Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2971

23.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/2971)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Queso Ibores»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Queso Ibores»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Κτηνοτροφίας της περιφερειακής κυβέρνησης της Εστρεμαδούρας.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Queso Ibores» θεωρείται συνήθης τροποποίηση, καθώς δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 23 παράγραφος 3 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση της διατύπωσης σχετικά με τις επιτρεπόμενες φυλές ζώων*

Η αναφορά σε μία από τις επιτρεπόμενες φυλές αιγών απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος. Η εν λόγω φυλή αναφερόταν στο κείμενο ως «Serrana». Πρόκειται για ασαφή και παρωχημένη ονομασία η οποία, στην πραγματικότητα, αναφέρεται σε ομάδα φυλών που δεν περιλαμβάνονται στον επίσημο κατάλογο των εκτρεφόμενων φυλών της Ισπανίας. Αντικαθίσταται από τις ακόλουθες φυλές αιγών: Florida, Malagueña και Murciana-Granadina. Οι εν λόγω φυλές θεωρούνται όλες γηγενείς ισπανικές φυλές στον προαναφερθέντα κατάλογο, καθώς και χαρακτηριστικές των εκτεταμένων περιοχών του νότιου ημίσεος της Ιβηρικής Χερσονήσου. Η εν λόγω αλλαγή αφορά τις ενότητες Β, Ε, και ΣΤ των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η εν λόγω τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση των διαστάσεων*

Ορισμένες ήσσονος σημασίας αλλαγές έγιναν στα ιδιαίτερα φυσικά χαρακτηριστικά του προστατευόμενου προϊόντος: ύψος, διάμετρος και βάρος των τυριών. Σκοπός είναι να επιτραπούν τυριά ελαφρώς μικρότερων διαστάσεων. Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει μόνο την ενότητα Β των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Η εν λόγω τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Διευκρίνιση σχετικά με τη διάρκεια πήξης και πίεσης του τυριού*

Περαιτέρω λεπτομέρειες παρέχονται σχετικά με ορισμένες πτυχές της διαδικασίας παραγωγής των προστατευόμενων τυριών. Ειδικότερα, η διάρκεια της πήξης και της πίεσης μειώνεται, προκειμένου οι εν λόγω παράμετροι να προσαρμοστούν στις τεχνολογικές εξελίξεις που έχουν σημειωθεί από την καταχώριση της ΠΟΠ. Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει μόνο την ενότητα Ε παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η εν λόγω τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση που αφορά τον οργανισμό ελέγχου*

Η ενότητα Ζ (οργανισμός ελέγχου) προσαρμόζεται ώστε να αντικατοπτρίζει τις τρέχουσες νομικές και διοικητικές συνθήκες.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση των απαιτήσεων επισήμανσης*

Οι διατάξεις σχετικά με την επισήμανση περιγράφονται λεπτομερέστερα, με την προσθήκη παραγράφου σχετικά με τις επιτρεπόμενες μορφές με τις οποίες το προϊόν διατίθεται προς πώληση και τον τρόπο επισήμανσής τους. Η τροποποίηση αυτή αφορά την ενότητα Η των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 3.5 του ενιαίου εγγράφου.

Η εν λόγω τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Απαλοιφή των απαιτήσεων της εθνικής νομοθεσία*

Η ενότητα Θ (απαιτήσεις της εθνικής νομοθεσίας) απαλείφεται ως περιττή.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Queso Ibores»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Queso Ibores»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Queso Ibores» είναι τυρί λιπαρό, που παρασκευάζεται αποκλειστικά από νωπό γάλα αιγών των φυλών Verata, Retinta, Florida, Malagueña και Murciana-Granadina, καθώς και των διασταυρώσεων μεταξύ τους. Το γάλα είναι το φυσικό πλήρες προϊόν που λαμβάνεται από υγιείς κατσίκες, που εκτρέφονται σε εκμεταλλεύσεις καταχωρισμένες στο μητρώο κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων της ΠΟΠ.

