C/2025/2971

23.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2971)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Queso Ibores”

Nr. UE: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

1. **Denumirea produsului**

„Queso Ibores”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Direcția Generală Agricultură și Creștere a Animalelor a Guvernului Regional din Extremadura

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Queso Ibores” este considerată o modificare standard deoarece nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 23 alineatul (3) litera (a) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea formulării referitoare la rasele autorizate de animale*

Se elimină din caietul de sarcini trimiterea la una dintre rasele de caprine autorizate. Rasa în cauză era menționată în text drept „Serrana”. Aceasta este o denumire ambiguă și învechită care, în realitate, se referea la un grup de rase care nu sunt incluse în Catalogul oficial al raselor de animale din Spania. Se înlocuiește cu următoarele rase de caprine: Florida, Malagueña și Murciana-Granadina. Toate acestea sunt considerate rase autohtone spaniole în catalogul menționat anterior și totodată caracteristice pentru zone întinse din jumătatea sudică a Peninsulei Iberice. Această modificare vizează secțiunile B, E și F din caietul de sarcini și secțiunea 3.2 din documentul unic.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Modificarea afectează documentul unic.

2. *Modificarea dimensiunilor*

Se aduc câteva modificări minore caracteristicilor fizice specifice ale produsului protejat: înălțimea, diametrul și greutatea roților de brânză. Scopul este de a permite roți de dimensiuni puțin mai mici. Această modificare afectează doar secțiunea B din caietul de sarcini și secțiunea 3.2 din documentul unic.

Modificarea afectează documentul unic.

3. *Clarificare cu privire la durata coagulării și a presării brânzei*

Se oferă detalii suplimentare cu privire la anumite aspecte ale procesului de producție a brânzeturilor protejate. În special, se reduce durata coagulării și a presării, pentru a adapta acești parametri la progresele tehnologice care au avut loc de la înregistrarea DOP. Această modificare afectează doar secțiunea E punctul 2 din caietul de sarcini.

Modificarea afectează documentul unic.

4. *Modificare referitoare la organismul de control*

Se adaptează secțiunea G (organismul de control) pentru a reflecta situația juridică și administrativă actuală.

Modificarea nu afectează documentul unic.

5. *Modificarea cerințelor de etichetare*

Se descriu mai detaliat dispozițiile referitoare la etichetare, adăugându-se un alineat privind formele autorizate de vânzare și modul în care trebuie etichetate. Această modificare vizează secțiunea H din caietul de sarcini și secțiunea 3.5 din documentul unic.

Modificarea afectează documentul unic.

6. *Eliminarea cerințelor legislative naționale*

Se elimină secțiunea I (Cerințe din legislația națională) deoarece nu este necesară.

Modificarea nu afectează documentul unic.

DOCUMENTUL UNIC

„Queso Ibores”

Nr. UE: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a(le) DOP sau IGP]**

„Queso Ibores”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Queso Ibores” este o brânză grasă, produsă exclusiv din lapte crud de la capre din rasele Verata, Retinta, Florida, Malagueña și Murciana-Granadina și încrucișările acestora. Laptele este produsul natural integral obținut de la capre sănătoase crescute în exploatații înregistrate în Registrul exploatațiilor zootehnice DOP.

Brânza „Queso Ibores” maturată prezintă următoarele caracteristici:

FIZICE

Produsul este de formă cilindrică, partea superioară și cea inferioară, care sunt mai mult sau mai puțin plate, având margini rotunjite. Are o înălțime de 4-9 cm, un diametru de 8-15 cm și cântărește între 400 și 1 200 g. Crusta este netedă și de duritate medie și este acoperită în mod tradițional cu piper sau ulei. Culoarea sa naturală este între galben-ceară și ocru închis, deși variază în funcție de diferitele tipuri de mucegai care se dezvoltă, de la cenușiu pentru crusta naturală până la roșu-portocaliu pentru tipul acoperit cu piper și galben ocru pentru varianta acoperită cu ulei. Interiorul este de culoarea fildeșului, de duritate medie, cu o textură umedă și cremoasă, care variază între sfărâmicioasă și spongioasă și are câteva găuri mici, distribuite inegal.

CHIMICE

Conținut minim de grăsime – 45 % raportat la substanța uscată. Conținut minim de substanță uscată – 50 %. pH: între 5,0 și 5,5. Conținut total de proteine în substanță uscată: minimum 30 %. Conținut maxim de NaCl: 4 %.

ORGANOLEPTICE

Aroma variază între dulce și suavă, tipică pentru brânza de capră produsă din lapte crud. De regulă are un gust puternic: ușor acrișor, acidulat și sărat, cu un ușor gust rezidual de lapte de capră, foarte plăcut la degustare.

MICROBIOLOGICE

Respectă normele actuale privind siguranța alimentară.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Sistemul de hrănire al populației de caprine crescute în aer liber sau parțial în aer liber profită de resursele naturale ale ariei geografice. Există o hrănire suplimentară cu paie, furaje, cereale și amestecuri pe bază de leguminoase și semințe în perioadele în care este cea mai mare nevoie, cum ar fi perioada de fătare și cea de alăptare, sau atunci când acoperirea vegetală este la nivelul cel mai redus în timpul verii.

Laptele utilizat pentru producerea brânzei „Queso Ibores” provine de la rasele de caprine enumerate mai sus. Exploatațiile trebuie să fie situate în aria de producție și înregistrate în Registrul exploatațiilor zootehnice DOP.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Brânza este fabricată în unități de prelucrare a laptelui înregistrate din aria de producție care sunt acoperite și supravegheate de Consiliul de reglementare.

Procesul de maturare are loc în unități înregistrate supravegheate de Consiliul de reglementare.

Produsul finit este apoi supus analizelor fizice, chimice, microbiologice și organoleptice adecvate necesare pentru a garanta calitatea acestuia.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În mod normal, roțile de brânză sunt introduse pe piață întregi. Totuși, brânzeturile cu denumire de origine protejată pot fi împărțite în jumătăți sau sferturi de către unitățile de prelucrare a laptelui, cu un sistem adecvat de garantare a proveniență, a originii și a calității produsului, precum și cu o conservare adecvată și o prezentare adecvată către consumator, în conformitate cu cerințele legale privind igiena și sănătatea.

Tăierea roților de brânză trebuie să aibă loc în unități de prelucrare a laptelui care sunt înregistrate la Consiliul de reglementare și care se află în aria de producție.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul protejat trebuie să conțină o trimitere la DOP „Queso Ibores". Acesta trebuie să poarte o etichetă autorizată de Consiliul de reglementare. Produsul destinat consumului trebuie să poarte o contraetichetă numerotată, furnizată de Consiliul de reglementare și aplicată într-o unitate de prelucrare a laptelui înregistrată astfel încât să nu poată fi reutilizată. Această contraetichetă este aplicată pe fiecare roată sau bucată de brânză astfel încât să nu poată fi îndepărtată sau reutilizată, să fie identificabilă în mod inconfundabil și să asigure trasabilitatea produsului.

Aspectul logoului obligatoriu al DOP:



Aspectul contraetichetei:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producere a laptelui și de fabricare a brânzei cuprinde districtele naturale Ibores, Villuercas, La Jara și Trujillo: în total, 35 de comune din sud-estul provinciei Cáceres din Extremadura.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Istoric*

Brânza este un produs cu origini vechi de secole, atât în ceea ce privește producția, cât și în ceea ce privește vânzarea. Queso Ibores, așa cum o cunoaștem astăzi, a fost produsă în aria acoperită de această DOP din cele mai vechi timpuri. Într-adevăr, există documente care atestă că era vândută în fiecare joi în Trujillo încă de la 14 iulie 1465, dată la care Henric al IV-lea al Castiliei a acordat acestui oraș dreptul de a avea propria piață liberă, scutită de taxe regale pentru legume, cereale, animale și produse de origine animală (carne, lapte, brânză etc.). Una dintre străzile din acest oraș poartă încă numele de „Calle de los Cabreros" (strada turmelor de capre), care reamintește că era folosită ca rută obligatorie către piața săptămânală, pe care fermierii își mânau animalele.

În plus, în februarie 1940, orașul Jaraicejo din zonă a depus o cerere pentru a avea o piață săptămânală, cerere care i-a fost acceptată în ianuarie 1945. La această piață puteau fi aduse orice articole și produse care puteau fi cântărite sau măsurate. În timp, piața s-a limitat la vânzarea și cumpărarea brânzei de capră, fermierii din satele învecinate aducându-și produsele în fiecare săptămână din ianuarie până în iulie.

În mare parte datorită importanței sectorului produselor lactate și al fabricării brânzeturilor în această parte din Extremadura, din 1986 se organizează anual Festivalul național al brânzeturilor, care prezintă cele mai bune produse legate de brânzeturi din toată Spania și din alte țări.

5.2. *Factorii naturali*

Zona rurală are în principal un caracter mediteraneean, cu câmpii acoperite îndeosebi cu pășuni, stejari de stâncă și arbori de plută, cu crânguri de arini, plopi și sălcii pe malurile râurilor, cu păduri de munte și cu subartboret de *cistus*. Terenul este înalt, formând lanțuri muntoase paralele orientate de la sud-est la nord-vest, precum și zone de peneplenă cu suprafețe de rocă magmatică. Clima se caracterizează prin temperaturi medii cuprinse între 15 și 16 °C, cu ierni reci și veri foarte calde.

