C/2025/2971

23.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/2971)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Queso Ibores»

N. UE: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

1. **Nome del prodotto**

«Queso Ibores»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica del disciplinare della DOP «Queso Ibores» è classificata come modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, lettera a), del regolamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica della formulazione relativa alle razze animali autorizzate*

È stato eliminato il riferimento a una delle razze caprine ammesse nel disciplinare di produzione (la cosiddetta «Serrana», nome ambiguo e obsoleto che in realtà corrispondeva a un gruppo di razze non incluse nel Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España) ed è stato sostituito dall'inserimento delle seguenti razze: Florida, Malagueña e Murciana-Granadina. Queste sono considerate razze autoctone spagnole dal suddetto catalogo ufficiale, e sono tipiche di vaste aree della metà meridionale della penisola iberica. La modifica interessa le sezioni B, E e F del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modifica incide sul documento unico.

2. *Modifica della forma*

Sono state apportate alcune lievi modifiche ad alcune caratteristiche fisiche del prodotto protetto (altezza, diametro e peso dei formaggi, al fine di poter accettare forme leggermente più piccole), il che interessa solo la sezione B del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

La modifica incide sul documento unico.

3. *Modifica della durata di cagliatura e pressatura del formaggio*

Sono stati modificati alcuni aspetti del processo di produzione dei formaggi protetti, nello specifico riducendo la durata della cagliatura e della pressatura, al fine di adeguare tali parametri agli sviluppi tecnologici successivi alla registrazione della DOP. La modifica interessa esclusivamente la sezione E (sottosezione 2) del disciplinare.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Modifica dell'organismo di controllo*

La sezione G («Organismo di controllo») è adattata all'attuale situazione giuridica e amministrativa.

La modifica non incide sul documento unico.

5. *Modifica dei requisiti di etichettatura*

Sono stati aggiunti ulteriori dettagli sull'etichettatura, con l'aggiunta di un paragrafo sui formati di commercializzazione ammessi e sulla loro etichettatura. La modifica interessa la sezione H del disciplinare e il punto 3.5 del documento unico.

La modifica incide sul documento unico.

6. *Soppressione delle prescrizioni legislative nazionali*

La sezione I («Prescrizioni legislative nazionali») è stata soppressa in quanto superflua.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Queso Ibores»

N. UE: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Queso Ibores»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 — Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Queso Ibores» è un formaggio grasso, elaborato esclusivamente con latte crudo di capra delle razze Verata, Retinta, Florida, Malagueña y Murciana-Granadina e loro incroci reciproci. Il latte deve essere il prodotto naturale integrale ottenuto dalla mungitura di capre sane, provenienti dagli allevamenti iscritti nel Registro de Ganaderías de la Denominación de Origen Protegida.

Una volta conclusa la fase di maturazione, il «Queso Ibores» presenta le caratteristiche seguenti.

FISICHE

Forma cilindrica, con facce abbastanza piane e superficie perimetrale piano-convessa, altezza compresa fra i 4 e i 9 centimetri, diametro di 8-15 centimetri e peso che può variare da 400 a 1 200 grammi. La crosta è liscia e semidura, di colore naturale giallo cereo fino a ocra scuro; la presentazione tradizionale è al peperoncino e con la crosta unta con olio d'oliva. I diversi tipi di muffe possono conferire diverse colorazioni che vanno dal grigiastro, nei formaggi presentati con la crosta al naturale, al rosso aranciato in quelli cosparsi di peperoncino, o ancora al giallo ocra in quelli unti con olio d'oliva. La pasta è di color bianco avorio, semidura, umida, di consistenza burrosa, tra il friabile e l'elastico, occhiatura piccola, scarsa e irregolarmente distribuita.

CHIMICHE

Contenuto minimo di grassi su estratto secco: 45 %; estratto secco minimo: 50 %; pH: compreso fra il 5,0 e il 5,5; proteina totale su estratto secco: minimo 30 %; ClNa: massimo 4 %.

ORGANOLETTICHE

Aroma da delicato a marcato, che si avvicina al formaggio caprino ottenuto a partire da latte crudo. Sapore schietto, di latte, leggermente acido, moderatamente piccante, piuttosto salato, con retrogusto delicatamente caprino e assai gradevole al palato.

MICROBIOLOGICHE

Secondo la normativa vigente in materia di igiene e di sanità.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'alimentazione della popolazione caprina in regime semi-estensivo o estensivo è adattata alla disponibilità delle risorse naturali della zona geografica, con supplementi alimentari a base di paglia, foraggio, cereali e composti di leguminose e semi durante i momenti di maggiore fabbisogno alimentare, come il parto, la lattazione o nei periodi di maggiore scarsità della copertura vegetale nell'arco dell'estate.