Όταν ωριμάσει, το «Queso Ibores» παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά.

ΦΥΣΙΚΑ

Το προϊόν έχει κυλινδρική μορφή, με άνω και κάτω επιφάνεια περισσότερο ή λιγότερο επίπεδη με στρογγυλεμένες ακμές. Έχει ύψος 4 με 9 cm, με διάμετρο από 8 έως 15 cm και ζυγίζει 400 έως 1 200 g Η κρούστα του είναι λεία και ημίσκληρη, και έχει επικάλυψη πιπεριού ή λαδιού. Επαλείφεται με λάδι και παραδοσιακά προστίθενται καρυκεύματα, το χρώμα του ποικίλει ανάλογα με τη μούχλα από γκρίζο όταν παρουσιάζεται με τη φυσική του κρούστα έως κόκκινο πορτοκαλί όταν προστίθενται σ' αυτό καρυκεύματα ή ακόμη κίτρινο ώχρας για τα τυριά που επαλείφονται με λάδι. Η μάζα είναι χρώματος υπόλευκου, ημίσκληρη, με υγρή, κρεμώδη υφή από εύθρυπτη έως σπογγώδης, ενώ εμφανίζει ολιγάριθμες μικρές οπές, ακανόνιστα κατανεμημένες.

ΧΗΜΙΚΑ

Λιπαρή ουσία σε ξηρή ουσία τουλάχιστον 45 %. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρή ουσία – 50 % pH: από 5,0 έως 5,5. Ολική πρωτεΐνη επί ξηρού: τουλάχιστον 30 %. Μέγιστη τιμή NaCl: 4 %.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ

Άρωμα μέτριο έως έντονο, που πλησιάζει το άρωμα του τυριού κατσίκας που παρασκευάζεται από νωπό γάλα. Γεύση έντονη χαρακτηριστική, ελαφρώς όξινη, μέτρια πικάντικη, λίγο αλμυρή, με ελαφρά επίγευση κατσικίσιου γάλακτος, ιδιαίτερα ευχάριστη στον ουρανίσκο.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ

Σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές προδιαγραφές.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το σύστημα σίτισης του πληθυσμού αιγών ελεύθερης ή ημιελεύθερης βοσκής αξιοποιεί τους φυσικούς πόρους της γεωγραφικής περιοχής. Σε περιόδους μεγαλύτερης ανάγκης, όπως ο τοκετός και η γαλουχία ή όταν κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού η φυτοκάλυψη είναι σε έλλειψη, παρέχεται συμπληρωματική διατροφή με άχυρο, χορτονομή, σιτηρά και μείγματα με βάση όσπρια και σπόρους.

Το γάλα για την παραγωγή του «Queso Ibores» προέρχεται από αίγες των φυλών που αναφέρονται ανωτέρω. Οι εκμεταλλεύσεις πρέπει να βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής και να είναι καταχωρισμένες στο μητρώο κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων της ΠΟΠ.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το τυρί πρέπει να παρασκευάζεται σε τυροκομεία που είναι καταχωρισμένα στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής και ελέγχονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

Η ωρίμαση γίνεται σε ειδικούς χώρους που είναι καταχωρισμένοι και ελέγχονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

Το τελικό προϊόν υπόκειται σε φυσικοχημικές, μικροβιολογικές και οργανοληπτικές αναλύσεις για να διασφαλιστεί η ποιότητά του.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα τυριά συνήθως διατίθενται στην αγορά ολόκληρα. Ωστόσο, τα τυριά με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορούν να διαιρούνται σε τεμάχια του μισού ή του τετάρτου από τα γαλακτοκομεία, με κατάλληλο σύστημα για τη διασφάλιση της προέλευσης, της καταγωγής και της ποιότητας του προϊόντος, καθώς και με την κατάλληλη συντήρηση και παρουσίαση στον καταναλωτή, σύμφωνα με τις νομικές απαιτήσεις υγιεινής και προστασίας της υγείας.

