

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 326/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

## ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>

## ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

## «QUESO DE MURCIA AL VINO»

Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )

## 1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- ☐ Ονομασία του προϊόντος
- ☒ Περιγραφή του προϊόντος
- ☐ Γεωγραφική περιοχή
- ☒ Απόδειξη της καταγωγής
- ☒ Μέθοδος παραγωγής
- ☒ Δεσμός
- ☒ Επισήμανση
- ☒ Εθνικές απαιτήσεις
- ☐ Άλλο (να προσδιοριστεί)

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

## 2. Τύπος τροποποίησης(-ων)

- ☒ Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου
- ☐ Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές

## 3. Τροποποίηση(-εις)

### Εισαγωγή

Διαχωρίζονται οι προδιαγραφές των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης «Queso de Murcia» και «Queso de Murcia al vino». Απαλείφονται από τις νέες προδιαγραφές τα τμήματα που δεν αντιστοιχούν στην παρούσα ονομασία («Queso de Murcia al vino»).

Στη συνέχεια περιγράφονται οι τροποποιήσεις που επέρχονται και η αιτιολόγησή τους.

### Περιγραφή του προϊόντος

— Πρώτες ύλες: γάλα

- Οι απαιτήσεις σχετικά με το βακτηριακό φορτίο και την παρουσία φαρμακολογικά δραστικών ουσιών προσαρμόζονται σε αυτές της ισχύουσας νομοθεσίας.
- Απαλείφεται η αναφορά στα αναλυτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος «στην εκμετάλλευση», δεδομένου ότι οι επιβαλλόμενες απαιτήσεις είναι αυτές που πρέπει να πληροί το γάλα, ως πρώτη ύλη προοριζόμενη για την παραγωγή των προστατευόμενων τυριών, οποτεδήποτε διενεργηθεί σχετικός έλεγχος, είτε στην εκμετάλλευση είτε στα τυροκομεία.
- Τροποποιείται η τιμή του ποσοστού λίπους που είναι αποδεκτή για το γάλα από «τουλάχιστον 5 %» σε «τουλάχιστον 4,7 %».

Οι λιπαρές ουσίες που περιέχονται στο γάλα των αιγών της φυλής Murciano-Granadina, στα κτηνοτροφεία της περιοχής Murcia, μειώνονται σταδιακά κατά το τελευταίο εξάμηνο του έτους για να φτάσουν στην ελάχιστη τιμή τους τον Ιούλιο (4,7 %).

Η γαλακτοπαραγωγή των 176 αιγοτροφείων που είναι εγγεγραμμένα στο κτηνοτροφικό μητρώο του ρυθμιστικού συμβουλίου ανερχόταν σε 17 914 841 λίτρα το 2012. Από αυτήν την ποσότητα, μόνον τα 3 127 613 λίτρα μεταποιήθηκαν σε τυρί με την ΠΟΠ, μετά από ανάλυση μέσω της οποίας επιβεβαιώθηκε ότι το γάλα πληρούσε το κριτήριο της ελάχιστης περιεκτικότητας 5 % σε λιπαρή ύλη κατά τις αρχικές προδιαγραφές.

Η προτεινόμενη τροποποίηση στηρίζεται στην υπόθεση σύμφωνα με την οποία η παραγωγή αυτών των τυριών, η οποία καταγράφηκε τα τελευταία έτη, θα εξακολουθήσει να αυξάνεται και, επομένως, θα απαιτούνται ολοένα μεγαλύτερες ποσότητες γάλακτος προερχόμενου από τις εν λόγω εκμεταλλεύσεις. Εξάλλου, πρέπει να σημειωθεί ότι στην αρχική έκδοση των προδιαγραφών προβλεπόταν, δικαιολογημένα, ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 5 %, αλλά η τιμή αυτή αντιπροσωπεύει τη μέση τιμή για τη συγκεκριμένη φυλή αιγών στο σύνολο του έτους. Η τιμή αυτή είναι πολύ γενική και είναι σαφές ότι δεν αντιστοιχεί στην κυκλική εξέλιξη της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες, η οποία μπορεί να φθάσει υπό κανονικές συνθήκες σε ελάχιστες τιμές που προσεγγίζουν την τιμή η οποία προβλέπεται στην παρούσα αίτηση τροποποίησης.

