
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1221

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Idiazabal

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 23, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1221

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Idiazabal

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the Protected Designation of Origin "Idiazabal".
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Idiazabal".

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Idiazabal"
Granja Modelo de Arkaute, s/n
01192 Arkaute, Alava
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The milk production area suitable for the production of "Idiazabal" cheese includes the natural areas of breeding of the "Lacha" and "Carranzana" sheep breeds in Álava, Vizcaya, Guipúzcoa and Navarra, with the exception of the municipalities that make up the Roncal Valley.

The cheese production and ripening areas coincide with the production area. The production, processing and ripening area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.
PDO-ES-0082
June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1221

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Idiazabal

PRODUIT(S)

- 1. Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- 1. Tout producteur respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Idiazabal".**
- 2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Idiazabal".**

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Idiazabal"
Granja Modelo de Arkaute, s/n
01192 Arkaute, Alava
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production du lait convenant à la fabrication du fromage "Idiazabal" comprend les zones naturelles d'exploitation des races ovines "Lacha" et "Carranzana" sur les territoires de Álava, Biscaye, Guipúzcoa et Navarre, à l'exception des communes intégrant la Vallée de Roncal.

Les aires de fabrication et d'affinage du fromage coïncident avec celles

de production. L'aire de production, de fabrication et d'affinage se situe en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0082

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1221

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Idiazabal

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Idiazabal”.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Idiazabal”.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
“Idiazabal”
Granja Modelo de Arkaute, s/n
01192 Arkaute, Alava
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche apta para la elaboración del queso “Idiazabal” comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas “Lacha” y “Carranzana” en Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal.

Las zonas de elaboración y maduración del queso coinciden con la de

producción. La zona de producción, elaboración y maduración se realiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0082

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘IDIAZABAL’

EU No: PDO-ES-0082-AM03 — 9.5.2017

PDO (X) PGI ()

1. Name

‘Idiazabal’

2. Member State or Third Country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.3. Cheeses

3.2. Description of product to which the name in (1) applies

‘Idiazabal’ cheese is made exclusively from raw sheep’s milk from the Latxa and Carranzana breeds. It is pressed, uncooked and matures for a minimum of 60 days. It has a minimum weight of 1 kg (with a leeway of 10 % up or down), a height of between 8 and 12 cm (with a leeway of 0,5 cm), and a diameter of between 10 and 30 cm. The cheese may be smoked.

No substances may be added to the milk other than dairy ferments, lysozyme, rennet and salt.

The cheese has a cylindrical shape, a hard rind, is smooth and has a pale yellow colour, or a dark brown colour in the case of smoked cheese. The cut (colour and holes) of the cheese is homogeneous, running from an ivory colour to a straw-yellow colour, with small holes of varying shapes that are few in number. The texture of the cheese is rather springy, firm and has a certain amount of graininess. As far as its smell and taste are concerned, it typically has a strong smell that brings to mind sheep’s milk and rennet, and a taste which is balanced and intense on the palate, with delicate spicy, acid and, where relevant, smoky notes. Its strong smell remains for a long time after it has been swallowed.

Its fat content must not be less than 45 % in dry matter; total protein must be at least 25 % in dry matter and the dry matter itself must be a minimum of 55 %. The pH of the product must be between 4,9 and 5,5.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

Feed: The Latxa and Carranzana breeds of sheep are normally put out to graze for almost the whole year. The flocks are moved periodically to and from the valley floors to the upper slopes of the mountains, according to the season. Since they live practically the whole year in a natural environment, the sheep basically feed on spontaneous vegetation in the woods lower down the slopes in winter, and in the high grasslands in summer. They are fed in the fold, when conditions in the grasslands are difficult or when this is recommended for a number of physiological reasons (lactation).

Raw materials: Raw sheep's milk from the Latxa and Carranzana breeds in the defined geographical area.

No substances may be added to the milk other than dairy ferments, lysozyme, rennet and salt.

3.4. *Specific steps in production that must take place in the identified geographical area*

Both the production of the milk and the production and maturing of the cheese must take place in the defined geographical area, meaning that all the stages of production are carried out in the defined area.

