C/2025/2971

23.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/2971)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Queso Ibores»

N° UE: PDO-ES-0261-AM01 — 25.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Queso Ibores»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification du cahier des charges de l'AOP «Queso Ibores» est une modification standard car elle ne concerne aucun des cas visés à l'article 24, paragraphe 3, point a), du règlement (UE) 2024/1143.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification rédactionnelle concernant les races d'élevage admises.*

La mention de l'une des races de chèvres admises dans le cahier des charges, à savoir la race Serrana, est supprimée, au motif qu'il s'agit d'une désignation ambiguë et obsolète, qui correspondait en réalité à un groupe de races non inscrites au Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España (le catalogue espagnol officiel des races d'élevage). Elle est remplacée par l'inclusion des races caprines suivantes: Florida, Malagueña et Murciana-Granadina, qui sont toutes reconnues en tant que races locales espagnoles dans ledit catalogue officiel et qui se caractérisent par leur présence dans de vastes zones de la moitié sud de la péninsule ibérique. Cette modification a une incidence sur les rubriques B, E et F du cahier des charges et sur le point 3.2 du document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Modification du format*

Quelques ajustements mineurs sont apportés à certaines caractéristiques physiques du produit protégé (hauteur, diamètre et poids des fromages, afin d'accepter des fromages d'un format légèrement plus petit), ce qui a uniquement une incidence sur la rubrique B du cahier des charges et sur le point 3.2 du document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Abaissement du temps de caillage et de pressage du fromage*

Certains aspects du processus d'élaboration des fromages protégés sont modifiés (la durée du caillage et du pressage est notamment réduite afin d'adapter ces paramètres aux progrès technologiques intervenus depuis l'enregistrement de l'AOP). Cette modification a uniquement une incidence sur la rubrique E (point 2) du cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Modification de la structure de contrôle*

La rubrique G (structure de contrôle) est alignée sur la réalité juridique et administrative actuelle.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Modification des exigences relatives à l'étiquetage*

Les détails relatifs à l'étiquetage sont précisés, avec l'ajout d'un paragraphe sur les formats de commercialisation autorisés et leur étiquetage correspondant. Cette modification a une incidence sur la rubrique H du cahier des charges et sur le point 3.5 du document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Suppression des exigences législatives nationales*

La rubrique I (Exigences législatives nationales) est supprimée car inutile.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Queso Ibores»

N° UE: PDO-ES-0261-AM01 — 25.2.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Queso Ibores»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Queso Ibores» est un fromage gras, fabriqué exclusivement à partir de lait cru de chèvres des races Verata, Retinta, Florida, Malagueña et Murciana-Granadina et de leurs croisements entre elles. Le lait doit être le produit naturel intégral obtenu de la traite de chèvres saines provenant d'élevages inscrits au registre des élevages couverts par l'appellation d'origine protégée.

Au terme de son affinage, le «Queso Ibores» présente les caractéristiques suivantes:

PHYSIQUES:

de forme cylindrique, avec des faces relativement planes et une circonférence plano-complexe, sa hauteur varie entre 4 et 9 cm, son diamètre entre 8 et 15 cm et son poids entre 400 et 1 200 g. La croûte est lisse et semi-dure, d'une couleur naturelle jaune cireux à ocre foncé, ce fromage est traditionnellement pimenté et huilé; sa couleur peut varier en fonction des moisissures, qui vont du grisâtre lorsqu'il est présenté avec sa croûte naturelle au rouge orangé lorsqu'il est pimenté, ou encore au jaune ocre pour les fromages huilés. La pâte est semi-dure, de couleur blanc ivoire, onctueuse et humide, entre friable et élastique, et elle présente quelques petits trous, peu nombreux et répartis de manière inégale.

CHIMIQUES:

matière grasse de 45 % au minimum sur extrait sec. Extrait sec de 50 % au minimum. pH: de 5,0 à 5,5. Protéine totale sur extrait sec: 30 % au minimum. ClNa: 4 % au maximum.

ORGANOLEPTIQUES:

arôme doux à modéré, se rapprochant du fromage de chèvre fabriqué à partir de lait cru. Saveur franche caractéristique, légèrement acide, modérément piquante, quelque peu salée, avec un arrière-goût délicatement caprin et très agréable au palais.

MICROBIOLOGIQUES:

selon la législation en vigueur en matière d'hygiène et de santé.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'alimentation des chèvres en régime semi-extensif ou extensif est adaptée aux ressources naturelles de la zone géographique, avec un complément alimentaire à base de paille, de fourrage, de céréales et de composés, obtenus à partir de légumineuses et de graines, pendant les périodes où les besoins alimentaires sont les plus importants, comme lors des vêlages, de la lactation ou pendant la période estivale, lorsque la couverture végétale se fait plus rare.

