C/2025/2971

23.5.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2971)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Queso Ibores»

N.º UE: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

1. **Nome do produto**

«Queso Ibores»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração do caderno de especificações da DOP «Queso Ibores» é considerada uma alteração normalizada, pois não se enquadra em nenhuma das categorias previstas no artigo 23.º, n.º 3, alínea a), do Regulamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Alteração da redação relativa às raças pecuárias autorizadas*

Suprime-se do caderno de especificações a referência a uma das raças de caprinos autorizadas. No texto, a raça em causa era referida como «Serrana». Trata-se de uma denominação ambígua e obsoleta que, na realidade, se referia a um grupo de raças não incluídas no Catálogo Oficial das Raças Criadas em Espanha. Foi substituída pelas seguintes raças de caprinos: Florida, Malagueña e Murciana-Granadina. No catálogo referido *supra*, todas estas raças são consideradas raças autóctones espanholas e típicas de grandes áreas da metade meridional da Península Ibérica. Alteram-se as secções B, E e F do caderno de especificações, bem como a secção 3.2 do documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Esta alteração afeta o documento único.

2. *Alteração das dimensões*

Introduzem-se algumas pequenas alterações nas características físicas específicas do produto protegido: altura, diâmetro e peso dos queijos. O objetivo consiste em permitir queijos de dimensões ligeiramente menores. Esta alteração afeta unicamente a secção B do caderno de especificações e a secção 3.2 do documento único.

Esta alteração afeta o documento único.

3. *Clarificação relativa à duração da coagulação e da prensagem do queijo*

Facultam-se informações mais pormenorizadas sobre alguns aspetos do processo de produção dos queijos protegidos. Em especial, reduz-se a duração da coagulação e da prensagem, a fim de adaptar estes parâmetros aos progressos tecnológicos ocorridos desde o registo da DOP. Esta alteração afeta unicamente a secção E, ponto 2, do caderno de especificações.

Esta alteração afeta o documento único.

4. *Alteração relativa à estrutura de controlo*

Adapta-se a secção G (estrutura de controlo) de modo a refletir a situação jurídica e administrativa atual.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Alteração dos requisitos de rotulagem*

Descrevem-se mais pormenorizadamente as disposições relativas à rotulagem, com o aditamento de um parágrafo sobre os formatos autorizados para venda e a como são rotulados. Altera-se a secção H do caderno de especificações e a secção 3.5 do documento único.

Esta alteração afeta o documento único.

6. *Supressão dos requisitos legislativos nacionais*

Suprime-se a secção I (Requisitos da legislação nacional), por ser desnecessária.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Queso Ibores»

N.º UE: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Queso Ibores»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Queso Ibores» é um queijo gordo, produzido exclusivamente a partir de leite cru de cabra Verata, Retinta, Florida, Malagueña, Murciana-Granadina e respetivos cruzamentos. O leite será o produto natural na sua totalidade, obtido da ordenha de cabras sãs, nas explorações pecuárias inscritas no Registo de Explorações Pecuárias da DOP.

O «Queso Ibores» apresenta no fim da cura as seguintes características:

FÍSICAS

O produto é de formato cilíndrico, com as partes superior e inferior mais ou menos planas, com arestas arredondadas. A altura varia entre 4 e 9 cm, o diâmetro entre 8 e 15 cm e o peso entre 400 e 1 200 g. A casca é lisa e semidura, sendo tradicional a apresentação do queijo esfregado com pimentão ou untado de azeite, podendo apresentar diferentes colorações, em função dos diferentes bolores, desde o acinzentado da casca natural ao vermelho alaranjado, nos queijos esfregados com pimentão, ou ao amarelo ocre, nos queijos untados com azeite. A pasta é de cor branco-marfim, semidura, de consistência amanteigada e húmida, entre friável e elástica, apresentando olhos pequenos, pouco abundantes e desigualmente distribuídos.

QUÍMICAS

Teor mínimo de gordura de 45 % do extrato seco. Extrato seco mínimo de 50 %. pH: de 5,0. a 5,5. Teor total de proteínas no extrato seco: 30 %, no mínimo. NaCl: 4 %, no máximo.

ORGANOLÉTICAS

Aroma de suave a moderado, a queijo de cabra produzido com leite cru. Sabor franco característico, ligeiramente ácido, moderadamente picante, um tanto salgado, travo suave a queijo de cabra, muito agradável ao paladar.

