C/2025/2971

23.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/2971)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Queso Ibores“

EU-Nr.: PDO-ES-0261-AM01 — 25.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Queso Ibores“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Generaldirektion Landwirtschaft der Regionalregierung der Extremadura

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung der Produktspezifikation des Käses mit der g.U. „Queso Ibores“ gilt als Standardänderung, da sie nicht unter die in Artikel 23 Absatz 3 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 genannten Kategorien fällt.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung des Wortlauts in Bezug auf zugelassene Nutztierrassen*

Eine der zugelassenen Ziegenrassen wird aus der Produktspezifikation gestrichen. Die betreffende Rasse wurde im Text als „Serrana“ bezeichnet. Dabei handelt es sich um eine mehrdeutige und veraltete Bezeichnung, die sich vielmehr auf eine Gruppe von Rassen bezieht, die nicht im amtlichen Katalog der Nutztierrassen in Spanien aufgeführt ist. Sie wird durch folgende Ziegenrassen ersetzt: Florida, Malagueña und Murciana-Granadina. All diese Rassen werden in dem oben genannten Katalog als einheimische spanische Rassen sowie als charakteristisch für große Teile der Südhälfte der Iberischen Halbinsel anerkannt. Diese Änderung betrifft die Abschnitte B, E und F der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Änderung der Abmessungen*

An den physischen Merkmalen des geschützten Erzeugnisses werden einige geringfügige Änderungen in Bezug auf Höhe, Durchmesser und Gewicht vorgenommen. Dadurch sollen auch Käselaibe mit etwas kleineren Abmessungen zugelassen werden. Diese Änderung betrifft nur Abschnitt B der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Klarstellung in Bezug auf die Dauer der Dicklegung und des Pressens des Käses*

Einige Aspekte des Verfahrens zur Erzeugung des geschützten Käses werden um weitere Angaben ergänzt. Insbesondere wird die Dauer der Dicklegung und des Pressens verkürzt, um diese Parameter an den technologischen Fortschritt anzupassen, der seit der Eintragung der g.U. verzeichnet wurde. Diese Änderung betrifft nur Abschnitt E Nummer 2 der Produktspezifikation.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Änderung der Kontrolleinrichtung*

Abschnitt G (Kontrolleinrichtung) wird angepasst, um den aktuellen rechtlichen und verwaltungstechnischen Umständen Rechnung zu tragen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Änderung der Kennzeichnungsvorschriften*

Die Bestimmungen für die Kennzeichnung werden ausführlicher beschrieben, indem ein Absatz über zulässige Aufmachungen für den Verkauf und die Art und Weise ihrer Kennzeichnung hinzugefügt wird. Diese Änderung betrifft Abschnitt H der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Streichung nationaler Rechtsvorschriften*

Abschnitt I (Nationale Rechtsvorschriften) wird gestrichen, da er redundant ist.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Queso Ibores“

EU-Nr.: PDO-ES-0261-AM01 — 25.2.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Queso Ibores“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Queso Ibores“ ist ein Käse mit hohem Fettgehalt, der ausschließlich aus Rohmilch von Ziegen der Rassen Verata, Retinta, Florida, Malagueña und Murciana-Granadina und Kreuzungen dieser Rassen hergestellt wird. Verwendet wird naturbelassene Vollmilch von gesunden Ziegen aus Betrieben, die in das Zuchtregister der geschützten Ursprungsbezeichnung eingetragen sind.

Am Ende des Reifungsprozesses weist „Queso Ibores“ folgende Merkmale auf:

PHYSISCHE MERKMALE

Das Erzeugnis hat eine Zylinderform mit relativ glatter Ober- und Unterseite und abgerundeten Kanten. Die Höhe beträgt 4-9 cm, der Durchmesser 8-15 cm und das Gewicht 400-1 200 g. Die natürliche Farbe der glatten, mittelfesten Rinde liegt zwischen wachsgelb und dunklem Ocker, da der Käse traditionell mit Paprika eingerieben oder mit Öl bestrichen wird, wodurch sich unterschiedliche Farbschattierungen ergeben. Diese reichen vom Grau des natürlichen Schimmelbelags über das Orangerot des Paprikapulvers bis zu Ockergelb bei eingeöltem Käse. Das elfenbeinfarbene, halbfeste, feuchte Innere von butterähnlicher Konsistenz kann krümelig oder elastisch sein. Es enthält einige wenige, kleine, ungleich verteilte Löcher.

