C/2025/2457

25.4.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2457)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Queso Castellano»

PGI-ES-02307-AM01 — 29.1.2025

1. **Dénomination du produit**

«Queso Castellano»

2. **Type d'indication géographique**

☐ appellation d'origine protégée (AOP)

☒ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Instituto Tecnológico Agrario (ITACYL) [Institut technologique agricole]

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143: Il s'agit d'une «modification standard» au sens de l'article 24, paragraphes 3 et 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024, étant donné que les modifications apportées n'impliquent pas de changement de la dénomination de l'indication géographique protégée ni de son utilisation, ne comportent pas de risque d'altérer le lien et n'introduisent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification de la structure de contrôle*

La section est modifiée pour faire uniquement référence à l'autorité compétente de la communauté de Castille-et-León, sans préciser le système de contrôle adopté pour la vérification du respect du cahier des charges, étant donné que celui-ci peut varier dans le temps.

([1]) (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Les informations suivantes sont incluses:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (Espagne)
Tél. +34 983 412 034
Fax +34 983 412 040
Courriel: controloficial@itacyl.es

La vérification du respect du cahier des charges relève de la compétence de l'Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Institut technologique agricole de Castille-et-León), par l'intermédiaire de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria (sous-direction de la qualité et de la promotion des aliments), tout comme l'application du régime de sanctions, conformément à la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León (loi nº 1/2014 du 19 mars 2014 sur l'agriculture de Castille-et-León).

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Modification du logo de l'IGP*

Le logo actuel de l'indication géographique protégée est modifié.

La modification est due à une modification de l'image de marque afin de transmettre au consommateur une identité du «Queso Castellano» qui symbolise la fusion entre tradition et modernité au moyen d'une police typographique typiquement castillane et du symbole synthétique du château, protagoniste traditionnel du paysage castillan.

Cette modification concerne le point 3.6 du document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Queso Castellano»

Nº UE: PGI-ES-02307-AM01 — 29.1.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Queso Castellano»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Queso Castellano» est un fromage gras ou extra-gras, obtenu par coagulation enzymatique et pressage intense, de longue conservation. Élaboré à partir de lait de brebis cru ou pasteurisé provenant d'exploitations situées dans la région de Castille-et-León, il subit une maturation minimale de 30 jours pour les fromages d'un poids égal ou inférieur à 1,5 kg et de 60 jours pour les autres formats. Au terme de l'affinage, le «Queso Castellano» présente les caractéristiques suivantes:

— une croûte bien définie, sans moisissures, avec d'éventuelles marques (de moule ou de toile) et d'une couleur variable allant du jaune pâle au brun. La croûte peut être naturelle ou comporter des produits de couverture autorisés.

— une pâte ferme et compacte de couleur blanc cassé-jaune clair à beige et très lumineuse, avec peu de pores ou trous de petit diamètre et typiquement ronds, répartis de manière irrégulière, et qui présente les caractéristiques physiques et chimiques suivantes:

  — graisse sur extrait sec: minimum 45 %

  — extrait sec: minimum 45 %

  — protéines sur extrait sec: minimum 25 %

  — chlorure de sodium sur extrait sec: maximum 3,26 %

  — pH: entre 4,7 et 5,7

  — odeur: modérément intense mais avec un intervalle de variation assez large, où prédomine un arôme lactique, animal (de l'espèce laitière) et caramélisé; dans une moindre mesure, de beurre, fruits et végétaux et, très faiblement, de fruits secs. Ces nuances s'accentuent au fil de l'affinage.

— sensation olfactogustative: forte intensité de goût, tant acide que salé. Arôme animal et de caramel et modéré. Avec des nuances de fruit sec et un subtil arôme fruité et végétal. Les fromages sont légèrement piquants, d'une persistance modérément élevée et avec un léger arrière-goût final. Toutes ces sensations s'intensifient au fil de l'affinage.

— consistance: fromages fermes et modérément solubles; légèrement adhérents, élastiques, friables et granuleux. Le «Queso Castellano» a une forme cylindrique, un diamètre et une hauteur maximale de 25 cm et 15 cm respectivement, et un poids maximal de 3,8 kg. Il peut être commercialisé entier, en portions, en tranches et râpé.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le «Queso Castellano» est élaboré à partir de lait de brebis provenant d'exploitations situées dans la région de Castille-et-León.

