Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/5117

19.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5117)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Cabrales”

EU:s referensnummer: PDO-ES-0081-AM04 – 25 juni 2025

1. **Produktens beteckning**

”Cabrales”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Industri**

☑ Jord- och skogsbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Generaldirektoratet för landsbygdsutveckling och jordbruksbaserade livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

De ändringar som beskrivs och motiveras nedan inbegriper ingen ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller av användningen av detta namn. De inbegriper inga ändringar av ursprung, metod eller egenskaper hänförliga till ursprunget och innebär därför ingen risk för att sambandet inte längre uppfylls eller några nya begränsningar vad gäller saluföringen, för även om en av dessa ändringar innebär att en alternativ och robustare typ av förpackningsmaterial för de nya produktformat som erbjuds lagts till, omfattas ostfabrikernas förpackning och märkning av slutprodukten i det geografiska området redan av de befintliga dokumenten.

Ändringarna är därför standardändringar i den mening som avses i artikel 24 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Titel

Förändring av förpackning

Beskrivning

Denna ändring påverkar avsnitt B ”Beskrivning av produkten” och avsnitt E ”Framställningsmetod” i produktspecifikationen samt avsnitt 3.2. ”Beskrivning av produkten” och avsnitt 3.5. ”Särskilda bestämmelser för förpackning” i det sammanfattande dokumentet.

3.1 Produktens presentationsformer.

Två nya presentationsformer för produkten (halvor och portioner) föreslås enligt nedan.

”Produkten får saluföras hel, i halvor eller i portioner, förutsatt att den är förpackad och ursprunget framgår.”

Hänvisningen till förordningen om den skyddade ursprungsbeteckningen, som nu är upphävd, har strukits. I denna hänvisning angavs produktens presentationsform och omslag (förpackning) samt möjligheten att använda andra material för att förpacka produkten i portioner. Denna aspekt kommer nu att tas upp i avsnitt E i den ändrade produktspecifikationen, med följande lydelse:

”Produkten förpackas i särskilt papper för livsmedelsbruk. När det gäller portioner får andra, robustare material användas för att förpacka produkten.”

För att göra texten i produktspecifikationen tydligare och undvika eventuella missförstånd har dessutom följande text lagts till i stycket om förpackning i avsnitt E i produktspecifikationen, som redan ingår i det nuvarande sammanfattande dokumentet:

”Förpackningen måste äga rum i det avgränsade geografiska området för att garantera optimala förhållanden för att säkerställa produktens kvalitet. På så sätt kan ostmästarna själva skydda produktens äkthet, samtidigt som spårbarhetskontrollerna förenklas.”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ändring av framställningsmetoden

Beskrivning

Denna ändring påverkar avsnitt B ”Beskrivning av produkten”, avsnitt D b 4. ”Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området” och avsnitt E ”Framställningsmetod” i produktspecifikationen, samt avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

3.2 Framställningsmetod

Texterna om stegen ”saltning”, ”uttagning ur formarna” och ”lagring” har ändrats.

Texten

”Därefter saltas ostarna: den övre ytan beströs med torrt salt och får sedan vila i 12 timmar. Därefter vänds de och saltas på den andra sidan, och får sedan vila i ytterligare 12 timmar innan de tas ur formarna.

När de har luftats i cirka 15 dagar förs de till de naturliga grottorna för lagring.”

har ersatts med följande:

”Därefter saltas ostarna: den övre ytan beströs med torrt salt och får sedan vila i minst 12 timmar. Därefter vänds de och saltas på den andra sidan, och får sedan vila i minst ytterligare 12 timmar.

Ostarna kan tas ur sina formar under eller efter saltning.

När de har luftats i cirka 15 dagar förs de till de naturliga grottorna för slutlig lagring.”

Och texten

”Osten lagras i minst två månader, räknat från tidpunkten för framställningen av ostmassan.”

”Lagringsprocessen äger rum i registrerade grottor under kontrollorganets överinseende.”

har ersatts med följande:

”Osten lagras i minst två månader från tidpunkten för framställningen av ostmassan, huvudsakligen i grottor.”

”Lagringsprocessen slutförs i registrerade grottor under kontrollorganets överinseende.”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Cabrales”

EU:s referensnummer: PDO-ES-0081-AM04 – 25 juni 2025

1. **Namn**

”Cabrales”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Blåmögelost framställd av obehandlad ko-, får- eller getmjölk eller en blandning av två eller alla tre mjölktyperna, som alltid måste vara helmjölk, med en balanserad sammansättning av fetter och proteiner.

Osten lagras i minst två månader, räknat från framställningen av ostmassan, huvudsakligen i grottor.

Egenskaper hos de lagrade ostarna:

· Form: cylindrisk med släta sidor.

· Höjd: 7–15 centimeter.

· Vikt och diameter: varierar. Diametern får aldrig vara mindre än ostens höjd.

· Skorpa: mjuk, tunn, krämig, grå – orangebrun med möjliga rödgula områden.

Massa: krämig konsistens, dock med en varierande grad av klibbighet beroende på ostens jäsningsgrad. Kompakt och utan hål. Delvis vit, med grönblå ådror. Något skarp smak, som är starkare hos ostar framställda av får- eller getmjölk eller en blandning av dessa.

Fetthalt: minst 45 % i torrsubstansen.

Lägsta vattenhalt: 30 %.

Produkten får saluföras hel, i halvor eller i portioner.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Djuren utfordras enligt traditionella metoder, med direkt användning av bete kompletterat med foder.