3.5. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to*

'Idiazabal' cheese may be put up for sale whole or in slices (pieces).

Packaging of 'Idiazabal' cheese or its slices, as applicable, must always be carried out following the cheese's minimum maturing period of 60 days.

The slicing of the cheese, except when the product is sold retail, and when it is packed, as appropriate, must be carried out in the defined geographical area. There are two reasons for this:

Firstly, when the cheese is sliced, at least two sides of the wedges lose the protective rind. Thus, to ensure that the organoleptic characteristics of 'Idiazabal' cheese are maintained, when the product is cut, the resulting slices must be packaged very quickly after the slicing.

Secondly, a consequence of the slicing may be that the identifiers of the authenticity and origin of the product may disappear or no longer be visible. In order not to compromise the authenticity of the cut product, therefore, it is necessary to cut and package it at origin.

3.6. *Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to*

'Idiazabal' cheese must carry the following identifiers:

—A casein label with a unique serial number must be affixed to each cheese in the moulding or pressing stage. The label shall be supplied by the managing body.

—The labels used to market the cheese must include the name and logo of the Protected Designation of Origin.

For cheeses made exclusively with milk from the place where the cheese is made, the words ‘baserrikoa — de caserío’ may be added to the ‘Idiazabal’ PDO logo.

—The labels used for the cheese, whether marketed whole or in slices, must be affixed in the registered dairy where the cheese has been produced and has matured, in accordance with Spanish law.

—The cheese must carry a secondary label, each with its own serial number, codified according to the size and format of the cheese that it is certifying. The secondary label must contain the name ‘Idiazabal’ and the logo of the Protected Designation of Origin. The secondary labels shall be supplied and checked by the managing body and shall be made available, in a non-discriminatory way, to all operators requesting them that meet the terms of the specification.

4. Concise definition of the geographical area

The geographical area includes the natural environments of the Latxa and Carranzana breeds of sheep in Álava, Vizcaya, Guipúzcoa and Navarre, except the municipalities of the Valle del Roncal. The production area lies in the north of the Iberian Peninsula, between 43° 27' and 41° 54' North, and 1° 05' and 3° 37' West, based on the Greenwich Meridian.

5. Link with the geographical area

Specific nature of the geographical area:

There is evidence in this area of sheep farming with the Latxa and Carranzana breeds since around 2200 BC. The specific characteristics of the area are essential to the correct development and management of these breeds as they have become used to this area after so many years. The area of production is a highly indented and complex mountainous region which makes communication difficult. This has contributed to the continued existence of sheep farming in many of the valleys and uplands. The soils are rich in basic and other nutrients, with the eroding effects attenuated by the natural features of the rock, and on occasions by the presence of carbonate rock in the soil profile, which makes for excellent pasture land. The topographical features of the area produce a varied climate which ranges from an Atlantic to a Mediterranean climate, with transitional zones caused by the barrier effect of the mountain ranges. The network of water courses is extensive and rich, given that there are many hills and mountains and a lot of precipitation. There are two catchment basins: The Cantabrian, into which flows water from Vizcaya, Guipúzcoa and the northern valleys of Álava and Navarre; and the Mediterranean, which takes in Álava, Navarra Media and La Ribera. As regards flora, there are many natural meadows and grasslands. The favourable climatic and soil conditions have encouraged the growth of hygrophilous and subhygrophilous plants which derive from the oceanic character of the Basque Country and the north of Navarre.

Specificity of the product:

'Idiazabal' cheese has its own sensory characteristics that set it apart from other cheeses. These can be experienced in the product's wealth of nuances of smell and taste; it also has a very little to medium springiness and graininess, and medium to high levels of firmness. The cheese has an intense taste which stays long on the palate, with a perfect balance between the milky aromas, rennet and 'roasted' smell that are its fundamental sensory characteristics, and which are complemented by a vast number of nuances of taste and smell that give the cheese real personality.

Causal link between the geographical area and the specific character of the product:

The specific characteristics of the production of the milk used to make 'Idiazabal' cheese are essentially due to the breeds that are authorised to provide it (Latxa and Carranzana). The adaptation of these sheep to the defined geographical area and the historical relationship between the environment, the sheep and the shepherds, creates a permanent bond that goes a long way to explaining the specific characteristics of 'Idiazabal' cheese. Latxa and Carranzana are breeds of sheep that are very well suited to providing milk, are hardy and adapted to the mountains, and are at one with the Basque sheep-farming culture, the topography and the 'green' environmental features of their home turf.

