Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5117

19.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5117)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Cabrales»

Αριθ. αναφοράς της ΕΕ: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Cabrales»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΓΕ

☑ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Κλάδος**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης και Αγροδιατροφικών Προϊόντων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις που περιγράφονται και αιτιολογούνται κατωτέρω δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ούτε της χρήσης της εν λόγω ονομασίας. Δεν συνεπάγονται αλλαγές στην προέλευση, τη μέθοδο ή τα χαρακτηριστικά που αποδίδονται στην προέλευση και, ως εκ τούτου, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού ή τυχόν νέων περιορισμών στην εμπορία, μολονότι μία από τις τροποποιήσεις αυτές συνεπάγεται την προσθήκη, ως εναλλακτικής λύσης, ενός άλλου, πιο ανθεκτικού υλικού για τη συσκευασία ενός από τα νέα είδη προϊόντων που διατίθενται. Η συσκευασία και η επισήμανση του τελικού προϊόντος από τα τυροκομεία στη γεωγραφική περιοχή καλύπτονται ήδη από τα ισχύοντα έγγραφα.

Συνεπώς, είναι «συνήθεις τροποποιήσεις» κατά την έννοια του άρθρου 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Μεταβολή της συσκευασίας

Περιγραφή

Η εν λόγω τροποποίηση επηρεάζει την ενότητα Β «Περιγραφή προϊόντος» και την ενότητα Ε «Μέθοδος παραγωγής» των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα 3.2, «Περιγραφή προϊόντος» και την ενότητα 3.5. «Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία» του ενιαίου εγγράφου.

3.1. Παρουσίαση του προϊόντος.

Προτείνεται η ενσωμάτωση δύο νέων μορφών παρουσίασης του προϊόντος (μισά κεφάλια και μερίδες), όπως περιγράφεται κατωτέρω.

«Το προϊόν μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο ολόκληρο, τεμαχισμένο σε μισά κεφάλια ή σε μερίδες, εφόσον είναι συσκευασμένο και είναι δυνατός ο προσδιορισμός της προέλευσής του.»

Απαλείφεται η παραπομπή στον κανονισμό ΠΟΠ, ο οποίος έχει πλέον καταργηθεί. Στην εν λόγω παραπομπή αναφερόταν η παρουσίαση και το περιτύλιγμα (συσκευασία) του προϊόντος και προβλεπόταν η δυνατότητα χρήσης άλλων υλικών για τη συσκευασία του προϊόντος σε μερίδες. Η πτυχή αυτή καλύπτεται πλέον στην ενότητα Ε των τροποποιημένων προδιαγραφών, η οποία έχει ως εξής:

«Το προϊόν συσκευάζεται σε ειδικό χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα. Εναλλακτικά, στις μερίδες, μπορούν να χρησιμοποιηθούν άλλα ανθεκτικότερα υλικά για τη συντήρηση του προϊόντος.»

Επιπλέον, προκειμένου να αποσαφηνιστεί η διατύπωση των προδιαγραφών και να αποφευχθεί πιθανή σύγχυση, προστίθεται το ακόλουθο κείμενο στην παράγραφο σχετικά με τη συσκευασία, στην ενότητα Ε των προδιαγραφών, η οποία περιλαμβάνεται ήδη στο ισχύον ενιαίο έγγραφο:

«Η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής ώστε να διασφαλίζονται βέλτιστες συνθήκες ποιότητας του προϊόντος. Έτσι είναι δυνατή η διαφύλαξη της γνησιότητας του προϊόντος από τους ίδιους τους τυροκόμους και διευκολύνονται οι έλεγχοι ιχνηλασιμότητας.»

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αλλαγή της μεθόδου παραγωγής

Περιγραφή

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει τις ενότητες Β) «Περιγραφή προϊόντος», Δ) β) 4. «Απόδειξη της καταγωγής του προϊόντος από την περιοχή» και Ε) «Μέθοδος παραγωγής» των προδιαγραφών και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

3.2. Μέθοδος παραγωγής

Τροποποιείται η διατύπωση των σταδίων «αλάτιση», «αφαίρεση από την τυροκομική μήτρα» και «ωρίμαση».

Το ακόλουθο κείμενο:

«Στη συνέχεια, τα τυριά αλατίζονται: η άνω επιφάνεια καρυκεύεται με ξηρό αλάτι, και τα τυριά παραμένουν για 12 ώρες, μετά το πέρας των οποίων αναστρέφονται και αλατίζονται από την άλλη πλευρά, παραμένουν για άλλες 12 ώρες και στη συνέχεια αφαιρούνται από την τυροκομική μήτρα.

