C/2025/2971

23.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2971)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Queso Ibores«

EU-nr.: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Queso Ibores«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GI)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Ibores« er en standardændring, da den ikke vedrører nogen af de tilfælde, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, litra a), i forordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Formuleringsmæssig ændring vedrørende godkendte landbrugsracer.*

Henvisningen til en af de gederacer, der er godkendt i produktspecifikationen, nemlig racen Serrana, udgår, fordi der er tale om en tvetydig og forældet betegnelse, som faktisk svarede til en gruppe racer, der ikke var opført i Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España (det officielle spanske racekatalog). I stedet indsættes følgende gederacer: Florida, Malagueña og Murciana-Granadina, som alle er anerkendt som lokale spanske racer i nævnte officielle katalog og er kendetegnet ved deres tilstedeværelse i store områder af den sydlige halvdel af Den Iberiske Halvø. Denne ændring berører afsnit B, E og F i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27 af 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Ændring af format*

Der er foretaget nogle mindre justeringer af visse fysiske egenskaber ved det beskyttede produkt (ostens højde, diameter og vægt for at acceptere lidt mindre oste), hvilket kun berører afsnit B i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Nedsætning af koagulerings- og presningstiden*

Visse aspekter af produktionsprocessen for de beskyttede oste er blevet ændret (navnlig er varigheden af koagulering og presning blevet nedsat for at tilpasse disse parametre til den teknologiske udvikling, der har fundet sted, siden den beskyttede oprindelsesbetegnelse blev registreret). Denne ændring berører kun afsnit E (punkt 2) i produktspecifikationen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Ændring af kontrolstrukturen*

Afsnit G (kontrolorgan) bringes i overensstemmelse med den nuværende retlige og administrative virkelighed.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

5. *Ændring af mærkningskravene*

De nærmere oplysninger om mærkningen præciseres med tilføjelse af et afsnit om de godkendte markedsførings-formater og den tilsvarende mærkning. Denne ændring berører afsnit H i produktspecifikationen og punkt 3.5 i enhedsdokumentet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Sletning af henvisninger til national lovgivning*

Afsnit I (nationale lovkrav) udgår, da det er irrelevant.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

»Queso Ibores«

EU-nr.: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Queso Ibores«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER, FUGLEÆG, NATURLIG HONNING, SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 – Ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Queso Ibores« er en fed ost, der udelukkende er fremstillet af rå mælk fra geder af racerne Verata, Retinta, Florida, Malagueña og Murciana-Granadina og krydsninger heraf. Mælken er det produkt, der opnås ved malkning af sunde geder fra bedrifter, der er opført i bedriftsregisteret for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

»Queso Ibores« har efter lagring følgende egenskaber:

FYSISKE:

Osten er cylinderformet med relativt glatte sider, og den har et let konvekst tværsnit. Højden er mellem 4 og 9 cm, diameteren er mellem 8 og 15 cm, og vægten mellem 400 og 1 200 g. Skorpen er glat og halvhård, og dens naturlige farve går fra voksgul til mørk okker. Osten krydres traditionelt med paprika og pensles med olie. Farven kan variere afhængigt af skimmellaget, og går fra grålig, når osten præsenteres med sin naturlige skorpe, til orangerød, når den er krydret med paprika, eller okkergul, når osten er penslet med olie. Selve osten er elfenbensfarvet, halvhård og med en cremet konsistens. Den er fugtig, let smuldrende til elastisk og har små og få huller, som er ujævnt fordelt.

KEMISKE:

Minimalt fedtindhold i tørstoffet: 45 %; tørstofandel: min. 50 %; pH: fra 5,0 til 5,5; totalt proteinindhold i tørstof: mindst 30 %; saltindhold: højst 4 %.

ORGANOLEPTISKE:

Mild til mellemstærk duft af gedeost fremstillet af rå mælk. Karakteristisk smag, som er let syrlig, mellemstærk og lidt salt, og en eftersmag med »gedepræg«. Alt i alt en meget behagelig smag.

MIKROBIOLOGISKE:

I overensstemmelse med de gældende hygiejniske og sanitære forskrifter.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Gedernes foder i et delvist ekstensivt eller ekstensivt opdræt er tilpasset naturressourcerne i det geografiske område med et fodertilskud baseret på halm, foder, korn og blandinger, der stammer fra bælgplanter og frø, i de perioder, hvor foderbehovet er størst, f.eks. i forbindelse med læmning, laktation eller i sommerperioden, hvor vegetationsdækket er mere sparsomt.

