



C/2025/2971

23.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2025/2971)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Queso Ibores»

UE N°: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

1. **Nombre del producto**

«Queso Ibores»

2. **Tipo de indicación geográfica**

- denominación de origen protegida (DOP)
 indicación geográfica protegida (IGP)
 indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

- Productos agrícolas
 Vinos
 Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación del pliego de condiciones de la DOP «Queso Ibores» se clasifica como modificación normal al no afectar a ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24, párrafo 3. letra a) del Reglamento (UE) 2024/1143.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Modificación de la redacción relativa a las razas ganaderas admitidas.*

Se elimina la mención a una de las razas de cabra admitidas en el pliego (la denominada en el referido texto como «Serrana», un ambiguo y obsoleto nombre que, en realidad, se correspondía con una agrupación de razas que no está incluida en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España), y se sustituye por la inclusión de las siguientes razas caprinas: Florida, Malagueña y Murciana-Granadina, todas ellas con la consideración de razas autóctonas españolas por el antedicho catálogo oficial, y características de amplias zonas de la mitad sur de península ibérica. Este cambio afecta a los apartados B, E y F del pliego de condiciones y al apartado 3.2 del documento único.

(¹) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modificación afecta al documento único.

2. *Modificación del formato*

Se realizan algunos leves ajustes en determinadas características físicas del producto amparado (altura, diámetro y peso de los quesos, con el objeto de admitir quesos con un formato ligeramente más pequeño), lo que afecta exclusivamente al apartado B del pliego y al apartado 3.2 del documento único.

La modificación afecta al documento único.

3. *Matización de la duración del cuajado y prensado del queso.*

Se matizan algunos aspectos del proceso de elaboración de los quesos protegidos (en particular, reduciendo los tiempos de duración del cuajado y del prensado, para adaptar estos parámetros a los avances tecnológicos habidos desde el registro de la DOP). Esta modificación afecta únicamente al apartado E (subapartado 2) del pliego.

La modificación afecta al documento único.

4. *Modificación de la estructura de control*

Se adapta a la actual realidad legal y administrativa el apartado G (estructura de control)

La modificación no afecta al documento único.

5. *Modificación de los requisitos de etiquetado*

Se detalla más pormenorizadamente lo relativo al etiquetado, añadiendo un párrafo sobre los formatos de comercialización permitidos y su etiquetado. Esta modificación afecta al apartado H del pliego de condiciones y al apartado 3.5 del pliego de condiciones.

La modificación afecta al documento único.

6. *Eliminación de requisitos legislativos nacionales.*

Se elimina, por innecesario, el apartado I (Requisitos legislativos nacionales).

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Queso Ibores»

UE N°: PDO-ES-0261-AM01 - 25.2.2025

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Queso Ibores»

2. **Estado miembro o tercer País**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. Código de nomenclatura combinada

— 04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Queso Ibore» es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra Verata, Retinta, Florida, Malagueña y Murciana-Granadina y sus cruces entre ellas. La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, de las ganaderías inscritas en el Registro de Ganaderías de la Denominación de Origen Protegida.

El «Queso Ibore» al término de su maduración presenta las siguientes características:

FÍSICAS:

De forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano-convexa, su altura oscila entre 4 y 9 centímetros, con un diámetro de 8-15 centímetros y con un peso entre 400-1.200 gramos. Su corteza es lisa y semidura, cuyo color natural es amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados en aceite, pudiendo presentar diversas coloraciones producto de los distintos mohos, desde el grisáceo en corteza natural, a rojo anaranjado en los pimentonados, hasta ocre amarillo en los quesos untados en aceite. La pasta es de color blanco marfil, semidura, de textura mantecosa, y húmeda, entre friable y elástica, presentando ojos pequeños, poco abundantes y desigualmente repartidos.

QUÍMICAS:

Grasa mínima del 45 % sobre extracto seco. Extracto seco mínimo del 50 %. pH: de 5,0 a 5,5. Proteína total sobre extracto seco mínimo 30 %. CINA: 4 % como máximo.

ORGANOLÉPTICAS:

Aroma de suave a moderado, a queso de cabra elaborado con leche cruda. Sabor franco característico, ligeramente ácido, moderadamente picante, algo salado, suavemente caprino en el retrogusto, y muy agradable al paladar.