- Η οξύτητα θα προσδιορίζεται αποκλειστικά με μέτρηση του pH, καθώς η συγκεκριμένη μέτρηση παρέχει ακριβέστερο αποτέλεσμα από αυτό που λαμβάνεται όταν μετράται η τιμή Dornic.

— Τελικό προϊόν:

Για να ανταποκρίνεται η παραγωγή στις νέες απαιτήσεις της αγοράς, διευρύνεται το φάσμα μεγεθών των τυριών. Για τον σκοπό αυτό, εκπονήθηκε αναλυτική μελέτη του κατώτερου και του ανώτερου άκρου του προτεινόμενου νέου πεδίου τιμών (τα οποία καθορίζονται συναρτήσει των νέων παραμέτρων που ορίζονται στο σημείο Ε των νέων προδιαγραφών «Παραγωγή του προϊόντος»), η οποία επιβεβαίωσε ότι πληρούνται τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στις αρχικές προδιαγραφές.

#### Φυσικά χαρακτηριστικά

Οι νέες προδιαγραφές, προσαρμοσμένες στις νέες επιτρεπόμενες διαστάσεις, επιβάλλουν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- βάρος: 300 g έως 2,6 kg
- μέγιστη διάμετρος: 190 mm
- μέγιστο ύψος: 100 mm
- λόγος διάμετρος/ύψος: ελάχιστο 1,5-μέγιστο 2,2

Τα χαρακτηριστικά αυτά συνοψίζουν και απλοποιούν τις πληροφορίες που περιέχονταν στις αρχικές προδιαγραφές. Προβλέπεται μέγιστη τιμή για τη διάμετρο και το ύψος των κεφαλιών του τυριού και εισάγεται ο λόγος διάμετρος/ύψος, ώστε να διασφαλίζεται ότι τηρείται η αναλογικότητα των διαστάσεων του τυριού.

Ο λόγος διάμετρος/ύψος (1,5-2,2) είναι επίσης το αποτέλεσμα της σχέσης μεταξύ των ελάχιστων και μέγιστων μέσων τιμών για το ύψος (7 έως 9 cm) και για τη διάμετρο (12 έως 18 cm) που περιλαμβάνονται στις αρχικές προδιαγραφές. Ο λόγος αυτός επιτρέπει να διατηρείται το αρχικό σχήμα του τυριού, ανεξαρτήτως της μήτρας που χρησιμοποιεί κάθε τυροκομείο, υπό την προϋπόθεση ότι το βάρος είναι 300 έως 2 600 g.

Επισυνάπτεται η αιτιολογική μελέτη του Πανεπιστημίου της Murcia με τίτλο «Informe de valoración de la propuesta de modificaciones de parámetros físicos del queso Murcia al vino DOP» (Έκθεση αξιολόγησης των προτεινόμενων τροποποιήσεων των φυσικών παραμέτρων του «Queso de Murcia al vino» ΠΟΠ). Η μελέτη αυτή καταλήγει στο συμπέρασμα ότι τα νέα μεγέθη διατηρούν τα αρχικά χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

#### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η παράγραφος σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά εμπλουτίζεται και παρέχει λεπτομερέστερη περιγραφή της κρούστας και της μάζας.

Οι νέες προδιαγραφές έχουν συμπληρωθεί και τροποποιηθεί με την ακόλουθη περιγραφή:

#### ΚΡΟΥΣΤΑ:

- Σύσταση: σφικτή
- Χρώμα: ποφυρό προς ιώδες
- Όψη: κρούστα λεία (χωρίς σχέδια), λεπτή και χωρίς ρωγμές, με πλευρές ευθείες ή ελαφρώς κυρτές.

#### ΜΑΖΑ:

- Σύσταση: σφικτή και ελαστική
- Υφή: ομοιογενής, κρεμώδης, που λιώνει και καθόλου κοκκώδης
- Όψη/δομή: η μάζα μπορεί να μην παρουσιάζει καμία οπή (να είναι πλήρης) ή να παρουσιάζει ενίοτε οπές μηχανικής προέλευσης

- Χρώμα: λευκό θαμπό με αποχρώσεις που ποικίλλουν από το μαρμαρώδες έως το κιτρινωπό στα τεμάχια που έχουν τελειοποιηθεί περισσότερο
- Άρωμα: μέσης έως μικρής έντασης, με νότες γαλακτικές και ζωικές (αίγας). Το εξωτερικό τμήμα της κρούστας αναδίδει οσμή κόκκινου κρασιού ή οيناποθήκης
- Γεύση: μέσης έντασης αλλά επίμονη, μετρίως όξινη και λίγο αλμυρή. Ενδεχομένως διακρίνονται νότες νωπού γαλακτικού αρώματος (κατσίκισιο γάλα, κρέμα/βούτυρο). Η οξύτητα μειώνεται με την πρόοδο της ωρίμασης, σε αντίθεση με την αλμυρή γεύση και το άρωμα που επιτείνονται.

*Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή*

Η κατωτέρω απαίτηση εισάγεται προκειμένου να διασφαλίζεται, ανά πάσα στιγμή, η προέλευση των προϊόντων:

«τα τυροκομεία οφείλουν να διαθέτουν συστήματα επεξεργασίας τα οποία να εμποδίζουν την επαφή με άλλα προϊόντα».

Η ίδια απαίτηση ισχύει για τις μονάδες ωρίμασης και αποθήκευσης, στις οποίες το προϊόν πρέπει να ταυτοποιείται και να διαχωρίζεται από τα άλλα τυριά που δεν φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Αναφέρεται ότι ο αριθμός των συμπληρωματικών ετικετών που χρησιμοποιούνται από τις μονάδες παραγωγής εξαρτάται από την ποσότητα, το μέγεθος και τις εμπορικές παρουσιάσεις των παραγόμενων τυριών (ακέραια τυριά, σε μερίδες, σε φέτες και τριμμένα).

*Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος*

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Queso de Murcia al vino» ορίζουν, βάσει καθορισμένων προτύπων φυλής, τις μορφολογικές απαιτήσεις στις οποίες πρέπει να ανταποκρίνονται οι αίγες της φυλής Murciana, των οποίων το γάλα προορίζεται για μεταποίηση σε τυρί που προστατεύεται από την ονομασία. Κατά τη σύνταξη των αρχικών προδιαγραφών δεν ελήφθη υπόψη η γενετική απόκλιση και κρίθηκε επομένως σκόπιμο να εισαχθεί ένα περιθώριο στις νέες προδιαγραφές ώστε να επιτρέπεται απόκλιση κατά 3 % για τα μορφολογικά ελαττώματα, για τη φυλή Murciana, λόγω της γενετικής απόκλισης.

*Τροποποιήσεις για την ακριβέστερη περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος*

- Απαλείφεται ο περιορισμός της συχνότητας αρμέγματος σε μία φορά ημερησίως. Η εν λόγω τροποποίηση δικαιολογείται από την τεχνολογική πρόοδο που σημειώθηκε στις συσκευές αρμέγματος και στα συστήματα ελέγχου της ποιότητας του γάλακτος κατά τα τελευταία έτη, η οποία επιτρέπει, μεταξύ άλλων, να αρμέγεται η συγκεκριμένη φυλή αιγών δύο φορές ημερησίως, όπως κάθε άλλη φυλή αιγοπροβάτων γαλακτοπαραγωγής.
- Στο τμήμα που αφορά την επεξεργασία του τεμαχισμένου τυροπήγματος, προστίθεται η φάση στράγγισης ώστε να περιγραφεί λεπτομερέστερα η μέθοδος εργασίας. Εισάγεται η ακόλουθη παράγραφος:

«όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία του τεμαχισμένου τυροπήγματος, απομακρύνεται ο ορός που έχει προκύψει και παραμένει το τυρόπηγμα, το οποίο ετοιμάζεται για να τοποθετηθεί στις μήτρες».

Ο όρος «κατάλληλη» απαλείφεται όταν γίνεται αναφορά στη σύσταση του τεμαχισμένου τυροπήγματος, δεδομένου ότι δεν πρόκειται για πραγματική απαίτηση.

- Οι δυνατές μέθοδοι τοποθέτησης του τυροπήγματος στις μήτρες ορίζονται ως εξής: «με χειρωνακτικά ή μηχανικά μέσα».
- Για να περιγραφεί λεπτομερέστερα η διαδικασία, εισάγεται ένα εδάφιο σχετικό με την αφαίρεση από τις μήτρες:

«Αφαίρεση από τις μήτρες. Μετά την πάροδο του αναγκαίου χρόνου για τη συμπίεση του τυροπήγματος, τα τυριά αφαιρούνται από τις μήτρες».