Den mælk, der anvendes til fremstilling af »Queso Ibores«, stammer fra geder af de nævnte racer. Bedrifterne skal være beliggende i produktionsområdet og være opført i kontrolorganets (Consejo Regulador) bedriftsregister for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Osten fremstilles i ostemejerier, der er registreret inden for kontrolorganets produktionsområde, og de kontrolleres af kontrolorganet.

Lagringen finder sted i særlige lokaler, der ligeledes registreres og kontrolleres af kontrolorganet.

Det færdige produkt underkastes fysiske, kemiske, mikrobiologiske og organoleptiske analyser for at sikre den ønskede kvalitet.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Osten markedsføres normalt som hele oste. De beskyttede oste kan dog skæres i halve eller kvarte stykker på ostemejerierne under en passende kontrolordning for at sikre produktets herkomst, oprindelse og kvalitet samt dets perfekte holdbarhed og passende præsentation for forbrugeren i overensstemmelse med lovkravene til hygiejne og sundhed.

Opskæringen skal foregå på ostemejerier, der er opført i Consejo Reguladors register, og som er beliggende i produktionsområdet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Det beskyttede produkt skal være forsynet med den obligatoriske angivelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Ibores«. Etiketten skal være godkendt af kontrolorganet. Produktet til konsum skal være forsynet med en nummereret kontroletiket, der er udstedt af kontrolorganet, og som anbringes af den registrerede virksomhed på en sådan måde, at den ikke kan genbruges. Denne kontroletiket anbringes på hver enkelt beskyttet ost eller på hvert stykke heraf på en uadskillelig og fuldt identificerbar måde for at forhindre enhver genanvendelse af kontroletiketten og for at bevare produktets sporbarhed.

Det obligatoriske BOB-logos format:



Kontroletikettens format:



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for mælken og fremstillingen af osten er naturområderne Ibores, Villuercas, La Jara og Trujillo, der omfatter 35 kommuner i den sydøstlige del af provinsen Cáceres (Extremadura).

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Historisk baggrund:*

Osten er et produkt, hvis oprindelse, både med hensyn til fremstilling og afsætning, går langt tilbage i tiden. »Queso Ibores«, som den kendes i dag, er blevet produceret i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse langt tilbage i tiden. Der foreligger dokumentation for, at den blev solgt hver torsdag i Trujillo fra den 14. juli 1465, på hvilken dato byen af kong Enrique IV af Castilien fik bemyndigelse til at holde et marked, der var fritaget for den særlige skat på grøntsager, korn, husdyr og produkter heraf (kød, mælk og ost). I Trujillo bærer en af gaderne stadig navnet »Calle de los Cabreros« (gedehyrdernes gade), fordi den blev anvendt af opdrætterne og deres dyr, når de var på vej til det ugentlige marked i byen.

Derudover ansøgtes der i februar 1940 om tilladelse til at afholde et ugentligt marked i Jaraicejo, og denne tilladelse blev givet i januar 1945. På dette marked kunne man sælge alle de artikler og produkter, som kunne vejes og måles. Med tiden er dette marked blevet begrænset til salg af gedeost og tiltrækker hver uge fra januar til juli producenterne fra de nærmeste landsbyer.

Siden 1986 har der hvert år været afholdt en national ostemesse i Trujillo, hvilket vidner om mejerisektorens og ostefremstillingsindustriens aktuelle betydning i Extremadura-regionen. De bedste osteprodukter fra ind- og udland kan findes på messen.

5.2. *Naturbestemte faktorer:*

Landskabet er hovedsagelig et middelhavslandskab; på de træbevoksede græsgange dominerer græsvækst med steneg og korkeg; ved floderne og i bjergskovene finder man elletræer, poppeltræer og piletræer og en underskov af soløjetræer. Der er tale om højtliggende områder, der danner parallelle bjergkæder i sydøstlig og nordvestlig retning, samt næsten plane sletter med magmabjergarter. Gennemsnitstemperaturerne ligger på mellem 15 og 16 °C, og vintrene er barske og somrene meget varme.