CHEMISCHE MERKMALE

Mindestfettgehalt: 45 % in der Trockenmasse. Trockenmassenanteil: mindestens 50 %. pH-Wert: 5,0 bis 5,5. Proteingehalt in der Trockenmasse: mindestens 30 %. Salzgehalt: höchstens 4 %.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE:

Mildes bis mäßiges Aroma von Ziegen-Rohmilchkäse. Charakteristischer frischer, schwach säuerlicher und mäßig pikanter, etwas salziger Geschmack, mit mildem Ziegenaroma im Abklang. Sehr angenehm im Mund.

MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE:

Beachtung der geltenden Hygiene- und Gesundheitsvorschriften.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Fütterungssystem des in extensiver oder semi-extensiver Weidehaltung gehaltenen Ziegenbestands macht sich die natürlichen Ressourcen des geografischen Gebiets zunutze. Stroh, Futtermittel, Getreide und Mischungen auf der Grundlage von Hülsenfrüchten und Samen werden beigefüttert, wenn die Tiere einen sehr hohen Bedarf haben, z. B. zur Zeit der Ablammung und Laktation oder wenn der Bewuchs im Sommer am geringsten ist.

Die für die Erzeugung des Käses „Queso Ibores“ bestimmte Milch stammt von den vorstehend genannten Ziegenrassen. Die Betriebe müssen sich im geografischen Gebiet der g.U. befinden und in das Zuchtregister der g.U. eingetragen sein.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Käse wird in eingetragenen Käsereien, die von der Kontrollbehörde kontrolliert werden, in dem der Aufsicht dieser Behörde unterstellten Erzeugungsgebiet hergestellt.

Er reift in eingetragenen und von der Kontrollbehörde kontrollierten Räumen.

Das Endprodukt wird den einschlägigen physikalisch-chemischen, mikrobiologischen und organoleptischen Analysen unterzogen, um seine Qualität zu gewährleisten.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Käse werden in der Regel als Laibe in den Verkehr gebracht. Nichtsdestotrotz dürfen die Käse mit der g.U. von den Käsereien halbiert oder geviertelt werden, sofern ein geeignetes System zur Gewährleistung der Herkunft, des Ursprungs und der Qualität des Erzeugnisses besteht sowie eine ordnungsgemäße Konservierung und angemessene Aufmachung für den Verbraucher im Einklang mit den gesetzlichen Hygiene- und Gesundheitsvorschriften vorgesehen ist.

Der Zuschnitt des Käses muss in Käsereien erfolgen, die bei der Kontrollbehörde registriert sind und sich im Erzeugungsgebiet befinden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf dem geschützten Erzeugnis muss die g.U. „Queso Ibores“ angegeben sein. Das Erzeugnis muss ein von der Kontrollbehörde genehmigtes Etikett tragen. Das für den Verzehr bestimmte Erzeugnis muss ein von der Kontrollbehörde ausgestelltes, nummeriertes Kontrolletikett aufweisen, das in einer registrierten Käserei derart befestigt wurde, dass es nicht wiederverwendet werden kann. Dieses Kontrolletikett wird auf jedem Käse oder Käsestück so angebracht, dass es nicht entfernt oder wiederverwendet werden kann, eindeutig identifizierbar ist und die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses sicherstellt.