Il latte destinato alla produzione del «Queso Ibores» proviene da capre appartenenti alle razze sopra citate. Le aziende debbono essere ubicate nella zona di produzione ed essere iscritte nel registro degli allevamenti del Consejo Regulador della denominazione di origine protetta.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il formaggio deve essere prodotto in caseifici iscritti all'interno della zona di produzione del Consejo Regulador e controllati dal medesimo.

Il formaggio è affinato negli appositi locali di maturazione registrati, controllati dal Consejo Regulador.

Il prodotto finale è sottoposto alle necessarie analisi fisico-chimiche, microbiologiche ed organolettiche, in modo da garantirne la qualità.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il formaggio è normalmente immesso sul mercato in unità intere; tuttavia, i formaggi protetti possono essere divisi dai caseifici in metà o in quarti, secondo un sistema appropriato di controllo che garantisca la provenienza, l'origine e la qualità del prodotto, la sua perfetta conservazione e un'adeguata presentazione al consumatore, nel rispetto delle prescrizioni normative in materia di igiene e salute.

Il taglio deve avvenire nei caseifici iscritti nel registro del Consejo Regulador che devono trovarsi nella zona di produzione.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il prodotto protetto deve essere accompagnato da un riferimento obbligatorio alla DOP «Queso Ibores» e da un'etichetta autorizzata dal Consejo Regulador. Il prodotto destinato al consumo deve recare una controetichetta numerata, rilasciata dal Consejo Regulador, che viene apposta negli stabilimenti iscritti in modo tale da impedirne il riutilizzo. Tale controetichetta deve accompagnare ciascun formaggio protetto, intero o in parti, in modo inscindibile e perfettamente identificabile, in modo che non possa essere riutilizzata e per garantire la tracciabilità del prodotto.

Formato del logo obbligatorio della DOP:



Formato della controetichetta:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del latte e di lavorazione del formaggio comprende le comarche naturali di Ibores, Villuercas, La Jara e Trujillo, ossia un totale di 35 territori comunali del sudest della provincia di Cáceres in Estremadura.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Storico*

Il formaggio è un prodotto di origini antichissime, sia dal punto di vista dell'elaborazione che della commercializzazione. Il «Queso Ibores», come lo conosciamo oggi, è prodotto nella zona territoriale di questa denominazione di origine protetta da tempi remoti. Esistono prove della vendita di questo formaggio ogni giovedì a Trujillo già dal 14 luglio 1465, data alla quale Enrico IV di Castiglia concesse alla città il privilegio di avere un mercato «franco» esente da imposte sulla vendita di ortaggi, cereali, bestiame e suoi derivati (carne, latte, formaggio). In questa località vi è una via che porta tuttora l'antico nome di «Calle de los Cabreros»; si tratta della strada percorsa dagli allevatori quando, con il bestiame, si recavano al mercato settimanale.

Anche nella località di Jaraicejo si chiese, nel febbraio 1940, di poter disporre di un mercato settimanale, concesso poi nel gennaio 1945. Sul mercato si vendevano tutti gli articoli e i prodotti che potevano essere pesati e misurati. Con l'andare del tempo questo mercato si ridusse alla compravendita di formaggio caprino ed ogni settimana, da gennaio a luglio, vi affluivano gli allevatori dei paesi vicini.

Soprattutto grazie all'importanza dei settori lattiero e caseario in questa zona dell'Estremadura, dal 1986 si tiene ancora oggi a Trujillo la fiera nazionale del formaggio, che racchiude i migliori prodotti caseari provenienti da tutto il paese e persino dall'estero.

5.2. *Naturalistico*

Il paesaggio è essenzialmente di tipo mediterraneo: in pianura predomina la *dehesa* in cui vegetano boschi di lecci e di querce da sughero; lungo i fiumi e nei boschi di montagna sono più comuni ontani, pioppi, salici e sottobosco di cisti. Si tratta di terreni elevati che formano montagne parallele orientate in direzione sudovest-nordovest e di zone semipiane la cui superficie è ricoperta di rocce ignee. Il clima è caratterizzato da temperature medie comprese fra i 15 e i 16 °C, con inverni rigidi ed estati molto calde.

