C/2025/5117

19.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5117)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Cabrales»

N.º de referência UE: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Nome do produto**

«Cabrales»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Industriais**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações a seguir descritas não consistem na alteração do nome da denominação de origem protegida nem da utilização dessa denominação. Não implicam alterações da origem, método ou características atribuíveis à origem e, por conseguinte, não acarretam o risco de invalidar a relação ou quaisquer novas restrições à comercialização, uma vez que, embora uma destas alterações implique a inclusão como alternativa de outro material mais resistente para o acondicionamento de um dos novos formatos do produto, o acondicionamento e a rotulagem do produto final pelas queijarias da área geográfica já estão abrangidos pelos documentos em vigor.

Por conseguinte, são «alterações normalizadas» na aceção do artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Designação

Alteração da embalagem

Descrição

Esta alteração diz respeito à secção B, «Descrição do produto» e à secção E, «Método de produção» do caderno de especificações, bem como ao ponto 3.2, «Descrição do produto», e ao ponto 3.5, «Regras específicas relativas ao acondicionamento» do documento único.

3.1. Apresentação do produto

Propõe-se a inclusão de duas novas formas de apresentação do produto (metades e porções), como descrito infra.

«O produto pode ser apresentado para venda inteiro ou em metades ou porções, desde que seja acondicionado e a sua origem seja identificável».

Suprime-se a referência ao Regulamento DOP, que foi revogado. Esta referência mencionava a apresentação e a embalagem (acondicionamento) do produto e incluía a possibilidade de utilizar outros materiais para embalar o produto em porções. Este aspeto será agora tratado no ponto E do caderno de especificações alterado, com a seguinte redação:

«O produto é embalado em papel especial de qualidade alimentar. Em alternativa, para as porções, podem utilizar-se outros materiais mais resistentes para conservar o produto».

Além disso, a fim de clarificar a redação do caderno de especificações e evitar possíveis confusões, é aditado o seguinte texto ao parágrafo relativo à embalagem na secção E do caderno de especificações, já incluído no atual documento único:

«O acondicionamento deve ter lugar na área geográfica delimitada, de modo a garantir condições ótimas para garantir a qualidade do produto. Tal permite aos próprios queijeiros salvaguardar a autenticidade do produto e facilita os controlos de rastreabilidade».

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Designação

Alteração do método de produção

Descrição

Esta alteração afeta as secções B) «Descrição do produto», D) b) 4., «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica», E) «Método de produção» do caderno especificações, e secção 3.2 do documento único.

3.2. Método de obtenção

A redação das fases «salga», «desmoldagem» e «cura» é alterada.

O seguinte texto:

«Em seguida, são então salgados: a superfície superior é aspergida com sal seco e deixa-se repousar durante 12 horas, sendo depois virados e salgados do outro lado, repousando mais 12 horas, sendo depois desmoldados.

Após serem arejados durante 15 dias, são levados para as grutas naturais para a cura.»

passa a ter a seguinte redação:

«Em seguida, são então salgados: a superfície superior é aspergida com sal seco e deixa-se repousar durante pelo menos 12 horas, sendo depois virados e salgados do outro lado, repousando por um mínimo de 12 horas suplementares.

Os queijos podem ser desmoldados durante ou após a salga.

Após serem arejados durante 15 dias, são levados para as grutas naturais para a cura final».

O seguinte texto:

«A cura é feita durante, no mínimo, dois meses a contar da data de elaboração da coalhada.»

«O processo de cura tem lugar em grutas registadas supervisionadas pelo Conselho Regulador.»

passa a ter a seguinte redação:

«A cura é feita principalmente em grutas, durante, no mínimo, dois meses a contar da data de elaboração da coalhada.»

«O processo de cura é concluído em grutas registadas supervisionadas pelo Conselho Regulador».

☑ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Cabrales»

N.º de referência UE: PDO-ES-0081-AM04 — 25.6.2025

1. **Nome(s)**

«Cabrales»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Trata-se de um queijo de pasta azul elaborado com leite cru, gordo, de vaca, ovelha ou cabra, ou uma mistura de dois ou dos três tipos de leite, com um teor equilibrado de matéria gorda e de proteínas.

A cura é feita principalmente em grutas, durante, no mínimo, dois meses a contar da data de elaboração da coalhada.

Características dos queijos curados:

· Forma: cilíndrica, de faces relativamente planas.

· Altura: 7 a 15 centímetros.

· Peso e diâmetro: variáveis. O diâmetro nunca poderá ser inferior à altura do queijo.

· Crosta: macia, fina, cremosa, de cor cinzenta — parda alaranjada com eventuais zonas amarelo-avermelhadas.

Pasta: consistência cremosa, embora com diferentes níveis de adesividade, em função da maior ou menor fermentação do queijo. Compacta e sem buracos. De cor branca, com zonas e veios de cor azul-esverdeada. Tem sabor acidulado, mais acentuado quando o queijo é elaborado com leite de ovelha ou de cabra, puro ou em mistura.

Matérias gordas: mínimo 45 %, no extrato seco.

Humidade: no mínimo, 30 %.

O produto pode ser apresentado para venda inteiro ou em metades ou porções.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A alimentação do gado assenta nas práticas tradicionais, com o aproveitamento direto das pastagens e a suplementação com forragens.

O queijo é produzido com leite cru de vaca, ovelha ou cabra proveniente de explorações pecuárias situadas na área geográfica delimitada. O coalho é exclusivamente de origem animal.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Tanto a produção do leite como a elaboração e a cura dos queijos devem realizar-se na área geográfica definida.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O produto é embalado em papel especial de qualidade alimentar. Em alternativa, para as porções, podem utilizar-se outros materiais mais resistentes para preservar o produto.

