Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/5117

19.9.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5117)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Cabrales”

EU-referentienummer: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Naam van het product**

“Cabrales”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BGA

☑ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación (Directoraat-generaal Plattelandsontwikkeling en Agrovoeding)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De hieronder beschreven wijzigingen houden geen wijziging in van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of van het gebruik van die naam; zij brengen geen veranderingen met zich mee in de oorsprong, de werkwijze of de kenmerken die aan de oorsprong zijn toe te schrijven en brengen dus niet het risico met zich mee dat het verband teniet wordt gedaan of dat er nieuwe beperkingen ontstaan op het in de handel brengen van het product, aangezien de verpakking en etikettering van het eindproduct in het geografische gebied door de kaasmakerijen al worden geregeld door de huidige documenten, ook al houdt een van deze wijzigingen in dat er als alternatief andere materialen worden opgenomen, die geschikter zijn voor de verpakking van een van de voorgestelde nieuwe productformaten.

Het gaat bij deze wijzigingen dus om “standaardwijzigingen” overeenkomstig artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van de verpakking

Beschrijving

Deze wijziging heeft betrekking op de rubrieken B) "Descripción del producto" ("Beschrijving van het product") en E) "Obtención del producto" ("Verkrijgen van het product") van het productdossier, alsook op de punten 3.2) "Beschrijving van het product" en 3.5) "Specifieke voorschriften voor de verpakking" van het enig document.

3.1. Presentatie van het product.

Voorgesteld wordt twee nieuwe aanbiedingsvormen van het product (helften en porties) op te nemen, zoals hieronder beschreven.

"Met het oog op het in de handel brengen mag het product waarop de BOB betrekking heeft, in zijn geheel, in helften of in porties worden aangeboden, mits het is verpakt en de oorsprong ervan duidelijk is aangegeven."

De verwijzing naar de thans ingetrokken BOB-verordening, waarin melding wordt gemaakt van de presentatie en verpakking van het product, is geschrapt. Dit omvat de mogelijkheid om andere materialen te gebruiken om het product in porties te verpakken, en de nieuwe beschrijving hieronder wordt gegeven in punt E) van het gewijzigde productdossier.

"Het product is verpakt in papier dat specifiek bestemd is voor levensmiddelen. Voor porties mogen, bij wijze van alternatief, andere, geschiktere materialen worden gebruikt om het product te bewaren."

Om de formulering van het productdossier te verduidelijken en eventuele verwarring te voorkomen, is het punt over de verpakking in rubriek E van het productdossier, zoals gewijzigd, aangevuld met de volgende tekst, die reeds in het huidige enig document is opgenomen:

"Het verpakken moet in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden, opdat optimale omstandigheden voor de kwaliteit van het product kunnen worden gewaarborgd. Zo kunnen de kaasmakers zelf de authenticiteit van het product in stand houden en kan de traceerbaarheid gemakkelijker worden gecontroleerd."

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Beschrijving

Deze wijziging betreft rubriek B ("Beschrijving van het product"), rubriek D), punt b) 4). "Elementos que prueban que el producto es originario de la zona" ("Bewijs dat het product van oorsprong afkomstig is uit het geografische gebied") en rubriek E) "Método de obtención del producto" ("Werkwijze voor het verkrijgen van het product") van het productdossier en punt 3.2 van het enig document.

3.2. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De beschrijving van de fasen "salado" (zouten), "desmoldeado" (ontvormen) en "maduración" ("rijping") is gewijzigd.

De volgende tekst:

"De kazen worden vervolgens gezouten door de bovenkant te bestrooien met droog zout, waarna ze twaalf uur lang blijven rusten. Hierna worden de kazen omgedraaid en aan de andere kant gezouten en blijven ze nog eens twaalf uur rusten. Vervolgens worden de kazen uit de vorm gehaald.

Na ongeveer 15 dagen drogen worden zij vervoerd naar de natuurlijke grotten waar de rijping plaatsvindt."

is vervangen door:

"De kazen worden vervolgens gezouten door de bovenkant te bestrooien met droog zout, waarna de kazen ten minste twaalf uur lang blijven rusten. Hierna worden de kazen omgedraaid en aan de andere kant gezouten en blijven ze nog eens ten minste twaalf uur rusten.

De kazen worden tijdens of na het zouten uit de vorm gehaald.

Na ongeveer 15 dagen drogen worden zij vervoerd naar de natuurlijke grotten om het rijpingsproces te voltooien."