De hjemmehørende gederacer har vist sig at være de bedst egnede til at tilpasse sig områdets klimatiske forhold (barske vintre, varme somre og kuperet terræn) og de barske ekstensive eller delvist ekstensive græsningsforhold. Gedebedrifterne udnytter græsgangene i disse yderområder, som er af stor økologisk interesse, og fremmer dermed bevarelsen af det naturlige miljø.

I denne region, hvor steneg og korkeg dominerer, og hvor agern udgør en af de vigtigste foderkilder i vinterperioden, er floraen ubestrideligt af høj kvalitet. Ud over underskoven af soløjetræer, findes der timian, lyng m.m., der tilfører dyrenes foder visse særlige karakteristika, der giver en lav mælkeproduktion, men mælk af en særdeles høj kvalitet.

5.3. *Produktions- og forarbejdningsmetoder:*

Osten fremstilles af rå mælk, der opfylder de højeste hygiejne- og sundhedskrav, og som stammer fra geder af racerne Verata, Retinta, Florida, Malagueña og Murciana-Granadina og krydsninger heraf. Disse racer har særlige egenskaber såsom deres store hårdførhed og deres evne til at tilpasse sig ekstreme klima- og terrænforhold. Disse gederacer blev traditionelt opdrættet i produktionsområdet for »Queso Ibores«. Dette skyldes, at andre typer husdyr ikke har en sådan tilpasningsevne til ekstensiv eller delvist ekstensiv græsning på grund af de orografiske forhold i disse naturområder.

Koaguleringen sættes i gang med naturlig osteløbe fra løbemaven fra drøvtyggere, der anvendes til mejeriproduktion, og som er homogeniseret på bedriften. Den har en gennemsnitlig sammensætning på 80 % chymosin og 20 % pepsin. Den gennemsnitlige styrke er 1:15 000. Koaguleringsprocessen finder sted ved en temperatur på mellem 28 og 32 °C og varer mellem 30 og 60 minutter. Ostemassen gennemskæres flere gange, indtil der opnås en kornstørrelse på 5-10 mm. Ostemassen anbringes herefter i godkendte cylinderforme, hvorefter den presses ved et tryk på 1-2 kg/cm² i 1-3 timer.

Til saltningen, der kan være tør eller våd, anvendes udelukkende natriumklorid. Ved vådsaltning er den maksimale saltningsperiode på højst 24 timer i en saltopløsning med maksimum 20 °Bé.

Lagringen af »Queso Ibores« varer mindst 60 dage. Betegnelsen »Artesanos« (håndværksfremstillede) kan anvendes på oste, der er fremstillet af producenterne af mælk fra egne geder, og som er lagret i mindst 100 dage.

5.4. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet og egenskaber*

Det område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Ibores«, er kendetegnet ved sine stejle skråninger, der danner parallelle bjerge i sydøstlig-nordvestlig retning. Det drejer sig om bjergene Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa og Sierra de Altamira, der består af armorikanske sandstens- og skiferbakker, og som grænser op til provinsen Toledo. Der er også områder med plateauer, der er dannet af prækambrisk terræn, og store overflader med magmabjergarter. På nuværende tidspunkt er en stor del af det geografiske område for denne BOB sammenfaldende med UNESCO's geopark »Villuercas, Ibores og Jara«.

Siden oldtiden har dette område været anvendt til opdræt af lokale gederacer, der er tilpasset de vanskelige græsningsforhold.

Landskabet er hovedsagelig et middelhavslandskab; på de træbevoksede græsgange dominerer græsvækst med steneg og korkeg; ved floderne, i kløfter og i bjergskovene finder man elletræer, poppeltræer og piletræer. De træbevoksede græsgange består ikke udelukkende af steneg og urter; afhængigt af jordbunden og fugtigheden suppleres vegetationen af eg, korkeg, kastanjetræer og soløjetræer, lyng, gyvel, lavendel og timian med spredte græsgange af usædvanlig af høj kvalitet.

Gederne nyder godt af denne naturlige og miljømæssige rigdom i deres kost, hvilket giver en mælkeproduktion af høj kvalitet, der resulterer i »Queso Ibores«, der er fremstillet af rå mælk, og hvis aromaer og mælke-, urte-, blomster- og frugtagtige smag er højt værdsat.

De traditionelle produktionsmetoder er blevet opretholdt, idet der anvendes moderne teknologi for at opfylde de højeste hygiejne- og sundhedsstandarder og for at opnå en ægte og unik »Queso Ibores«.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+DOP+Queso+Ibores.pdf