C/2025/5117

19.9.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5117)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Cabrales»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Nome del prodotto**

«Cabrales»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche descritte e motivate di seguito non comprendono un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta o dell'uso di tale nome, né prevedono cambiamenti dell'origine, del metodo o delle caratteristiche attribuibili all'origine e pertanto non rischiano di annullare il legame e non comportano nuove restrizioni alla commercializzazione dato che, nonostante una delle modifiche preveda l'aggiunta (come alternativa) di altri tipi di materiali più resistenti per il confezionamento di uno dei nuovi formati proposti del prodotto, il confezionamento e l'etichettatura del prodotto finale nella zona geografica da parte dei caseifici sono già contemplati dai documenti in vigore.

Le modifiche presentate rientrano pertanto nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24 del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica del confezionamento

Descrizione

La modifica riguarda la sezione B), «Descrizione del prodotto», e la sezione E), «Ottenimento del prodotto», del disciplinare e il punto 3.2, «Descrizione del prodotto», e il punto 3.5, «Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.», del documento unico.

3.1. Presentazione del prodotto

Si propone di aggiungere due nuove forme in cui si può presentare il prodotto (metà e porzioni), come descritto di seguito:

«Il prodotto protetto può essere commercializzato intero, a metà o in porzioni a condizione che sia confezionato e che sia possibile accertarne l'origine.».

È stato soppresso il riferimento al regolamento relativo alle DOP attualmente abrogato, che menziona la presentazione e l'imballaggio (confezionamento) del prodotto e si prevede la possibilità di utilizzare altri materiali per confezionare il prodotto in porzioni; la nuova formulazione relativa a questo aspetto, che rispecchia quella riportata nella sezione E del disciplinare modificato, è la seguente:

«Il prodotto è confezionato con carta per alimenti. In alternativa, per le porzioni, è consentito l'uso di altri materiali più resistenti al fine di preservare il prodotto.».

Inoltre, per chiarire la formulazione del disciplinare ed evitare possibili ambiguità, il paragrafo della sezione E del disciplinare modificato relativo al confezionamento è stato completato con il testo seguente che già figura nel documento unico in vigore:

«Il confezionamento deve avvenire nella zona geografica delimitata al fine di garantire condizioni ottimali di qualità del prodotto. In questo modo l'autenticità del prodotto può essere preservata dagli stessi casari ed è possibile agevolare il controllo della tracciabilità.».

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Modifica del metodo di ottenimento

Descrizione

La presente modifica incide sulla sezione B), «Descrizione del prodotto», sulla sezione D), b), 4-, «Elementi che provano che il prodotto è originario della zona», e sulla sezione E), «Metodo di ottenimento del prodotto», del disciplinare e sul punto 3.2 del documento unico.

3.2. Metodo di ottenimento

È stata modificata la formulazione delle fasi di «salatura», «sformatura» e «stagionatura» descritte.

Il testo

«Le forme vengono poi salate, cospargendone di sale a secco prima la base superiore, e lasciandolo per 12 ore, dopodiché vengono girate e salate sull'altra base, lasciando il sale per altre 12 ore, e i pezzi vengono in seguito sformati.

Dopo circa 15 giorni di esposizione all'aria vengono portate nelle grotte naturali in cui avviene la stagionatura.»

è sostituito con il seguente:

«Le forme vengono poi salate, cospargendone di sale a secco prima la base superiore, e lasciandolo per almeno 12 ore, dopodiché vengono girate e salate sull'altra base, lasciando il sale per altre 12 ore.

La sformatura dei pezzi può avere luogo durante o dopo la salatura.

Dopo circa 15 giorni di esposizione all'aria vengono portati nelle grotte naturali in cui si conclude la stagionatura.»;

inoltre i testi seguenti

«Stagionatura di almeno due mesi a decorrere dalla data di lavorazione della cagliata.»,

«La stagionatura avviene in grotte registrate e controllate dal Consejo Regulador.»

sono sostituiti con i seguenti:

«Stagionatura di almeno due mesi, la maggior parte dei quali in grotte, a decorrere dalla data di lavorazione della cagliata.»,

«La stagionatura è portata a termine in grotte registrate e controllate dal Consejo Regulador.».