Ο τεμαχισμός των τυριών πρέπει να εκτελείται σε γαλακτοκομεία, τα οποία είναι καταχωρισμένα στο μητρώο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου και βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προστατευόμενο προϊόν πρέπει να φέρει ένδειξη της ΠΟΠ «Queso Ibores». Πρέπει να φέρει ετικέτα η οποία επιτρέπεται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Το προϊόν που προορίζεται για κατανάλωση πρέπει να φέρει αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα, η οποία εκδίδεται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο και τοποθετείται στο προϊόν σε καταχωρισμένο γαλακτοκομείο, κατά τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή της. Η εν λόγω συμπληρωματική ετικέτα τοποθετείται σε κάθε τυρί ή τεμάχιο τυριού κατά τρόπο ώστε να μην μπορεί να αφαιρεθεί ή να επαναχρησιμοποιηθεί, να είναι αδιαμφισβήτητα αναγνωρίσιμη και να διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

Εμφάνιση του υποχρεωτικού λογότυπου της ΠΟΠ:



Εμφάνιση της συμπληρωματικής ετικέτας:



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του γάλακτος και παρασκευής του τυριού περιλαμβάνει τις φυσικές περιοχές Ibores, Villuercas, La Jara και Trujillo: συνολικά 35 δήμους στο νοτιοανατολικό τμήμα της επαρχίας Cáceres, στην Εστρεμαδούρα.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιστορικά στοιχεία*

Το τυρί είναι προϊόν, του οποίου τόσο η παραγωγή όσο και η πώληση χρονολογούνται αιώνες πριν. Το Queso Ibores, όπως το γνωρίζουμε σήμερα, παράγεται στην περιοχή που καλύπτεται από την εν λόγω ΠΟΠ από αρχαιοτάτων χρόνων. Πράγματι, ιστορικά στοιχεία καταδεικνύουν ότι το τυρί πωλούνταν στο Trujillo, κάθε Πέμπτη από τις 14 Ιουλίου 1465, ημερομηνία κατά την οποία ο Ερρίκος ο Δ΄ της Καστίλης παραχώρησε στην πόλη το προνόμιο της λειτουργίας ελεύθερης αγοράς, απαλλαγμένης από βασιλικό φόρο για την πώληση λαχανικών, σιτηρών, ζώων και ζωικών προϊόντων (κρέας, γάλα, τυρί κ.λπ.). Μάλιστα, μία από τις οδούς της πόλης φέρει ακόμη και σήμερα το όνομα «Calle de los Cabreros» (οδός των αιγών), θυμίζοντας πως κάποτε υπήρξε πέρασμα για τους κτηνοτρόφους και τα ζώα τους που κατευθύνονταν προς την εβδομαδιαία αγορά.

Εξάλλου, η πόλη Jaraicejo, τον Φεβρουάριο του 1940, υπέβαλε αίτημα για τη λειτουργία εβδομαδιαίας αγοράς, το οποίο εγκρίθηκε τον Ιανουάριο του 1945. Στην αγορά αυτή πουλούσαν όλα τα αντικείμενα και τα προϊόντα που μπορούσαν να ζυγιστούν και να μετρηθούν. Με την πάροδο του χρόνου η αγορά περιορίστηκε στην αγοραπωλησία κατσικίσιου τυριού και κάθε εβδομάδα, από τον Ιανουάριο έως τον Ιούλιο οι κτηνοτρόφοι από τα γύρω χωριά έφερναν τα προϊόντα τους για να τα διαθέσουν προς πώληση.

Κυρίως λόγω της σημασίας του γαλακτοκομικού και τυροκομικού τομέα σε αυτό το τμήμα της Εστρεμαδούρας, από το 1986 πραγματοποιείται το ετήσιο εθνικό φεστιβάλ τυροκομίας, το οποίο περιλαμβάνει τα καλύτερα τυροκομικά προϊόντα από ολόκληρη την Ισπανία καθώς και από άλλες χώρες.