- Όσον αφορά την ωρίμαση, επιπλέον των φάσεων αναστροφής και καθαρισμού που έχουν ήδη περιγραφεί, ορίζεται η εμφάνιση σε κρασί κατά τη διάρκειά της. Προσδιορίζεται επίσης η ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης για τα κεφάλια μέγιστου βάρους 500 g, η οποία είναι 30 ημέρες.
- Κατά τη φάση ωρίμασης του «Queso de Murcia al vino», το τυρί εμβαπτίζεται σε κόκκινο κρασί που έχει παραχθεί στην περιοχή της Murcia και φέρει μία από τις αναγνωρισμένες γεωγραφικές ενδείξεις, οι οποίες περιλαμβάνουν την ποικιλία Monastrell, την πιο αντιπροσωπευτική και πιο παραδοσιακή της περιοχής. Από την εξέταση διάφορων βιβλιογραφικών πηγών προκύπτει ότι αυτά τα κρασιά χαρακτηρίζονται από έντονο χρώμα, γενικά έντονο πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες, καθώς και από την υψηλή περιεκτικότητά τους σε χημικές ενώσεις, όπως τανίνες, πολυφαινόλες και ανθοκυάνες, οι οποίες προσδίδουν τελικά στην κρούστα του τυριού το χαρακτηριστικό χρώμα και άρωμά της. Απαλείφεται από τις προδιαγραφές η αναφορά στο κρασί τύπου «doble pasta» γιατί το εν λόγω χαρακτηριστικό δεν ορίζεται ούτε τυποποιείται στην ισχύουσα νομοθεσία. Στην πράξη, κάθε τυροκομείο αποφασίζει για τον αριθμό εμβάπτισεων των τυριών και τη διάρκειά τους και για τη συχνότητα ανανέωσης του κρασιού, επιδιώκοντας εμπειρικά να επιτύχει τον ιδανικό συνδυασμό των προαναφερόμενων παραγόντων, προκειμένου να προκύψει το επιθυμητό αποτέλεσμα όσον αφορά το χρώμα και το άρωμα της κρούστας, ώστε το τελικό προϊόν να πληροί τα κριτήρια των προδιαγραφών.

#### Τροποποιήσεις της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος

- Απαλείφεται η αναφορά στη διήθηση, αφού η διήθηση περιλαμβάνεται στο ισχύον σύστημα αρμέγματος και αυτή η φάση δεν είναι απαραίτητη για την παραγωγή του προϊόντος. Το ίδιο ισχύει για τις διαδικασίες εκφόρτωσης του γάλακτος και αποθήκευσης σε κάδους καθώς και για την μετέπειτα παστερίωσή του· οι κάδοι και οι παστεριωτές διαθέτουν φίλτρα τα οποία επιτρέπουν την απομάκρυνση των προσμείξεων από το γάλα.
- Η διάρκεια της φάσης πήξης μειώνεται από 40 έως 60 λεπτά σε 30 έως 60 λεπτά. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δικαιολογείται από:
  - τη διαθεσιμότητα νέων πυτιών στην αγορά, με διαφορετικές δραστικότητες, και δραστικότερων γαλακτικών ζυμών,
  - τις ελαφρές μεταβολές της σύστασης του γάλακτος (λιπαρές ουσίες και πρωτεΐνες) αναλόγως του σημείου της καμπύλης γαλακτοφορίας κατά τον χρόνο συλλογής του.
- Όσον αφορά τον τεμαχισμό, απαλείφεται το μέγεθος των τεμαχίων τυροπήγματος που προκύπτουν από τον τεμαχισμό του γιατί θεωρείται ότι αποτελεί κριτήριο που πρέπει να καθορίζει κάθε επιχείρηση, αναλόγως της διαδικασίας που εφαρμόζει. Σε κάθε περίπτωση, το τελικό προϊόν πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις των προδιαγραφών.
- Τροποποιείται η διάρκεια της φάσης συμπίεσης από 2 έως 4 ώρες σε 1 έως 4 ώρες. Η συγκεκριμένη τροποποίηση είναι δικαιολογημένη από τις νέες διαστάσεις των τυριών που είναι πολύ μικρότερες και απαιτούν συντομότερη διάρκεια συμπίεσης.
- Όσον αφορά τη φάση της αλάτισης, απαλείφεται η υποχρέωση για χρήση αλατούχου διαλύματος συγκέντρωσης σε αλάτι το πολύ 20° Bé. Παραμένει αμετάβλητος ο χρόνος παραμονής του προϊόντος στο αλατούχο διάλυμα, ενώ η τιμή της συγκέντρωσης επαφίεται στην κρίση της επιχείρησης, υπό τον όρο ότι το προϊόν είναι σύμφωνο με τα τελικά χαρακτηριστικά που ορίζονται στις προδιαγραφές.
- Το πεδίο τιμών σχετικής υγρασίας στους χώρους ωρίμασης προσαρμόζεται στην τρέχουσα μέθοδο εργασίας, τροποποιούμενο από τουλάχιστον 80 % σε 70 έως 90 %, χωρίς ωστόσο να τροποποιούνται οι απαιτήσεις σχετικά με το τελικό προϊόν, που ορίζονται στις προδιαγραφές.

