses (Hälften und Portionen) aufzunehmen, wie nachstehend beschrieben.

„Das Erzeugnis kann im Ganzen, in Hälften oder Portionen vermarktet werden, sofern es verpackt ist und sein Ursprung erkennbar ist.“

Der Verweis auf die inzwischen aufgehobene g.U.-Verordnung wurde gestrichen. In diesem Verweis war auf die Aufmachung und Umhüllung (Verpackung) des Erzeugnisses Bezug genommen worden und es war die Möglichkeit vorgesehen, für die Verpackung des Erzeugnisses in Portionen andere Materialien zu verwenden. Dieser Aspekt wird nun in Abschnitt E der geänderten Produktspezifikation behandelt, der wie folgt lautet:

„Das Erzeugnis wird in speziellem lebensmittelechtem Papier verpackt. Alternativ können für Portionen andere, robustere Materialien verwendet werden, um das Erzeugnis zu schützen.“

Um den Wortlaut der Produktspezifikation klarer zu gestalten und mögliche Unklarheiten zu vermeiden, wurde dem Absatz über die Verpackung in Abschnitt E der Produktspezifikation, der bereits im vorliegenden Einzigen Dokument enthalten ist, folgender Text hinzugefügt:

„Die Verpackung muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets durch die Käseerzeuger selbst erfolgen, um optimale Bedingungen für die Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten. Dadurch kann die Authentizität des Erzeugnisses erhalten und die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit erleichtert werden.“

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Herstellungsverfahrens

Beschreibung

Diese Änderung betrifft Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“, Abschnitt D Buchstabe b Ziffer 4 „Nachweis des Ursprungs des Erzeugnisses im Gebiet“ und Abschnitt E „Herstellungsverfahren“ der Produktspezifikation sowie Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

3.2. Herstellungsverfahren

Der Wortlaut der Herstellungsschritte „Salzen“, „Ausformen“ und „Reifung“ wird geändert.

Folgender Wortlaut:

„Anschließend werden die Käse gesalzen. Die Oberseite wird mit trockenem Salz bestreut, danach ruhen die Käse 12 Stunden lang, dann werden sie gedreht und auf der anderen Seite gesalzen, woraufhin sie weitere 12 Stunden ruhen und dann ausgeformt werden.

Nach einer etwa 15-tägigen Belüftung werden sie zur Reifung in natürliche Höhlen gebracht.“

wird ersetzt durch:

„Anschließend werden die Käse gesalzen. Die Oberseite wird mit trockenem Salz bestreut, danach ruhen die Käse mindestens 12 Stunden lang, dann werden sie gedreht und auf der anderen Seite gesalzen, woraufhin sie mindestens weitere 12 Stunden ruhen.

Die Käse können während oder nach dem Salzen ausgeformt werden.

Nach einer etwa 15-tägigen Belüftung werden sie zur endgültigen Reifung in natürliche Höhlen gebracht."

Der folgende Wortlaut:

„Mindestens zweimonatige Reifung, gerechnet ab dem Datum der Herstellung des Käsebruchs."

„Die Reifung erfolgt in registrierten Höhlen, die von der Aufsichtsbehörde überwacht werden."

wird ersetzt durch:

„Mindestens zweimonatige Reifung ab dem Datum der Herstellung des Käsebruchs, überwiegend in Höhlen."

„Der Reifungsprozess wird in registrierten Höhlen abgeschlossen, die von der Aufsichtsbehörde überwacht werden."

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Cabrales"

EU-Nr.: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Name(n)**

„Cabrales"

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Blauschimmelkäse, hergestellt aus Rohmilch von Kuh, Schaf oder Ziege, oder aber einer Mischung von zwei oder aller drei Milcharten; auf jeden Fall muss es sich um Vollmilch mit einem ausgewogenen Verhältnis an Fetten und Proteinen handeln.

Mindestens zweimonatige Reifung ab dem Datum der Herstellung des Käsebruchs, überwiegend in Höhlen.

Merkmale der gereiften Käse:

Form: zylindrisch mit flachen Stirnseiten.

