

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 60/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>****«QUESO LOS BEYOS»****N. CE: ES-PGI-0005-0806-22.04.2010****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Queso Los Beyos»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Spagna

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.3. Formaggi

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

L'indicazione geografica protetta «Queso Los Beyos» designa i formaggi prodotti a partire da latte vaccino, ovino o caprino, crudo o pastorizzato, non mescolato. Ottenuti mediante coagulazione del latte e stagionati per un periodo minimo di venti giorni o di sessanta giorni nel caso in cui sono elaborati con latte crudo, essi rispondono ai requisiti stabiliti nel disciplinare e presentano tutte le caratteristiche descritte di seguito.

**Caratteristiche fisiche**

Forma: cilindrica, dalle facce piane o leggermente concave.

Dimensioni: altezza compresa fra 6 e 9 cm e diametro fra 9 e 10 cm.

Peso: da 250 a 500 grammi.

**Caratteristiche chimiche**

Estratto secco: 50 % come minimo.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Materia grassa su estratto secco: 45 % come minimo.

Proteina su estratto secco: 30 % come minimo.

#### Caratteristiche organolettiche

Crosta sottile, rugosa, dal colore che va dal giallo crema o giallo paglierino al marrone chiaro, a seconda della specie da cui proviene il latte (rispettivamente vacca, capra o pecora).

Pasta da semi-dura a dura, soda, senza occhiature di fermentazione e poche fessure di origine meccanica, si spezza facilmente ed è friabile al taglio; di colore bianco per i formaggi elaborati con latte di capra e avorio o giallo pallido per quelli fabbricati a partire da latte di capra o di vacca.

Consistenza soda, elasticità inesistente o molto debole e friabilità media o elevata.

Odore e profumo leggeri, caratteristici dei prodotti lattieri. Essi sono più intensi nel caso dei formaggi di pecora e di capra, che ricordano la specie da cui provengono.

Gusto dolce, che è tuttavia più intenso nei formaggi di pecora, reso più piacevole da un leggero gusto ovino o caprino nel caso dei formaggi di pecora e di capra; gusto poco salato e leggermente acido, piacevole ed equilibrato, contraddistinto da un retrogusto di latte fresco nel caso dei formaggi prodotti con latte vaccino e più intenso e persistente nel caso dei formaggi ovini e caprini.

#### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Latte di vacca, di pecora o di capra; fermenti lattici, cloruro di calcio, caglio e sale. Questi ingredienti erano utilizzati tradizionalmente e lo sono ancora oggi.

#### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

—

#### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

Tutte le fasi di elaborazione, compresa la stagionatura, devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

#### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

—

#### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

I formaggi rispondenti ai requisiti di commercializzazione e tutelati dall'IPG sono muniti, oltre che dell'etichetta propria di ciascun produttore (etichetta commerciale), di un'etichetta numerata che garantisce l'identità del prodotto, sulla quale devono figurare le diciture «Indicación Geográfica Protegida» e «Queso Los Beyos» nonché il logo dell'IPG. È necessario indicare sull'etichetta commerciale, in maiuscolo, la specie da cui proviene il latte adoperato nella fabbricazione del formaggio onde eliminare qualsiasi rischio di indurre in errore il consumatore.

#### 4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica delimitata ai fini dell'elaborazione e della stagionatura dei formaggi tutelati dall'IPG «Queso Los Beyos» è composta dai comuni di Oseja de Sajambre, di Amieva e di Ponga. Dal punto di vista amministrativo, il comune di Oseja de Sajambre appartiene alla comunità autonoma di Castilla-Léon mentre i comuni di Ponga e di Amieva fanno parte del principato delle Asturie.

#### 5. Legame con la zona geografica:

##### 5.1. Specificità della zona geografica:

La zona geografica è delimitata naturalmente dalla presenza di numerosi massicci montagnosi: la cordigliera cantabrica, i contrafforti del massiccio occidentale dei Picos de Europa, ad est; la Sierra de Fontecha, a nord e la cordigliera di Ponga, ad ovest. Questi massicci dall'orografia scoscesa hanno ostacolato lo sviluppo delle comunicazioni ed hanno richiesto la sistemazione delle strade ad altitudini elevate e di valichi di difficile accesso.

Viceversa, nella zona geografica, il rilievo, sebbene presenti anch'esso alcune difficoltà, ha consentito una comunicazione più fluida grazie all'esistenza di una rete di sentieri e di viottoli che collegano i paesini tra loro e consentono l'accesso agli ovili comuni. L'insieme si presenta come una zona contraddistinta da usanze simili, il cui territorio mantiene numerose caratteristiche comuni, indipendentemente dai confini amministrativi.

