C/2026/2334

23.4.2026

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/2026/2334)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Queso de La Serena»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0086-AM02 — 29.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Queso de La Serena»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ 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**

Dénomination

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura Dirección General de Agricultura y Ganadería

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

La demande de modification peut être considérée comme une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143. Les modifications demandées ne peuvent PAS être qualifiées de modifications à l'échelle de l'Union, pour les raisons suivantes:

1) elles n'incluent pas de modification de la dénomination protégée en tant qu'AOP ni de l'usage de cette dénomination;

2) elles ne risquent pas d'annihiler le lien du produit avec l'aire géographique;

3) elles n'entraînent pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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

Intitulé

Inclusion de la race Lacaune parmi les races laitières adaptées pour la production de «Queso de La Serena».

Description

La modification suivante est apportée à la rubrique B (Description du produit), au point b) 1. de la rubrique D (Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique) et au point 3 a) de la rubrique F (Lien) du cahier des charges, ainsi qu'aux points correspondants du document unique:

Le lait destiné à la production des fromages protégés ne doit plus provenir exclusivement de brebis de la race Mérinos, mais de brebis des races Mérinos et Lacaune, ou issues de croisements de ces deux races. Dans sa demande, le Consejo Regulador indique que cette modification vise à adapter le cahier des charges à «l'évolution des systèmes de production, de la structure des exploitations et des modes de travail au cours des dernières décennies». En particulier, «il y a eu beaucoup de changements dans les systèmes de conduite et de production des ovins, des améliorations dans les domaines de la génétique et de la sélection des races, des introductions de nouvelles races adaptées à cet environnement particulier, des perfectionnements techniques, des changements dans le système de traite, des avancées en matière d'hygiène et des améliorations au niveau des installations, ainsi qu'une évolution du mode de fonctionnement des laiteries et des fromageries».

Les études présentées à l'appui de la modification demandée montrent que l'inclusion de la nouvelle race, qui s'est parfaitement acclimatée à la région de La Serena depuis son introduction, il y a plusieurs dizaines d'années, ne modifie en rien les caractéristiques des fromages qui bénéficient de l'AOP.

En tout état de cause, tant la race Mérinos que la race Lacaune sont inscrites dans le catalogue officiel des races d'élevage d'Espagne (annexe I du décret royal 45/2019 du 8 février 2019 fixant les conditions zootechniques applicables aux reproducteurs de race pure, aux reproducteurs porcins hybrides et à leurs produits germinaux, mettant à jour le programme national de conservation, d'amélioration et de promotion des races d'élevage et modifiant les décrets royaux 558/2001 du 25 mai 2001, 1316/1992 du 30 octobre 1992, 1438/1992 du 27 novembre 1992, et 1625/2011 du 14 novembre 2011).

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour de la structure de contrôle

Description

Les coordonnées de la structure de contrôle visée à la rubrique G du cahier des charges ont été mises à jour. Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Mise à jour de la classe du produit

Description

Bien que cet élément ne figure pas dans la demande du Consejo Regulador, l'occasion est mise à profit pour mettre à jour la classe du type de produit afin de l'adapter à la nouvelle nomenclature combinée (point 3.1 du document unique).

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Queso de La Serena»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0086-AM02 — 29.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Queso de La Serena»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

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

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

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

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Queso de La Serena» est un fromage à pâte molle à semi-dure, élaboré à base de lait de brebis des races Mérinos et Lacaune ou issues de leurs croisements. Il s'agit d'un fromage gras ou extra-gras, affiné, de forme discoïdale à faces planes et surface périmétrique convexe, à la croûte semi-dure et à pâte molle à semi-dure. Son poids varie de 250 grammes à 3 kilos, son diamètre est au moins égal à 8 cm et sa hauteur représente 40 % à 70 % de son diamètre.

Ses caractéristiques physico-chimiques sont les suivantes:

— Matières grasses: au moins 50 % sur l'extrait sec.

— Extrait sec: au moins 50 %.