☑ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Cabrales»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Nome**

«Cabrales»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 - Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Formaggio erborinato prodotto con latte crudo vaccino, ovino o caprino, o da una miscela di due o di tutti e tre i tipi di latte, che in ogni caso deve essere intero e presentare una composizione equilibrata di grassi e proteine.

Stagionatura di almeno due mesi, la maggior parte dei quali in grotte, a decorrere dalla data di lavorazione della cagliata.

Caratteristiche dei formaggi stagionati:

· Forma: cilindrica con facce piuttosto piatte.

· Altezza: da 7 a 15 centimetri.

· Peso e diametro: variabili. Il diametro non può mai essere inferiore all'altezza del formaggio.

· Crosta: morbida, sottile, untuosa, grigiastra, di colore bruno-aranciato con possibili zone giallo-rossastre.

·Pasta: consistenza untuosa, benché con grado di coesione variabile a seconda della maggiore o minore fermentazione del formaggio. Compatta e priva di occhiature. Zone di colore bianco e venature blu-verdastre. Sapore leggermente piccante, più pronunciato quando il formaggio è preparato con latte ovino o caprino puro oppure da una miscela.

Grasso: non inferiore al 45 % sulla sostanza secca.

Umidità minima del 30 %.

Il prodotto può essere commercializzato intero, a metà o in porzioni.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

L'alimentazione del bestiame avviene secondo le pratiche tradizionali, che prevedono l'impiego diretto dei pascoli e l'integrazione con mangimi.

Latte crudo vaccino, ovino e caprino proveniente da allevamenti situati nella zona geografica delimitata. Cagli esclusivamente di origine animale.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Sia la produzione del latte che la lavorazione e la stagionatura dei formaggi devono avvenire nella zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il prodotto è confezionato con carta per alimenti. In alternativa, per le porzioni, è consentito l'uso di altri materiali più resistenti al fine di preservare il prodotto.

Il confezionamento deve avvenire nella zona geografica delimitata al fine di garantire condizioni ottimali di qualità del prodotto. In questo modo l'autenticità del prodotto può essere preservata dagli stessi casari ed è possibile agevolare il controllo della tracciabilità.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Sulle etichette commerciali dei formaggi devono obbligatoriamente figurare la dicitura «Denominación de Origen Protegida "Cabrales"» (Denominazione di origine protetta «Cabrales») e il simbolo europeo che identifica le denominazioni di origine protette.

I formaggi devono inoltre essere muniti di una controetichetta recante un numero di serie individuale e un codice corrispondente al formato del formaggio da esso certificato. Tali controetichette sono approvate, controllate e fornite dall'organismo di controllo, in modo che non possano essere riutilizzate.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di produzione del latte idoneo alla lavorazione del formaggio «Cabrales» è costituita dai paesi di Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres e Tielve, nel comune di Cabrales, e di Oceño, Cáraves e Rozagas, nel comune di Peñamellera Alta, situati nella zona dei Picos de Europa nella provincia delle Asturie.

Le zone di lavorazione e stagionatura corrispondono a quella di produzione.

5. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Specificità del prodotto

La specificità del prodotto, che rende il «Cabrales» unico rispetto ad altri formaggi, è determinata dalle sue caratteristiche organolettiche (crosta e pasta).

Specificità della zona geografica

Si riflette nei fattori naturali e umani descritti di seguito.

1 - Fattori naturali

I Picos de Europa, che si trovano nel sudest della provincia delle Asturie e si estendono in parte a quelle limitrofe di León e della Cantabria, sono costituiti da massicci montuosi che si elevano sul versante settentrionale della Cordigliera cantabrica e da distese di pascoli situati ad altitudini superiori agli 800 metri.

2 - Fattori umani

L'isolamento che gli abitanti di questa zona hanno subito per generazioni ha fatto sì che la loro economia si basasse sull'utilizzo e sullo sfruttamento esaustivi delle risorse naturali.

