

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 449/03)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9****«QUESO ZAMORANO»****N° CE: ES-PDO-0117-01031-14.8.2012****IGP () DOP (X)****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [especifíquense]

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006).

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3. Modificaciones

Descripción del producto:

Se ha hecho una revisión en profundidad de este apartado, retirando así aspectos repetidos en otros apartados.

Se ha modificado la definición del producto para incluir la palabra «graso» que aparece en otro párrafo que se elimina y se añade la posibilidad de elaborar el Queso Zamorano con la leche procedente del primer cruce (F1) de madres de la raza Churra y Castellana y padre de la raza «Assaf española», no pudiendo realizar reposición de la propia explotación en este último caso, teniendo que ser retirada de la explotación la descendencia de dichas ovejas (F1) en un plazo no superior a 40 días desde su nacimiento.

La decisión de incluir este cruce se debe a la perfecta adaptación de la raza «Assaf Española» a las condiciones medioambientales y prácticas de producción típicas de la zona delimitada. La raza «Assaf española», catalogada en España desde 2005, se ha formado por sucesivos cruzamientos por absorción de machos Assaf con ovejas de las razas Churra y Castellana a lo largo de los últimos 40 años, desde su establecimiento en España. A esto hay que añadir que este proceso de formación de la raza en España ocurrió con mayor intensidad en Castilla y León y sobre todo en la provincia de Zamora, desde donde se extendió al resto de España.

Que solamente se incluya la leche del primer cruce entre las razas autóctonas Churra/Castellana y la raza «Assaf española» asegura la permanencia del vínculo ya que se sigue protegiendo y manteniendo la existencia de las razas autóctonas Churra o Castellana al obligar a que las madres siempre tienen que ser de estas dos razas, lo cual les aporta una mayor rusticidad y adaptabilidad al medio. También se apuesta por el cruce ya que estos animales están mucho más adaptados a los sistemas productivos típicos de la zona, una de las bases de esta denominación. Por último, la leche que procede del cruce tiene características similares a la leche de las razas autóctonas dando lugar a un queso con las mismas características específicas tan apreciadas por los consumidores.

Se ha reestructurado la definición de las características del queso al término de la maduración, estableciéndose características físicas, características sensoriales y características químicas.

Los tiempos de maduración se adaptan según los tamaños de los quesos para que al final del proceso tengan las características sensoriales características del queso Zamorano, por ello se reduce el período de maduración para los quesos inferiores a 1,5 kg en un mínimo de 60 días.

De la misma forma la definición de la leche y las características analíticas de la leche se trasladan al método de obtención ya que es más lógico definirlas en ese punto como características de la materia prima.

Se ha rebajado a 4,8 el pH mínimo exigido a los quesos basándose en los resultados de los últimos años que demuestran que es un valor habitual en la analítica que se practica a este tipo de quesos, sin que por ello se vean afectadas las características del producto final.

Se introduce el parámetro «proteína total sobre extracto seco» sustituyendo al parámetro «Proteína», por ser más apropiado a la hora de definir las características finales del queso, estableciendo un 30 % como valor mínimo.

En las características sensoriales del queso al término de su maduración, se hace una matización en lo referente al color de la corteza, antes ponía «Corteza dura, de color amarillo pálido o gris oscuro, y bien definida» se sustituye por «Corteza dura, de color desde el amarillo pálido al gris oscuro y bien definida», ya que el color de la corteza del Queso Zamorano se encuentra en una gama de colores entre el color amarillo pálido y el gris oscuro. También se procede a detallar los aromas y sabores del Queso Zamorano, incluyendo el siguiente texto:

«Aromas y sabores característicos a leche fresca de oveja, siempre limpio, con toques de mantequilla cocida y heno en los más jóvenes hasta alcanzar sabores de cuajada de leche bien evolucionada con matices de frutos secos a medida que avanza la maduración, con sabores más intensos y desarrollados en los más curados y con una persistencia larga en el paladar.»