Αφού αεριστούν για περίπου 15 ημέρες, μεταφέρονται στις φυσικές σπηλιές για να ωριμάσουν.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Στη συνέχεια, τα τυριά αλατίζονται: η άνω επιφάνεια καρυκεύεται με ξηρό αλάτι, και τα τυριά παραμένουν έτσι για τουλάχιστον 12 ώρες, μετά το πέρας των οποίων αναστρέφονται, αλατίζονται από την άλλη πλευρά και παραμένουν έτσι για άλλες 12 ώρες τουλάχιστον.

Τα τυριά μπορούν να αφαιρεθούν από την τυροκομική μήτρα κατά τη διάρκεια της αλάτισης ή μετά από αυτήν.

Αφού αεριστούν για περίπου 15 ημέρες, μεταφέρονται στις φυσικές σπηλιές για την τελική ωρίμαση.».

Και η ακόλουθη διατύπωση:

«Ωριμάζει για τουλάχιστον δύο μήνες από την ημερομηνία παραγωγής του τυροπήγματος.»

«Η ωρίμαση πραγματοποιείται σε καταχωρισμένες σπηλιές που εποπτεύονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ωριμάζει για χρονικό διάστημα τουλάχιστον δύο μηνών από την ημερομηνία παραγωγής του τυροπήγματος, ως επί το πλείστον σε σπηλιές.»

«Η διαδικασία ωρίμασης ολοκληρώνεται σε καταχωρισμένες σπηλιές που εποπτεύονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.».

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Cabrales»

Αριθ. αναφοράς της ΕΕ: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Cabrales»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Τυρί με κυανή μάζα, το οποίο παρασκευάζεται από νωπό αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μείγμα δύο ή και των τριών τύπων γάλακτος —το οποίο πρέπει να είναι πάντοτε πλήρες— με ισορροπημένη περιεκτικότητα σε λίπη και πρωτεΐνες.

Ωριμάζει για τουλάχιστον δύο μήνες από την παραγωγή του τυροπήγματος, ως επί το πλείστον σε σπηλιές.

Χαρακτηριστικά των ωριμασμένων τυριών:

· Σχήμα: κυλινδρικό με σχετικά επίπεδες πλευρές,

· Ύψος: 7 έως 15 cm·

· Βάρος και διάμετρος: μεταβλητά. Η διάμετρος δεν πρέπει ποτέ να είναι μικρότερη από το ύψος του τυριού.

· Κρούστα: μαλακή, λεπτή, κρεμώδης, χρώματος γκρι – καστανοπορτοκαλί ενδεχομένως με ερυθροκίτρινα σημεία.

Μάζα: κρεμώδης υφή, με διαφορετικό βαθμό συνοχής, ανάλογα με τον βαθμό ζύμωσης του τυριού. Συμπαγής και χωρίς οπές. Λευκή κατά μέρη, με κυανοπράσινα στίγματα. Ελαφρώς πικάντικη γεύση, η οποία είναι εντονότερη στα τυριά που παρασκευάζονται αποκλειστικά από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή από μείγμα των δύο.

Λιπαρές ουσίες: τουλάχιστον 45 % επί ξηρού.

Ελάχιστο ποσοστό υγρασίας 30 %.

Το προϊόν μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο ολόκληρο ή σε μισά κεφάλια ή σε μερίδες.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη).*

Τα ζώα τρέφονται με τις παραδοσιακές πρακτικές, ήτοι βόσκουν σε βοσκότοπους και συμπληρωματικά καταναλώνουν χορτονομές.

Νωπό αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα, από κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις εγκατεστημένες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Πυτιά αποκλειστικά ζωικής προέλευσης.

4.4. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή*

Τόσο η παραγωγή του γάλακτος, όσο και η μεταποίηση και η ωρίμαση των τυριών πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν συσκευάζεται σε ειδικό χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα. Εναλλακτικά, για μερίδες, μπορούν να χρησιμοποιηθούν άλλα ανθεκτικότερα υλικά για τη συντήρηση του προϊόντος.

