C/2025/5117

19.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/5117)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Cabrales”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025

1. **Denumirea produsului**

„Cabrales”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care notifică modificarea standard**

Denumirea

Direcția Generală pentru Dezvoltare Rurală și Sectorul Agroalimentar

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările descrise și motivate în cele ce urmează nu includ modificarea denumirii de origine protejate sau a utilizării denumirii respective; nu implică modificarea originii, a metodei sau a caracteristicilor atribuibile originii, drept care nu implică riscul anulării legăturii, și nu implică noi restricții referitoare la comercializare, deoarece, deși una dintre aceste modificări implică includerea, ca alternativă, a unui alt tip de materiale, mai consistente, pentru ambalarea unuia dintre noile formate de produs propuse, ambalarea și etichetarea produsului finit în aria geografică, realizate de fabricile de brânză, sunt cuprinse deja în documentele în vigoare.

Așadar, modificările prezentate se califică drept „modificări standard”, în conformitate cu definiția prevăzută la articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea ambalajului

Descriere

Această modificare vizează secțiunea B), „Descrierea produsului”, și secțiunea E), „Obținerea produsului”, din caietul de sarcini, precum și punctul 3.2., „Descrierea produsului”, și punctul 3.5., „Norme specifice privind ambalarea”, din documentul unic.

3.1. Prezentarea produsului.

A fost propusă includerea a două noi forme de prezentare a produsului (jumătăți și bucăți), conform descrierii care urmează.

„Produsul cu DOP poate fi comercializat întreg, în jumătăți sau în bucăți, cu condiția ca bucățile să fie ambalate și să poată fi stabilită originea lor.”

A fost eliminată referirea la Regulamentul privind DOP, acum abrogat, referire care menționa prezentarea și învelirea (ambalarea) produsului. A fost inclusă posibilitatea utilizării altor materiale pentru ambalarea produsului porționat, noua formulare referitoare la acest aspect, reflectată acum în secțiunea E) din caietul de sarcini modificat, fiind următoarea:

„Ambalarea produsului se realizează în hârtie specială de uz alimentar. Ca alternativă, pentru bucăți, se permite utilizarea unui alt tip de materiale, mai consistent, care să asigure conservarea produsului.”

De asemenea, în scopul clarificării formulării caietului de sarcini și pentru a se evita posibilele confuzii, paragraful referitor la ambalare din secțiunea E) a caietului de sarcini modificat a fost completat cu textul următor, care figurează deja în documentul unic în vigoare:

„Ambalarea trebuie să fie efectuată în aria geografică delimitată, astfel încât să se garanteze anumite condiții optime pentru calitatea produsului. Acest lucru le permite producătorilor de brânză să păstreze autenticitatea produsului și facilitează controlul trasabilității.”

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea metodei de obținere

Descriere

Această modificare vizează secțiunea B), „Descrierea produsului”, litera (b) punctul 4 din secțiunea D), intitulată „Elemente care dovedesc că produsul este originar din arie”, și secțiunea E), „Metoda de obținere a produsului”, din caietul de sarcini, precum și punctul 3.2 din documentul unic.

3.2. Metoda de obținere

A fost modificată formularea descrierii etapelor de „sărare”, „scoatere din forme” și „maturare”.

Textul următor:

„Apoi, roțile de brânză sunt sărate: fața de deasupra este presărată cu sare uscată și lăsată așa timp de douăsprezece ore, după care brânza este întoarsă, sărată pe cealaltă față și lăsată așa alte douăsprezece ore, iar apoi roțile de brânză sunt scoase din forme.

După o fază de aerisire de cincisprezece zile, roțile de brânză sunt duse în grotele naturale în care are loc maturarea.”

a fost înlocuit cu textul următor:

„Apoi, roțile de brânză sunt sărate: fața de deasupra este presărată cu sare uscată și lăsată așa timp de cel puțin douăsprezece ore, după care brânza este întoarsă, sărată pe cealaltă față și lăsată așa timp de cel puțin alte douăsprezece ore.

Roțile de brânză pot fi scoase din forme înainte sau după sărare.

După o fază de aerisire de cincisprezece zile, roțile de brânză sunt duse în grotele naturale în care se încheie maturarea."