Le système de production ovine de cette région repose sur l'exploitation extensive, semi-extensive et intensive, les deux derniers types étant majoritaires. Dans le cas de systèmes extensifs ou semi-extensifs, les animaux pâturent dans l'aire délimitée, se nourrissant en partie de fourrage, mais aussi et surtout des chaumes des cultures, entre autres. Durant l'arrêt végétatif hivernal, pendant les périodes de besoin maximal et pendant les périodes de pénurie alimentaire du fait de conditions climatiques défavorables ainsi que dans les exploitations intensives, l'alimentation des animaux est à base de fourrages, notamment constitués de vesce, d'avoine et de luzerne, pour lesquels les méthodes de conservation les plus courantes sont la fenaison, la déshydratation ou l'ensilage.

La paille de céréales et les protéagineux sont d'autres plantes fourragères également utilisées de manière systématique pour l'alimentation des animaux. Ces fourrages sont complétés en proportion variable par des aliments composés, afin de garantir aux animaux un apport en nutriments constant en quantité et en qualité.

L'alimentation fournie aux animaux doit provenir, pour au moins 50 % du total, de la communauté de Castille-et-León.

Le lait provient de la traite totale et ininterrompue d'animaux sains et bien nourris, et doit être collecté et transporté dans de bonnes conditions d'hygiène. Le lait est entier et doit être propre et exempt de contaminants, de conservateurs, d'antibiotiques et de tout produit qui pourrait influer négativement sur la fabrication, l'affinage et la conservation du fromage.

Les caractéristiques analytiques du lait, au début de la fabrication, sont les suivantes:

— matière grasse: minimum 5,2 %

— protéines: minimum 4,6 %

— extrait sec total: minimum 15,9 %

Le lait provient de la traite d'animaux élevés dans des exploitations de l'aire géographique délimitée.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Queso Castellano» peut être commercialisé entier, en portions, en tranches et râpé, à condition que son emballage et son étiquetage irréprochables permettent une identification sans équivoque de son origine. Le produit destiné à la consommation est muni de contre-étiquettes d'identification de l'IGP, qui sont apposées de façon à ne pas pouvoir être réutilisées. Les étiquettes commerciales, propres à chaque entreprise, doivent obligatoirement porter la mention «Indicación Geográfica Protegida - Queso Castellano» accompagnée du symbole de l'Union européenne et du logo de l'indication géographique.

Le logo de l'indication géographique protégée se présente comme suit:



4. **Description succincte de l'aire géographique**

La communauté autonome de Castille-et-León.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La protection du «Queso Castellano» en tant qu'indication protégée se fonde sur la tradition, la spécificité et la réputation du produit.

Aux XVIe et XVIIe siècles, l'élevage ovin occupait une place importante dans la communauté de Castille-et-León. Le lait de brebis était extrêmement périssable et soumis aux aléas de la météorologie de ce territoire au climat extrême; il était donc difficile de le transporter dans de bonnes conditions sur de longues distances et, de ce fait, le fromage n'était pas fabriqué à grande échelle, mais de manière artisanale par les bergers ou les propriétaires des brebis. Ceux-ci utilisaient une présure provenant du dernier agneau tué sur l'exploitation et fabriquaient d'excellents fromages grâce à leur expérience et leur savoir-faire. Les fabricants qui avaient la plus grande quantité de fromages les vendaient sur les marchés de leur région ou des grandes villes, comme les marchés de Villalón et de Medina, se constituant ainsi un revenu complémentaire.

Au début du XXe siècle sont apparus les principaux centres artisanaux de production traditionnelle. Ils collectaient le lait des zones les plus proches, dans lesquelles la traite avait lieu le matin, et le transportaient jusqu'au centre artisanal pour l'élaboration du fromage. C'est ainsi qu'est née l'industrie de fabrication du «Queso Castellano» de la communauté de Castille-et-León, qui a continué de se développer en taille et en niveau de technicité, d'hygiène et de contrôle de la matière première et du produit fini, tout en conservant son caractère artisanal.

À l'heure actuelle, la région de Castille-et-León possède une matière première abondante et de grande qualité, étant donné qu'il s'agit de la première Communauté espagnole pour l'élevage de cheptel ovin laitier, et la première pour la production de fromages de brebis.