O acondicionamento deve ter lugar na área geográfica delimitada, de modo a garantir as condições ótimas para a qualidade do produto. Tal permite aos próprios queijeiros salvaguardar a autenticidade do produto e facilita os controlos de rastreabilidade.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Os rótulos comerciais dos queijos devem incluir obrigatoriamente a menção «Denominación de Origen Protegida Cabrales» e o símbolo europeu que identifica as denominações de origem protegidas.

Os queijos certificados devem também ostentar um contrarrótulo que indica a série, o número de cada unidade e o código correspondente ao formato. Estes contrarrótulos são aprovados, controlados e fornecidos pela entidade de controlo, de modo a evitar a sua reutilização.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área de produção do leite apto para a elaboração do queijo de Cabrales inclui as localidades de Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres e Tielve, no concelho (município) de Cabrales, e Oceño, Cáraves e Rozagas, no município de Peñamellera Alta, encravadas na zona dos Picos de Europa, na província das Astúrias.

As áreas onde ocorre a elaboração e a cura coincidem com a área de produção.

5. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

Especificidade do produto

A singularidade do «Cabrales», que o torna único quando comparado com outros queijos, é determinada pelas suas características organoléticas (crosta e pasta).

Especificidade da área geográfica

A relação com a área geográfica reflete-se nos seguintes fatores naturais e humanos:

1 — Fatores naturais

Os Picos de Europa, situados na zona sudeste da província das Astúrias e com ramificações nas províncias limítrofes de Leão e Cantábria, são formados por maciços montanhosos que se elevam na vertente norte da Cordilheira Cantábrica e por extensões de pastagens situadas a altitudes superiores a 800 metros.

2 — Fatores humanos

Devido à situação de isolamento em que viveram os povoadores desta região durante gerações, a sua economia baseia-se na utilização e aproveitamento exaustivos dos recursos naturais.

Por um lado, os recursos dos assentamentos humanos instalados nos Picos de Europa alicerçaram-se tradicionalmente na utilização das pastagens, no verão, por muitos criadores de gado geralmente originários das localidades limítrofes dos Picos. Durante o verão, os animais vivem em liberdade nas pastagens de acesso difícil da «peña» (penhasco) (nome dado pelos habitantes locais aos Picos de Europa). Cada aldeia tem os seus currais, que são explorados de modo comunitário e acolhem os rebanhos dos vários vizinhos. Durante o verão, alguns dos vizinhos, que ficam encarregados de vigiar e cuidar dos animais, mudam-se para estes abrigos, enquanto os outros permanecem nos povoados para se dedicar à ceifa e à preparação das forragens.

Por outro lado, os conhecimentos específicos dos produtores locais e a sua distância dos centros de consumo devido às difíceis comunicações favoreceram a transformação do leite em queijo pelos próprios criadores de gado.

Relação causal entre a especificidade da zona e a elaboração e as características do produto

(a) Câmaras de cura

A existência de cavidades e grutas de diferentes dimensões e características deve-se às formações cársicas e à peculiar dinâmica ar-água existente na massa calcária dos Picos de Europa, uma das mais amplas do continente.

As grutas utilizadas como câmaras de cura estão, por vezes, próximas dos currais ou das casas dos pastores, mas a maioria fica longe e em locais de difícil acesso, por caminhos tortuosos de montanha. As grutas estão situadas a altitudes entre os 800 e os 1 200 metros. As de maior altitude consideram-se preferíveis.

Para serem adequadas para a cura dos queijos «Cabrales», as grutas devem satisfazer determinadas condições, resumidas como segue: ser profundas e ter as entradas orientadas para norte; ter, pelo menos, duas aberturas para o exterior (uma para permitir o acesso e outra para servir de respiradouro), para criar uma corrente de ar no interior («sopro»); ter um curso de água. Deste modo, dado o ar circular pouco e o índice de humidade ser muito elevado (superior a 90 %), as grutas mantêm-se a uma temperatura entre 6 e 10 °C.

Nestas condições, as paredes enchem-se de bolores, nomeadamente de *Penicillium roqueforti*, e as correntes de ar, ou «sopros», desprendem os esporos que, ao cair por cima do queijo, germinam e vão espalhando-se pela pasta.

Para obter a cura adequada, os queijos devem permanecer na gruta durante 2 a 5 meses, colocados em prateleiras de madeira («talhjaameras»). Ao longo desse período, os queijos são virados e a sua crosta lavada regularmente.

Após o processo de cura, os queijos eram envolvidos em folhas de ácer (*Acer pseudoplatanus*) para serem mais fáceis de manipular ao serem vendidos. Atualmente, no caso do queijo protegido pela denominação de origem, esta prática foi substituída pela utilização de papel de qualidade alimentar com folhas impressas.

(b) Reputação

Vários testemunhos atestam a reputação do queijo de Cabrales, por exemplo, os textos de Jovellanos (século XVIII), o dicionário geográfico de Madoz, editado no início do século XIX, e a obra «Memorias Asturianas» de Gonzalez Solis, que refere que, na Exposição Agrícola de Madrid de 1857, foram apresentados, entre outros produtos asturianos, queijos de Cabrales.

Em 1911, no seu relatório sobre as indústrias de laticínios de Santander, os irmãos Alvarado iniciam a viagem pela região de Cabrales e sobem aos Picos de Europa para ver com os seus próprios olhos as grutas dos criadores de gado que produzem o famoso queijo de Cabrales.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://run.gob.es/wzoCabralN25