Verder is de volgende tekst:

"Gerijpt gedurende ten minste twee maanden vanaf de productie van de wrongel."

"De rijping vindt plaats in geregistreerde kelders die onder zeggenschap staan van de Consejo Regulador."

vervangen door:

"Voornamelijk in grotten gerijpt gedurende ten minste twee maanden vanaf de productie van de wrongel."

"De rijping wordt voltooid in geregistreerde kelders die onder zeggenschap staan van de Consejo Regulador."

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Cabrales"

EU-referentienummer: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Naam van het product**

"Cabrales"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 — Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Blauwgeaderde kaas verkregen uit rauwe koemelk, schapenmelk of geitenmelk of een mengsel van twee of drie van deze soorten melk — die altijd vol moet zijn — met een evenwichtige samenstelling qua vetten en eiwitten.

Voornamelijk in grotten gerijpt gedurende ten minste twee maanden vanaf de productie van de wrongel.

Kenmerken van de gerijpte kazen:

· vorm: cilindrisch met vlakke zijden;

· hoogte: 7 tot 15 centimeter;

· gewicht en diameter: variabel; de diameter mag nooit kleiner zijn dan de hoogte van de kaas;

· korst: zacht, dun, olieachtig, grijs — oranjebruin met mogelijke roodgele delen;

Pasta: smeuïge textuur, maar met een wisselende consistentie naargelang van de mate van gisting. Compact en zonder gaten. Deels wit, met blauw-groenige aders. Licht pikante smaak, die meer uitgesproken is bij kazen die zijn bereid uit zuivere schapen- of geitenmelk of een mengsel daarvan;

vetgehalte: niet minder dan 45 % van de droge stof;

minimaal vochtgehalte: 30 %.

Het product mag in zijn geheel, in helften of in porties in de handel worden gebracht.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Het vee wordt gevoederd volgens traditionele praktijken, d.w.z. zij worden direct geweid en bijgevoederd.

Rauwe koemelk, schapenmelk of geitenmelk van veehouderijbedrijven die binnen het afgebakende geografische gebied liggen. Stremsel uitsluitend van dierlijke oorsprong.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Zowel de productie van de melk als de vervaardiging en de rijping van de kaas moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product wordt verpakt in papier dat specifiek bestemd is voor levensmiddelen. Voor porties mogen, bij wijze van alternatief, andere, geschiktere materialen worden gebruikt om het product te bewaren.

Het verpakken moet in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden, opdat optimale omstandigheden voor de kwaliteit van het product kunnen worden gewaarborgd. Zo kunnen de kaasmakers zelf de authenticiteit van het product in stand houden en kan de traceerbaarheid gemakkelijker worden gecontroleerd.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De commerciële etiketten op de kazen moeten de vermelding “Denominación de Origen Protegida “Cabrales”” [“beschermde oorsprongsbenaming “Cabrales””] bevatten, evenals het EU-logo voor beschermde oorsprongsbenamingen.

De kazen moeten ook worden voorzien van een contraetiket met een eigen serienummer dat is gecodeerd volgens het formaat van de kaas die het certificeert. Deze contraetiketten moeten door het controleorgaan worden goedgekeurd, gecontroleerd en afgegeven op een zodanige wijze dat zij niet kunnen worden hergebruikt.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het productiegebied van de melk die geschikt voor het vervaardigen van de kaas “Cabrales” beslaat de dorpen Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres en Tielve in de gemeente Cabrales, en de dorpen Oceño, Cáraves en Rozagas in de gemeente Peñamellera Alta. Deze plaatsen bevinden zich allemaal binnen het gebied Picos de Europa in de provincie Asturië.

De kaas wordt ook vervaardigd en gerijpt in het productiegebied.

5. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Specificiteit van het product

De specificiteit van “Cabrales” die de kaas uniek maakt ten opzichte van andere kazen, wordt bepaald door de organoleptische kenmerken (korst en massa).

Specificiteit van het geografische gebied

Dit verband vloeit voort uit de volgende natuurlijke en menselijke factoren:

1 — Natuurlijke factoren

De Picos de Europa liggen in het zuidoosten van de provincie Asturië en strekken zich uit tot net over de grens met de provincies Leon en Cantabrië. Dit gebied bestaat uit bergmassieven aan de noordkant van het Cantabrisch Gebergte en uit uitgestrekte weiden op meer dan 800 meter hoogte.