The reason, too, why all these characteristics that come from the natural environment, that changes with the seasons, types of pasture, climate, and so on, find their expression in 'Idiazabal' cheese is thanks to its use of raw, unheated milk, since heating would cancel out or diminish the sensory nuances that make the product tasty to eat and are part of the longstanding traditions of the area.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«IDIAZABAL»

N° UE PDO-ES-0082-AM03 — 9.5.2017

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Idiazabal»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

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

L'«Idiazabal» est un fromage élaboré exclusivement à partir de lait cru de brebis des races Latxa et Carranzana, qui est obtenu à partir d'une pâte pressée non cuite. La durée minimale d'affinage du produit est de 60 jours. Son poids minimal est de 1 kg ($\pm 10\%$), sa hauteur est comprise entre 8 et 12 cm ($\pm 0,5$ cm) et son diamètre se situe entre 10 et 30 cm. Il peut être fumé.

Aucune substance ne peut être ajoutée au lait, à l'exception de ferments lactiques, de lysozyme, de caillé et de sel.

Il s'agit d'un fromage cylindrique, à la croûte dure et lisse, de couleur jaune pâle ou brun foncé dans le cas des fromages fumés. La coupe (couleur et présence de trous dans la pâte) est homogène, d'une couleur ivoire à jaune paille, avec quelques petits trous de forme irrégulière. Sa texture est légèrement élastique et ferme, avec une certaine granulosité. Le profil olfactif et gustatif se caractérise par une odeur pénétrante qui rappelle le lait de brebis et le caillé et par sa saveur équilibrée et son arôme intense, qui s'accompagnent de légères notes piquantes, acides et fumées, le cas échéant. Son arôme prononcé persiste longtemps en bouche après la déglutition.

Sa teneur en matières grasses ne doit pas être inférieure à 45 % sur l'extrait sec; la teneur totale en protéines est d'au moins 25 % sur l'extrait sec et ce dernier doit représenter au moins 55 % dans la composition du fromage. Le pH du produit est compris entre 4,9 et 5,5.

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

Aliments pour animaux: Le pâturage quasi permanent est la méthode normale d'élevage des races ovines Latxa et Carranzana, qui consiste à déplacer régulièrement les troupeaux entre les zones basses des vallées et les hautes montagnes en fonction des saisons. Comme les animaux vivent presque toute l'année en pleine nature, leur alimentation est essentiellement composée de la végétation spontanée des forêts ou des taillis en hiver et des hauts pâturages de montagne en été, et est complétée par des rations de stabulation lorsque le pâturage est difficile ou lorsque certains états physiologiques le recommandent (lactation).

Matières premières: Lait cru de brebis des races Latxa et Carranzana provenant de l'aire géographique délimitée.

Aucune substance ne peut être ajoutée au lait, à l'exception de ferments lactiques, de lysozyme, de caillé et de sel.

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

Tant la production du lait que l'élaboration et l'affinage des fromages doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée; ainsi toutes les phases de la production sont effectuées à l'intérieur de la zone.

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

Le fromage «Idiazabal» peut être proposé à la vente sous forme de pièce entière ou de portions.

Le conditionnement du fromage «Idiazabal» ou de ses portions, le cas échéant, est toujours effectué après la durée minimale d'affinage du fromage de 60 jours.

Le découpage du fromage, sauf pour la vente au détail, ainsi que le conditionnement, le cas échéant, doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée pour deux raisons.

Premièrement, lors du découpage du fromage, au moins deux des faces des portions se retrouvent sans croûte protectrice. Ainsi, pour assurer la préservation des caractéristiques organoleptiques propres au fromage «Idiazabal» lorsque celui-ci est présenté en portions, il est nécessaire que l'intervalle entre le découpage et le conditionnement des portions qui en résultent soit très court.