#### Τροποποιήσεις για τη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία

- Η θερμοκρασία διατήρησης και τα επιτρεπόμενα συστήματα συλλογής και μεταφοράς του γάλακτος προσαρμόζονται σύμφωνα με τις διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας (μεταφορά σε ισοθερμικά βυτιοφόρα και μέγιστη θερμοκρασία του γάλακτος στο βυτίο  $\leq 6^{\circ}\text{C}$ ).
- Τα χρησιμοποιούμενα για την πήξη ένζυμα δεν είναι πλέον αυτά που υποδεικνύονται από τον οργανισμό ελέγχου αλλά είναι προσαρμοσμένα στην ισχύουσα νομοθεσία (αριθμός υγιειονομικού μητρώου και πιστοποίηση για χρήση σε τρόφιμα).

- Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται οι διάφορες μήτρες που είναι διαθέσιμες στην αγορά, εφόσον έχουν εγκριθεί βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας (αριθμός υγειονομικού μητρώου και πιστοποίηση για χρήση σε τρόφιμα), χωρίς προγενέστερη έγκριση από τον οργανισμό ελέγχου, και εφόσον έχουν το κατάλληλο μέγεθος ώστε τα τυριά, μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ωρίμασης, να παρουσιάζουν το σχήμα, τις διαστάσεις και το βάρος που προβλέπονται.

#### Δεσμός

Διευκρινίζονται και συνοψίζονται ορισμένες πτυχές της ιδιαιτερότητας της γεωγραφικής περιοχής καθώς και των επιμέρους σημείων της.

Επικαιροποιείται το σημείο «α) Ιστορικός δεσμός» των αρχικών προδιαγραφών με την απαλοιφή ορισμένων εδαφίων που αναφέρονταν αποκλειστικά στο «Queso de Murcia fresco» ή/και «Queso de Murcia curado»:

«Κατά παράδοση, σε όλη την περιφέρεια της Murcia παρασκευαζόταν κατ' οίκο νωπό κατσικίσιο τυρί...».

Απαλείφονται επίσης τα παρωχημένα στοιχεία ή αυτά που απλώς περιέγραφαν την κατάσταση του κλάδου κατά τον χρόνο υποβολής της αρχικής αίτησης καταχώρισης:

«που είναι γνωστή σήμερα ως Acritumur και περιλαμβάνει 54 αιγοτροφεία με αίγες της φυλής Murciana, είναι επιφορτισμένη με την τήρηση και την προστασία του γενεαλογικού βιβλίου της φυλής, καθώς και με τον γαλακτοκομικό έλεγχο μέσω του Núcleo (Nucleomur)».

«και, στο τέλος της χιλιετίας, θα προστεθούν δύο νέα τυροκομεία δυναμικότητας 1 000 l/ημέρα, υπό κατασκευή».

«Τα τυριά που αποτελούν αντικείμενο της ζητούμενης προστασίας, διέπονταν από το νομοθετικό διάταγμα της 11ης Ιουνίου 1990 του Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, σχετικά με ειδικούς κανόνες για τα κατσικίσια τυριά με την ονομασία "Producto de Calidad de Murcia" (προϊόν ποιότητας της Murcia). Λαμβανομένης υπόψη της αναγκαιότητας να είναι δυνατή η παρέκκλιση από τις εν λόγω ρυθμίσεις και σύμφωνα με τις υποδείξεις της Επιτροπής, επιλέχθηκε να ζητηθεί η προστασία των ονομασιών προέλευσης».