Höhe: zwischen 7 und 15 Zentimeter.

Gewicht und Durchmesser: unterschiedlich. Der Durchmesser muss mindestens der Höhe des Käses entsprechen.

Rinde: weich, dünn, cremig, grau — orange-bräunliche Farbe, möglicherweise mit rötlich-gelben Bereichen.

Masse: Cremige Konsistenz, obgleich mit unterschiedlicher Klebrigkeit, je nach Fermentationsgrad des Käses. Kompakt und ohne Löcher. Bereiche von weißer Farbe und blaugrüne Maserung. Leicht pikanter Geschmack; stärker ausgeprägt, wenn er aus reiner Schaf- oder Ziegenmilch oder einer Mischung aus beiden hergestellt wurde.

Fett: Mind. 45 % in der Trockenmasse.

Feuchtigkeitsgehalt mind. 30 %.

Das Erzeugnis kann im Ganzen, in Hälften oder Portionen zum Verkauf angeboten werden.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die Fütterung des Viehs entspricht den traditionellen Praktiken mit direkter Weidefütterung und Zufütterung.

Aus in dem abgegrenzten geografischen Gebiet liegenden Viehzuchtbetrieben stammende Rohmilch von Kuh, Schaf oder Ziege. Ausschließlich tierisches Lab.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Sowohl die Erzeugung der Milch als auch die Erzeugung und Reifung des Käses müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis wird in speziellem lebensmittelechtem Papier verpackt. Alternativ können für Portionen andere, robustere Materialien verwendet werden, um das Erzeugnis zu schützen.

Die Verpackung muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets durch die Käseerzeuger selbst erfolgen, um optimale Bedingungen für die Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten. Dadurch kann die Authentizität des Erzeugnisses erhalten und die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit erleichtert werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Etiketten des Käses müssen zwingend die Angabe „Denominación de Origen Protegida Cabrales“ („geschützte Ursprungsbezeichnung Cabrales“) sowie das EU-Logo für geschützte Ursprungsbezeichnungen tragen.

Außerdem müssen sie mit einem Kontrolletikett versehen sein, das eine fortlaufende Einzelnummer sowie einen Code für die Darbietungsform des betreffenden Käses enthält. Diese Kontrolletiketten müssen von der Kontrollstelle genehmigt, kontrolliert und ausgegeben werden, und zwar so, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das Gebiet für die Erzeugung der Milch, die bei der Herstellung des Cabrales-Käses verwendet werden darf, umfasst die Dörfer Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres und Tielve der Gemeinde Cabrales sowie die Dörfer Oceño, Cáraves und Rozagas der Gemeinde Peñamellera Alta, die im Gebiet der Picos de Europa der Provinz Asturien liegen.

Das Gebiet für die Verarbeitung und Reifung ist dasselbe wie für die Erzeugung.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet

Besonderer Charakter des Erzeugnisses

Die Besonderheit des Erzeugnisses, welche aus dem Cabrales-Käse einen einzigartigen Käse macht, liegt in seinen organoleptischen Eigenschaften (Rinde und Masse).

Besonderheit des Gebiets

Diese ergibt sich aus folgenden natürlichen und menschlichen Faktoren:

1 — Natürliche Faktoren

Die Picos de Europa liegen im Südosten der Provinz Asturien und ragen etwas in die angrenzenden Provinzen León und Kantabrien hinein. Sie werden von auf der nördlichen Seite des Kantabrischen Gebirges aufragenden Gebirgsmassiven und ausgedehnten Weideflächen in Höhen von über 800 Metern gebildet.

2 — Menschliche Faktoren

Die isolierte Lage, in der die Einwohner dieses Gebiets über viele Generationen hinweg lebten, führte dazu, dass in der lokalen Wirtschaft die natürlichen Ressourcen vollständig genutzt und verwertet wurden.