MICROBIOLÓGICAS:

Según la normativa higiénico-sanitaria vigente.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La alimentación de la cabaña caprina en régimen semiextensivo o extensivo será el correspondiente al aprovechamiento de los recursos naturales de la zona geográfica, con alimentación suplementaria a base de paja, forrajes, cereales y compuestos, a base de leguminosas y semillas, en los períodos de mayor necesidad alimentaria, como pueden ser los de partos, lactación, o en la época de mayor carencia de cubierta vegetal en el período estival.

La leche que se destine a la elaboración del «Queso Ibore», será de cabra de las citadas anteriormente. Las explotaciones deberán estar ubicadas en la zona de producción e inscritas en el registro de ganaderías del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

El queso se elaborará en queserías inscritas dentro de la zona de producción del Consejo Regulador y controladas por el mismo.

La maduración se realizará en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

El producto final se somete a los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos correspondientes, para poder garantizar su calidad.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El queso normalmente se comercializa por unidades enteras; no obstante, los quesos amparados podrán ser fraccionados por las queserías en mitades o cuartos, estableciéndose un adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación al consumidor, cumpliendo con los requisitos legislativos en materia de higiene y sanidad.

El fraccionamiento debe realizarse en queserías inscritas en el registro del consejo regulador, que deben estar dentro de la zona de producción.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El producto amparado irá acompañado de una mención obligatoria de la DOP «Queso Ibores». Deberá ir acompañado de una etiqueta autorizada por el Consejo Regulador. El producto destinado al consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas. Esta contraetiqueta se situará sobre cada queso calificado o fracción del mismo, de forma inseparable y que sea perfectamente identificable, de modo que no permita una nueva utilización de la misma y se mantenga la trazabilidad del producto.

Formato del logotipo obligatorio de la DOP:



Formato de la contraetiqueta:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de leche y elaboración de queso comprende las comarcas naturales de Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo; un total de 35 términos municipales del sureste de la provincia de Cáceres, Extremadura.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Histórico

El queso es un producto cuyos orígenes, tanto en su elaboración como en su comercialización, son ancestrales. El Queso Ibores, tal y como lo conocemos hoy, se produce en la zona de ámbito de esta Denominación de Origen Protegida desde tiempos remotos. No obstante, hay constancia de su comercialización los jueves de cada semana en Trujillo, desde el 14 de Julio de 1465, fecha en la que le fue concedido a esta ciudad por Enrique IV de Castilla, el privilegio de celebrar un mercado franco, exento de alcabalas sobre hortalizas, cereales, ganados y sus derivados (carne, leche, queso). En esta localidad todavía se conserva el nombre de una de sus calles como «Calle de los Cabreros», por la que solían transitar ganaderos y ganado, como paso obligado para acudir al mercado semanal.

Por otra parte, en la localidad de Jaraijejo se solicita en febrero de 1.940 la celebración de un mercado semanal que es concedido en enero de 1.945. Mercado al que podían concurrir cuantos artículos y productos fuesen susceptibles de peso y medida. Con el tiempo este mercado quedó reducido a la compra-venta de queso de cabra, concurriendo cada semana desde enero a julio, los productores de los pueblos más cercanos.

En la actualidad y debido fundamentalmente a la importancia de los sectores lechero y quesero en esta zona de Extremadura, se celebra en Trujillo desde 1.986 y con carácter anual, la Feria Nacional del Queso, a la que concurren los mejores productos queseros de todo el país, e incluso extranjeros

5.2. Natural

El paisaje es principalmente de tipo mediterráneo, con predominio de la dehesa en la llanura con encinas y alcornoques; alisedas, choperas y saucedas en los ríos y bosque de montaña, y sotobosque de jaras. Se trata de terrenos elevados formando sierras paralelas orientadas en dirección sureste a noroeste, y zonas de penillanura con superficies de rocas ígneas. El clima se caracteriza por temperaturas medias de 15 a 16°C, con inviernos fríos y veranos muy calurosos.