Deuxièmement, le découpage peut également avoir pour effet de faire disparaître ou de rendre invisible les signes identificateurs de l'authenticité et de l'origine du produit. C'est pourquoi, pour préserver l'authenticité du produit découpé, il est nécessaire de le découper et de le conditionner sur le lieu d'origine.

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

Les fromages «Idiazabal» doivent comporter les trois signes d'identification suivants:

- une plaque de caséine sériée et numérotée à apposer au cours de la phase de moulage ou de pressage du fromage, fournie par l'organe de gestion,
- les étiquettes commerciales utilisées pour la commercialisation des fromages sur le marché qui doivent comporter la dénomination et le logo de l'appellation d'origine protégée.

En ce qui concerne les fromages élaborés exclusivement avec du lait issu de l'exploitation, la mention «baserrikoa — de caserío» peut être ajoutée aux côtés du logo de l'appellation d'origine protégée «Idiazabal».

- l'étiquetage des fromages, entiers ou en portions, est effectué sur le lieu d'origine dans la fromagerie enregistrée qui a élaboré et affiné le fromage, conformément à la législation nationale;
- les fromages doivent être munis d'une contre-étiquette sériée et numérotée de manière individuelle et codifiée en fonction de la taille et du format du fromage qu'elle certifie. Cette contre-étiquette doit comporter la dénomination «Idiazabal» et le logo de l'appellation d'origine. Les contre-étiquettes sont délivrées et contrôlées par l'organe de gestion et sont accessibles sans discrimination à tous les opérateurs qui en font la demande et respectent le cahier des charges.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend les zones naturelles de répartition des races ovines Latxa et Carranzana dans les provinces d'Álava, de Biscaye, de Guipúzcoa et de Navarre, à l'exception des communes appartenant au Valle del Roncal. Elle se situe au nord de la péninsule ibérique, entre 43° 27' et 41° 54' de latitude nord et 1° 05' et 3° 37' de longitude ouest par rapport au méridien de Greenwich.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique:

Il existe des vestiges attestant de l'activité pastorale liée aux races Latxa et Carranzana dans la zone qui remontent à environ 2200 ans avant J.-C. L'adaptation de ces races à la zone pendant autant d'années font que les caractéristiques typiques de l'aire géographique sont devenues indispensables au bon développement et à la gestion appropriée de ces races. L'aire de production est un territoire montagneux présentant une grande anfractuosité et un désordre orographique qui rend les communications difficiles et a contribué à la survie des systèmes pastoraux dans de nombreuses vallées et montagnes. Les sols sont riches en éléments de base et en nutriments et le lessivage est atténué par la nature de la roche et

parfois par la présence de carbonates dans le profil des sols; ils constituent d'excellents sols de prairies. Les caractéristiques topographiques de l'aire se traduisent par un climat varié allant du type atlantique au type méditerranéen, avec des fronts de transition résultant de l'effet de barrière exercé par les chaînes montagneuses. Le réseau hydrographique est étendu et dense, du fait de la multiplicité des reliefs et des précipitations abondantes; deux versants se distinguent: le versant cantabrique, qui collecte les eaux de Biscaye, de Guipúzcoa et des vallées du nord d'Álava et de Navarre, et le versant méditerranéen, qui englobe Álava, la Navarre médiane et La Ribera. En ce qui concerne la flore, la zone compte un grand nombre de prairies naturelles et de pâturages. Les conditions climatiques et pédologiques favorables ont permis le développement de populations hygrophytes et subhygrophites, propres à la nature océanique du Pays basque et du nord de la Navarre.

Spécificité du produit:

Le fromage «Idiazabal» présente des caractéristiques très singulières qui se distinguent de celles d'autres fromages. Celles-ci peuvent être décelées dans la richesse des nuances olfactives et gustatives qu'offre le produit et viennent s'ajouter à une texture présentant une élasticité et une granulosité faibles à moyennes et une fermeté moyenne à élevée. Ces fromages ont une saveur intense qui persiste longtemps en bouche; ils intègrent très harmonieusement les arômes de lait, de caillé et de torréfaction comme base sensorielle à laquelle s'ajoute une quantité infinie de nuances sensorielles qui leur confèrent un véritable caractère.

