Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2971

23.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/2971)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Queso Ibores"

EU-nr.: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

1. **Naam van het product**

"Queso Ibores"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijziging van het productdossier van de BOB "Queso Ibores" is een standaardwijziging, omdat zij niet een van de in artikel 24, lid 3, punt a), van Verordening (EU) 2024/1143 bedoelde gevallen betreft.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Redactionele wijziging betreffende toegestane fokrassen*

De vermelding van een van de in het productdossier toegestane geitenrassen, namelijk het ras "Serrana", is geschrapt, omdat het een dubbelzinnige en verouderde benaming is die in feite overeenkomt met een groep rassen die niet zijn opgenomen in de Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España (de officiële Spaanse catalogus van veerassen). De vermelding is vervangen door de toevoeging van de volgende geitenrassen: Florida, Malagueña en Murciana-Granadina, allemaal rassen die in de genoemde officiële catalogus als lokale Spaanse rassen zijn erkend en die aanwezig zijn in grote gebieden van de zuidelijke helft van het Iberisch schiereiland. Deze wijziging heeft betrekking op de rubrieken B, E en F van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van het formaat*

Er zijn enkele kleine aanpassingen aangebracht aan bepaalde fysieke kenmerken van het beschermde product (hoogte, diameter en gewicht van de kaas, zodat de kazen iets kleiner mogen zijn). Deze wijzigingen hebben alleen betrekking op rubriek B van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Verkorting van de duur van het stremmen en het persen van de kaas*

Bepaalde aspecten van het bereidingsproces van de beschermde kazen zijn gewijzigd. Met name is de duur van het stremmen en van het persen verkort om deze parameters aan te passen aan de technologische ontwikkelingen sinds de registratie van de BOB. Deze wijziging heeft alleen gevolgen voor rubriek E (punt 2) van het productdossier.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van de controlestructuur*

Rubriek G (controlestructuur) wordt afgestemd op de huidige juridische en administratieve realiteit.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van de etiketteringseisen*

Aan de bijzonderheden over de etikettering wordt een alinea toegevoegd over de toegestane formaten voor het in de handel brengen en de bijbehorende etikettering. Deze wijziging heeft gevolgen voor rubriek H van het productdossier en voor punt 3.5 van het enig document.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Schrapping van nationale wettelijke voorschriften*

Rubriek I (Nationale wettelijke voorschriften) was overbodig en is geschrapt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Queso Ibores”

EU-nr.: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Queso Ibores”

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Queso Ibores" is een volvette kaas, die uitsluitend wordt gemaakt van rauwe melk van de geitenrassen Verata, Retinta, Florida, Malagueña en Murciana-Granadina en onderlinge kruisingen daarvan. De melk is een volledig natuurlijk product dat verkregen wordt door het melken van gezonde geiten, van de veeteeltbedrijven die zijn ingeschreven in het BOB-register.

"Queso Ibores" bezit, wanneer hij rijp is, de onderstaande kenmerken.

UITERLIJKE KENMERKEN:

De kaas is rond, met duidelijk vlakke zijden en afgeronde zijvlakken. De hoogte ervan schommelt tussen 4 en 9 cm, met een diameter tussen 8 en 15 cm en een gewicht van 400 tot 1 200 g. De korst is glad en halfzacht, de natuurlijke kleur ervan wasachtig geel of donkeroker. Doorgaans wordt de kaas met paprikapoeder ingewreven of met olie ingesmeerd. Er kunnen diverse kleurschakeringen ontstaan door de verschillende schimmels, van grijsachtig bij een natuurlijke korst, oranjeachtig rood bij de met paprikapoeder ingewreven korst, tot okergeel bij kazen die met olie zijn ingesmeerd. De binnenkant is ivoorwit, halfhard, met een boterachtige structuur, vochtig, tussen brokkelig en elastisch in, met enkele onregelmatig verdeelde kleine gaten.

CHEMISCHE KENMERKEN:

Minimaal vetgehalte van 45 % van de droge stof. Minimaal gehalte droge stof 50 %. pH-waarde: 5,0 tot 5,5. Totaal eiwitgehalte van de droge stof: minimaal 30 %. NaCl: maximaal 4 %.

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Zacht tot enigszins pittig aroma van geitenkaas die van rauwe melk is gemaakt. Karakteristieke uitgesproken smaak, lichtzurig, redelijk pikant, enigszins zout, lichte nasmaak van geit, en zeer aangenaam van smaak.

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN:

Volgens de huidige voorschriften inzake hygiëne en gezondheid.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De voeding van de geiten, die extensief of semi-extensief worden gehouden, is aangepast aan de natuurlijke hulpbronnen van het geografische gebied, met een voedersupplement op basis van stro, droogvoer, granen en mengvoeders, verkregen uit peulgewassen en zaden, in de perioden waarin de voedselbehoeften het grootst zijn, zoals tijdens het kalven, de zoogtijd of in de zomer, wanneer de vegetatie schaarser is.

