Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/5117

19.9.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5117)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Cabrales»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Dénomination du produit**

«Cabrales»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dénomination

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications décrites et motivées ci-après ne modifient pas la dénomination de l'appellation d'origine protégée, ni l'utilisation de cette dénomination; elles n'entraînent pas de modifications de l'origine, de la méthode ou des caractéristiques attribuables à l'origine et n'entraînent donc ni risque d'annulation du lien, ni nouvelles restrictions de commercialisation puisque, même si l'une de ces modifications implique l'incorporation, à titre alternatif, d'autres matériaux plus adaptés pour le conditionnement de l'un des nouveaux formats de produits proposés, le conditionnement et l'étiquetage du produit final dans l'aire géographique par les fromageries sont déjà régis par les documents actuels.

Les modifications présentées correspondent donc à des «modifications standard» conformément à l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Modification du conditionnement

Description

Cette modification concerne les rubriques B) «Descripción del producto» («Description du produit») et E) «Obtención del producto» («Obtention du produit») du cahier des charges, ainsi que les paragraphes 3.2) «Description du produit» et 3.5) «Règles spécifiques applicables au conditionnement» du document unique.

3.1. Présentation du produit.

Il est proposé d'intégrer deux nouvelles formes de présentation des produits (moitiés et portions), tel que décrit ci-dessous.

«En vue de sa commercialisation, le produit bénéficiant de l'AOP peut se présenter entier, en moitiés ou en portions, à condition qu'il soit conditionné et que son origine soit clairement mentionnée.»

La référence au règlement concernant les AOP actuellement abrogé, qui fait mention de la présentation et de l'emballage (conditionnement) du produit, a été supprimée. Est incluse la possibilité d'utiliser d'autres matériaux pour le conditionnement du produit en portions, et la nouvelle description indiquée ci-après figure à la rubrique E) du cahier des charges modifié.

«Le produit est conditionné dans du papier spécifiquement destiné à un usage alimentaire. À titre alternatif, pour les portions, l'utilisation d'autres matériaux plus appropriés est autorisée afin de préserver le produit.»

En outre, afin de clarifier le libellé du cahier des charges et d'éviter toute confusion éventuelle, le paragraphe relatif au conditionnement de la rubrique E du cahier des charges modifié est complété par le texte suivant, déjà inclus dans le document unique actuel:

«Le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique définie afin de garantir des conditions optimales de qualité du produit, ce qui permet aux fromagers eux-mêmes de préserver l'authenticité du produit et qui facilite le contrôle de la traçabilité.»

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification de la méthode d'obtention

Description

Cette modification concerne la rubrique B) «Description du produit», la rubrique D), point b) 4). «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona» («Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique») et la rubrique E) «Método de obtención del producto» («Méthode d'obtention du produit») du cahier des charges, ainsi que le point 3.2 du document unique.

3.2. Méthode de production

La description des phases du «salado» («salage»), du «desmoldeado» («démoulage») et de la «maduración» («affinage») est modifiée.

Le texte suivant:

«La partie supérieure est ensuite salée en la saupoudrant de sel sec, puis laissée telle quelle pendant 12 heures, après quoi le fromage est retourné et salé de l'autre côté, puis laissé pendant encore 12 heures. Les fromages sont ensuite démoulés.

À la suite d'un ressuyage d'environ 15 jours, ils sont transportés dans les grottes naturelles où l'affinage a lieu».

est remplacé par le texte suivant:

«La partie supérieure est ensuite salée en la saupoudrant de sel sec, puis laissée telle quelle pendant 12 heures au minimum, après quoi le fromage est retourné et salé de l'autre côté, puis laissé pendant encore 12 heures au minimum.

Les fromages sont démoulés pendant ou après le salage.

À la suite d'un ressuyage d'environ 15 jours, ils sont transportés dans les grottes naturelles pour terminer le processus d'affinage.»

En outre, le texte suivant:

«Affinage pendant au moins deux mois à compter de la date de préparation du caillé.»