Lien causal entre l'aire géographique et le caractère spécifique du produit:

La production de lait destiné à l'élaboration de l'«Idiazabal» tire ses caractéristiques particulières essentiellement des races autorisées pour l'obtention de cette matière première (Latxa et Carranzana). L'adaptation de ces brebis à l'aire géographique délimitée et le lien historique entre l'environnement, les brebis et les bergers créent un lien indéfectible qui explique en grande partie les caractéristiques spécifiques du fromage «Idiazabal». Les brebis Latxa et Carranzana appartiennent à des races ovines laitières, très rustiques et sauvages, adaptées à la culture pastorale basque ainsi qu'à la topographie et aux caractéristiques environnementales de leur zone de diffusion.

Par ailleurs, la raison pour laquelle toutes ces caractéristiques liées au milieu naturel et à des facteurs variables en fonction des saisons, des types de pâturages, du climat, etc. se retrouvent directement dans le fromage «Idiazabal» est que le produit est élaboré à partir de lait cru, sans traitement thermique faisant disparaître ou atténuant les nuances sensorielles qu'il engendre, et dans le respect de la tradition historique de la zone.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

'IDIAZABAL'

EU No: PDO-ES-0082-AM03 — 9.5.2017

PDO (X) PGI ()

1. Name

'Idiazabal'

2. Member State or Third Country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.3. Cheeses

3.2. Description of product to which the name in (1) applies

'Idiazabal' cheese is made exclusively from raw sheep's milk from the Latxa and Carranzana breeds. It is pressed, uncooked and matures for a minimum of 60 days. It has a minimum weight of 1 kg (with a leeway of 10 % up or down), a height of between 8 and 12 cm (with a leeway of 0,5 cm), and a diameter of between 10 and 30 cm. The cheese may be smoked.

No substances may be added to the milk other than dairy ferments, lysozyme, rennet and salt.

The cheese has a cylindrical shape, a hard rind, is smooth and has a pale yellow colour, or a dark brown colour in the case of smoked cheese. The cut (colour and holes) of the cheese is homogeneous, running from an ivory colour to a straw-yellow colour, with small holes of varying shapes that are few in number. The texture of the cheese is rather springy, firm and has a certain amount of graininess. As far as its smell and taste are concerned, it typically has a strong smell that brings to mind sheep's milk and rennet, and a taste which is balanced and intense on the palate, with delicate spicy, acid and, where relevant, smoky notes. Its strong smell remains for a long time after it has been swallowed.

Its fat content must not be less than 45 % in dry matter; total protein must be at least 25 % in dry matter and the dry matter itself must be a minimum of 55 %. The pH of the product must be between 4,9 and 5,5.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

Feed: The Latxa and Carranzana breeds of sheep are normally put out to graze for almost the whole year. The flocks are moved periodically to and from the valley floors to the upper slopes of the mountains, according to the season. Since they live practically the whole year in a natural environment, the sheep basically feed on spontaneous vegetation in the woods lower down the slopes in winter, and in the high grasslands in summer. They are fed in the fold, when conditions in the grasslands are difficult or when this is recommended for a number of physiological reasons (lactation).

Raw materials: Raw sheep's milk from the Latxa and Carranzana breeds in the defined geographical area.

No substances may be added to the milk other than dairy ferments, lysozyme, rennet and salt.

3.4. *Specific steps in production that must take place in the identified geographical area*

Both the production of the milk and the production and maturing of the cheese must take place in the defined geographical area, meaning that all the stages of production are carried out in the defined area.

3.5. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to*

'Idiazabal' cheese may be put up for sale whole or in slices (pieces).

Packaging of 'Idiazabal' cheese or its slices, as applicable, must always be carried out following the cheese's minimum maturing period of 60 days.

The slicing of the cheese, except when the product is sold retail, and when it is packed, as appropriate, must be carried out in the defined geographical area. There are two reasons for this:

Firstly, when the cheese is sliced, at least two sides of the wedges lose the protective rind. Thus, to ensure that the organoleptic characteristics of 'Idiazabal' cheese are maintained, when the product is cut, the resulting slices must be packaged very quickly after the slicing.