«Η οργάνωση του κλάδου βελτιώθηκε προσφάτως χάρη στην ίδρυση της ένωσης Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia (Aquemur), αποτελούμενης από οκτώ τυροκομεία που μεταποιούν περίπου 25 000 λίτρα κατσικίσιου γάλακτος ημερησίως και επιδιώκουν όχι μόνον να διαφυλάξουν τον τυπικό χαρακτήρα των τυριών της περιοχής, ώστε να μην εξάγεται το γάλα σε ξένες βιομηχανίες, αλλά και να βελτιώσουν τις συνθήκες όσον αφορά την ποιότητα και την τιμή του συγκεκριμένου γάλακτος και του τυριού που λαμβάνεται από αυτό.»

Απαλείφονται από το σημείο «β) Φυσικός δεσμός» διάφορες πληροφορίες που δεν προσθέτουν τίποτα στο δεσμό μεταξύ του προϊόντος και του περιβάλλοντος, και ιδίως τα εξής:

«Η περιοχή παραγωγής του γάλακτος αιγών της φυλής Murciana και παρασκευής του τυριού χαρακτηρίζεται από μεγάλη ποικιλία ανάγλυφου και τοπίων...».

«Το ανάγλυφο είναι ποικίλο και καταλήγει στα υψηλά βετικά όρη στα βορειοδυτικά. Από γεωλογική άποψη...»

«Το 1996, η έκταση που κάλυπταν οι καλλιέργειες ...»

Απαλείφεται από το σημείο «γ) Συνθήκες εκτροφής και διατροφής» των αρχικών προδιαγραφών η δήλωση ότι η συγκεκριμένη φυλή αιγών αρμέγεται μία μόνο φορά ημερησίως. Στο ίδιο σημείο συντομεύονται οι πτυχές σχετικά με την αναπαραγωγή που δεν είναι συναφείς «γενετική εξέλιξη, αναπαραγωγική δραστηριότητα του αρσενικού, κ.λπ.»

Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Στο πλαίσιο της προσαρμογής στις νέες τάσεις της αγοράς, επιτρέπεται η εμπορία του τυριού σε μερίδες, φέτες και τριμμένου, εφόσον έχει συσκευαστεί και αναφέρεται σαφώς η προέλευσή του.

Ο τεμαχισμός των τυριών σε μερίδες ή φέτες, το τρίψιμο και η μετέπειτα συσκευασία τους, καθώς και η συσκευασία των ακέραιων τυριών, μπορούν να εκτελούνται σε επιχειρήσεις που βρίσκονται εκτός της περιοχής παραγωγής, εφόσον έχουν αποδεχθεί και τηρούν τον κώδικα δεοντολογίας που έχει θεσπιστεί για να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα και η προέλευση του τελικού προϊόντος. Η τροποποίηση αυτή επέρχεται για να τηρηθεί το άρθρο 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006.

Επίσημανση

Εισάγεται στις προδιαγραφές ο λογότυπος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Queso de Murcia al vino» ώστε να επιτρέψει την κατάλληλη ταυτοποίηση του προϊόντος.

Νομοθεσία

Επικαιροποιείται η νομοθεσία, τόσο στο εθνικό επίπεδο όσο και στο επίπεδο των αυτόνομων κοινοτήτων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(3)</sup>**

**«QUESO DE MURCIA AL VINO»**

**Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία**

«Queso de Murcia al Vino»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

**3.1. Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.3. Τυριά

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1**

Τυρί λιπαρό, με μάζα συμπιεσμένη, πλυμένη και όχι ψημένη.

<sup>(3)</sup> Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Στο τέλος της ωρίμασης, παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— Φυσικά:

Σχήμα: κυλινδρικό με στρογγυλεμένες ακμές και ελαφρώς κυρτές πλευρές.

Βάρος: 300 g έως 2,6 kg

Μέγιστη διάμετρος: 190 mm

Μέγιστο ύψος: 100 mm

Λόγος διάμετρος/ύψος: ελάχιστο 1,5-μέγιστο 2,2

— Χημικά:

Λιπαρές ουσίες: τουλάχιστον 45 % επί ξηρού

Πρωτεΐνες: τουλάχιστον 32 % επί ξηρού

Ξηρό υπόλειμμα: τουλάχιστον 55 %

pH: τουλάχιστον 5 μετά την εμβάπτιση στην άλμη

— Οργανοληπτικά:

ΚΡΟΥΣΤΑ:

— Σύσταση: σφικτή

— Χρώμα: πορφυρό προς ιώδες

— Όψη: κρούστα λεία (χωρίς σχέδια), λεπτή και χωρίς ρωγμές, με πλευρές ευθείες ή ελαφρώς κυρτές.

