

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, 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

(2006/C 230/02)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de registro con arreglo a los artículos 5 y 17, apartado 2

«BRYNDZA PODHALAŃSKA»

Nº CE: PL/PDO/005/0450/18.02.2005

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados y, en especial, los productores de los productos cubiertos por la DOP o la IGP, pueden consultar la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea. ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural)
Dirección: ul. Wspólna 30
PL-00-930 Warszawa
Teléfono: (48-22) 623 27 07
Fax: (48-22) 623 25 03
e-mail: Jakub.Jasinski@minrol.gov.pl

2. *Agrupación:*

Nombre: Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz (Asociación regional de ganaderos de ovino y caprino)
Dirección: ul. Szaflarska 93 d/7
PL-34-400 Nowy Targ
Teléfono: (48-18) 266 46 21
Fax: (48-18) 266 46 21
e-mail: rzhoik@kr.home.pl
Composición: productores/transformadores (X) otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase: 1.3 Quesos

4. *Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)*

4.1 Nombre: «Bryndza Podhalańska»

4.2 Descripción:

El queso «Bryndza Podhalańska» pertenece al grupo de quesos blandos cuajados con quimosina. Puede ser de color blanco, blanco cremoso, o con un tono verde claro. Es un producto de sabor picante, salado o ligeramente salado y, a veces, ligeramente ácido. La producción de «Bryndza Podhalańska» tiene lugar, exclusivamente, desde mayo hasta septiembre.

⁽¹⁾ Comisión Europea — Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural — Unidad de Política de Calidad de los Productos Agrícolas, B-1049 Bruselas.

Composición química del queso: contenido de agua no superior al 60 %, contenido de materia seca no inferior al 40 % y contenido de grasa en materia seca no inferior al 38 %.

4.3 Zona geográfica:

La zona de producción del queso «Bryndza Podhalańska» se encuentra en el territorio de los distritos de Nowy Targ y Tatra y en el territorio de seis municipios del distrito de Żywiec: Miłówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia y Koszarawa. El nombre tradicional de esta región es «Podhale» y de ahí el nombre «Bryndza Podhalańska». En todo este territorio se dan unas condiciones naturales específicas; además, allí se encuentran productores con conocimientos específicos acerca de los métodos tradicionales de producción. Gracias a la conjunción de estos factores, en esta región es posible la elaboración de un producto de la mejor calidad.

4.4 Prueba de origen:

El sistema implantado para verificar que el producto se ajusta a lo establecido en el pliego de condiciones garantiza la calidad del producto final. Existe un registro de productores de «Bryndza Podhalańska». Solamente los productores en él inscritos están autorizados a elaborar este queso. Los productores disponen de la documentación correspondiente para garantizar la trazabilidad del producto. Cada productor lleva un registro en el lugar de producción en el que anota las informaciones relacionadas con el proceso de producción. El organismo de control supervisa a los productores y lleva a cabo las inspecciones pertinentes, de acuerdo con los planes establecidos.

4.5 Método de elaboración:

Etapa 1 — Obtención de materia prima — La leche usada para la producción procede de las ovejas de raza «Polska Owca Górska» (oveja polaca de montaña). En caso de que se utilice, la leche de vaca procede de ejemplares de la raza «Polska Krowa Czerwona» (vaca roja de Polonia). El contenido de leche de vaca, en caso de que se emplee, no puede superar el 40 % de la leche utilizada para la producción.

Etapa 2 — Adición de quimosina — A continuación, la leche se somete al proceso de separación del suero.

Etapa 3 — Coagulación — la leche con quimosina coagula hasta formar la cuajada.

Etapa 4 — Corte de la cuajada.

Etapa 5 — Sedimentación de la cuajada — separación del suero y de la cuajada de queso.

Etapa 6 — Desuerado — eliminación del suero.

Etapa 7 — Escurrimiento — se extrae la masa de queso y se deja escurrir.

Etapa 8 — El queso se somete al proceso de maduración y fermentación.

Etapa 9 — El queso fermentado se somete al desmenuzamiento.

Etapa 10 — Prensado — El queso desmenuzado se mezcla con sal — se forma el queso «bryndza» que, debido a las exclusivas materias primas utilizadas y al método ancestral de producción, conocido y usado exclusivamente en la región de Podhale, lleva el nombre de «Bryndza Podhalańska».

4.6 Vínculo:

Histórico

Ecos de la tradición e importancia del queso «bryndza», originario de la región de Podhale y sus alrededores, se encuentran en numerosas referencias en la literatura, en ordenanzas de los terratenientes, o en las disposiciones reales. Las referencias más antiguas al queso «bryndza» se remontan al año 1527. Existen también numerosas referencias que confirman que, en dicha región, el «bryndza» se usaba como medio de pago, o uno de los componentes de pago de tributos (1633). Además, en la literatura se pueden encontrar numerosas descripciones del método de elaboración del «bryndza», así como referencias a sus precios en diferentes años. La elaboración de los quesos de oveja era, durante siglos, un elemento esencial que acompañaba la actividad de pastoreo de ovejas en la región de Podhale. Los pastores que salían con sus ovejas en busca de los pastos de montaña pasaban allí varios meses. Durante todo este tiempo se alimentaban casi exclusivamente de leche de oveja y sus derivados. Los conocimientos adquiridos sobre los métodos y técnicas de elaboración del «Bryndza Podhalańska» se han transmitido de generación en generación y, actualmente, se han convertido en un arte característico de los productores de esta región. Gracias a la conjunción de las condiciones naturales y los conocimientos específicos, y debido a la conservación de la receta tradicional se elabora un producto exclusivo: el «Bryndza Podhalańska».

Natural

Para la elaboración del «Bryndza Podhalańska» se usa leche de oveja de la raza «Polska Owca Górska» (oveja polaca de montaña) y, si procede, se añade leche de vaca de ejemplares de la raza «Polska Krowa Czerwona» (vaca roja de Polonia). La vaca roja es una raza autóctona de Polonia. La oveja polaca de montaña está estrechamente vinculada con la historia y la tradición de la región de Podhale y de sus habitantes. A la calidad del producto final contribuye también la muy rica y diversa vegetación de esta región. En esta zona existen numerosas especies endémicas, exclusivas de Podhale, que forman el monte bajo de los prados, pastos y pastizales.

La excepcional vegetación influye en la calidad de la leche utilizada para la producción. La combinación de la calidad de la materia prima, de los conocimientos y de la experiencia de los productores permite obtener el excepcional y característico sabor del queso «Bryndza Podhalańska».

4.7 Estructura de control:

Nombre: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych (Inspección de la calidad comercial de los productos agrícolas y alimentarios)

Dirección: ul. Wspólna 30
PL-00-930 Warszawa

Teléfono: (48-22) 623 29 00

Fax: (48-22) 623 29 98
(48-22) 623 29 99

e-mail: —

4.8 Etiquetado:

Una vez registrado, el producto llevará el distintivo de Denominación de Origen Protegida. En el envase de los productos destinados a la venta, además de la denominación «BRYNDZA PODHALAŃSKA», figurará el logotipo, o el logotipo junto con la inscripción «Denominación de Origen Protegida». Se admite la utilización de las siglas «DOP» en el embalaje.

4.9 Condiciones nacionales: —