Secondly, a consequence of the slicing may be that the identifiers of the authenticity and origin of the product may disappear or no longer be visible. In order not to compromise the authenticity of the cut product, therefore, it is necessary to cut and package it at origin.

3.6. *Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to*

'Idiazabal' cheese must carry the following identifiers:

—A casein label with a unique serial number must be affixed to each cheese in the moulding or pressing stage. The label shall be supplied by the managing body.

—The labels used to market the cheese must include the name and logo of the Protected Designation of Origin.

For cheeses made exclusively with milk from the place where the cheese is made, the words ‘baserrikoa — de caserío’ may be added to the ‘Idiazabal’ PDO logo.

—The labels used for the cheese, whether marketed whole or in slices, must be affixed in the registered dairy where the cheese has been produced and has matured, in accordance with Spanish law.

—The cheese must carry a secondary label, each with its own serial number, codified according to the size and format of the cheese that it is certifying. The secondary label must contain the name ‘Idiazabal’ and the logo of the Protected Designation of Origin. The secondary labels shall be supplied and checked by the managing body and shall be made available, in a non-discriminatory way, to all operators requesting them that meet the terms of the specification.

4. Concise definition of the geographical area

The geographical area includes the natural environments of the Latxa and Carranzana breeds of sheep in Álava, Vizcaya, Guipúzcoa and Navarre, except the municipalities of the Valle del Roncal. The production area lies in the north of the Iberian Peninsula, between 43° 27' and 41° 54' North, and 1° 05' and 3° 37' West, based on the Greenwich Meridian.

5. Link with the geographical area

Specific nature of the geographical area:

There is evidence in this area of sheep farming with the Latxa and Carranzana breeds since around 2200 BC. The specific characteristics of the area are essential to the correct development and management of these breeds as they have become used to this area after so many years. The area of production is a highly indented and complex mountainous region which makes communication difficult. This has contributed to the continued existence of sheep farming in many of the valleys and uplands. The soils are rich in basic and other nutrients, with the eroding effects attenuated by the natural features of the rock, and on occasions by the presence of carbonate rock in the soil profile, which makes for excellent pasture land. The topographical features of the area produce a varied climate which ranges from an Atlantic to a Mediterranean climate, with transitional zones caused by the barrier effect of the mountain ranges. The network of water courses is extensive and rich, given that there are many hills and mountains and a lot of precipitation. There are two catchment basins: The Cantabrian, into which flows water from Vizcaya, Guipúzcoa and the northern valleys of Álava and Navarre; and the Mediterranean, which takes in Álava, Navarra Media and La Ribera. As regards flora, there are many natural meadows and grasslands. The favourable climatic and soil conditions have encouraged the growth of hygrophilous and subhygrophilous plants which derive from the oceanic character of the Basque Country and the north of Navarre.

Specificity of the product:

'Idiazabal' cheese has its own sensory characteristics that set it apart from other cheeses. These can be experienced in the product's wealth of nuances of smell and taste; it also has a very little to medium springiness and graininess, and medium to high levels of firmness. The cheese has an intense taste which stays long on the palate, with a perfect balance between the milky aromas, rennet and 'roasted' smell that are its fundamental sensory characteristics, and which are complemented by a vast number of nuances of taste and smell that give the cheese real personality.

Causal link between the geographical area and the specific character of the product:

The specific characteristics of the production of the milk used to make 'Idiazabal' cheese are essentially due to the breeds that are authorised to provide it (Latxa and Carranzana). The adaptation of these sheep to the defined geographical area and the historical relationship between the environment, the sheep and the shepherds, creates a permanent bond that goes a long way to explaining the specific characteristics of 'Idiazabal' cheese. Latxa and Carranzana are breeds of sheep that are very well suited to providing milk, are hardy and adapted to the mountains, and are at one with the Basque sheep-farming culture, the topography and the 'green' environmental features of their home turf.

The reason, too, why all these characteristics that come from the natural environment, that changes with the seasons, types of pasture, climate, and so on, find their expression in 'Idiazabal' cheese is thanks to its use of raw, unheated milk, since heating would cancel out or diminish the sensory nuances that make the product tasty to eat and are part of the longstanding traditions of the area.