— pH: entre 4,9 et 5,9.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les herbages de l'aire géographique sont limités en termes de quantité mais sont de bonne qualité, ce qui confère à la production laitière des caractéristiques particulières. À certaines périodes, les brebis sortent de l'exploitation pour se nourrir des chaumes de céréales et parfois des résidus de cultures irriguées. Lorsqu'un apport en aliments est nécessaire, la réglementation en vigueur est appliquée, y compris les normes spécifiques, pour les produits d'appellation d'origine protégée, relatives à la provenance des aliments et des matières premières.

Le lait destiné à l'élaboration du «Queso de La Serena» provient d'élevages de brebis des races Mérinos ou Lacaune ou issues de leurs croisements, situés dans la zone de production. Le lait doit être le produit naturel entier obtenu de la traite de brebis saines, propre et exempt d'impuretés, de colostrums, de produits médicamenteux ou de conservateurs risquant d'avoir une incidence négative sur l'élaboration, la maturation et la conservation du fromage ainsi que sur ses conditions hygiéniques et sanitaires.

Les caractéristiques analytiques du lait sont les suivantes:

— Protéines: 4,8 % minimum.

— Extrait fromager: 11 % minimum.

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

Les étapes de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 4 sont les suivantes:

La production de lait, selon les caractéristiques et dans les conditions énoncées au point 3.3, y compris la traite, le refroidissement, la conservation, la collecte et le transport du lait.

L'élaboration du fromage, y compris les phases de caillage, effectué entre 25 °C et 32 °C pendant une durée de 50 à 75 minutes (par coagulation végétale naturelle avec des fleurs séchées de *Cynara cardunculus*), de rompage, de moulage, de salage et de maturation.

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

Les fromages pourront être fractionnés en moitiés ou en quarts. Le système de conditionnement doit préserver l'intégrité et la qualité finale du produit.

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

Les étiquettes commerciales propres à chaque société commerciale enregistrée doivent être approuvées par le conseil régulateur de l'AOP. Elles doivent obligatoirement porter l'indication: «Denominación de Origen "Queso de La Serena"».

L'entreprise fromagère appose sur chaque fromage ou part fractionnée de fromage des contre-étiquettes numérotées et délivrées par le Consejo Regulador de l'AOP de manière à empêcher tout réemploi, le producteur final étant responsable de leur bonne utilisation.

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

La zone d'élaboration, de maturation et de production du «Queso de La Serena» est constituée de 21 municipalités situées à l'extrémité sud-est de la province de Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de La Serena, Zalamea de La Serena, Higuera de La Serena, Quintana de La Serena, Malpartida de La Serena, Esparragosa de La Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de La Serena, Benquerencia de La Serena.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Historique

Ci-après, quelques références bibliographiques mentionnant le «Queso de La Serena»:

Dans *Viaje a La Serena* de D. Antonio Agúndez (1791), un ouvrage consacré à la région de La Serena tiré de manuscrits du Magistrado Cubeles, figure notamment la mention suivante: «Réputé pour son goût et la qualité de son élaboration, c'est un fromage fabriqué avec du lait de brebis et dont l'arrobe se vend à 60 réaux.»

Dans les *ordenanzas* de Cabeza del Buey datées du XVIe et du XVIIe siècles, il est question de la dîme du fromage et de la *primicia* prélevées par l'Église, en vertu desquelles tout propriétaire de brebis devait céder au curé de sa paroisse les fromages issus de la première traite.

Naturel

a) Orographie

Dans la province de Badajoz, les reliefs doux dominent, leur configuration étant globalement celle d'une pénéplaine. On y trouve des pâturages d'excellente qualité, sur des sols squelettiques constitués d'ardoise et de granit, d'une surface de plus de 300 000 ha sur laquelle paissent les brebis Mérinos. De fait, ce couvert herbacé dont se nourrit la brebis Mérinos constitue la principale ressource énergétique de l'écosystème de la région et se compose d'une flore variée (voir point correspondant). L'altitude moyenne est de 430 mètres.

b) Sols

D'un point de vue géologique, la province de Badajoz présente la structure d'une pénéplaine paléozoïque, avec quelques recouvrements postérieurs et de nombreuses apparitions éruptives.