Le «Queso Castellano» est mentionné explicitement dans certains documents historiques et littéraires, parmi lesquels on peut citer l'ouvrage de Carlos García del Cerro, «España. El país de los cien quesos» (1996), dans le chapitre intitulé «De Tartesos a la Mesta y algo más», où il est question d'un document du 14 décembre 1442 de Diego Hurtado de Mendoza, procureur de nombreuses villes du nord de l'Espagne, notamment Santander, dans lequel une estimation et un prix ont été établis pour toutes les marchandises négociées et vendues dans la région, par ordre du roi Alfonso V de Aragón: «La livre et le quart de queso castellano équivalant à vingt onces, valeur fixée à cinq mailles. Livre de fromages de Hollande ou de Flandre de 10 onces, vingt liards. Livre de fromage "asadero" ou "pasiego" (de la vallée de Pas) avec ses propres onces, six liards».

C'est à partir de la deuxième moitié du XXe siècle, lors de l'industrialisation du processus, que le «Queso Castellano» franchit les frontières provinciales et que sa réputation s'étend sur tout le territoire national, les mentions et les descriptions de ce fromage se faisant alors plus fréquentes, en particulier dans les catalogues et les guides touristiques et culinaires, confirmant que le produit est une spécialité typique de la communauté de Castille-et-León. Il s'agit notamment:

— des livres de Carlos Moro González «Guía práctica de los Quesos de España» (1985), «Los Queso de Castilla y León» (1983), «Guía práctica de los quesos de España» (1989) et «Los Quesos de Valladolid» (1992);

— «Queso Españoles» de Simone Ortega, édition Alianza, 1987;

— «Los Quesos», Cenzano, I., édité par Antonio Madrid Vicente, 1992;

— «Catálogo de Queso de España». Canut, E., Navarro, E., édité par le ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation. Madrid 1990;

— «La enciclopedia mundial del queso», Juliet Harbutt, avec des recettes de Roz Denny. Éditions Buenos Aires, 1999;

— «Manual del Gourmet del Queso» de Brigitte Engelmann et M. Peter Holler. Éditions Ullmann, 2009;

— «El libro del Queso. La mejor selección. Notas de Cata. Más de 750 quesos. Como disfrutarlo» de Juliet Harbutt, édité par H. BLUME, 2009.

La Castille-et-León bénéficie de conditions pédoclimatiques qui en font, depuis toujours, une région particulièrement adaptée à l'agriculture et à l'élevage, et notamment à l'élevage des ovins. Son climat méditerranéen continental et le contraste de son relief, plat à l'intérieur et montagneux sur le pourtour, favorisent une végétation variée.

Le système de production des brebis laitières en Castille-et-León a été fondé sur l'exploitation extensive, avec une alimentation totalement ou partiellement fournie par les pâturages (irrigués ou non selon les zones) et les chaumes. Au cours des dernières décennies, sous l'effet du dépeuplement des zones rurales, le secteur a évolué vers une plus grande stabulation, entraînant un redimensionnement et une restructuration des exploitations, en tirant parti des ressources naturelles locales pour l'alimentation des bêtes. Le type d'alimentation des animaux se caractérise par un apport moindre en pigments et en acides gras insaturés, ce qui se reflète finalement dans le lait, caractérisé par une faible teneur en matières grasses (à faibles concentrations d'acides stéarique, oléique et ruménique), en extrait sec et en pigments, ce qui lui confère une texture moins huileuse et une coloration moins jaune.

Ce lait donne un fromage possédant un profil d'acides gras caractéristique qui, combiné à l'humidité et l'acidité de la pâte du «Queso Castellano», détermine sa couleur caractéristique et distinctive.

Le «Queso Castellano» est un fromage à pâte fermée et compacte, sans yeux ou avec de petites cavités, qui possède une saveur développée et intense, mais plus acide en bouche que d'autres fromages similaires du fait d'une plus grande humidité et d'un pH légèrement inférieur, qui résulte des phases de pressage et d'affinage du processus traditionnel de fabrication.

Le «Queso Castellano» jouit d'une grande popularité dans les marchés ruraux, les magasins, les grandes surfaces et les magasins spécialisés. La réputation du «Queso Castellano» s'apprécie également grâce aux restaurateurs de la Communauté qui le proposent dans leur assortiment de fromages régionaux ou l'intègrent dans leurs recettes. La réputation nationale et internationale du «Queso Castellano» transparaît en outre dans les nombreux prix reçus par les producteurs lors de concours de grand prestige, comme par exemple, le «World Cheese Awards» ou les prix Cincho.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias