C/2025/2971

23.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2971)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Queso Ibores”

EU-nr: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

1. **Produktens namn**

”Queso Ibores”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Generaldirektoratet för jordbruk och animalieproduktion i regionen Extremadura

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Ibores” anses utgöra en standardändring eftersom den inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 23.3 a i förordning (EU) nr 2024/1143.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av ordalydelsen som avser godkända boskapsraser*

Hänvisningen till en av de tillåtna getraserna har strukits från produktspecifikationen. Rasen i fråga hänvisades till i texten som ”Serrana”. Detta är ett tvetydigt och föråldrat namn som i praktiken hänvisar till en grupp raser som inte ingår i den officiella katalogen över boskapsraser i Spanien. Den har ersatts med följande getraser: Florida, Malagueña och Murciana-Granadina. Dessa anses alla vara inhemska spanska raser i den ovannämnda katalogen och anses dessutom vara karakteristiska för stora områden av den södra delen av Iberiska halvön. Ändringen gäller avsnitten B, E och F i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av måtten*

Några få smärre ändringar har gjorts av de särskilda fysiska egenskaperna hos den skyddade produkten: ostarnas höjd, diameter och vikt. Syftet är att tillåta ostar av något mindre storlek. Detta rör endast avsnitt B i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Förtydligande rörande ostens koaguleringstid och pressningstid*

Mer information ges om vissa aspekter av produktionsprocessen för de skyddade ostarna. Särskilt koaguleringstiden och pressningstiden har minskat för att anpassa dessa parametrar till de tekniska framsteg som har gjorts sedan den skyddade ursprungsbeteckningen registrerades. Denna ändring rör endast avsnitt E.2 i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring avseende kontrollorganet*

Avsnitt G (kontrollorgan) har anpassats för att återspegla det nuvarande rättsliga och administrativa läget.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av märkningskraven*

Bestämmelser om märkning har beskrivits mer ingående, med tillägg av ett stycke om tillåtna former för försäljning och hur dessa ska märkas. Ändringen gäller avsnitt H i produktspecifikationen och avsnitt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Strykning av nationella lagstiftningskrav*

Avsnitt I (nationella lagstiftningskrav) har ansetts vara onödigt och därför strukits.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Queso Ibores”

EU-nr: PDO-ES-0261-AM01 – 25.2.2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Queso Ibores”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Queso Ibores” är en fet ost som uteslutande framställs av obehandlad mjölk från getter av raserna Verata, Retinta, Florida, Malagueña och Murciana-Granadina samt korsningar mellan dessa. Mjölken är en naturlig produkt som fås genom mjölkning av friska getter som tillhör ägare som är inskrivna i den skyddade ursprungsbeteckningens register.

När osten är helt mogen har den följande egenskaper:

FYSISKA

Produkten har en cylindrisk form med mer eller mindre plan ovansida och undersida med rundade kanter. Den är 4 till 9 cm hög, har en diameter mellan 8 och 15 cm och väger 400 till 1 200 g. Skorpan är slät och halvhård; den naturliga färgen är vaxgul till mörk ockra. Osten kryddas ofta traditionellt med paprika eller penslas med olivolja. Färgen varierar beroende på olika mögelsorter: gråaktig på den naturliga skorpan, apelsinröd på de ostar som kryddas med paprika, och gul på de ostar som penslas med olivolja. Ostmassan är elfenbensvit, halvhård, med smöraktig konsistens, fuktig, både lucker och elastisk, med några små och ojämnt fördelade ögon.

KEMISKA

Lägsta fetthalt i torrsubstans: 45 %. Torrsubstans: lägst 50 %. pH: från 5,0 till 5,5. Total proteinhalt i torrsubstansen: minst 30 %. Salthalt: högst 4 %.

ORGANOLEPTISKA

Arom: mild, ibland lite starkare; typisk för getost som framställts av obehandlad mjölk. Smak: karakteristiskt rättfram, lätt syrlig, en aning pepprig och salt, mild, ”getaktig” eftersmak, mycket angenäm.

MIKROBIOLOGISKA:

Enligt normerna på det hygien-sanitära området.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Utfodringssystemet för getpopulationen i extensiv eller semiextensiv betesdrift utnyttjar fördelarna med det geografiska områdets naturresurser. Kompletterande utfodring ges med halm, grovfoder, spannmål och blandningar av torkade baljväxter och frön under de perioder när behovet är störst, såsom i samband med killning och digivning, eller när vegetationstäcket är som knappast under sommaren.

Den mjölk som används kommer från getter av de raser som anges ovan. Gårdarna måste ligga i produktionsområdet och vara införda i kontrollorganets register.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Osten framställs på ostmejerier som ligger i samma område. De ska vara upptagna i kontrollorganets register, och de kontrolleras av detta organ.

Även lokalerna för mognadslagring ska vara upptagna i detta register.

På slutprodukten görs fysisk-kemiska, mikrobiologiska och organoleptiska analyser, för att garantera kvaliteten.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Ostarna släpps normalt ut på marknaden hela. Ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ändå delas på hälften eller i fjärdedelar av mejerierna, med ett ändamålsenligt system för att säkerställa produktens ursprung, härkomst och kvalitet, tillsammans med korrekt lagring och lämplig presentation för kunden, i överensstämmelse med de lagstadgade hygien- och hälsokraven.

Ostarna ska skäras på mejerier som är upptagna i kontrollorganets register och finns i produktionsområdet.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Den skyddade produkten måste vara försedd med en hänvisning till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Ibores”. Den måste ha en etikett som är godkänd av kontrollorganet. Produkten som är avsedd att användas som livsmedel måste vara försedda med numrerade kontrolletiketter som utfärdas av kontrollorganet och anbringas på ett registrerat mejeri på ett sätt som gör att de inte kan återanvändas. Denna kontrolletikett anbringas på varje ost, eller ostbit, på ett sådant sätt att den inte kan avlägsnas eller återanvändas, och ska vara otvetydigt identifierbar och säkerställa produktspårbarhet.

Utseende för den obligatoriska logotypen för skyddade ursprungsbeteckningar:



Kontrolletikettens utseende:



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Området varifrån mjölken kommer och där tillverkas utgörs av distrikten Ibores, Villuercas, La Jara och Trujillo: totalt 35 kommuner i den sydöstra delen av provinsen Cáceres i Extremadura.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Historia*

Osten är en produkt som har sitt ursprung hundratals år tillbaka i tiden, både när det gäller tillverkning och försäljning. Den Queso Ibores vi känner till i dag har framställts i ett område som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning sedan mycket lång tid tillbaka. Man har kunnat belägga att osten har sålts i Trujillo varje torsdag sedan den 14 juli 1465. Från och med det datumet hade staden tillstånd av Henrik IV av Kastilien att hålla marknad som var befriad från skatt på grönsaker, spannmål och animaliska produkter såsom kött, mjölk och ost. Staden har fortfarande en gata som heter Calle de los Cabreros (Getherdarnas gata), som påminner om att det var via den gatan som herdarna tog sig fram till marknaden med sina getter.

På annat håll, i Jaraicejo, ansökte man i februari 1940 om att få hålla marknad en gång i veckan, vilket beviljades i januari 1945. Där fick alla typer av produkter säljas, under förutsättning att de kunde mätas eller vägas. Med tiden blev den här marknaden begränsad till att köpa och sälja getost, och en gång i veckan från januari till juli lockar den till sig producenter från byarna i trakten.

Till stor del på grund av den stora betydelse mejerier och osttillverkning har i denna del av Extremadura har en årlig nationell ostfestival anordnats sedan 1986, med de bästa ostprodukterna från hela Spanien och även från andra länder.

5.2 *Naturliga faktorer*

Landskapet är av Medelhavstyp; på grässlätterna dominerar järnek och korkek, och längs vattendragen finner man al, poppel och pil; i skogarna uppe i bergen finns det en undervegetation av cistus. Det rör sig om parallella bergskedjor i riktning sydost-nordväst, och slätter med vulkaniska bergarter. Klimatet uppvisar en medeltemperatur på mellan 15 och 16° C, med kalla vintrar och heta somrar.