Prueba del origen:

Se ha rehecho este apartado para establecer de forma más clara los elementos de control para garantizar la calidad y origen de los quesos amparados suprimiendo los contenidos innecesarios. Así se hace mención a la utilización de placas de caseína en la corteza del queso, ya que esta es uno de los elementos de identificación y control principales y se elimina el apartado de características del producto ya que esto se contempla dentro del control al producto final.

Se eliminan referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libertad de circulación.

Método de obtención:

Se ha hecho una revisión en profundidad de este apartado, retirando así aspectos repetidos en otros apartados u otros ya previstos y además se ha realizado una revisión de las características de las materias primas y del proceso productivo, adaptándolos a los avances tecnológicos.

Se ha eliminado la expresión «la leche destinada a la elaboración del Queso Zamorano procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B» ya que el apartado al que se hace referencia se ha trasladado a este punto y consta de la definición de la leche y sus características analíticas.

Se disminuye en la leche el contenido de grasa mínima de un 7 % a un 6,5 % y de extracto seco total mínimo de un 17,5 % a un 17 %. De los innumerables análisis realizados por el órgano de control, se ha comprobado que la media de grasa y la del extracto seco total experimenta fluctuaciones a lo largo de los meses, esto se deben a las variaciones estacionales que experimenta la composición de la leche. Estos cambios no afectan a la calidad del producto final.

Se modifican rangos de temperatura y tiempo de coagulación, pasando de entre 28 y 32 °C a entre 28 y 35 °C de temperatura de la cuajada y de entre 30 y 45 minutos a un rango entre 20 y 60 minutos el tiempo de coagulación. Estos cambios son factibles teniendo en cuenta la evolución tecnológica de la fabricación y por las variaciones estacionales habituales en la composición de la leche.

Se ha incluido en este apartado la colocación de los discos de caseína, de tal manera que queden visibles al término de la elaboración

Se incluyen los tiempos de maduración, que se adaptan según los tamaños de los quesos para que al final del proceso tengan las características sensoriales características del queso Zamorano, por ello se reduce el periodo de maduración para los quesos inferiores a 1,5 kg en un mínimo de 60 días.

Vínculo:

La relación causal entre el producto y el medio geográfico no cambia, sigue manteniendo el vínculo por el sistema de alimentación basado fundamentalmente en el aprovechamiento de los pastos, pastizales y rastrojeras de las razas autóctonas churra y Castellana, no obstante ahora se incluye el primer cruce (F1) procedente de madres de la raza Churra y Castellana y padre de la raza Assaf Española, no pudiendo realizar reposición de la propia explotación, en este último caso, de tal forma que se mantiene el vínculo al utilizar siempre madres de la raza Churra y Castellana.

Por ello se incorpora un párrafo más donde se describe la raza Assaff española del mismo modo que se encontraban descritas el resto de razas aptas.

Estructura de control:

La estructura de control es ahora el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, como autoridad competente.

Etiquetado:

Se incorpora la posibilidad de realizar porciones, loncheado y rallado del queso.

Se eliminan referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libertad de circulación.

Se actualiza la mención que tienen que figurar en las etiquetas comerciales «Queso Zamorano Denominación de Origen protegida» en vez de «Queso Zamorano Denominación de Origen» para adaptarlo al Reglamento (CE) nº 510/2006 y al Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽³⁾.

Se incluye la identificación de los quesos mediante la colocación de las placas de caseína en una de las caras de las piezas de queso, en la fase de moldeo y prensado de las piezas.

Se incluye el logotipo de la denominación.

Requisitos nacionales:

Se actualización de la legislación vigente que afecta a las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas.

La agrupación solicitante de los cambios propuestos es el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Queso Zamorano», órgano representativo del sector productor y elaborador, y que se considera parte legítima interesada en la modificación del pliego de condiciones.

⁽³⁾ DO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (*)

«QUESO ZAMORANO»

Nº CE: ES-PDO-0117-01031-14.8.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Queso Zamorano»

2. Estado miembro o Tercer País

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Es un queso graso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas Churra, Castellana y procedentes del primer cruce (F1) de madres de la raza Churra y Castellana y padre de la raza Assaf española, no pudiendo, en este último caso, realizar reposición de la propia explotación. Con una maduración mínima de 100 días para los quesos de más de 1,5 kg y de 60 días mínimo para los quesos de menos de 1,5 Kg.