Rasele autohtone de caprine s-au dovedit a fi cele mai bine adaptate la caracteristicile climatice ale zonei, cu ierni reci și veri calde, precum și la relieful accidentat și la condițiile aspre ale existenței lor în aer liber sau parțial în aer liber. Ele beneficiază de pajiștile de pe acest teren marginal de mare interes ecologic, contribuind la conservarea mediului natural.

Flora caracteristică a zonei, dominată de stejari de stâncă și de arbori de plută, oferă hrană cu anumite calități specifice pentru animale, ghindele fiind una dintre sursele principale și de înaltă calitate pentru hrana de iarnă, împreună cu arbuștii de *cistus*, cimbrul, iarba-neagră etc. Aceasta duce la produse care, deși nu sunt foarte rafinate, sunt de o calitate renumită.

5.3. *Sistemele de producție și prelucrare*

Metoda de producție utilizează lapte crud, în cele mai bune condiții sanitare și de igienă, de la capre din rasele Verata, Retinta, Florida, Malagueña, Murciana-Granadina și încrucișările acestora. Aceste rase se caracterizează printr-o serie de calități deosebite, cum ar fi rezistența și capacitatea de adaptare la condiții extreme de climă și relief, și au fost în mod tradițional principalele rase de capre crescute în aria de producție a brânzei „Queso Ibores". Motivul constă în faptul că alte rase nu pot atinge acest nivel de adaptabilitate în cadrul unui sistem de creștere în aer liber sau parțial în aer liber, având în vedere topografia ariei naturale.

Procesul de coagulare este activat cu ajutorul cheagului natural omogenizat industrial din abomasumul din stomacul rumegătoarelor care alăptează, care conține în general 80 % renină și 20 % pepsină și are o concentrație medie de 1:15 000. Coagularea are loc la o temperatură cuprinsă între 28 și 32 °C și durează între 30 și 60 de minute. Coagulul produs este apoi tăiat până se obțin granule de 5-10 mm. Acestea sunt apoi plasate în forme cilindrice autorizate pentru modelare și apoi sunt presate de mașini speciale timp de 1-3 ore la o presiune cuprinsă între 1 și 2 kg/cm^2.

Procesul de sărare poate fi uscat sau umed, dar agentul utilizat este întotdeauna clorura de sodiu. La sărarea umedă, produsul poate fi scufundat timp de până la 24 de ore într-o soluție salină cu o concentrație maximă de 20 ° Bé.

Brânza Queso Ibores are nevoie de cel puțin 60 de zile pentru maturare. Brânzeturile fabricate de producători care utilizează lapte provenit de la animalele proprii și care sunt maturate timp de cel puțin 100 de zile pot fi denumite brânzeturi „Artesanos” (artizanale).

5.4. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea și caracteristicile produsului*

Aria acoperită de DOP Queso Ibores se caracterizează prin relieful său înalt, care formează zone muntoase paralele orientate de la sud-est la nord-vest. Acestea sunt munții Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa și, la granița cu provincia Toledo, Altamira, cu vârfuri de cuarțit și ardezie armoricane. Există zone de peneplenă cu teren din precambrian unde există și zone întinse de roci magmatice. O mare parte a ariei geografice a DOP face acum parte din geoparcul „Villuercas, Ibores, Jara”, recunoscut de Unesco.

Încă din vremuri străvechi, aceste terenuri au favorizat creșterea raselor locale de caprine adaptate la condițiile aspre de pășunat.

Peisajul este în principal mediteraneean, predominând pășunile pe câmpie, cu crânguri de arini, plopi și sălcii pe malurile râurilor și ale canalelor, precum și cu păduri montane. Pășunile nu sunt formate doar din stejari de stâncă și ierburi: în funcție de soluri și de umiditate, amestecul botanic include și stejari, arbori de plută, castani, desișuri de *cistus*, iarbă-neagră, bucsău, levănțică spaniolă și cimbru. Deși nu abundă, pajiștile sunt de înaltă calitate.

Păscând, caprele beneficiază de această bogăție naturală și de mediu, care se transformă în produse lactate de înaltă calitate. Rezultatul este brânza Queso Ibores, în care aromele și gusturile de lapte, de plante, florale și fructate sunt evidente datorită faptului că este produsă din lapte crud.

Se utilizează încă metodele de producție tradiționale, dar cu aplicarea tehnologiei moderne pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate în materie de sănătate și igienă și pentru a produce o brânză Queso Ibores autentică și unică.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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