Iar textul următor:

„Brânza este maturată timp de cel puțin două luni de la producerea coagulului."

„Maturarea se realizează în grote înscrise și controlate de consiliul de reglementare."

a fost înlocuit cu textul următor:

„Brânza este maturată timp de cel puțin două luni de la producerea coagulului, în cea mai mare parte în grotă."

„Maturarea se încheie în grote înscrise și controlate de consiliul de reglementare."

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice ale unor produse agricole

„Cabrales"

Numărul de referință al UE: PDO-ES-0081-AM04 – 25.6.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Cabrales"

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0406 - Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Brânză cu mucegai albastru, obținută din lapte crud de vacă, de oaie sau de capră sau dintr-un amestec din două sau din toate cele trei tipuri de lapte. Laptele trebuie să fie întotdeauna integral, cu o compoziție echilibrată în ceea ce privește grăsimile și proteinele.

Brânza este maturată timp de cel puțin două luni de la producerea coagulului, în cea mai mare parte în grotă.

Caracteristicile brânzei maturate:

· Formă: cilindrică și cu fețe destul de netede.

· Înălțime: între 7 și 15 centimetri.

· Greutate și diametru: variabile. Diametrul roții de brânză nu poate fi niciodată mai mic decât înălțimea ei.

· Coajă: moale, subțire, onctuoasă, de culoare gri-maro-portocalie, eventual cu zone galben-roșiatice.

Pastă: consistență onctuoasă, însă cu grad diferit de coeziune, în funcție de nivelul de fermentație al brânzei. Compactă și fără găuri. Parțial albă, cu vinișoare albastru-verzui. Gust ușor picant, care este mai puternic în cazul brânzei făcute din lapte pur de oaie sau de capră sau dintr-un amestec de lapte de oaie și de capră.

Grăsimi: nu mai puțin de 45 % din substanța uscată.

Conținut minim de umiditate de 30 %.

Produsul poate fi comercializat întreg, în jumătăți sau în bucăți.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Animalele sunt hrănite în conformitate cu practicile tradiționale, prin utilizarea directă a pășunilor, care se suplimentează cu furaje.

Lapte de vacă, de oaie sau de capră crud, provenit din unitățile zootehnice situate în aria geografică delimitată. Cheag - numai de origine animală.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Atât producerea laptelui, cât și elaborarea și maturarea roților de brânză trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea produsului se realizează în hârtie specială de uz alimentar. Ca alternativă, pentru bucăți, se permite utilizarea unui alt tip de materiale, mai consistent, care să asigure conservarea produsului.

Ambalarea trebuie să fie efectuată în aria geografică delimitată, astfel încât să se garanteze anumite condiții optime pentru calitatea produsului. Acest lucru le permite producătorilor de brânză să păstreze autenticitatea produsului și facilitează controlul trasabilității.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe etichetele comerciale de pe roțile de brânză trebuie să figureze obligatoriu mențiunea „Denominación de Origen Protegida Cabrales”, precum și logoul UE pentru denumirile de origine protejate.

De asemenea, roțile de brânză trebuie să poarte o etichetă secundară, fiecare produs având propriul număr de serie, codificat în funcție de formatul brânzei pe care o certifică. Aceste etichete secundare trebuie aprobate, verificate și furnizate de organismul de control astfel încât să nu poată fi refolosite.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria geografică de producție a laptelui destinat fabricării brânzei „Cabrales” cuprinde satele Arangas, Arenas, Asiago, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres și Tielve, din localitatea Cabrales, și Oceño, Cáraves și Rozagas, din localitatea Peñamellera Alta, toate situate în zona Picos de Europa din provincia Asturia.

Aria în care este elaborată și maturată brânza coincide cu aria de producție.

5. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Specificitatea produsului

Specificitatea brânzei „Cabrales”, care o face unică față de alte brânzeturi, este determinată de caracteristicile organoleptice ale acestei brânze (coaja și pasta).

Specificitatea ariei geografice

Se reflectă în următorii factori naturali și umani:

1 - Factori naturali

Lanțul Picos de Europa, care este situat în partea de sud-est a provinciei Asturia și care se extinde, într-o oarecare măsură, în provinciile limitrofe León și Cantabria, este format din masive muntoase care se ridică din versanții nordici ai Munților Cantabrici, precum și din pășuni întinse, situate la altitudini mai mari de 800 de metri.