Las características físicas del queso al término de su maduración son las siguientes:

- Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas.
- Altura: hasta un máximo de 14 centímetros.
- Diámetro: hasta un máximo de 24 centímetros.
- Peso: hasta un máximo de 4 kg.

Las características sensoriales del queso al término de su maduración son las siguientes:

- Corteza dura, de color desde el amarillo pálido al gris oscuro y bien definida.
- Pasta firme y compacta de color variable, desde el blanco hasta marfil amarillento, con algunos ojos pequeños.
- Aromas y sabores característicos a leche fresca de oveja, siempre limpio, con toques de mantequilla cocida y heno en los más jóvenes hasta alcanzar sabores de cuajada de leche bien evolucionada con matices de frutos secos a medida que avanza la maduración, con sabores más intensos y desarrollados en los más curados y con una persistencia larga en el paladar.

Las características químicas del queso al término de su maduración son las siguientes son:

- Grasa: mínima 45 % sobre el extracto seco.
- Extracto seco: mínimo 55 %
- Proteína: mínimo 30 % sobre el extracto seco.
- PH: 4,8 a 5,8

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La leche será entera y limpia, exenta de calostros, contaminantes, conservantes, antibióticos y cualquier producto que pueda incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

Las características analíticas de la leche, al inicio de la elaboración, serán:

- Materia grasa: mínimo 6,5 %
- Lactosa: mínimo 4 %

(*) Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

- Proteínas: mínimo 5 %
- Acidez (Dornic): 23° máxima
- Extracto seco total: mínimo 17 %

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La alimentación se realiza mediante pastoreo en la zona delimitada; durante la parada vegetativa invernal y coincidiendo con los períodos de máximas necesidades (partos y lactación), así como en épocas de escasez de alimento debido a condiciones climatológicas adversas, la ración base podrá suplementarse con la aportación de raciones compuestas de cereales, leguminosas y forrajes acordes a la legislación de la Unión vigente.

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

En la zona geográfica delimitada tiene lugar la producción lechera así como el proceso de elaboración del queso.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita figurará obligatoriamente la mención: Queso Zamorano Denominación de Origen protegida.

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas, identificativas de la denominación, que serán colocadas en la industria inscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas. Además cada pieza de Queso Zamorano en una de sus caras llevará una placa de caseína numerada que se colocaran en la fase de moldeo y prensado de las piezas.

El «Queso Zamorano» podrá presentarse para su comercialización en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia.

El logotipo de la Denominación de Origen es:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de elaboración de «Queso Zamorano» comprende única y exclusivamente la provincia de Zamora.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La provincia de Zamora se encuentra situada en el cuadrante noroeste peninsular, pertenece en su mayor parte al Valle del Duero, solo el noroeste provincial queda incluido en la Cuenca del Miño. Es una provincia de grandes contrastes; en el sureste aparecen valles con un relieve ondulado, con pequeñas elevaciones, de suaves pendientes, en un paisaje de amplios horizontes, fruto de la amplia red de arroyos que afluyen al Duero; en el norte se observa una continuación de valles y páramos; y la zona del suroeste se caracteriza por la existencia de grandes desniveles y abruptas laderas sin la presencia de formaciones montañosas.

Es una comarca en la que predominan tres tipos de suelos; pardos calizos sobre material no consolidado, pardos sobre depósitos alóctonos pedregosos y tierras pardas meridionales ácidas.

La climatología de la región es continental, con temperaturas extremas y un amplio período de heladas: en invierno las heladas son constantes y a veces tardías, los veranos son calurosos, secos y de cielos despejados. Las precipitaciones son escasas, situándose la media provincial entre 300 y 500 mm anuales, el otoño es la estación más lluviosa.

El 98,5 % de la red fluvial de la provincia se encuentra en la Cuenca hidrográfica del Duero, en tanto que el 1,5 % restante (163 km²), al encauzar sus aguas del río Bibey, lo hace en la del Miño.