Le razze caprine autoctone hanno dimostrato di essere quelle che meglio si adattano alle caratteristiche climatiche della zona (inverni freddi ed estati calde), al profilo montagnoso accidentato nonché alle dure condizioni di pascolo estensivo o semi-estensivo; il bestiame approfitta dei pascoli di questa zona marginale, di grande interesse ecologico, favorendo la conservazione dell'ambiente naturale.

La flora di questa zona, costituita prevalentemente di lecci e di querce da sughero - la ghianda rappresenta infatti una delle principali fonti di alimentazione degli animali durante l'inverno - è di qualità incontestabile; insieme al sottobosco di cisto, timo, erica ecc., conferisce all'alimentazione del bestiame alcune caratteristiche specifiche che si traducono in una produzione lattea non molto abbondante ma di indiscussa qualità.

5.3. *Sistemi di produzione e lavorazione*

Il punto di partenza della produzione è il latte crudo, ottenuto secondo le migliori condizioni igieniche e sanitarie da capre Veratas, Retintas, Floridas, Malagueñas, Murciana-Granadinas e loro incroci. Tali razze si contraddistinguono per alcune doti particolari quali la grande rusticità e la capacità di adattamento a condizioni estreme sia dal punto di vista climatico che del terreno. Si tratta di razze caprine tradizionalmente sfruttate nella zona di produzione del «Queso Ibores». Ciò è dovuto al fatto che altre razze non sono dotate di una capacità di adattamento altrettanto sviluppata in regimi di pascolo estensivo o semi-estensivo, date le condizioni orografiche di queste comarche naturali.

La coagulazione del latte viene provocata con caglio naturale estratto dall'abomaso dei ruminanti lattanti, omogeneizzato industrialmente e costituito mediamente all'80 % di chimosina e al 20 % di pepsina; la sua forza media è di 1:15 000. Il processo di cagliatura viene effettuato ad una temperatura compresa tra 28 e 32 °C, per un periodo compreso tra 30 e 60 minuti. La cagliata così ottenuta viene quindi sottoposta a tagli successivi fino ad ottenere un granulo di 5-10 mm. Per la formatura si dispone la cagliata negli appositi stampi cilindrici autorizzati e, ad operazione ultimata, il formaggio è sottoposto ad una pressione compresa fra 1 e 2 kg/cm^2 per 1-3 ore.

Per la salatura, che può essere a secco o in salamoia, si fa uso esclusivamente di cloruro di sodio. Nel caso della salatura in salamoia il tempo massimo di permanenza è di 24 ore in una soluzione salina la cui concentrazione massima è di 20 °Bé.

Il «Queso Ibores» ha bisogno di un periodo minimo di maturazione di 60 giorni. Possono recare la dicitura «Artesanos» i formaggi ottenuti dai produttori che utilizzano latte proveniente dalle proprie mandrie e che siano stati lasciati maturare per almeno 100 giorni.

5.4. *Nesso di causalità tra l'area geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto*

La zona protetta dalla DOP «Queso Ibores» è caratterizzata da alture che formano catene parallele orientate in direzione sudest-nordovest (si tratta delle catene di Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa e quella di Altamira, al confine con la provincia di Toledo, con creste di quarziti armoricane e scisti) e zone di semipianura con terreni preambrici, con ampie superfici di rocce ignee. Attualmente gran parte della zona geografica di questa DOP coincide con il geoparco «Villuercas, Ibores, Jara», riconosciuto dall'Unesco.

Sin dall'antichità queste terre sono propizie all'allevamento di capre autoctone che si adattano alle difficili condizioni del pascolo.

Il paesaggio è essenzialmente di tipo mediterraneo: in pianura predomina la *dehesa*; lungo i fiumi e le gole e nei boschi di montagna gli ontani, i pioppi e i salici. La *dehesa* non è costituita solo di lecci e vegetazione erbacea; a seconda del suolo e dell'umidità, la botanica di questo ambiente è completata da querce, querce da sughero, castagni e cespugli di cisti, brughi, ginestre dei carbonai, lavanda selvatica e timo, e il pascolo risulta non abbondante ma di grandissima qualità.

Questa ricchezza ambientale e naturale è sfruttata nell'alimentazione delle capre e si traduce in una produzione di latte di alta qualità che dà origine al «Queso Ibores», in cui è possibile, essendo realizzato a partire da latte crudo, apprezzare gli aromi e i sapori lattici, vegetali, floreali e fruttati.

I metodi di produzione tradizionali hanno continuato a essere preservati, anche se con le tecnologie moderne per rispettare i più elevati standard di qualità igienica e sanitaria e ottenere un «Queso Ibores» autentico e unico.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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