Η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής ώστε να διασφαλίζονται βέλτιστες συνθήκες ποιότητας του προϊόντος. Έτσι είναι δυνατή η διαφύλαξη της γνησιότητας του προϊόντος από τους ίδιους τους τυροκόμους και διευκολύνονται οι έλεγχοι ιχνηλασιμότητας.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι εμπορικές ετικέτες των τυριών πρέπει να φέρουν την ένδειξη «Denominación de Origen Protegida Cabrales», καθώς και το λογότυπο της ΕΕ για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης.

Πρέπει να φέρουν επίσης συμπληρωματική ετικέτα, με αριθμό σειράς και αύξοντα αριθμό, κατά περίπτωση και ανάλογα με το σχήμα του τυριού που πιστοποιείται με την ετικέτα. Οι εν λόγω συμπληρωματικές ετικέτες πρέπει να εγκρίνονται, να ελέγχονται και να χορηγούνται από τον οργανισμό ελέγχου κατά τρόπο που να καθιστά αδύνατη την επανάχρησή τους.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής του γάλακτος που είναι κατάλληλο για την παρασκευή του τυριού «Cabrales» περιλαμβάνει τα χωριά Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres και Tielve του δήμου Cabrales, καθώς και τα χωριά Oceño, Cáraves και Rozagas του δήμου Peñamellera Alta. Όλα τα προαναφερόμενα χωριά βρίσκονται στην περιοχή Picos de Europa της επαρχίας των Αστουριών.

Η παρασκευή και η ωρίμαση του τυριού πραγματοποιούνται επίσης στην περιοχή παραγωγής.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Ειδικός χαρακτήρας του προϊόντος

Η ιδιοτυπία του τυριού Cabrales, που το κάνει να ξεχωρίζει από τα άλλα τυριά, καθορίζεται από τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του (κρούστα και μάζα).

Ιδιαιτερότητα της περιοχής

Αντικατοπτρίζεται στους ακόλουθους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες:

1 — Φυσικοί παράγοντες

Ο ορεινός όγκος Picos de Europa, που εκτείνεται στο νοτιοανατολικό τμήμα της επαρχίας των Αστουριών και σε μικρό τμήμα των επαρχιών της Λεόν και της Κανταβρίας, αποτελείται από επιμέρους ορεινούς όγκους που υψώνονται στις βόρειες πλαγιές της οροσειράς της Κανταβρίας, και εκτεταμένους βοσκότοπους σε υψόμετρα άνω των 800 μέτρων.

2 — Ανθρώπινοι παράγοντες

Λόγω της απομόνωσης στην οποία έζησαν για πολλές γενιές οι κάτοικοι της συγκεκριμένης περιοχής, η οικονομία τους βασίζεται στη διεξοδική χρήση και εκμετάλλευση των φυσικών πόρων.

Αφενός, οι πόροι των ανθρώπων που ζουν στα Picos de Europa βασίζονταν παραδοσιακά στην αξιοποίηση των βοσκοτόπων κατά τους θερινούς μήνες για μια διαφοροποιημένη κτηνοτροφία που προερχόταν κατά κύριο λόγο από τα χωριά που βρίσκονται στους πρόποδες των Picos de Europa. Κατά τη θερινή περίοδο, τα ζώα ζουν ελεύθερα στους δυσπρόσιτους βοσκότοπους της «peña» (έτσι αποκαλούν οι ντόπιοι το ορεινό όγκο Picos de Europa). Κάθε χωριουδάκι διαθέτει το δικό του ποιμνιοστάσιο, η εκμετάλλευση του οποίου γίνεται συλλογικά. Στο ποιμνιοστάσιο αυτό σταβλίζονται κοπάδια διαφόρων ζώων, το καθένα από τα οποία ανήκει σε διαφορετικό κάτοικο. Κατά τη θερινή περίοδο, στο ποιμνιοστάσιο εγκαθίστανται κάποιοι κάτοικοι οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για τη φροντίδα και τη διαχείριση των ζώων, ενώ οι υπόλοιποι παραμένουν στο χωριό και ασχολούνται κατά βάση με τον θερισμό και την παραγωγή σανού.

Αφετέρου, οι εξειδικευμένες γνώσεις των ντόπιων παραγωγών και η μεγάλη απόσταση από τα κέντρα κατανάλωσης λόγω των δυσκολιών επικοινωνίας είχαν ως συνέπεια να αρχίσουν οι ίδιοι οι κτηνοτρόφοι να παρασκευάζουν τυρί από το γάλα.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ιδιαιτερότητας της περιοχής και της παραγωγής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος

(α) Σπηλιές ωρίμασης

Η ύπαρξη σπηλαίων και υπόγειων κοιλοτήτων διαφόρων μεγεθών και χαρακτηριστικών οφείλεται στους καρστικούς σχηματισμούς και στην ιδιαίτερη δυναμική μεταξύ ανέμου και νερού στον ασβεστολιθικό όγκο των Picos de Europa, που είναι ένας από τους εκτενέστερους σε ολόκληρη την Ευρώπη.

