C/2025/5117

19.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5117)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Cabrales»

Número de referencia UE: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Nombre del producto**

«Cabrales»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones que se describen y motivan a continuación no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o en el uso de ese nombre; no implican cambios en el origen, método o características atribuibles al origen por lo que no conlleva un riesgo de anular el vínculo ni implican nuevas restricciones a la comercialización puesto que, aunque una de estas modificaciones supone la incorporación, como alternativa, de otro tipo de materiales más consistentes para el envasado de uno de los nuevos formatos de producto propuestos; el envasado y etiquetado del producto final en la zona geográfica realizado por las queserías, ya está contemplado en los documentos vigentes.

Por tanto, las modificaciones presentadas se califican como «modificaciones normales» de conformidad con la definición que establece el artículo 24 del Reglamento (UE) nº 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024 relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación del envasado

Descripción

La presente modificación afecta, al apartado B) «Descripción del producto», E) «Obtención del producto» del pliego de condiciones y al apartado 3.2) «Descripción del producto» y al 3.5. «Normas específicas aplicables al envasado», del documento único.

3.1. Presentación del producto.

Se propone la incorporación de dos nuevas formas de presentación del producto (mitades y porciones), tal como se describe a continuación.

«El producto amparado podrá presentarse para la comercialización entero, en mitades o en porciones siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia»

Se elimina la referencia al Reglamento de la DOP actualmente derogado, que hace alusión a la presentación y envoltura (envasado), del producto y se incluye la posibilidad de emplear otros materiales para el envasado de producto en porciones quedando la nueva redacción relativa a este aspecto, que ahora se reflejará en el apartado E del pliego modificado, tal como se indica a continuación:

«El envasado del producto se realiza con papel especial de uso alimentario. Como alternativa, para las porciones, se permite el uso de otro tipo de materiales más consistentes con el fin de preservar el producto»

Además, con el objetivo de aportar claridad a la redacción del pliego y evitar posibles confusiones, se completa el párrafo relativo al envasado de este apartado E del pliego modificado, con el texto siguiente que ya figura en el DU vigente:

«El envasado debe realizarse dentro de la zona geográfica definida, de esta forma se garantiza unas condiciones óptimas de calidad del producto, permitiendo mantener la autenticidad del producto por los propios queseros facilitando el control de la trazabilidad.»

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Modificacion del método de obtención

Descripción

La presente modificación afecta al apartado B) «Descripción del producto», apartado D). b) 4. «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona» y al apartado E) «Método de obtención del producto» del pliego de condiciones y al apartado 3.2 del documento único.

3.2. Método de obtención

Se procede a modificar la redacción de las fases de «salado», «desmoldeado» y «maduración» descritas.

Se sustituye el siguiente texto:

«A continuación, se salan, espolvoreando con sal seca la cara superior, dejándolo así durante doce horas, después de las cuales se voltea y se sala por la otra cara, dejándolo así, otras doce hora, procediendo luego al desmoldeado de las piezas

Después de un oreado de unos quince días se llevan a las cuevas naturales donde se realiza la maduración.»

Por el siguiente:

«A continuación, se salan, espolvoreando con sal seca la cara superior, dejándolo así durante, al menos, doce horas, después de las cuales se voltea y se sala por la otra cara, dejándolo así, al menos, otras doce horas.

El desmoldeado de las piezas podrá realizarse durante o después del salado.

Después de un oreado de unos quince días se llevan a las cuevas naturales donde se finaliza la maduración.»

Y el siguiente texto:

«Maduración de al menos dos meses contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada.»

«La maduración se realiza en cuevas inscritas y controladas por el Consejo Regulador.»

Por el siguiente:

«Maduración de al menos dos meses, contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada, la mayor parte en cueva.»

«La maduración se completa en cuevas inscritas y controladas por el Consejo Regulador.»

☑ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Cabrales»

Número de referencia UE: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Nombre(s)**

«Cabrales»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0406 - Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Queso de pasta azul elaborado con leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezcla de dos o de los tres tipos de leche, que en todo caso será entera,con una composición equilibrada en grasa y proteínas.

Maduración de al menos dos meses, contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada, la mayor parte en cueva.

Características de los quesos madurados:

· Forma: Cilíndrica con caras sensiblemente planas.

· altura: De 7 a 15 centímetros.

· Peso y diámetro: Variables. El diámetro nunca podrá ser inferior a la altura del queso.

· Corteza: Blanda, delgada, untuosa, gris – pardo anaranjada con posibles con zonas amarillo-rojizas

·Pasta: Consistencia untosa, aunque con diferente grado de cohesión, según la mayor o menor fermentación del queso. Compacta y sin ojos. Color blanco en zonas y vetas de color azul-verdoso. Sabor leve-mente picante, másacusado cuando está elaborado con leche de oveja o cabra puras o en mezcla.

·Grasa: no inferior a 45 % sobre el extracto seco

·Humedad mínima del 30 %

El producto podrá presentarse para comercialización entero, en mitades o en porciones.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La alimentación del ganado corresponde a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos y la suplementación con piensos.

Leche cruda de vaca, oveja y cabra procedente de ganaderías ubicadas en la zona geográfica limitada. Cuajos exclusivamente de origen animal.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Tanto la producción de la leche como la elaboración y maduración de los quesos,deben realizarse en la zona geográfica definida.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El envasado del producto se realiza con papel especial de uso alimentario. Como alternativa, para las porciones, se permite el uso de otro tipo de materiales más consistentes con el fin de preservar el producto.