«L'affinage a lieu dans des caves répertoriées et contrôlées par le Consejo Regulador.»

est remplacé par le texte suivant:

«Affinage principalement réalisé en grotte, pendant au moins deux mois à compter de la date de préparation du caillé.»

«L'affinage est achevé dans des caves répertoriées et contrôlées par le Consejo Regulador.»

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Cabrales»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Dénomination(s)**

«Cabrales»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Fromage à pâte persillée à base de lait de vache, de brebis ou de chèvre cru ou à base d'un mélange de deux ou des trois types de lait. Le lait sera entier dans tous les cas et doit présenter une teneur en graisses et en protéines équilibrée.

Affinage principalement réalisé en grotte, pendant au moins deux mois à compter de la date de préparation du caillé.

Caractéristiques des fromages affinés:

Forme: Cylindrique à faces relativement planes.

Hauteur: De 7 à 15 centimètres.

Poids et diamètre: Variables. Le diamètre ne peut jamais être inférieur à la hauteur du fromage.

Croûte: Molle, fine, onctueuse, grise – de couleur brun orangé roux avec éventuellement des zones jaune-rouge.

Pâte: Consistance onctueuse, avec cependant différents degrés de cohésion, en fonction de la fermentation plus ou moins importante du fromage. Compacte et sans trous. De couleur blanche comportant des zones et des veines de couleur bleu-vert. Saveur légèrement piquante, plus prononcée lorsque le fromage est préparé avec du lait de brebis ou de chèvre pur ou en mélange.

Graisses: minimum 45 % de l'extrait sec.

Humidité minimale de 30 %.

Le produit peut être commercialisé entier, en moitiés ou en portions.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'alimentation du bétail correspond aux pratiques traditionnelles, à savoir utilisation directe des pâturages et complément par des aliments pour animaux.

Lait cru de vache, de brebis et de chèvre provenant d'élevages situés dans l'aire géographique délimitée. Présure d'origine exclusivement animale.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Tant la production de lait que l'élaboration et l'affinage des fromages doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le produit est conditionné dans du papier spécifiquement destiné à un usage alimentaire. À titre alternatif, pour les portions, l'utilisation d'autres matériaux plus appropriés est autorisée afin de préserver le produit.

Le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique définie afin de garantir des conditions optimales de qualité du produit, ce qui permet aux fromagers eux-mêmes de préserver l'authenticité du produit et qui facilite le contrôle de la traçabilité.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les étiquettes commerciales des fromages doivent obligatoirement comporter la mention «appellation d'origine protégée Cabrales» et le symbole européen identifiant les appellations d'origine protégée.

Les fromages doivent également être pourvus d'une contre-étiquette indiquant la série et le numéro individuel et codifiée en fonction du format du fromage certifié. Ces contre-étiquettes doivent être approuvées, contrôlées et fournies par l'entité de contrôle de manière à éviter leur réutilisation.

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

L'aire de production du lait pouvant être utilisée pour la préparation du fromage de Cabrales se compose des villages d'Arangas, d'Arenas, d'Asiego, de Berodia, de Bulnes, de Camarmeña, de Canales, de Carreña, d'Escobar, d'Inguanzo, de La Molina, de La Salce, d'Ortiguero, de Pandiello, de Puertas, de Poo, de Sotres et de Tielve qui dépendent des «Concejos» (communes) de Cabrales et d'Oceño, de Cáraves et de Rozagas de la municipalité de Peñamellera Alta, et sont enclavés dans la zone des Pics d'Europe, dans la province des Asturies.

Les aires d'élaboration et d'affinage coïncident avec celle de la production.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Spécificité du produit

La spécificité du produit, qui fait du fromage de Cabrales un fromage unique par rapport aux autres fromages, est déterminée par ses caractéristiques organoleptiques (croûte et pâte).

Caractère spécifique de l'aire géographique

Il ressort des facteurs naturels et humains suivants:

1 - Facteurs naturels

Les Pics d'Europe, situés au sud-est de la province des Asturies et s'étendant légèrement aux provinces limitrophes du León et de la Cantabrie, sont formés par des massifs montagneux s'élevant sur le versant nord de la Cordillère Cantabrique et par des étendues de pâturages situés à des altitudes supérieures à 800 mètres.