De melk die bestemd is voor het vervaardigen van de "Queso Ibores" is afkomstig van de eerdergenoemde geitenrassen. De bedrijven moeten in het productiegebied gevestigd zijn en ingeschreven staan in het veehouders-register van de Consejo Regulador (de controle-instantie) van de beschermde oorsprongsbenaming.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De kaas wordt vervaardigd in kaasfabrieken die onder toezicht staan van de Consejo Regulador en die zijn geregistreerd in het productiegebied waarvoor deze instantie bevoegd is.

De rijping moet plaatsvinden in geregistreerde ruimten die onder toezicht staan van de Consejo Regulador.

Het eindproduct ondergaat de desbetreffende fysisch-chemische, microbiologische en organoleptische analyses, teneinde de kwaliteit ervan te kunnen garanderen.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De kaas wordt doorgaans in hele eenheden in de handel gebracht; de beschermde kazen mogen echter door de kaasmakers worden versneden in helften of kwarten overeenkomstig een passend controlesysteem, teneinde de herkomst, de oorsprong en de kwaliteit van het product te waarborgen, alsmede een perfecte bewaring en adequate presentatie ervan aan de consument, overeenkomstig de wettelijke voorschriften inzake hygiëne en gezondheid.

Het versnijden moet plaatsvinden in kaasmakerijen die staan ingeschreven in het register van de Consejo Regulador en die zijn gevestigd in het productiegebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het beschermde product gaat vergezeld van een verplichte vermelding van de BOB "Queso Ibores". Het etiket moet worden goedgekeurd door de Consejo Regulador. Het voor consumptie bestemde product wordt voorzien van een genummerd rugetiket dat door de Consejo Regulador is afgegeven en op zodanige wijze in de geregistreerde instelling is aangebracht dat het niet kan worden hergebruikt. Dit rugetiket wordt op een onscheidbare en perfect identificeerbare wijze aangebracht op elke beschermde kaas of op elke portie daarvan, teneinde hergebruik van het rugetiket te voorkomen en de traceerbaarheid van het product te waarborgen.

Formaat van het verplichte BOB-logo:



Formaat van het rugetiket:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied waar de melk wordt geproduceerd en de kaas wordt gemaakt, omvat de districten Ibores, Villuercas, La Jara en Trujillo met in totaal 35 gemeenten in het zuidoosten van de provincie Cáceres (Extremadura).

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Historisch verband:*

De bereiding en afzet van de kaas gaat heel ver in de geschiedenis terug. De "Queso Ibores" zoals we hem vandaag de dag kennen, wordt van oudsher gemaakt in het gebied van de beschermde oorsprongsbenaming. Er is echter bewijs dat de kaas sinds 14 juli 1465 elke donderdag werd verkocht in Trujillo. Op die datum werd aan die stad door Hendrik IV van Castilië het privilege verleend om een vrijmarkt te houden, zonder belastingen op groenten, granen, vee en de afgeleide producten daarvan (vlees, melk, kaas). In die plaats is er nog steeds een straat die "Calle de los Cabreros" (Geitenhoedersstraat) heet. Door die straat liepen gewoonlijk de veehandelaren en hun vee. Het was de vaste route naar de wekelijkse markt.

Ook werd in de plaats Jaraicejo in februari 1940 een verzoek ingediend om een wekelijkse markt te kunnen houden. Dat verzoek werd in 1945 ingewilligd. Op de markt werden alle artikelen en producten verkocht die gemeten en gewogen konden worden. In de loop van de tijd is deze markt zich gaan toeleggen op de koop en verkoop van geitenkaas. Van januari tot juli wordt hij elke week bezocht door producenten uit de nabijgelegen dorpen.

Sinds 1986 wordt in Trujillo elk jaar de nationale kaasbeurs gehouden, wat getuigt van het huidige belang van de zuivel- en kaasbereidingssector in de regio Extremadura. Op deze beurs komen de beste kaasproducten uit binnen- en buitenland bij elkaar.

5.2. *Natuurlijke omgeving:*

Het landschap van het gebied is hoofdzakelijk mediterraan, met op de vlakten overwegend met bomen begroeide weidegrond (dehesa). Er groeien steeneiken en kurkeiken, voorts zijn er elzenbosjes, populierenbosjes en wilgenbosjes bij de rivieren in de bergwouden, evenals onderhout van cistusroos. Het betreft hooggelegen gebieden die parallelle bergketens vormen die van het zuidoosten naar het noordwesten lopen, en schiervlakten met een bodem van stollingsgesteente. Het klimaat wordt gekenmerkt door koude winters en zeer hete zomers. De gemiddelde temperatuur bedraagt er 15 tot 16 °C.