Aussehen des obligatorischen g.U.-Logos:



Aussehen des Kontrolletiketts:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, in dem die Milch erzeugt und der Käse hergestellt wird, umfasst die natürlichen Verwaltungsbezirke Ibores, Villuercas, La Jara und Trujillo mit insgesamt 35 Gemeinden im Südosten der Provinz Cáceres in der Extremadura.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Geschichte*

Die Ursprünge dieses Erzeugnisses lassen sich sowohl in Bezug auf die Erzeugung als auch auf die Vermarktung weit zurückverfolgen. Der Käse „Queso Ibores“, wie wir ihn heute kennen, wird seit Urzeiten im Einzugsgebiet der g.U. hergestellt. Bekannt ist tatsächlich, dass er seit dem 14. Juli 1465 jeden Donnerstag in Trujillo auf dem Markt angeboten wird, denn zu diesem Zeitpunkt erhielt die Stadt von Heinrich dem Vierten von Kastilien das Privileg, einen freien Markt abzuhalten, bei dem Gemüse, Getreide, Vieh und tierische Erzeugnisse (Fleisch, Milch, Käse usw.) von der Verkaufssteuer befreit waren. Noch heute gibt es in Trujillo eine Ziegenhirtenstraße („Calle de los Cabreros“), durch die die Viehhalter ihr Vieh zum Wochenmarkt bringen mussten.

In der Stadt Jaraicejo wiederum wurde im Februar 1940 das Recht auf Abhaltung eines Wochenmarktes beantragt, das der Stadt im Januar 1945 verliehen wurde. Damals konnten auf diesem Markt alle Artikel und Produkte verkauft werden, die gemessen und gewogen werden konnten. Inzwischen ist das Marktgeschehen auf den An- und Verkauf von Ziegenkäse geschrumpft. Zwischen Januar und Juli bieten die Erzeuger aus den umliegenden Dörfern jede Woche ihre Ware feil.

Vor allem wegen der Bedeutung der Milch- und Käseherstellung in diesem Teil der Extremadura findet hier seit 1986 das jährliche nationale Käsefestival statt, bei dem die besten Käse und Käseerzeugnisse aus ganz Spanien und auch aus anderen Ländern vorgestellt werden.

5.2. *Natürlicher Zusammenhang*

Das Landschaftsbild ist überwiegend mediterran, wobei in den Ebenen Weideland mit Stein- und Korkeichen vorherrscht; an Flüssen wachsen Erlen, Pappeln und Weiden und im Unterholz der Bergwälder Zistrosen. Die hochgelegenen Flächen bilden parallel in Südost-Nordwest-Richtung verlaufende Bergrücken sowie Fastebenen mit bloßliegenden Feuersteinflächen. Die Durchschnittstemperatur beträgt 15-16 °C, mit kalten Wintern und sehr heißen Sommern.

Die heimischen Ziegenrassen passen sich nachweislich am besten an die Klimabedingungen dieses Gebiets mit seinen kalten Wintern und heißen Sommern sowie an das schroffe Gelände und die rauen Bedingungen der extensiven oder semi-extensiven Weidehaltung an. Sie nutzen das Grünland in diesem abgelegenen, ökologisch wichtigen Gebiet und tragen so zur Erhaltung der natürlichen Umwelt bei.

Die besondere Vegetation im Erzeugungsgebiet, in der Stein- und Korkeichen vorherrschen, bewirkt eine typische und sehr hochwertige Ernährung der Ziegen, da diese sich im Winter hauptsächlich von Eicheln ernähren, die sie durch Zistrosen, Thymian, Erika usw. ergänzen. Die Besonderheit dieses Futters bewirkt eine Milchleistung, die zwar von der Menge her nur mäßig, dafür aber von anerkannt hoher Qualität ist.