MICROBIOLÓGICAS

De acordo com a regulamentação higiossanitária em vigor.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

O sistema alimentar da população caprina, criada em regime de pastoreio livre ou misto, tira partido dos recursos naturais da área geográfica. A alimentação é suplementada com palha, forragens, cereais e misturas à base de leguminosas e sementes nos períodos de maior necessidade, como o parto e a lactação, ou quando o coberto vegetal é escasso, durante o verão.

O leite destinado à produção do «Queso Ibores» será de cabra, das raças citadas anteriormente. As explorações deverão situar-se na zona de produção e estar inscritas no Registo de Explorações Pecuárias da DOP.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O queijo será produzido em queijarias inscritas situadas na zona de produção do Conselho Regulador e controladas pelo mesmo.

A cura será efetuada em locais inscritos e controlados pelo Conselho Regulador.

O produto final é submetido às análises físico-químicas, microbiológicas e organoléticas adequadas, para poder garantir a sua qualidade.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Habitualmente, os queijos são colocados inteiros no mercado. Todavia, as queijarias podem dividir os queijos com denominação de origem protegida a meio ou em quartos, por meio de um sistema adequado para garantir a proveniência, a origem e a qualidade do produto, bem como uma boa conservação e apresentação, adequadas ao consumidor, em conformidade com os requisitos legais em matéria de higiene e saúde.

O corte dos queijos deve ser efetuado em queijarias registadas no Conselho Regulador e situadas na área de produção.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O produto protegido deve ostentar uma menção à DOP «Queso Ibores», bem como um rótulo autorizado pelo Conselho Regulador. O produto destinado ao consumo deve ostentar um contrarrótulo numerado emitido pelo Conselho Regulador e aposto numa queijaria registada, de modo a impedir a sua reutilização. Este contrarrótulo é aposto em cada queijo, ou porção de queijo, de forma que não possa ser removido ou reutilizado, é inconfundível e garante a rastreabilidade do produto.

Apresentação do logótipo obrigatório da DOP:



Apresentação do contrarrótulo:



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do leite e laboração do queijo compreende as comarcas naturais de Ibores, Villuercas, La Jara e Trujillo, constituídas por 35 municípios do sudeste da província de Cáceres, na Estremadura.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Historial*

O queijo é um produto cujo fabrico e venda são de origem ancestral. O «Queso Ibores», tal como o conhecemos hoje, é produzido desde tempos imemoriais na área de produção desta DOP. Com efeito, é comercializado em Trujillo, todas as quintas-feiras, desde 14 de julho de 1465, data em que foi concedido a esta cidade por Henrique IV de Castela o privilégio de celebrar um mercado franco, isento de alcavalas sobre produtos hortícolas, cereais, gado e seus derivados (carne, leite, queijo). Uma rua de Trujillo conserva ainda hoje o nome de «Calle de los Cabreros», por ser de passagem obrigatória para os pastores e o gado, quando se dirigiam para o mercado semanal.

Por outro lado, a localidade de Jaraicejo solicitou em fevereiro de 1940 autorização para realizar um mercado semanal, que lhe foi concedida em janeiro de 1945. Podiam ser transacionados nesse mercado todos os artigos e produtos suscetíveis de peso e medida. Com o tempo esse mercado, que se realiza todas as semanas, de janeiro a julho, ficou reduzido à compra e venda de queijo de cabra, e é nele que os produtores das povoações mais próximas colocam os seus produtos.

Devido, em grande medida, à importância dos setores do leito e do queijo nesta zona da Estremadura, o Festival Nacional do Queijo realiza-se desde 1986, no qual é possível encontrar os melhores produtos relacionados com o queijo, oriundos de toda a Espanha e de outros países.

5.2. *Fatores naturais*

A paisagem é principalmente de tipo mediterrânico, com predomínio da pastagem e do montado de sobro e azinho, na planície; bosques de amieiros, choupos e salgueiros junto aos rios e floresta de montanha, com sobcoberto de estevas. São terrenos acidentados, formando serras paralelas, orientadas na direção sudeste-noroeste, e zonas de planalto com afloramentos de rochas vulcânicas. O clima caracteriza-se por temperaturas médias entre 15 °C e 16 °C, com invernos frios e verões muito quentes.