2 - Facteurs humains

En raison de l'isolement qu'ont connu pendant des générations les habitants de cette aire, leur économie se base sur l'utilisation et l'exploitation complète des ressources naturelles.

D'une part, les ressources des populations humaines installées aux Pics d'Europe se sont traditionnellement basées sur l'utilisation estivale des pâturages par différents élevages, généralement originaires des villages limitrophes des Pics. Pendant l'été, les animaux vivent en liberté dans les pâturages difficiles de la Roche (nom que donnent les locaux aux Pics d'Europe). Chaque hameau dispose de ses bergeries, exploitées en commun et utilisées par différents troupeaux appartenant aux différents habitants. En été, certains habitants s'installent dans ces bergeries et se chargent de surveiller et de gérer les animaux, pendant que les autres restent au village et se consacrent aux moissons et au fanage.

D'autre part, les connaissances spécifiques des producteurs locaux et l'éloignement des centres de consommation en raison des difficultés de communication ont encouragé la transformation du lait en fromage par les bergers eux-mêmes.

Lien causal entre le caractère spécifique de l'aire et l'élaboration et les caractéristiques du produit

(a) Grottes d'affinage

L'existence de cavernes et de grottes, de volumes et de caractéristiques différents, est due aux formations karstiques et à la dynamique air-eau particulière dans la masse calcaire des Pics d'Europe, qui est l'une des plus épaisses du continent.

Les grottes d'affinage sont parfois proches de la bergerie ou de la maison du berger, mais la plupart d'entre elles sont éloignées et difficiles d'accès, par des sentiers de montagne tortueux. Elles se trouvent à une altitude comprise entre 800 et 1 200 mètres, celles se trouvant aux altitudes les plus élevées étant considérées comme les meilleures.

Les conditions qu'une grotte doit réunir pour être adaptée à l'affinage des fromages de Cabrales peuvent se résumer comme suit: la grotte doit être profonde et son entrée doit être orientée au nord; elle doit comporter au moins deux ouvertures sur l'extérieur (l'une utilisée pour accéder à la grotte et l'autre permettant l'aération) pour créer un courant d'air à l'intérieur («soplado») et un cours d'eau. Ainsi, l'air de la grotte se déplace peu et présente un taux d'humidité très élevé (supérieur à 90 %) et la température se maintient entre 6 et 10 °C.

Dans ces conditions, les parois se couvrent de moisissures, notamment de *Penicillium roqueforti*, et les courants d'air ou «soplados» décollent des spores qui tombent sur le fromage, germent et envahissent sa pâte.

Pour obtenir un affinage adéquat, le fromage doit rester dans la grotte de 2 à 5 mois, posé sur des étagères en bois («tamaleras»). Au cours de cette période, le fromage est retourné et la croûte est régulièrement nettoyée.

À l'issue du processus d'affinage, les fromages sont enveloppés dans des feuilles d'érable sycomore pour faciliter leur manipulation lors de la commercialisation. À l'heure actuelle, pour le fromage protégé par l'appellation d'origine, cette pratique a été remplacée par l'utilisation de papier à usage alimentaire, imprimé de motifs de feuilles.

(b) Réputation

Plusieurs témoignages attestent de la réputation du fromage de Cabrales, par exemple, dans les textes de Jovellanos (XVIII^{e} siècle) et dans le dictionnaire géographique de Madoz édité au début du XIX^{e} siècle. Gonzalez Solis, dans son ouvrage «Memorias Asturianas», indique qu'à l'occasion de l'Exposition agricole de Madrid de 1857, des fromages de Cabrales ont été présentés parmi d'autres produits asturiens.

Dans leur rapport de 1911 sur les industries laitières de Santander, les frères Alvarado commencent leur parcours par la région de Cabrales et montent aux Pics d'Europe pour aller «visiter» les grottes des bergers qui fabriquent le célèbre fromage de Cabrales.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://run.gob.es/wzoCabralN25