Einerseits nutzten die Menschen in den Picos de Europa als Ressourcen traditionell die Weiden, auf denen im Sommer verschiedene Tiere gehalten wurden, welche in der Regel aus den an die Picos angrenzenden Dörfern stammten. Im Sommer leben die Tiere frei auf den abgelegenen Weiden der peña (wie die örtliche Bevölkerung die Picos de Europa nennt). Jedes Dorf hat seine Pferche, die gemeinsam bewirtschaftet werden, auch wenn darin verschiedene Herden unterschiedlicher Besitzer gehalten werden. Im Sommer ziehen einige Bewohner dorthin und kümmern sich um die Aufsicht und Betreuung des Viehs, während die anderen Bewohner in ihrem Dorf bleiben und die Heumahd und -ernte übernehmen.

Andererseits führten die Spezialkenntnisse der lokalen Erzeuger und die Tatsache, dass die Zentren aufgrund des unwegsamen Geländes schwer erreichbar waren, dazu, dass die Viehhalter die Milch selbst zu Käse verarbeiteten.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Besonderheit des Gebiets und der Verarbeitung sowie den charakteristischen Merkmalen des Erzeugnisses

a) Reifungshöhlen

Die vorhandenen Höhlen und Grotten unterschiedlicher Größe und Beschaffenheit sind den Karstformen und der besonderen Luft-Wasser-Dynamik in der Kalkmasse der Picos de Europa zu verdanken, die eine der mächtigsten Europas ist.

Die Reifungshöhlen befinden sich manchmal in der Nähe des Pferchs oder des Hauses des Hirten, meistens sind sie jedoch weit entfernt und über gewundene Bergpfade nur schwer zugänglich. Sie befinden sich in Höhenlagen zwischen 800 und 1 200 Metern, wobei die höchstgelegenen als die besten gelten.

Die Bedingungen, die eine Höhle erfüllen muss, damit sie sich für die Reifung des „Cabrales“ eignet, lassen sich wie folgt zusammenfassen: Sie muss tief sein und einen nordseitigen Eingang haben, mindestens zwei Öffnungen nach außen aufweisen (eine für den Zugang und eine zur Lüftung), damit im Inneren ein Luftstrom (der sogenannte „soplado“) herrscht, und einen Wasserlauf haben. So entstehen eine schwache Luftbewegung und eine sehr hohe Luftfeuchtigkeit (über 90 %) in der Höhle, bei gleichbleibender Temperatur zwischen 6 °C und 10 °C.

Unter diesen Bedingungen werden die Höhlenwände von Schimmelpilzen besiedelt, vor allem von *Penicillium roqueforti*, und die Luftströme oder „soplados“ lösen deren Sporen, welche auf den Käse fallen, dort keimen und dessen Masse durchdringen.

Für die richtige Reifung muss der Käse 2 bis 5 Monate in Holzgestellen (den sogenannten „talameras“) in der Höhle gelagert werden; in dieser Zeit wird er regelmäßig gewendet und seine Rinde abgerieben.

Nach der Reifung wurden die Käse früher in Bergahornblätter (*Acer pseudoplatanus*) umhüllt, damit sie sich bei der Vermarktung leichter handhaben ließen. Heutzutage wird bei dem durch die Ursprungsbezeichnung geschützten Käse stattdessen lebensmittelechtes Papier mit aufgedruckten Blättern verwendet.

b) Ansehen

Es liegen Zeugnisse vor, die das Ansehen des Käses „Cabrales“ belegen. Zum Beispiel in den Schriften von Jovellanos (18. Jahrhundert), im zu Beginn des 19. Jahrhunderts veröffentlichten „Diccionario Geográfico de Madoz“ („Geografisches Lexikon von Madoz“), und auch González Solís berichtet in seinen „Memorias Asturianas“ („Asturische Memoiren“), dass bei der Landwirtschaftsausstellung in Madrid im Jahre 1857, neben anderen asturischen Produkten, Käse aus Cabrales zu sehen war.

Die Brüder Alvarado beginnen ihren Bericht über die Milchwirtschaft von Santander aus dem Jahre 1911 mit der Region Cabrales — dort besteigen sie die Picos de Europa, um die Höhlen der Viehhalter „mit eigenen Augen zu sehen“, die den berühmten Käse aus Cabrales herstellen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://run.gob.es/wzoCabralN25