De lokala raserna har visat sig vara de som bäst anpassar sig till såväl förhållandena i området, kalla vintrar och varma somrar, som till den kuperade terrängen och till de krävande förhållanden som det extensiva eller som den extensiva eller semiextensiva betesdriften innebär. De drar nytta av betet på dessa avlägset belägna marker av stort ekologiskt värde och bidrar till att bevara den naturliga miljön.

Området har en karakteristisk flora som domineras av järnek och korkek och ger ett bete av hög kvalitet med särskilda egenskaper. På vintern är det i första hand ekollon som ger ett bete av hög kvalitet, tillsammans med en undervegetation av bland annat cistus, timjan och ljung. Det ger en produktion av mjölk som i kvantitet inte är särskilt märklig. Kvaliteten är däremot allmänt erkänd

5.3 *Produktions- och bearbetningssystem*

Produktionsmetoden innebär användning under de bästa hygieniska och sanitära förhållanden av mjölk från getter av raserna Verata, Retinta, Florida, Malagueña och Murciana-Granadina, samt korsningar mellan dessa. Det rör sig om rustika raser som tack vare sina egenskaper har kunnat anpassa sig till de extrema villkor som är en följd av klimatet och landskapet, och som därigenom blivit de traditionella raserna i produktionsområdet för ”Queso Ibores”. Andra raser har inte klarat av förhållandena i området och det extensiva eller semiextensiva betet, med tanke på naturområdets topografi.

Koaguleringsprocessen aktiveras av naturligt löpe från löpmagen på mjölkproducerande idisslare; den är industriellt homogeniserad och består i genomsnitt av 80 % chymosin och 20 % pepsin, med en genomsnittlig styrka på 1:15 000. Temperaturen är 28–32° C och processen pågår 30–60 minuter. Brytningen sker i omgångar tills man får korn på 5–10 mm. Massan läggs i cylindriska formar, varefter den pressas under 1–3 timmar, med ett tryck på 1–2 kg/cm^2.

Saltning sker genom torrsaltning eller med saltlake. Endast koksalt får användas. Saltning i saltlake får pågå under högst 24 timmar, i en lösning med en koncentration på högst 20° Bé.

Queso Ibores måste lagras minst 60 dagar. Ostar som framställts av getmjölk från den egna gården, och som lagrats i minst 100 dagar, får kallas ”Artesanos” (gårdsost).

5.4 *Samband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper*

Det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Queso Ibores kännetecknas av sitt höga geografiska läge med parallella bergskedjor i riktning sydost-nordväst. Här finns bergsområdena Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa och, på gränsen till provinsen Toledo, Altamira, med bergstoppar med armorikansk kvartsit och skiffer. Det finns områden med peneplan med prekambriska marker och även stora områden med vulkaniska bergarter. En stor del av det geografiska området utgör nu en del av geoparken Villuercas, Ibores, Jara, som erkänts av Unesco.

Sedan urminnes tider har dessa marker betraktats som gynnsamma för uppfödning av lokala getraser som är anpassade till krävande betesförhållanden.

Landskapet är huvudsakligen av medelhavstyp, med mestadels betesmark på slätterna. Längs vattendragen finner man al, poppel och pil, och skogar uppe i bergen. Betesmarken utgörs inte bara av stenek och gräs: beroende på jordmån och fuktighet inbegriper växtligheten även ek, korkek, kastanj, buskar av klippros, ljung, ginst, skärmlavendel och timjan. Betet är inte rikligt men av utmärkt kvalitet.

När getterna betar drar de nytta av miljöns naturliga variationsrikedom, vilket ger mjölk och mejeriprodukter av mycket hög kvalitet. Resultatet är Queso Ibores, där de olika blommiga och fruktiga aromerna från betesväxterna märks tydligt eftersom osten tillverkas av obehandlad mjölk.

Traditionella produktionsmetoder används fortfarande, men med användning av modern teknik för att uppfylla högsta tänkbara standarder för hälsa och hygien och producera autentisk och unik Queso Ibores.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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