5.2. *Φυσικοί παράγοντες*

Το τοπίο είναι μεσογειακού τύπου και στις πεδιάδες επικρατούν οι βοσκότοποι. Υπάρχουν αριές, φελλοφόρες βελανιδιές, σκλήθρες, λεύκες και ιτιές κοντά στα ποτάμια, ορεινά δάση, καθώς και χαμηλή βλάστηση με λαδανιές. Πρόκειται για υψίπεδα που σχηματίζουν παράλληλες οροσειρές με προσανατολισμό από νοτιοανατολικά προς βορειοδυτικά και πανεπίπεδα των οποίων η επιφάνεια καλύπτεται από πυριγενή πετρώματα. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από μέσες θερμοκρασίες μεταξύ 15 και 16 °C, με δριμείς χειμώνες και πολύ ζεστά καλοκαίρια.

Διαπιστώνεται ότι οι γηγενείς φυλές αιγών είναι αυτές που προσαρμόστηκαν καλύτερα στα κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής (δριμείς χειμώνες, θερμά καλοκαίρια και τραχύ ανάγλυφο), καθώς και στις δυσμενείς συνθήκες ελεύθερης ή ημιελεύθερης βοσκής. Επωφελούνται από τους λειμώνες αυτών των εδαφών οριακής απόδοσης μεγάλου οικολογικού ενδιαφέροντος, τα οποία συμβάλλουν στη διατήρηση του φυσικού περιβάλλοντος.

Η χαρακτηριστική χλωρίδα της περιοχής, όπου κυριαρχούν η αριά και η φελλοφόρος βελανιδιά, παρέχει στα ζώα τροφή με ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπου το βελανίδι αποτελεί την κύρια πηγή της υψηλής ποιότητας διατροφής των ζώων κατά τη χειμερινή περίοδο, μαζί με τη χαμηλή βλάστηση με λαδανιές, το θυμάρι, την καλούνα κ.λπ. Επομένως, τα γαλακτοκομικά προϊόντα μπορεί να μην είναι πολύ εκλεπτυσμένα, αλλά η ποιότητά τους είναι αναγνωρισμένη.

5.3. *Συστήματα παραγωγής και μεταποίησης*

Η μέθοδος παραγωγής χρησιμοποιεί νωπό γάλα, με τις βέλτιστες συνθήκες υγιεινής και καταλληλότητας της παραγωγής, από αίγες των φυλών Verata, Retinta, Florida, Malagueña και Murciana-Granadina και διασταυρώσεις τους. Οι φυλές αυτές διακρίνονται από μια σειρά ιδιαίτερων χαρακτηριστικών όπως η μεγάλη τους ανθεκτικότητα και η ικανότητα προσαρμογής σε εξαιρετικά δυσμενείς συνθήκες κλίματος και εδάφους και αποτελούν παραδοσιακά τις κύριες φυλές αιγών που εκτρέφονται στην περιοχή παραγωγής του «Queso Ibores». Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι, λόγω του αναγλύφου της φυσικής περιοχής, άλλες φυλές δεν έχουν την ικανότητα προσαρμογής σε καθεστώς ελεύθερης ή ημιελεύθερης βοσκής.