Κάποιες σπηλιές ωρίμασης βρίσκονται κοντά στο ποιμνιοστάσιο ή στην κατοικία του βοσκού, όμως οι περισσότερες είναι απομακρυσμένες, και η πρόσβαση σε αυτές μέσω των ελικοειδών ορεινών μονοπατιών είναι δύσκολη. Βρίσκονται σε υψόμετρο 800 έως 1 200 μέτρων, ενώ όσες είναι σε μεγαλύτερο υψόμετρο θεωρούνται καλύτερες.

Οι προϋποθέσεις που πρέπει να πληροί μια σπηλιά ώστε να είναι κατάλληλη για την ωρίμαση του τυριού «Cabrales» είναι οι ακόλουθες: πρέπει να έχει μεγάλο βάθος, με είσοδο που να βλέπει προς τον βορρά, πρέπει να έχει τουλάχιστον δύο ανοίγματα προς τα έξω (το ένα για πρόσβαση στη σπηλιά και το άλλο για εξαερισμό) ώστε στο εσωτερικό της να δημιουργείται ρεύμα αέρα, γνωστό ως «soplado», και πρέπει να διαθέτει νερό που ρέει. Με αυτόν τον τρόπο, καθίσταται δυνατή η ελαφριά κίνηση του αέρα στο εσωτερικό της σπηλιάς και αυξάνεται σημαντικά η υγρασία (άνω του 90 %), ενώ η θερμοκρασία διατηρείται μεταξύ 6 °C και 10 °C.

Σε αυτές τις συνθήκες, τα τοιχώματα καλύπτονται με μούχλα, κατά κύριο λόγο Penicillium roqueforti, και τα ρεύματα αέρος ή «soplados» προκαλούν αποκόλληση των σπορίων, τα οποία πέφτουν πάνω στο τυρί, βλασταίνουν και εξαπλώνονται εντός της μάζας του.

Για να επιτευχθεί επαρκής ωρίμαση, τα τυριά πρέπει να μείνουν στις σπηλιές από 2 έως 5 μήνες επάνω σε ξύλινα ράφια («talameras»). Κατά το διάστημα αυτό, οι κτηνοτρόφοι αλλάζουν τακτικά πλευρά στα τυριά και τα καθαρίζουν.

Παλαιότερα, μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ωρίμασης, τα τυριά τυλίγονταν σε φύλλα σφενδάμου ψευδοπλάτανου (*Acer pseudoplatanus*), ώστε να είναι ευκολότερος ο χειρισμός τους κατά τη διάθεση στην αγορά. Σήμερα, για τα τυριά που προστατεύονται από την ονομασία προέλευσης, η πρακτική αυτή έχει αντικατασταθεί από τη χρήση χάρτινων συσκευασιών κατάλληλων για τρόφιμα, οι οποίες φέρουν επάνω τους τυπωμένα φύλλα δέντρων.

(β) Φήμη

Υπάρχουν αρκετές αναφορές που μαρτυρούν τη φήμη του τυριού «Cabrales». Για παράδειγμα, στα έργα του Jovellanos (18ος αιώνας), στο γεωγραφικό λεξικό (Diccionario Geográfico) του Madoz (που εκδόθηκε στις αρχές του 19ου αιώνα), αλλά και στο έργο «Memorias Asturianas» του González Solís υπάρχουν αναφορές ότι τα τυριά Cabrales παρουσιάστηκαν στη γεωργική έκθεση της Μαδρίτης το 1857, μαζί με άλλα προϊόντα από τις Αστούριες.

Το 1911 στην έκθεσή τους για τον κλάδο της γαλακτοπαραγωγικής κτηνοτροφίας στο Santander, οι αδελφοί Alvarado ξεκινούν τη διαδρομή τους από την περιοχή Cabrales και ανεβαίνουν στα Picos de Europa για να δουν με τα μάτια τους τις σπηλιές των κτηνοτρόφων που φτιάχνουν το διάσημο τυρί «Cabrales».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://run.gob.es/wzoCabralN25