El envasado debe realizarse dentro de la zona geográfica definida, de esta forma se garantiza unas condiciones óptimas de calidad del producto, permitiendo mantener la autenticidad del producto por los propios queseros facilitando el control de la trazabilidad.

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En las etiquetas comerciales de los quesos deberá figurar obligatoriamente la mención «Denominación de Origen Protegida Cabrales» así comoelsímbolo europeo identificador delas denominacionesde origen protegidas.

Deberán además ir provistos de una contraetiqueta, seriada y numerada unitariamente y codificada según el formato del queso que certifica.Dichas contraetiquetas serán aprobadas, controladas y suministradas por la entidad decontrol, de forma que no puedan reutilizarse.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona de producción de leche apta para la elaboración de queso Cabrales está constituida por los pueblos de arangas, arenas, asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotresy Tielvedel Concejo(municipio) de Cabrales y Oceño,Cáraves y Rozagas del municipio de Peñamellera alta, enclavadas en la zona de Picos de Europa de la provincia de asturias.

Las zonas de elaboración y maduración coinciden con la de producción.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

Carácter específicodel producto

La especificad del producto, que hace del queso de Cabrales un queso únicoen relación a otros quesos,viene determinada por sus características organolépticas (corteza y pasta).

Carácter específico de la zona

Se refleja en los siguientes factores naturales y humanos:

1 - Factores naturales

Los Picos de Europa, situados en la parte sureste de la provincia de asturias ramificándose algo a las limítrofes de León y Cantabria, están formados por macizos montañosos que emergen en la vertiente norte de la Cordillera Cantábricay extensiones de pastos situadosen altitudessuperiores a los 800 metros.

2 - Factores humanos

El aislamiento que han sufrido durante generaciones los pobladores de esta zona, ha hecho que su economía esté basadaenla utilización y aprovechamiento delos recursosnaturales de manera exhaustiva.

Por una parte, los recursos de las poblaciones humanas asentadas en los Picos de Europase fundamentaron tradicionalmente en la utilización de los pastos, aprovechados en el estío por una ganadería diversificada, procedente en general, de los pueblos limítrofes de los Picos. Durante el verano, los animales viven en libertad sobre los pastos difícilesde lapeña (nombre que dan los lugareñosalos Picos de Europa). Cadaaldea tiene sus majadas, explotadas comunalmente, aunque integradas por diversos rebaños de propiedad particular de cada vecino. En verano se trasladan a ellas algunos vecinos encargados de la custodia y el manejo del ganado, mientras que losdemás quedan en el pueblo dedicados a las labores de siega y henificación.

Y, por otra parte, gracias a los conocimientos específicos de los productores locales y el alejamiento de los centros de consumo por las difíciles comunicaciones, han propiciado la transformación de la leche en queso por los propios pastores.

Vínculo causal entre el carácter específico de la zona y la elaboración y características del producto

(a) Cuevas de maduración

La existencia de cuevas y cavernas de diferentes volúmenes y características se debe a las formaciones kársticas y a la peculiardinámica aire-agua que aparecen en la masa caliza de los Picos de Europa, de un espesor que es de los mayores de Europa.

Las cuevas de maduración a veces están cercanas a la majada o a la casa del pastor, pero la mayoría están lejos y con accesos difíciles por tortuosas sendas de montaña. Se encuentran entre 800 y 1 200 metros de altitud, estimándose mejores las de mayor altitud.

Las condiciones que debe reunir una cueva para ser apropiada a la maduración del Cabrales pueden resumirse así: debe serprofunda y con su entrada cara al norte; tener, por lo menos, dos aberturas al exterior (la que se utiliza deacceso y otra que haga de respiradero) para que se establezca una corriente de aire en su interior («soplado»); y tener una corriente de agua. De esta manera el aire de la cueva se moverá débilmente y tendrá una humedad muy alta (superioral 90 %), manteniéndose al temperatura entre 6 y 10oC.

En estas condiciones las paredes se cubren de mohos, sobre todo de Penicillium roqueforti, y las corrientes de aire o «soplados» desprenden de ellas esporas que al caer sobre el queso germinarán e irán invadiendo su masa.

Para conseguir una maduración adecuada el queso debe permanecer en la cueva durante 2 a 5 meses, colocados en estanterías de madera («talhjaameras»), y durante ese tiempo se realizan volteos y limpiezas de la corteza periódicamente.

Terminado el procesode maduración,los quesosse envolvían en hojasde «plágano» para facilitar su manejoenla comercialización. actualmenteen elqueso amparado por la denominaciónde origenesta práctica se ha sustituidoporel uso de papel de uso alimentario con las hojas impresas.

(b) Reputación

Hay testimonios que justifican la reputación del queso Cabrales. Por ejemplo, en los escritos de Jovellanos (siglo XVIII), enel DiccionarioGeográfico de Madoz editado aprincipios del siglo XIX y GonzálezSolís en sus «Memorias asturianas» indica que en la Exposición agrícola de Madrid de 1857 se presentaron, entre otros productos asturianos, quesos de Cabrales.

Los hermanos alvarado en su informe sobre las industrias lácteas de Santander, en 1911, inician su itinerario por la región de Cabrales, subiendo a los Picos de Europa para «visitar» las cuevas de los pastores que hacen el famoso queso de Cabrales.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://run.gob.es/wzoCabralN25