Η πήξη του γάλακτος ενεργοποιείται από φυσική πυτιά που προέρχεται από το ήνυστρο του στομάχου των γαλακτοφόρων μηρυκαστικών, η οποία υποβάλλεται σε βιομηχανική ομογενοποίηση και κατά κανόνα παρουσιάζει σύνθεση 80 % σε χυμοσίνη και 20 % σε πεψίνη, με μέση πηκτική δύναμη 1:15 000. Η πήξη πραγματοποιείται σε θερμοκρασία μεταξύ 28 και 32 °C και διαρκεί από 30 έως 60 λεπτά. Το τυρόπηγμα τεμαχίζεται διαδοχικά έως ότου ληφθούν κόκκοι διαμέτρου 5 έως 10 mm. Για τη μόρφωση το τυρόπηγμα τοποθετείται σε επιτρεπόμενα κυλινδρικά καλούπια και στη συνέχεια υποβάλλεται σε πίεση 1 έως 2 kg/cm^2 επί 1 έως 3 ώρες με τη βοήθεια ειδικών μηχανημάτων.

Μπορεί να γίνει ξηρό ή υγρό αλάτισμα χρησιμοποιώντας αποκλειστικά χλωριούχο νάτριο. Σε περίπτωση υγρού αλατίσματος το προϊόν δεν πρέπει να παραμείνει περισσότερο από 24 ώρες σε άλμη ανώτατης συγκέντρωσης 20 °Bé.

Για την παραγωγή του «Queso Ibores» απαιτείται ελάχιστη περίοδος ωρίμασης 60 ημερών. Τα τυριά που παρασκευάζονται από παραγωγούς που χρησιμοποιούν γάλα από ζώα των δικών τους κοπαδιών, ελάχιστης περιόδου ωρίμασης 100 ημερών, μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Artesanos» (βιοτεχνικά).

5.4. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Η περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ Queso Ibores χαρακτηρίζεται από το ορεινό ανάγλυφο που σχηματίζει παράλληλες οροσειρές με κατεύθυνση νοτιοανατολικά προς βορειοδυτικά. Πρόκειται για τις οροσειρές Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa και την οροσειρά Altamira που συνορεύει με την επαρχία Toledo, με κορυφές από χαλαζίτη Αρμορικής και σχιστόλιθο. Υπάρχουν πανεπίπεδα με εδάφη της προκάμβριας περιόδου, όπου εντοπίζονται επίσης μεγάλες εκτάσεις πυριγενών πετρωμάτων. Μεγάλο μέρος της γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ αποτελεί πλέον μέρος του γεωπάρκου «Villuercas, Ibores, Jara», που είναι αναγνωρισμένο από την Unesco.

Από την αρχαιότητα, οι εκτάσεις αυτές ευνοούσαν την εκτροφή τοπικών φυλών αιγών προσαρμοσμένων στις αντίξοες συνθήκες βοσκής.

Το τοπίο είναι κυρίως μεσογειακό και χαρακτηρίζεται κατά κύριο λόγο από βοσκοτόπους στην πεδιάδα, με σκλήθρες, λεύκες και ιτιές στα ποτάμια και στις κοιλάδες, καθώς και ορεινά δάση. Οι βοσκότοποι δεν αποτελούνται μόνο από αριές και αγρωστώδη: ανάλογα με τα εδάφη και την υγρασία, το βοτανικό μείγμα περιλαμβάνει επίσης βελανιδιές, φελλοφόρους βελανιδιές, καστανιές, θαμνόξυλα λαδανιάς, ρείκια, σπάρτα, αγριολεβάντα και θυμάρι. Παρότι δεν είναι σε αφθονία, οι λειμώνες είναι υψηλής ποιότητας.

Καθώς τρέφονται, οι αίγες επωφελούνται από αυτόν τον περιβαλλοντικό φυσικό πλούτο, που μετουσιώνεται σε γαλακτοκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας. Το αποτέλεσμα είναι το προϊόν Queso Ibores, στο οποίο οι γεύσεις και τα αρώματα γάλακτος, φυτών, ανθέων και φρούτων είναι εμφανή λόγω της παρασκευής του από νωπό γάλα.

Οι παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται, αλλά με την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας για τη συμμόρφωση με τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας στον τομέα της υγιεινής και της προστασίας της υγείας και για την παραγωγή του αυθεντικού και μοναδικού τυριού Queso Ibores.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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