Circa un terzo della superficie è destinato a pascoli utilizzabili durante la maggior parte dell'anno.

Globalmente, è possibile distinguere vari livelli di paesaggio che si ritrovano nei tre comuni. Un primo livello, di altitudine elevata, formato da vertici rocciosi irregolari, alla base dei quali si alternano pascoli di alta montagna (passi) tra le rocce; un secondo livello, di media altitudine, boscoso, con pascoli verdi e sparsi; e un terzo livello, di bassa altitudine, caratterizzato dalla presenza di prati da sfalcio e da alberi sparsi.

L'orografia della zona ha senza dubbio svolto una funzione fondamentale nello sviluppo di questa varietà di formaggio unica, conseguenza dello sfruttamento degli eccessi di latte derivanti da un tipo di vita che offre solo scarse possibilità agli abitanti della regione. Le enormi difficoltà, già menzionate, connesse allo sviluppo delle vie di comunicazione, le quali erano tuttavia più favorevoli nei comuni che compongono la zona delimitata, sono state determinanti per il crearsi dello stretto legame tra gli abitanti i quali convivono, durante un determinato periodo dell'anno, sui pascoli di montagna (passi) condividendo uno stesso spazio fisico ed uno stesso modo di vita, caratteristiche che sono all'origine di un modo di sfruttamento comune delle risorse disponibili e, quindi, delle modalità di elaborazione del «Queso Los Beyos».

Le caratteristiche del terreno sono anch'esse determinanti, favorendo un sistema di produzione e di allevamento tradizionali delle mandrie e delle greggi, basato su attività silvipastorali (estensive) a carattere fortemente stagionale, in funzione delle diverse altitudini e della composizione dei pascoli. Il sistema di sfruttamento misto latte/carne permetteva di ottenere due tipi di prodotti: capi di bestiame giovani di ciascuna specie animale e formaggi fabbricati a partire dal latte eccedentario dopo l'allattamento o lo svezzamento.

Storicamente parlando, si è osservato che la composizione delle mandrie, anche all'interno di uno stesso comune, presenta una specificità connessa alle caratteristiche del terreno, più favorevoli all'una o all'altra specie. Così, i pastori possedevano vacche, pecore o capre ma raramente greggi o mandrie miste e, di conseguenza, il prodotto ottenuto era un formaggio di pecora, di capra o di vacca e non una miscela di diversi tipi di latte, il che costituisce una delle condizioni della diffusione di questa varietà di formaggio.

Le caratteristiche della zona sono state il primo fattore determinante per lo sviluppo del formaggio; ciò nonostante, anche il sistema di fabbricazione elaborato dagli abitanti di questi villaggi in funzione delle caratteristiche della zona incide sulle caratteristiche del prodotto finale.

## 5.2. Specificità del prodotto:

La specificità di questo prodotto è messa in evidenza, innanzitutto, dal suo aspetto esterno, completamente diverso da tutte le varietà di formaggi fabbricati nelle vicinanze della zona delimitata. Il «Queso Los Beyos» si contraddistingue per le sue piccole dimensioni e la sua altezza, lievemente inferiore al diametro. Il suo formato così piccolo non è frutto della casualità; esso consente infatti uno sgocciolamento e un'essiccazione più rapidi; questo è un particolare importante in quanto l'eliminazione del siero ha da sempre svolto una funzione essenziale durante la fase della messa in forma, nel corso della quale la cagliata sgocciola per forza di gravità comprimendosi sotto il proprio peso (autorivoltamento). Questo metodo è tuttora in uso e determina le caratteristiche di consistenza e di aspetto della pasta cui conferisce la sua peculiarità. Le caratteristiche della pasta, in particolare, sono le seguenti: una pasta consistente e friabile al taglio costituisce un segno distintivo di questo prodotto. I formaggi fabbricati a partire da latte di vacca sono più dolci mentre quelli a base di latte di capra e di pecora presentano un gusto più intenso, che ricorda il latte da cui provengono; tuttavia, il gusto è sempre lievemente acido a causa del metodo di preparazione e, più concretamente, del tipo di coagulazione, lattica, che contribuiscono a ridurre al minimo l'espressione delle sfumature di gusto.

Numerosi sono i testi in cui si cita la fabbricazione tradizionale di questo formaggio a partire da latte di vacca, di capra o di pecora; si ricordi, in particolare l'opera «Los quesos artesanales de Asturias» (1985) in cui si spiega che «Il Queso Los Beyos può essere di vacca, di capra o di pecora ma, secondo la tradizione locale, i vari tipi di latte provenienti da specie diverse non erano mai mescolati»; José A. Fidalgo Sánchez, nella sua opera «Asturias, parada y fonda» (1988), si pronuncia nello stesso senso; altrettanto dicasi per Enric canut ed altri in «Quesos» (1992); nel suo «Manual de quesos, queseros y quesómanos», lo stesso autore ribadisce che «la materia prima è il latte intero di vacca, di capra o di pecora ma questi tipi di latte non sono mai mescolati».