Les sols sont cambriens, siluriens et granitiques, peu profonds, avec des affleurements très fréquents de la roche mère, et moyennement perméables. La pente est modérée, le relief faiblement onduleux et l'orientation sud. Les sols sont principalement squelettiques, constitués d'ardoise et de granit, et acides, d'un pH compris entre 5 et 5,5, avec de faibles niveaux de phosphore. Le couvert arboré est rare, voire inexistant dans certains cas, ce qui confère à la région un aspect déboisé.

c) Climat

La Serena bénéficie d'un climat méditerranéen avec une influence atlantique, caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et pluvieux. Les hivers y sont généralement cléments, même si des gelées sont possibles entre le 1er novembre et le 10 mars, et les étés chauds et secs, la région se caractérisant par une tendance générale à l'aridité. La moyenne des précipitations annuelles est de 498 mm.

d) Hydrographie

La région de La Serena est arrosée par la Guadiana Menor et le Zújar qui la traversent.

e) Flore

Parmi les espèces botaniques de la zone, on citera:

— *Vulpia ciliata, Bromus molis* et *Agrostis* spp., pour les graminées;

— *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* et *T. glomeratum*);

— *Ornitopus compresus*, pour les légumineuses;

— *Heliantemus*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* et *Hipochaeris*.

Systèmes de production et d'élaboration

a) Production

Les brebis issues des races Mérinos, Lacaune ou de leurs croisements se caractérisent par leur grande rusticité, adaptée à la rudesse du climat et du terrain. Bien qu'elles soient aujourd'hui destinées principalement à la production de viande, elles présentent d'assez bonnes qualités laitières, en plus de leur aptitude à la production de laine, ce qui leur confère une rentabilité acceptable compte tenu de leur environnement peu favorable; la production de lait est faible, mais la teneur de celui-ci en protéines et en matières grasses est élevée.

Ces brebis présentent une fécondité et une fertilité élevées, puisqu'elles donnent normalement naissance à un agneau par an, la tendance générale étant plus proche de trois naissances tous les deux ans.

Les herbages disponibles sont limités en quantité mais de bonne qualité, ce qui confère à la production laitière des caractéristiques particulières.

b) Élaboration

Le fromage est obtenu par coagulation enzymatique du lait à l'aide d'une présure végétale (*Cynara cardunculus*), à une température généralement inférieure à 30 °C.

Ces deux circonstances, la température modérée et l'utilisation d'une présure à faible capacité coagulante, donnent lieu à une durée de coagulation prolongée et à des caillés assez mous. De ce fait, l'activité protéolytique dans ce fromage est plus importante, d'où sa texture moins ferme.

Vingt jours après le moulage, il est fréquent qu'intervienne l'«*atortado*», un phénomène qui se traduit par un ramollissement de la pâte; les fromages doivent alors être manipulés avec soin afin d'éviter que la croûte se brise et se mélange avec l'intérieur de la pâte.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité et les caractéristiques du produit

D'un côté, les pâturages de la région de La Serena, qui occupent une superficie de 300 000 ha presque totalement dépourvue d'arbres, ne subissent aucune concurrence végétale, ce qui leur permet d'exploiter tous les nutriments du sol et donc d'afficher des valeurs nutritives élevées, idéales pour l'alimentation des troupeaux. De l'autre, les brebis issues des races Mérinos et Lacaune ou de leurs croisements, qui sont les mieux adaptées au climat et à l'orographie extrême de La Serena, produisent un lait en faible quantité mais riche en protéines et en matières grasses.

Cette combinaison séculaire et unique fait du lait des brebis élevées sur les pâturages de La Serena une matière première idéale pour l'élaboration du «Queso de La Serena», et contribue à l'authenticité et aux caractéristiques si particulières de ce fromage.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+condiciones+Queso+Serena+2025+consolidado.pdf/