Le lait destiné à la fabrication du «Queso Ibores» provient de chèvres des races précitées. Les exploitations doivent être situées dans la zone de production et inscrites au registre des élevages du Consejo Regulador (la Commission de contrôle) de l'appellation d'origine protégée.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le fromage doit être fabriqué dans des fromageries inscrites dans la zone de production du Consejo Regulador et contrôlées par ce dernier.

L'affinage a lieu dans des locaux spécifiques inscrits et contrôlés par le Consejo Regulador.

Le produit fini est soumis aux analyses physico-chimiques, microbiologiques et organoleptiques nécessaires pour en garantir la qualité.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le fromage est généralement commercialisé par unités entières; les fromages protégés peuvent toutefois être découpés en moitiés ou en quarts par les fromageries, selon un système de contrôle approprié, à même de garantir la provenance, l'origine et la qualité du produit, ainsi que sa parfaite conservation et une présentation adéquate au consommateur, conformément aux exigences législatives en matière d'hygiène et de santé.

Le découpage doit être effectué dans des fromageries inscrites au registre du Consejo Regulador et situées dans la zone de production.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le produit protégé est accompagné de la mention obligatoire de l'AOP «Queso Ibores». Son étiquette doit être autorisée par le Consejo Regulador. Le produit destiné à la consommation est muni d'une contre-étiquette numérotée et délivrée par le Consejo Regulador, apposée dans l'établissement enregistré de manière à empêcher sa réutilisation. Cette contre-étiquette est apposée sur chaque fromage protégé, ou sur chaque portion de celui-ci, de manière indissociable et parfaitement identifiable, afin d'empêcher toute réutilisation de la contre-étiquette et de préserver la traçabilité du produit.

Format du logo obligatoire de l'AOP:



Format de la contre-étiquette:



4. **Description succincte de l'aire géographique**

La zone de production du lait et de fabrication du fromage comprend les régions naturelles de Ibores, Villuercas, La Jara et Trujillo, soit un total de 35 communes dans le sud-est de la province de Cáceres (Estrémadure).

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Lien historique:*

Le fromage est un produit dont la fabrication et la commercialisation sont très anciennes. Le «Queso Ibores», tel que nous le connaissons aujourd'hui, est produit dans la zone couverte par cette appellation d'origine protégée depuis des temps très reculés. Cependant, il existe des preuves de la vente de ce fromage tous les jeudis à Trujillo depuis le 14 juillet 1465, date à laquelle Henri IV de Castille a concédé à cette commune le privilège de tenir un marché franc, exempt d'impôts sur la vente de légumes, de céréales, de bétail et de ses dérivés (viande, lait, fromage). Il existe encore dans cette localité une rue dénommée «Calle de los Cabreros» (rue des chevriers), par laquelle les éleveurs et leur bétail étaient obligés de passer pour se rendre au marché hebdomadaire.

Par ailleurs, la localité de Jaraicejo a sollicité en février 1940 la mise en place d'un marché hebdomadaire (demande accordée en janvier 1945), sur lequel étaient vendus tous les articles et produits pouvant être pesés et mesurés. Avec le temps, ce marché s'est limité à l'achat et à la vente de fromages de chèvre; chaque semaine, de janvier à juillet, les éleveurs des villages les plus proches y affluent.

Depuis 1986, la Foire nationale du fromage se tient chaque année à Trujillo, ce qui témoigne de l'importance actuelle des secteurs laitier et fromager dans cette région d'Estrémadure. Cette foire rassemble les meilleurs produits fromagers du pays, mais également de l'étranger.

5.2. *Cadre naturel:*

Le paysage de la zone est principalement de type méditerranéen, avec une prédominance de pâturages arborés (dehesa) dans la plaine; on y trouve des chênes verts et des chênes-lièges, des aulnaies, des peupleraies et des saussaies près des rivières et dans les forêts de montagne, ainsi que des sous-bois de cistes. Il s'agit de terrains élevés formant des chaînes de montagne parallèles orientées du sud-est au nord-ouest, et de zones de pénéplaine dont la surface est couverte de roches ignées. Le climat est caractérisé par des températures moyennes comprises entre 15 et 16 °C, avec des hivers rigoureux et des étés très chauds.

Les races caprines autochtones se sont révélées les plus aptes à s'adapter aux caractéristiques climatiques de la zone (hivers rigoureux, étés chauds et relief montagneux accidenté), ainsi qu'aux dures conditions de pâturage extensif ou semi-extensif; les élevages caprins y profitent des pâturages de ces zones marginales, qui présentent un grand intérêt écologique, et ils favorisent la conservation du milieu naturel.

Dans cette région, où prédominent le chêne vert et le chêne-liège et où le gland constitue, pendant la période hivernale, l'une des principales sources d'alimentation, la flore est d'une qualité incontestable; s'ajoutant aux sous-bois de cistes, de thym, de bruyère, etc., elle confère à l'alimentation du bétail certaines caractéristiques particulières qui se traduisent par des productions laitières peu élevées, mais dont la qualité est reconnue.

5.3. *Systèmes de production et d'élaboration:*

Le fromage est produit à base de lait cru, répondant aux meilleures conditions en matière d'hygiène et de santé et provenant de chèvres des races Verata, Retinta, Florida, Malagueña et Murciana-Granadina et de leurs croisements entre elles. Ces races se caractérisent par des qualités particulières telles que leur grande rusticité et leur capacité d'adaptation à des conditions extrêmes sur le plan du climat et du terrain; c'étaient les races caprines traditionnellement exploitées dans la zone de production du «Queso Ibores». Cela tient au fait que d'autres types de bétail n'ont pas une telle capacité d'adaptation en régime de pâturage extensif ou semi-extensif en raison des conditions orographiques de ces régions naturelles.

La coagulation du lait est provoquée par une présure naturelle provenant de la caillette de l'estomac de ruminants laitiers, qui a été homogénéisée dans l'exploitation; la composition moyenne de cette présure est 80 % de chymosine et 20 % de pepsine et sa force moyenne est de 1:15 000. Le caillage est réalisé à une température comprise entre 28 et 32 °C pendant une durée de 30 à 60 minutes. Le caillé est soumis à des découpes successives jusqu'à l'obtention de grains mesurant de 5 à 10 mm. Le moulage s'effectue par introduction du caillé dans des moules cylindriques agréés, après quoi le fromage est soumis à des pressions de 1 et 2 kg/cm^2, pendant 1 à 3 heures, à l'aide du matériel adéquat.

Le salage, qui peut être humide ou sec, s'effectue exclusivement avec du chlorure de sodium. En cas de salage humide, le fromage ne doit pas demeurer plus de 24 heures dans une solution saline d'une concentration maximale de 20°Bé.

Le «Queso Ibores» requiert une période d'affinage minimale de 60 jours. Peuvent porter la mention «Fromage artisanal» les fromages qui sont fabriqués par les producteurs avec le lait de leurs propres troupeaux et qui sont soumis à une période d'affinage de 100 jours au minimum.

5.4. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité et les caractéristiques du produit*.

La zone couverte par l'AOP «Queso Ibores» se caractérise par ses terrains escarpés, formant des massifs parallèles orientés du sud-est vers le nord-ouest. Il s'agit des massifs de Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa, ainsi que de la Sierra de Altamira, constituée de crêtes de grès armoricain et d'ardoise, qui forme la limite avec la province de Tolède. On trouve également des zones de plateaux formés de terrains précambriens, et de grandes surfaces de roches ignées. Actuellement, une grande partie de l'aire géographique de cette AOP coïncide avec le géoparc «Villuercas, Ibores, Jara» reconnu par l'Unesco.

Depuis des temps anciens, ces terres se prêtent à l'élevage de races caprines d'origine locale qui s'adaptent aux conditions difficiles de pâturage.

Le paysage est principalement de type méditerranéen, et les pâturages arborés (dehesa) prédominent dans la plaine; on y trouve des chênes verts et des chênes-lièges, des aulnaies, des peupleraies et des saussaies près des rivières et des gorges, ainsi que dans les forêts de montagne. Les pâturages arborés (dehesa) ne sont pas uniquement constitués de chênes verts et de plantes herbacées; en fonction des sols et de l'humidité, la végétation est complétée par des chênes, des chênes-lièges, des châtaigniers et des broussailles de ciste, de bruyère, de genêts, de lavande et de thym, avec des pâturages peu abondants mais d'une qualité exceptionnelle.

Les chèvres bénéficient de cette richesse environnementale et naturelle dans leur alimentation, ce qui se traduit par une production laitière de grande qualité, aboutissant au «Queso Ibores», élaboré à partir de lait cru, dont on apprécie les arômes et les saveurs lactiques, végétales, florales et fruitées.

Les méthodes de fabrication traditionnelles ont été maintenues, en y appliquant les technologies modernes afin de répondre aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de santé et d'obtenir un «Queso Ibores» authentique et unique.

Référence à la publication du cahier des charges

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