2 - Factori umani

Dată fiind izolarea cu care s-au confruntat, de-a lungul generațiilor, locuitorii din această zonă, economia zonei se bazează pe utilizarea și exploatarea în mod exhaustiv a resurselor naturale.

În primul rând, resursele așezărilor umane din Picos de Europa au fost în mod tradițional bazate pe utilizarea pășunilor în timpul verii pentru a hrăni animalele, în general cele care proveneau din satele de la marginea lanțului Picos. În timpul verii, animalele sunt libere să cutreiere pășunile dificile de pe *peña* (numele dat munților Picos de Europa de către locuitorii zonei). Fiecare sat mic are propriul țarc, care este exploatat în comun, dar este alcătuit din diferite șepteluri, fiecare deținut de către un alt locuitor. Vara, acestea sunt transferate câtorva locuitori care sunt responsabili cu îngrijirea și gestionarea efectivului de animale, în timp ce ceilalți locuitori rămân în sat și se concentrează pe recoltat și pe cositul fânului.

În al doilea rând, date fiind cunoștințele specializate ale producătorilor locali și faptul că, din cauza dificultăților de comunicare, punctele de consum erau foarte îndepărtate, laptele a fost transformat în brânză de către păstorii înșiși.

Legătura cauzală dintre caracterul specific al ariei geografice și producția și caracteristicile produsului

(a) Grotele de maturare

Existența grotelor și a cavernelor de diferite mărimi și cu diverse caracteristici se datorează formațiunilor carstice și dinamicii unice dintre aer și apă care se regăsește în masa calcaroasă a Picos de Europa, una dintre cele mai groase din Europa.

Uneori, grotele de maturare sunt aproape de țarc sau de casa păstorului, dar majoritatea sunt departe, iar accesul de-a lungul cărărilor montane șerpuite este dificil. Sunt situate la altitudini cuprinse între 800 și 1 200 de metri, iar cele de la altitudinile mai mari sunt considerate a fi de o calitate superioară.

Condițiile pe care trebuie să le îndeplinească o grotă pentru a fi potrivită pentru maturarea „Cabrales” sunt următoarele: trebuie să fie adâncă și să aibă intrarea spre nord, trebuie să aibă cel puțin două deschideri spre exterior (una pentru acces și cealaltă pentru ventilație), pentru a se crea în interior un curent de aer cunoscut sub denumirea de „soplado”, și trebuie să aibă apă curgătoare. Astfel, aerul din grotă circulă puțin și are o umiditate foarte ridicată (peste 90 %), în același timp menținând temperatura între 6 °C și 10 °C.

În aceste condiții, pereții sunt acoperiți de mucegai, în principal *Penicillium roqueforti*, iar curenții de aer („soplados”) eliberează sporii mucegaiului, care cad pe brânză, germinează și pătrund în pasta brânzei.

Pentru a se matura suficient, brânza trebuie să rămână în grotă timp de două până la cinci luni, pe rafturi de lemn („talhjaameras”). În acest timp, roțile de brânză sunt întoarse și curățate periodic.

Pe vremuri, la finalul procesului de maturare, roțile de brânză erau înfășurate în frunze de paltin de munte, pentru a le face mai ușor de manevrat în timpul comercializării. În zilele noastre, în cazul brânzei care poartă denumirea de origine, această practică a fost înlocuită cu utilizarea de hârtie alimentară imprimată cu frunze.

(b) Reputația

Există relatări care atestă reputația brânzei „Cabrales”. De exemplu, scrierile lui Jovellanos (secolul al XVIII-lea), „Diccionario Geográfico”, al lui Madoz, editat la începutul secolului al XIX-lea, și „Memorias Asturianas”, de González Solís, menționează că brânza „Cabrales” a fost prezentată la expoziția agricolă din Madrid din 1857, alături de alte produse din Asturia.

În 1911, în raportul lor privind industria lactatelor din Santander, frații Alvarado și-au început călătoria în regiunea Cabrales, urcând pe Picos de Europa pentru a „vizita” grota păstorilor care fac faimoasa brânză „Cabrales”.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

https://run.gob.es/wzoCabralN25