Da una parte, le risorse degli insediamenti umani situati sui Picos de Europa si sono tradizionalmente fondate sul ricorso ai pascoli, utilizzati nel periodo estivo da vari tipi di bestiame, in generale provenienti dai paesi limitrofi ai Picos. Durante l'estate gli animali vivono in libertà sui pascoli difficili della «peña» (ossia il «monte», nome attribuito ai Picos de Europa dai residenti locali). Ogni villaggio ha i propri ovili, utilizzati in comune benché costituiti da greggi diverse di proprietà di ciascun residente. In estate alcuni abitanti vi si trasferiscono per occuparsi della custodia e della gestione del bestiame, mentre gli altri rimangono in paese e si dedicano ai lavori di mietitura e fienagione.

Dall'altra, le conoscenze specifiche dei produttori locali e la distanza dai centri di consumo dovuta alle difficoltà di comunicazione hanno favorito la trasformazione del latte in formaggio da parte dei pastori stessi.

Legame causale tra la specificità della zona geografica e la lavorazione e le caratteristiche del prodotto

(a) Grotte di stagionatura

L'esistenza di grotte e caverne con volumi e caratteristiche differenti è dovuta alle formazioni carsiche e alla peculiare dinamica aria-acqua che si instaura nella massa calcarea dei Picos de Europa, una delle più spesse del continente.

A volte le grotte di stagionatura sono situate in prossimità dell'ovile o dell'abitazione del pastore, ma perlopiù sono distanti e vi si accede con difficoltà, lungo tortuosi sentieri di montagna. Si trovano a un'altitudine compresa tra gli 800 e i 1 200 metri e quelle situate alle altitudini più elevate sono considerate le migliori.

I requisiti che una grotta deve soddisfare per essere idonea alla stagionatura del «Cabrales» possono essere così riassunti: deve essere profonda e la sua entrata deve essere orientata a nord, deve avere almeno due aperture verso l'esterno (quella che si utilizza come accesso e un'altra che permetta la ventilazione) affinché al suo interno si crei una corrente d'aria, denominata «soplado» (soffio), ed essere dotata di un corso d'acqua. In questo modo l'aria della grotta si muoverà lievemente e avrà un'umidità molto elevata (superiore al 90 %), mentre la temperatura si manterrà tra i 6 °C e i 10 °C.

In tali condizioni le pareti si coprono di muffe, soprattutto di *Penicillium roqueforti*, dalle quali le correnti d'aria o «soplados» (soffi) staccano spore che, depositandosi sul formaggio, germinano e penetrano gradualmente nella sua massa.

Per raggiungere una stagionatura adeguata il formaggio deve rimanere nella grotta da 2 a 5 mesi, collocato su ripiani di legno («talhjaameras»). Durante questo periodo il formaggio è periodicamente sottoposto a capovolgimenti e alla pulizia della crosta.

Al termine del processo di stagionatura i formaggi venivano avvolti in foglie di acero montano («plágano») al fine di agevolarne la manipolazione durante la commercializzazione. Attualmente, per quanto riguarda il formaggio tutelato dalla denominazione di origine, questa pratica è stata sostituita dall'uso di carta per alimenti su cui sono stampate le foglie del suddetto albero.

(b) Reputazione

Esistono testimonianze che attestano la reputazione del formaggio «Cabrales», per esempio negli scritti di Jovellanos (secolo XVIII) e nel dizionario geografico di Madoz, pubblicato agli inizi del secolo XIX. Inoltre González Solís, nelle sue «Memorias Asturianas», indica che, in occasione dell'Esposizione agricola di Madrid del 1857, erano stati presentati formaggi di Cabrales assieme ad altri prodotti asturiani.

Nel 1911, nella loro relazione sulle industrie lattiero-casearie di Santander, i fratelli Alvarado iniziano il loro itinerario nella regione di Cabrales salendo sui Picos de Europa per «visitare» le grotte dei pastori che producono il famoso formaggio «Cabrales».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://run.gob.es/wzoCabralN25