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Il formaggio deve il proprio nome alla profonda gola di Los Beyos, scavata nella roccia calcarea dal fiume Sella al suo passaggio attraverso i comuni che costituiscono la zona delimitata ed è tradizionalmente considerato un formaggio rinomato, associato al suo luogo di origine.

La reputazione costituisce il principale elemento giustificativo del legame tra la zona geografica e il prodotto, il che è messo in risalto da numerosi prove. Il «Diccionario de Miñano» (1827) fa esplicita allusione alla buona qualità di questo formaggio ma, già prima di questa data, alcuni riferimenti biografici compaiono nel «Catastro del Marqués de la Ensenada» (1752) e, a partire dal 1779, nei decreti dei diversi comuni della regione. Più tardi, numerosi scritti ed opere di vario genere hanno dedicato a questo formaggio un ruolo predominante al punto da conferirgli il soprannome di «gioiello dell'Oriente» o di «figlio della gola» — è quanto fa Juan Gabriel Pallarés nella sua «Guía de productos de la tierra» (Guida dei prodotti della terra) (1998).

Il prestigio di cui gode questo formaggio è illustrato anche da numerose opere di gastronomia: «Guía del buen comer español» (1929), che segnala, come caratteristica particolare, «il buon sapore del formaggio»; «Lecciones de cocina regional» (Lezioni di cucina regionale) (1962), che fa riferimento a questo formaggio descrivendolo come «di ottimo sapore»; «Comer en Asturias» (Mangiare nelle Asturie) (1980), che cita il Queso Los Beyos tra i principali formaggi delle Asturie; esso viene citato anche nell'opera dal titolo «Cocina práctica de los quesos de España» (Cucina pratica dei formaggi di Spagna) (1983). Il «Gran libro de la cocina asturiana» (Gran libro della cucina delle Asturie) (1986) vi fa altresì riferimento descrivendolo come «il formaggio caratteristico della gola di Los Beyos».

Se inizialmente questo formaggio era destinato principalmente al consumo delle famiglie oppure al pagamento dei canoni d'affitto, più tardi sarebbe talvolta servito da regalo, oppure da pagamento o da moneta di scambio e avrebbe costituito, inoltre, una fonte di reddito diretto proveniente dallo sfruttamento delle eccedenze di latte. Questi usi, inizialmente limitati al commercio locale, si andarono man mano diffondendo con l'istituzione di mercati nei comuni limitrofi come quello di Cangas de Onís. Proprio in questi mercati si sarebbe deciso che la gola di Los Beyos avrebbe dato il suo nome al formaggio che ne deriva.

Questo stesso comune partecipa al «Concurso — Exposición de Quesos Picos de Europa» (fiera di formaggi dei *Picos de Europa*), la cui tradizione risale alla fiera d'autunno del 1942. Nel municipio si trovano alcune prove della sua partecipazione a questo concorso, in cui il «Queso Los Beyos» la fa da protagonista insieme ad altre varietà di formaggi delle regioni vicine. Inoltre, il «Queso Los Beyos» dispone di un proprio concorso a sé stante. Il 10 dicembre 1984, il giornale asturiano «La Nueva España» riportava che: «da ieri, Ponga organizza il suo concorso di formaggio Los Beyos». In altri articoli dello stesso anno si può leggere: «Il formaggio Los Beyos, un motore economico», «Los Beyos, un formaggio sempre più apprezzato». Il 28 maggio 2004, il giornale «La Voz de Asturias» annuncia le prime giornate gastronomiche del «Queso Los Beyos», che, sempre secondo il giornale, coincidono con il XXI concorso indetto per questo formaggio. Il comune di Amieva organizza anche il concorso dal 1992. Presso i municipi è inoltre possibile trovare informazioni e documenti circa i nomi dei partecipanti, la composizione della giuria, i premi assegnati e l'elenco dei vincitori.

Ancora oggi l'organizzazione di questi concorsi, cui partecipano i produttori dei tre comuni della regione e che registrano una grande affluenza di pubblico, costituiscono, come in passato, un'importante notizia.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego\\_queso\\_los\\_beyos\\_versi%C3%B3n\\_7.6.2012\\_tcm7-211510.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego_queso_los_beyos_versi%C3%B3n_7.6.2012_tcm7-211510.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.