De inheemse geitenrassen blijken zich het beste te hebben aangepast aan het klimaat van het gebied met koude winters en warme zomers, alsook aan het geaccidenteerde terrein en de barre omstandigheden van de extensieve of semi-extensieve houderij. Door de beweiding van deze afgelegen, maar in ecologisch opzicht zeer belangrijke gebieden wordt ook bijgedragen aan de bescherming van het milieu.

De typische flora van dit gebied met overwegend steen- en kurkeiken heeft tot gevolg dat eikels een hoogwaardig en specifiek hoofdbestanddeel van het wintervoer van de geiten vormen. Daarnaast voederen de dieren zich ook met de bodemflora van het gebied (cistusroos, tijm, boomheide enz.). Dit levert weliswaar een niet zo grote melkproductie op, maar de hoge kwaliteit ervan wordt algemeen erkend.

5.3. *Productie- en verwerkingssystemen:*

De kaas wordt gemaakt van in optimale hygiënische omstandigheden verkregen rauwe melk van de geitenrassen Verata, Retinta, Florida, Malagueña en Murciana-Granadina en onderlinge kruisingen daarvan. Deze rassen hebben een aantal bijzondere eigenschappen, zoals hun grote robuustheid en hun vermogen tot aanpassing aan extreme weers- en terreinomstandigheden; zij vormen traditioneel het geitenbestand in het productiegebied van de "Queso Ibores", omdat deze dieren beter dan andere extensief of semi-extensief gehouden soorten in staat zijn zich aan de terreingesteldheid van dat gebied aan te passen.

Voor het stremmen van de melk wordt natuurlijke leb uit de lebmaag van zuigende herkauwers gebruikt, die industrieel gehomogeniseerd wordt, gemiddeld uit 80 % chymosine en 20 % pepsine bestaat en een gemiddelde sterkte van 1:15 000 heeft. Het stremmen vindt plaats bij een temperatuur van 28 tot 32 °C en duurt dertig tot zestig minuten. De wrongel wordt daarna gesneden tot men korrels van 5 tot 10 mm overhoudt. De wrongel wordt in goedgekeurde ronde vormen gedaan, en wanneer dit is voltooid, één tot drie uur geperst met behulp van de juiste apparatuur, onder een druk van 1 tot 2 kg/cm^2.

Het inzouten kan droog of in een pekelbad gebeuren, waarbij uitsluitend natriumchloride gebruikt mag worden. Bij het pekelen worden de kazen hoogstens 24 uur in een geconcentreerde zoutoplossing van 20 °Bé gedompeld.

"Queso Ibores" moet ten minste gedurende zestig dagen rijpen. Kaas die door de producenten is gemaakt van melk afkomstig van hun eigen kudden en die ten minste honderd dagen is gerijpt, mag als "ambachtelijke kaas" worden aangemerkt.

5.4. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit en de kenmerken van het product.*

Het gebied van de BOB "Queso Ibores" wordt gekenmerkt door zijn steile terrein, dat parallelle bergketens vormt die van het zuidoosten naar het noordwesten lopen. Dit zijn de bergen Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa en Sierra de Altamira, bestaande uit bergkammen van Armoricaanse zandsteen en leisteen, die de grens vormen met de provincie Toledo. Er zijn ook gebieden met plateaus gevormd uit precambrisch terrein en grote oppervlakten met stollingsgesteente. Momenteel valt een groot deel van het geografische gebied van deze BOB samen met het door Unesco erkende geopark "Villuercas, Ibores, Jara".

Sinds mensenheugenis is dit gebied geschikt voor het houden van lokale geitenrassen die zich aanpassen aan de moeilijke begrazingsomstandigheden.

Het landschap is hoofdzakelijk mediterraan, met op de vlakten overwegend met bomen begroeide weidegrond (dehesa). Er groeien steeneiken en kurkeiken, voorts zijn er elzenbosjes, populierenbosjes en wilgenbosjes bij de rivieren en de kloven, evenals in de bergwouden. Op de met bomen begroeide weidegrond (dehesa) vindt men niet alleen steeneiken en kruidachtige planten; afhankelijk van de bodem en de vochtigheid groeien er ook eiken, kurkeiken, kastanjebomen en struikgewas van cistusroos, brem, lavendel en tijm, met weiden die schaars maar van uitzonderlijke kwaliteit zijn.

De geiten profiteren van deze natuurlijke en ecologische rijkdom in hun voeding, wat zich uit in een hoogwaardige melkproductie, resulterend in "Queso Ibores", gemaakt van rauwe melk, waarvan de geuren en plantaardige, florale, fruitige en melksmaken worden gewaardeerd.

De traditionele productiemethoden zijn gehandhaafd, met gebruikmaking van moderne technologieën om te voldoen aan de hoogste hygiëne- en gezondheidsnormen en tegelijkertijd een echte en unieke "Queso Ibores" te verkrijgen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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