Las razas caprinas autóctonas han demostrado ser las que mejor se adaptan a las características climáticas de la zona con inviernos fríos y veranos calurosos; así como a la quebrada orografía, y a las duras condiciones de pastoreo extensivo o semiextensivo, aprovechando los pastos de estas zonas marginales, de un gran interés ecológico, y favoreciendo la conservación del medio natural.

Estas características de la flora de esta zona, en la que predominan la encina y el alcornoque, siendo la bellota una de las principales fuentes de alimentación en la época invernal, y de indudable calidad, unido al sotobosque de jaras, tomillo, brezo, etc., confieren a la alimentación del ganado unas características específicas que se traducen en unas producciones lácteas no muy elevadas, pero de reconocida calidad.

5.3. Sistemas de producción y elaboración

El método de obtención es a partir de leche cruda, con las mejores condiciones higiénicas y sanitarias, procedente de cabras Veratas, Retintas, Floridas, Malagueñas y Murciana-Granadinas y sus cruces entre ellas. Estas razas se caracterizan por unas cualidades particulares como son su gran rusticidad y capacidad de adaptación a condiciones extremas del clima y del terreno, y han constituido tradicionalmente el ganado cabrío que se explota en la zona de producción del «Queso Ibores». Esto es debido a que otro tipo de ganado no es capaz de alcanzar este nivel de adaptación en régimen de pastoreo extensivo o semiextensivo, dadas las condiciones orográficas de estas comarcas naturales.

La coagulación de la leche se provocará con cuajo natural procedente del cuajar del estómago de rumiantes lactantes, homogeneizado en industria, con una composición media de 80 % de quimosina y 20 % de pepsina, y con una fuerza media de 1:15.000. El proceso de cuajada se realizará a una temperatura de entre 28 y 32°C, en un tiempo de 30 y 60 minutos. Esta cuajada se someterá a cortes sucesivos hasta conseguir granos de 5 a 10 mm. Para el moldeado se introducirá la cuajada en moldes cilíndricos autorizados, y una vez realizado, se le someterá a un prensado mediante los equipos adecuados durante 1 a 3 horas, a presiones de 1 a 2 kg/cm².

La salazón puede ser seca o húmeda, utilizándose exclusivamente cloruro sódico. En caso de salazón húmeda el tiempo máximo de permanencia será de 24 horas, en una solución salina de concentración máxima de 20° Bé.

El Queso Ibores necesita un período mínimo de maduración de 60 días. Podrán tener la consideración de quesos «Artesanos» los elaborados por los productores con leche procedente de sus propios rebaños y con un período de maduración mínimo de 100 días.

5.4. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad y características del producto.*

La zona de ámbito de la DOP Queso Ibores se caracteriza por sus terrenos elevados formando sierras paralelas orientadas en dirección sureste a noroeste. Son las sierras de Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa y limitando con la provincia de Toledo la Sierra de Altamira, con crestas de cuarcitas armoricanas y pizarras; y zonas de penillanura con terrenos precámbricos, apareciendo también grandes superficies de rocas ígneas. En la actualidad, gran parte del ámbito geográfico de esta DOP coincide con el Geoparque «Villuercas, Ibores, Jara» reconocido por la UNESCO.

Desde tiempos antiguos han sido terrenos propicios para la explotación del ganado caprino autóctono que se adaptaba a las duras condiciones de pastoreo.

El paisaje es principalmente de tipo mediterráneo: con predominio de la dehesa en la llanura; alisedas, choperas y saucedas en los ríos y gargantas y bosque de montaña. La dehesa no solo está conformada a base de encinas y herbáceas; sino que, dependiendo de los suelos y humedad, completa su botánica con robles, alcornoques, castaños y matorrales de jara, brezo, escobas, cantueso y tomillo, con pastos poco abundantes pero de una enorme calidad.

Esta riqueza medioambiental y natural es aprovechada por el ganado caprino en su alimentación y se traslada a una producción láctea de gran calidad, dando lugar al Queso Ibores en el que se consiguen apreciar los aromas y sabores lácticos, vegetales, florales y frutales, al ser elaborado con leche cruda.

Se han continuado manteniendo los métodos de elaboración tradicionales, pero aplicando las modernas tecnologías para cumplir con los requisitos máximos de calidad higiénica y sanitaria y lograr un Queso Ibores genuino y singular.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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