5.3. *Erzeugungs- und Herstellungssystem*

Bei der Erzeugung wird unter den besten hygienischen und gesundheitlichen Bedingungen gewonnene Rohmilch von Ziegen der Rassen Verata, Retinta, Florida, Malagueña und Murciana-Granadina und deren Kreuzungen untereinander verarbeitet. Typisch für diese Rassen ist ihre Robustheit und die Fähigkeit, sich an extreme Klima- und Bodenverhältnisse anzupassen. Sie bilden traditionell den Ziegenbestand im Erzeugungsgebiet von „Queso Ibores“, weil andere Vieharten und -rassen nicht fähig sind, sich in so hohem Maße an die extensive oder semi-extensive Weidehaltung anzupassen, die das Bodenprofil dieses natürlichen Gebiets erforderlich macht.

Die Milch wird mit natürlichem Lab aus dem Vormagen von milchgebenden Wiederkäuern dick gelegt. Das Lab mit einer durchschnittlichen Stärke von 1:15 000 wird industriell homogenisiert; seine durchschnittliche Zusammensetzung ist 80 % Chymosin und 20 % Pepsin. Die Dicklegung erfolgt bei einer Temperatur von 28 bis 32 °C in 30 bis 60 Minuten. Die dickgelegte Milch wird mehrmals geschnitten, bis eine Korngröße von 5-10 mm erreicht ist. Für das Formen wird der Käsebruch in zulässige zylinderförmige Formen gefüllt und mit geeigneten Mitteln zwischen einer und drei Stunden mit einem Druck von 1-2 kg/cm^2 gepresst.

Gesalzen wird trocken oder nass ausschließlich mit Kochsalz. Bei Nasssalzung darf der Käse höchstens 24 Stunden in einer Salzlösung mit einer Konzentration von höchstens 20 °Bé verbleiben.

Die Reifezeit von „Queso Ibores“ beträgt mindestens 60 Tage. Als „Artesanos“ (handwerklich hergestellt) gilt Käse, dessen Hersteller Milch von eigenen Herden verwenden, und der mindestens 100 Tage gereift ist.

5.4. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses*

Das Gebiet der g.U. „Queso Ibores“ zeichnet sich durch seine hochgelegenen Flächen aus, die parallel in Südost-Nordwest-Richtung verlaufende Bergrücken bilden. Dabei handelt es sich um die Berge von Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa und angrenzend an die Provinz Toledo Altamira, mit Gipfeln aus armorikanischen Quarziten und Schiefer. Es gibt Fastebenen mit präkambrischem Untergrund, in denen auch große bloßliegende Feuersteinflächen vorhanden sind. Ein großer Teil des geografischen Gebiets der g.U. ist nun Teil des von der Unesco anerkannten Geoparks „Villuercas, Ibores, Jara“.

Seit der Antike eigneten sich diese Flächen für die Züchtung einheimischer Ziegenrassen, die an die rauen Bedingungen der Weidehaltung angepasst sind.

Das Landschaftsbild ist überwiegend mediterran, wobei in der Ebene Weideland vorherrscht. An Flüssen und in Senken sowie in den Bergwäldern wachsen Erlen, Pappeln und Weiden. Auf dem Weideland sind nicht nur Steineichen und Gräser zu finden: Je nach Bodenart und Feuchtigkeitsniveau umfasst die Vegetation auch Eichen, Korkbäume, Esskastanien, Zistrosen, Heide, Ginster, spanischen Lavendel und Thymian. Obgleich nicht viel Grünland vorhanden ist, ist es doch von sehr guter Qualität.

Beim Äsen kommt den Ziegen dieser ökologische und natürliche Reichtum zugute, der sich in Milcherzeugnissen von hoher Qualität widerspiegelt. Das Ergebnis ist der Käse „Queso Ibores“, der sich durch Milch- und Pflanzen- sowie durch blumige und fruchtige Aromen auszeichnet und dessen Geschmack aufgrund seiner Erzeugung aus Rohmilch eindeutig erkennbar ist.

Um authentischen und einzigartigen Käse „Queso Ibores“ zu erhalten, wird er nach wie vor mit traditionellen Herstellungsmethoden erzeugt, allerdings unter Verwendung moderner Technologien, um die höchsten Qualitätsstandards in Bezug auf Gesundheit und Hygiene zu erfüllen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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