As raças caprinas autóctones mostraram ser as que melhor se adaptam às características climáticas da zona, com invernos frios e verões quentes, assim como à orografia acidentada e às condições duras de pastoreio extensivo ou semi-extensivo, aproveitando a pastagem destas zonas marginais, de grande interesse ecológico, e contribuindo para a conservação do ambiente natural.

As características da flora desta zona, em que predomina o montado de sobro e de azinho, sendo a bolota uma das principais fontes de alimentação (de qualidade inegável) do gado no Inverno, juntamente com o sobcoberto de esteva, tomilho, urze, etc., conferem a essa alimentação características específicas que se traduzem numa produção láctea não muito elevada, mas de qualidade reconhecida.

5.3. *Sistemas de produção e transformação*

O método de produção utiliza leite cru, com as melhores condições higiénicas e sanitárias, proveniente de cabras Veratas, Retintas, Floridas, Malagueñas, Murcianas-Granadinas e respetivos cruzamentos. Estas raças, que se caracterizam por qualidades específicas como a sua grande rusticidade e capacidade de adaptação a condições extremas do clima e do terreno, constituem tradicionalmente o gado caprino explorado na área de produção do «Queso Ibores», o que se deve ao facto de outras raças não terem a mesma capacidade de adaptação ao pastoreio em regime livre ou misto, dada a orografia da área natural.

O processo de coagulação do leite será ativado pela utilização de coalho natural, uma secreção do estômago de ruminantes lactentes, homogeneizado industrialmente, com uma composição média de 80 % de quimosina e de 20 % de pepsina e com uma força média de 1:15 000. O processo de coagulação terá lugar a uma temperatura entre 28 °C e 32 °C, com a duração de 30 a 60 minutos. A coalhada será submetida a cortes sucessivos, até obter grãos de 5 mm a 10 mm. A moldagem dos queijos será feita introduzindo a coalhada em moldes cilíndricos autorizados e, posteriormente, submetendo-a a prensagem, com equipamentos adequados, durante uma a três horas, a pressões de 1 kg/cm² a 2 kg/cm².

A salga pode ser feita a seco ou em salmoura, utilizando exclusivamente cloreto de sódio. Em caso de salmoura, o tempo máximo de permanência será de 24 horas, numa solução salina com a concentração máxima de 20° Bé.

O «Queso Ibores» necessita de um período mínimo de maturação de 60 dias. Poderão ostentar a menção «Artesanos» (artesanais) os queijos fabricados pelos produtores com leite proveniente dos seus próprios rebanhos e com um período mínimo de maturação de 100 dias, no mínimo.

5.4. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto*

A área da DOP «Queso Ibores» caracteriza-se pela elevada altitude do terreno, formando serras paralelas, orientadas na direção sudeste-noroeste. Trata-se das montanhas de Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa e, contígua à província de Toledo, Altamira, com cumes de quartzito armoricano e ardósia. Existem peneplanícies Pré-Câmbricas onde também se verificam vastas áreas de rochas vulcânicas. Grande parte da área geográfica da DOP faz agora parte do geoparque «Villuercas, Ibores, Jara», reconhecido pela UNESCO.

Desde tempos ancestrais, estas terras são propícias à criação de variedades locais de caprinos adaptadas às difíceis condições de pastoreio.

A paisagem é essencialmente de tipo mediterrânico, com predomínio da pastagem na planície, bosques de amieiros, choupos e salgueiros junto aos rios e canais, bem como florestas de montanha. As pastagens não são apenas constituídas por azinho e gramíneas, pois, dependendo dos solos e da humidade, a sua composição botânica inclui também carvalho, sobro, castanheiro, sobcoberto de estevas, urze, giestas, rosmaninho e tomilho. Embora não abundantes, os prados são de elevada qualidade.

À medida que se alimentam, as cabras beneficiam desta riqueza ambiental e natural, que se transforma em produtos lácteos de excelente qualidade. O resultado é o «Queso Ibores», cujos aromas e sabores lácteos, vegetais, florais e frutados são claramente evidentes devido à sua elaboração com leite cru.

Continuam a ser utilizados métodos de produção tradicionais, mas com a aplicação de tecnologias modernas, a fim de cumprir os mais elevados padrões de qualidade em matéria de saúde e higiene e de produzir o «Queso Ibores» autêntico e único.

Referência à publicação do caderno de especificações

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