2 — Menselijke factoren

Doordat de bewoners van het gebied generatieslang geïsoleerd waren, is hun economie gebaseerd op het exhaustieve gebruik en de exhaustieve exploitatie van natuurlijke hulpbronnen.

In de eerste plaats vertrouwden de menselijke nederzettingen in de Picos de Europa voor hun hulpbronnen van oudsher op de weidegronden die in de zomer werden gebruikt voor het voederen van een gediversifieerde veestapel die meestal afkomstig was uit de dorpen aan de rand van de Picos. Tijdens de zomer kunnen de dieren vrij rondlopen op de ruige weidegronden van de "peña" (de naam die de lokale bewoners geven aan de Picos de Europa). Elk dorpje heeft zijn eigen schaapskooi die gemeenschappelijk wordt geëxploiteerd, maar waarin verschillende kuddes worden ondergebracht die elk eigendom zijn van een verschillende bewoner. In de zomer begeven enkele bewoners die verantwoordelijk zijn voor het bewaken en het beheer van de dieren, zich naar de schaapskooi, terwijl de anderen in het dorp blijven en zich bezighouden met de oogst en het hooien.

In de tweede plaats zijn de herders zelf kaas beginnen maken van de melk dankzij de specifieke vakkennis van de plaatselijke producenten en het feit dat consumptiecentra zo afgelegen waren door de moeilijke verbindingswegen.

Oorzakelijk verband tussen de specificiteit van het gebied en de verwerking en de kenmerken van het product

a) Rijpingsgrotten

De grotten en holen van verschillende grootte en met verschillende kenmerken zijn ontstaan door karstformaties en door de bijzondere dynamiek tussen lucht en water in de kalksteenmassa van de Picos de Europa, die een van de dikste in Europa is.

De rijpingsgrotten bevinden zich soms dicht bij de schaapskooi of het huis van de herder, maar meestal zijn zij afgelegen en moeilijk toegankelijk via kronkelige bergpaden. Ze bevinden zich op een hoogte tussen 800 en 1 200 meter, en de grotten op grotere hoogte worden geacht van betere kwaliteit te zijn.

Om geschikt te zijn voor het rijpen van "Cabrales" moeten de omstandigheden in een grot als volgt zijn: de grot moet diep zijn, met de ingang aan de noordkant; ze moet ten minste twee openingen naar buiten hebben (een voor toegang en een andere voor ventilatie) zodat binnen in de grot een luchtstroom ("soplado" genoemd) ontstaat, en in de grot moet stromend water zijn. Dit zorgt voor kleine luchtverplaatsingen in de grot en voor een zeer hoge vochtigheidsgraad (boven de 90 %), terwijl de temperatuur stabiel blijft op een niveau tussen 6 °C en 10 °C.

In deze omstandigheden worden de wanden bedekt met schimmel, voornamelijk *Penicillium roqueforti*. Door de luchtstromen of "soplados" komen sporen los, zodat zij op de kaas vallen, ontkiemen en in de kaasmassa binnendringen.

Om voldoende te rijpen, moeten de kazen gedurende twee tot vijf maanden op houten rekken ("talhjaameras") in de grotten blijven liggen. Tijdens deze periode worden de kazen regelmatig omgedraaid en wordt de korst gereinigd.

Vroeger werden de kazen na de rijping gewoonlijk in esdoornbladeren gewikkeld om ze gemakkelijker te hanteren tijdens de verkoop. Tegenwoordig worden kazen die onder de oorsprongsbenaming vallen, niet meer met bladeren verpakt maar met voor levensmiddelen geschikt papier waarop bladeren zijn gedrukt.

b) Faam

Er zijn geschriften waaruit de faam van “Cabrales” blijkt. Zo vermelden de werken van Jovellanos (achttiende eeuw), het Diccionario Geográfico van Madoz (begin negentiende eeuw gepubliceerd) en de Memorias Asturianas van González Solís allemaal dat er op de landbouwtentoonstelling in Madrid van 1857 “Cabrales”-kazen werden gepresenteerd, samen met andere producten uit Asturië.

In hun verslag over de melkveehouderij in Santander vangen de gebroeders Alvarado in 1911 hun reis aan in de streek rond Cabrales en brengen zij in de Picos de Europa een “bezoek” aan de grotten van de herders die de befaamde “Cabrales”-kaas maken.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://run.gob.es/wzoCabralN25