

**Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

(2022/C 286/13)

Europa-Kommissionen har godkendt denne ændring af mindre omfang i henhold til artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Ansøgningen om godkendelse af denne ændring af mindre omfang findes i Kommissionens eAmbrosia-database.

ENHEDSDOKUMENT

»IDIAZABAL«

EU-nr.: PDO-ES-0082-AM02-16.2.2021

**BOB (X) BGB**

**1. Betegnelse**

»Idiazabal«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

**3.1. Produkttype**

Kategori 1.3. Ost

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

»Idiazabal« er en presset ukogt ost, der er lavet udelukkende på rå fåremælk fra får af racerne Latxa og Carranzana. Den har en modningsperiode på mindst 60 dage. Osten har følgende kendetegn: en vægt på mellem 1 kg og højst 3,5 kg, en højde på mellem mindst 8 cm og højst 12 cm, en diameter på mindst 10 cm og højst 30 cm. Der anvendes en tolerancetærskel på  $\pm 10$  % for disse kendetegn. Osten kan også være røget.

Anvendelse af tilsætningsstoffer, bortset fra mælkesyre kulturer, lysozym, osteløbe og salt, i mælken er ikke tilladt.

Osten er cylinderformet og har en hård, glat, bleggul eller, hvis den er røget, mørkebrun skorpe. Osten har en ensartet overflade (farve og huller). Farverne kan spænde fra elfenbensfarvet til strågul, mens hullerne er små og har forskellig facon. Den har en lidt elastisk og fast konsistens og er lettere grynet. Hvad angår ostens aroma og smag, er den kendetegnet ved en gennemtrængende aroma af fåremælk og osteløbe og en afbalanceret smag og kraftig aroma med en svag antydning af skarphed, syre og, hvis den er røget, af røg. Den markante aroma varer ved længe efter, at osten er sunket.

Fedtindholdet må ikke være lavere end 45 % af tørstoffet, det samlede proteinindhold skal mindst være 25 % af tørstoffet, og sidstnævnte skal udgøre mindst 55 %. Produktets pH-værdi ligger mellem 4,9 og 5,5.

**3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

Foder: Latxa- og Carranza-får græsser normalt næsten hele året. Fåreflokken flyttes regelmæssigt mellem de lavtliggende områder i dalene og de højestliggende i bjergene alt efter årstiden. Da de praktisk taget hele tiden er ude i den frie natur, består fårenes ernæring grundlæggende af den spontane vegetation i skovene eller i maki om vinteren og på bjerggræsangene om sommeren. Dog bliver de fodret med kraftfoder, når græsning er vanskelig eller visse fysiologiske tilstande begrundet det (laktation).

<sup>(1)</sup> EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

Råvarer: Rå mælk fra får af racerne Latxa og Carranzana produceret i det afgrænsede geografiske område.

Anvendelse af tilsætningsstoffer, bortset fra mælkesyre kulturer, lysozym, osteløbe og salt, i mælken er ikke tilladt.

#### 3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Mælkeproduktionen såvel som forarbejdningen og modningen af ostene skal foregå i det afgrænsede geografiske område, dvs. at alle trin i produktionen skal finde sted inden for det geografiske områdes grænser.

#### 3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Idiazabal«-osten kan udbydes til salg som en hel ost eller i stykker (portioner).

Emballeringen af »Idiazabal«-osten, hel såvel som i stykker, foretages altid efter en modningsperiode på mindst 60 dage.

Osten må udelukkende udskæres i portioner og, hvis det er relevant, emballeres i det afgrænsede geografiske områder. Det er der to grunde til.

For det første blottes mindst to sider af osten, så de ikke længere er beskyttet af skorpen, når denne skæres ud. For at sikre, at »Idiazabal«-osten bevarer sine organoleptiske egenskaber, når den er skåret ud i portioner, skal stykkerne derfor emballeres hurtigt efter udskæring.

For det andet kan udskæringen i stykker medføre, at mærkerne, som garanterer produktets ægthed eller oprindelse, forsvinder eller ikke længere er synlige. Den skal derfor udskæres i portioner og emballeres ved kilden for at sikre, at produktet bevarer sin autenticitet i udskåret form.

Som en undtagelse til det ovenstående kan »Idiazabal«-osten udskæres i portioner i butikkerne, forudsat at dette gøres foran kunden på salgstidspunktet.

#### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Idiazabal«-ostene skal være forsynet med de følgende identifikationsmærker:

- Et kaseinmærke med fortløbende nummerering, som stilles til rådighed af forvaltningsorganet, og som skal anbringes på det stadium, hvor osten formes og presses.
- De kommercielle etiketter, som osten markedsføres med på markedet, skal indeholde den beskyttede oprindelsesbetegnelses navn og logo.