Obehandlad ko-, får- eller getmjölk från gårdar med djuruppfödning som är belägna i det avgränsade geografiska området. Löpe av endast animaliskt ursprung.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Både mjölkproduktion och beredning och lagring av osten måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Produkten förpackas i särskilt papper för livsmedelsbruk. När det gäller portionsbitar får andra, mer motståndskraftiga material användas för att förpacka produkten.

Förpackningen måste äga rum i det avgränsade geografiska området för att garantera optimala förhållanden för att säkerställa produktens kvalitet. På så sätt kan ostmästarna själva skydda produktens äkthet, samtidigt som spårbarhetskontrollerna förenklas.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Ostens kommersiella märkningar måste ha ordalydelsen ”Denominación de Origen Protegida Cabrales” samt EU:s logotyp för skyddade ursprungsbeteckningar.

Ostarna måste också ha en sekundär märkning, var och en med ett eget serienummer, som kodifieras enligt formatet på den ost som certifieras. Dessa sekundära märkningar måste godkännas, kontrolleras och tillhandahållas av kontrollorganet på ett sådant sätt att de inte kan återanvändas.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Produktionsområdet för mjölk som passar för att framställa osten ”Cabrales” består av byarna Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres och Tielve i kommunerna Cabrales samt byarna Oceño, Cáraves och Rozagas i kommunen Peñamellera Alta, som alla är belägna inom området Picos de Europa i provinsen Asturien.

Osten framställs och lagras även inom produktionsområdet.

5. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Produktens särskilda egenskaper

Det specifika med osten Cabrales, som gör den unik i förhållande till andra ostar, avgörs av dess organoleptiska egenskaper (skorpa och ostmassa).

Specifika uppgifter om området

Detta avspeglas i följande naturliga och mänskliga faktorer:

1 – Naturliga faktorer

Bergsmassivet Picos de Europa, som är beläget i den sydöstra delen av provinsen Asturien och som sträcker sig delvis in i provinserna León och Kantabrien, består av bergstoppar som reser sig från de Kantabriska bergens norra sluttningar och vidsträckta betesområden på en höjd över 800 meter.

2 – Mänskliga faktorer

På grund av den isolering som generationer av invånare i detta område har levt i baseras deras ekonomi på omfattande användning och utnyttjande av naturresurserna.

För det första baserades resurserna för samhällena i Picos de Europa traditionellt på bete under sommartid för att utfordra djuren, i allmänhet från byarna längs bergskedjans gränser. Under sommaren får boskapen ströva fritt i de svåråtkomliga betesmarkerna i peña (det namn som de lokala innevånarna har gett Picos de Europa). Varje liten by har sin egen fålla, som sköts gemensamt men som består av olika hjordar som ägs av olika invånare. Under sommaren överlåts hjordarna på ett fåtal invånare som har ansvaret för att se efter och sköta djuren, medan resten av invånarna stannar kvar i byn och arbetar med skörd och slåtter.

För det andra, tack vare de lokala producenternas sakkunskap och på grund av de dåliga transportförbindelserna, som innebar att konsumtionspunkterna var avlägsna, var det boskapsuppfödarna själva som framställde osten av mjölk.

Orsakssamband mellan områdets särskilda egenskaper, produktionen och produktens egenskaper

(a) Lagringsgrottor

De grottor och hålor som finns av olika storlekar och med olika egenskaper har bildats till följd av karstformationer och den säregna dynamiken mellan luft och vatten i Pico de Europas kalkstensmassor, som är en av de bredaste i Europa.

Lagringsgrottorna finns ibland nära fållorna eller herdens bostad, men de flesta ligger långt bort och det är svårt att ta sig dit längs de slingrande bergsstigarna. Lagringsgrottorna är belägna på mellan 800 och 1 200 meters höjd, och grottorna på högre höjder anses vara att föredra.

Följande förhållanden måste råda i en grotta för att den ska vara lämplig för lagring av ”Cabrales”: den måste vara djup, med ingång i norrläge, den måste ha minst två öppningar utåt (en som tjänar som ingång och en för ventilation) för att skapa ett luftdrag inuti som kallas soplado, och den måste ha rinnande vatten. Detta gör att luften i grottan rör sig något och ger mycket hög luftfuktighet (över 90 %), samtidigt som temperaturen hålls mellan 6 °C och 10 °C.

Under dessa förhållanden är väggarna täckta med mögel, främst *Penicillium roqueforti*, och luftdraget, så kallade soplados, gör att mögelsporerna lossnar så att de faller ned på osten, gror och sprider sig i ostmassan.

För att ostarna ska mogna tillräckligt måste de lagras i grottorna under två till fem månader på trähyllor (talhjaameras). Under denna tid vänds och rengörs de med regelbundna mellanrum.

När lagringsprocessen avslutades brukade ostarna svepas in i lönnlöv (*Acer pseudoplatanus*) för att göra dem lättare att hantera under saluföringen. För ostar som omfattas av ursprungsbeteckningen har denna metod nuförtiden ersatts med pappersförpackningar för livsmedelsbruk med tryckta löv på.

(b) Anseende

Det finns belägg för osten ”Cabrales” anseende. I Jovellanos-skrifterna (1700-talet), *Diccionario Geográfico* av Madoz, som offentliggjordes i början på 1800-talet, och i Solís *Memorias Asturianas* anges till exempel att osten presenterades på jordbruksmässan i Madrid 1857, tillsammans med andra produkter från Asturias.

I sin rapport om mjölkproduktionen i Santander 1911 inledde bröderna Alvarado sin resa i regionen Cabrales, och klättrade upp i Picos de Europa för att med egna ögon se grottorna som tillhörde de boskapsuppfödare som framställde den berömda osten ”Cabrales”.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://run.gob.es/wzoCabralN25