En pastizales la vegetación está constituida principalmente por gramíneas. Difícilmente existen zonas que no sean aprovechadas para el pastoreo del ovino, en las zonas de cultivo por los restos de las cosechas, en los cereales aprovechan la paja y las espigas que quedan del resto de la recolección y los rastrojos de leguminosas con un alto contenido proteico.

5.2. *Carácter específico del producto*

La producción de Zamora representa el 18 % de la producción nacional de leche de oveja y el 30 % de la Comunidad de Castilla y León, siendo esta región la mayor productora de la leche de oveja del país.

En cuanto a las razas puras se consideran las autóctonas Castellana y Churra. También se consideran aptas las ovejas resultantes de un primer cruce (F1) procedentes de madres de la raza autóctona Churra y Castellana y padre de la raza Assaf española, no estando permitida la reposición de la propia explotación de estas últimas.

La alimentación de los animales se realiza mediante pastoreo, durante los períodos invernales y en momentos de máxima necesidad, se ayuda con raciones compuestas por cereales, leguminosas y forrajes.

Las técnicas utilizadas para la elaboración de este queso son las tradicionales, independientemente de que la recepción de la leche llegue a pequeñas industrias denominadas artesanales o a industrias medias y grandes.

El Queso Zamorano es un queso graso de pasta prensada de leche de oveja, de forma cilindro plano, muy regular y proporcionado. Las caras laterales son rectas y llevan impresa la marca característica del cincho de esparto (plei-tas) tradicional.

Cuando el queso está en su punto óptimo de maduración el color del corte es predominantemente marfil con un ligero tono amarillento y superficie semimate. Conforme el queso va aumentando su maduración, el color va perdiendo su tono amarillento, pasando de un marfil neto a un marfil oscuro en los más añejos, aumentando el aspecto mate de la superficie e incluso pudiendo aparecer cristales de tirosina en forma de granitos cuyo color más claro, casi blanco, destaca de forma notable en la superficie de corte.

El olor tiene un importante recuerdo a leche de oveja, cálido y agradable, que se complementa con toques de mantequilla cocida y heno en los quesos de menor curación, para ir evolucionando conforme avanza la curación y dar presencia a los recuerdos a frutos secos y nueces.

El tacto en boca es suave, con una impresión untuosa muy agradable, algo adherente y con moderada elasticidad en los de maduración media, para ir adquiriendo mayor friabilidad, perdiendo elasticidad y dando paso a la aparición del tacto harinoso o granuloso conforme la curación aumenta.

Sabor franco, con percepción del ácido y el salado entre los sabores elementales, pero equilibradamente, recuerdo de cuajada de leche de oveja bien evolucionada, que intensifica y redondea el conjunto de sabores.

La intensidad del olor, sabor va aumentando de forma paralela al tiempo de maduración, pero es bien perceptible incluso en el queso de curación media.

La sensación de retrogusto es fina y delicada, con potenciación de los aromas de los ácidos grasos percibidos por la vía nasal.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El entorno físico, constituido fundamentalmente por terrenos de cultivo en valles y paramos de relieve suavemente ondulados, la climatología continental, con temperaturas extremas y escasas precipitaciones, y el sistema de alimentación basado fundamentalmente en el aprovechamiento de los pastos, pastizales y rastrojeras de los cultivos cerealistas de la provincia de Zamora por el ganado ovino, hacen que la leche aporte matices y características singulares al Queso Zamorano, como su tono marfil con un ligero tono amarillento al corte, con aromas y olores a leche de oveja con toques de mantequilla cocida y heno en los más jóvenes hasta alcanzar sabores de cuajada de leche bien evolucionada con matices de frutos secos a medida que avanza la maduración, con sabores más intensos y desarrollados en los más curados y con una persistencia larga en el paladar. El tacto en boca es suave, con una impresión untuosa muy agradable, algo adherente y con moderada elasticidad en los de maduración media, para ir adquiriendo mayor friabilidad, perdiendo elasticidad y dando paso a la aparición del tacto harinoso o granuloso conforme la curación aumenta.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽⁵⁾]

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

⁽⁵⁾ Véase la nota 4.