Ved ost, der udelukkende fremstilles af mælk fra den samme bedrift, kan betegnelsen »baserrikoa — de caserío« [fra gården] føjes til logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Idiazabal«.

- Mærkningen af de hele og udskårne oste skal foretages på de ostemejerier, der er registreret i registrene for BOB i henhold til spansk lovgivning.
- Ostene skal være forsynet med en kontroletiket med fortløbende nummerering og en kode for størrelsen og udformningen af den pågældende ost. Denne kontroletiket skal være forsynet med betegnelsen »Idiazabal« og den beskyttede oprindelsesbetegnelses logo. Kontroletiketterne udstedes og kontrolleres af forvaltningsorganet og stilles til rådighed for alle de producenter, som anmoder om dem og overholder bestemmelserne i varespecifikationen.

#### 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område omfatter de naturlige områder for udbredelse af fåreracerne Latxa og Carranzana i Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra undtagen de kommuner, som udgør Valle del Roncal. Området ligger i den nordlige del af Den Iberiske Halvø mellem koordinaterne 43° 27' og 41° 54' nordlig bredde og 1° 05' og 3° 37' vestlig længde med henvisning til Greenwichmeridianen.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

### *Det geografiske områdes egenart:*

Der findes spor, som påviser hyrdeaktivitet med racerne Latxa og Carranzana i området siden 2200 f.Kr. Racernes tilpasning til området over et så langt tidsrum betyder, at det geografiske områdes egenart er en nødvendig forudsætning for deres rette udvikling og brug. Fremstillingsområdet er et bjergrigt og uvejsomt område, som vanskeliggør transportforbindelser. Det har bidraget til hyrdemetodernes beståen i mange dale og bjergkæder. Jorden er rig på baser og næringsstoffer, og bjergartens karakter samt tilstedeværelsen af karbonater i jorden mindsker udvaskningen af disse. Den er derfor fremragende til græsmarker. Områdets topografiske særpræg skaber et varieret klima, som går fra atlantisk til mediterrant klima. Overgangszonerne er forårsaget af bjergryggens afspærrende virkning. Det hydrografiske net er vidtstrakt og rigt på grund af terrænets mangfoldighed og den kraftige nedbør. Det breder sig over to bjergsider: Den Cantabriske side opsamlet vand fra Vizcaya, Guipúzcoa og det nordlige Álava and Navarra; mens den mediterrane side omfatter Álava og Navarra Media og La Ribera. Hvad angår flora, befinder vi os blandt utallige naturlige enge og græsmarker. De gunstige klima- og jordbundsforhold har muliggjort udviklingen af plantearter, der trives i områder præget af høj fugtighed og i vådområder, og som er typiske for Baskerlandets og det nordlige Navarras kystklima.

### *Produktets egenart:*

»Idiazabal«-ostens særlige sensoriske egenskaber er meget særprægede og skiller sig i høj grad ud fra andre oste. Disse kommer til udtryk i de mange smags- og lugtnuancer, som produktet udviser samt konsistensens svage til middel elasticitet og kornethed og middel til høje fasthed. Ostene har en kraftig og vedvarende smag, og deres sansgrundlag, som består af den perfekte mælkeduftbalance mellem osteløbe og ristethed, suppleres med en uendelighed af sensoriske nuancer, som giver dem et ægte særpræg.

### *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber:*

Mælkens særlige egenskaber i henseende til fremstillingen af »Idiazabal«-ostene skyldes grundlæggende anvendelsen af de godkendte racer hertil (Laxa og Carranzana). Disse fårs tilpasning til det afgrænsede geografiske område og det historiske forhold mellem omgivelser, får og hyrder skaber en ubrydelig sammenhæng, som i høj grad forklarer »Idiazabal«-ostens særlige egenskaber. De er meget hårdføre, veltilpasset bjergene og præget af den baskiske hyrdekultur samt deres udbredelsesområdes topografi og miljømæssige egenskaber.

Når alle disse egenskaber, som afhænger af de naturlige omgivelser og varierer efter tidspunktet på året, græsningsform, klima osv., kommer direkte til udtryk i »Idiazabal«-osten, skyldes det, at den fremstilles af rå mælk, der ikke er blevet udsat for varmebehandling. Hvis mælken blev opvarmet, ville det fjerne eller svække de sensoriske nuancer, men som giver produktet dets særegenhed og knytter det til områdets historiske tradition.

## **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP-Idiazabal-modificacion-menor.aspx>

---