ΜΑΖΑ:

— Σύσταση: σφικτή και ελαστική

— Υφή: ομοιογενής, κρεμώδης, που λιώνει και καθόλου κοκκώδης

— Όψη/δομή: η μάζα μπορεί να μην παρουσιάζει καμία οπή (να είναι πλήρης) ή να παρουσιάζει ενίοτε οπές μηχανικής προέλευσης

— Χρώμα: λευκό θαμπό με αποχρώσεις που ποικίλλουν από το μαρμαρώδες έως το κιτρινωπό στα τεμάχια που έχουν τελειοποιηθεί περισσότερο

— Άρωμα: μέσης έως μικρής έντασης, με νότες γαλακτικές και ζωικές (αίγας). Το εξωτερικό τμήμα της κρούστας αναδίδει οσμή κόκκινου κρασιού ή οيناποθήκης

— Γεύση: μέσης έντασης αλλά επίμονη, μετρίως όξινη και λίγο αλμυρή. Ενδεχομένως διακρίνονται νότες νωπού γαλακτικού αρώματος (κατσικίσιο γάλα, κρέμα/βούτυρο). Η οξύτητα μειώνεται με την πρόοδο της ωρίμασης, σε αντίθεση με την αλμυρή γεύση και το άρωμα που επιτείνονται.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προστατευόμενων τυριών είναι πλήρως φυσικό προϊόν, προερχόμενο από το άρμεγμα αιγών της φυλής Murciana των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων που βρίσκονται στην γεωγραφική περιοχή, και παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— βακτηριακό φορτίο μικρότερο ή ίσο των 1 500 000 αποικιών ανά ml

- απουσία φαρμακολογικώς δραστικών ουσιών,
- αναλυτικά χαρακτηριστικά ως εξής:
  - Πρωτεΐνες: 3,4 % τουλάχιστον.
  - Λιπαρές ουσίες: 4,7 % τουλάχιστον.
  - Ολικό ξηρό υπόλειμμα: 13,4 % τουλάχιστον.
  - pH: 6,5 τουλάχιστον.

#### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Η διατροφή των αιγών τηρεί τις παραδοσιακές πρακτικές, δηλαδή την απευθείας εκμετάλλευση των βοσκοτόπων ή/και των υποπροϊόντων της περιοχής παραγωγής.

Οι διατροφικοί πόροι της αίγας της φυλής Murciana είναι οι εξής:

- εποχιακή βοσκή, αποτελούμενη από φυσική βλάστηση, κυρίως θαμνώδη, χαμηλής διατροφικής αξίας αλλά η οποία, λόγω των διακριτικών χαρακτηριστικών της, επηρεάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού,
- συνεχής χρήση υποπροϊόντων, μεταξύ των οποίων κυρίως άχυρο σιτηρών, αμπελόφυλλα, φύλλα ελιάς, κελύφη αμύγδαλων, σάρκα εσπεριδοειδών, υπολείμματα σπρωροκηπευτικών και απόβλητα κονσερβοποιίας, βιομηχανία η οποία διαθέτει ισχυρή παρουσία στην περιοχή της Murcia,
- συμπληρώματα υψηλής διατροφικής αξίας, με βάση σπόρους και άχυρο μηδικής.

#### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος, καθώς και η παρασκευή και ωρίμαση του «Queso de Murcia al vino» εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

#### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Το «Queso de Murcia al vino» μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο σε μερίδες, σε φέτες ή τριμμένο, εφόσον είναι συσκευασμένο και αναφέρεται σαφώς η προέλευσή του.

Ο τεμαχισμός των τυριών σε μερίδες ή φέτες, το τρίψιμο και η μετέπειτα συσκευασία τους, καθώς και η συσκευασία των ακέραιων τυριών, μπορεί να εκτελεστεί σε επιχειρήσεις εκτός της περιοχής παραγωγής, εφόσον έχουν αποδεχθεί και τηρούν τον κώδικα δεοντολογίας που έχει θεσπιστεί για να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και η προέλευση του τελικού προϊόντος.

#### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Οι εμπορικές ετικέτες πρέπει υποχρεωτικά να φέρουν την ένδειξη: «Denominación de Origen Protegida “Queso de Murcia al vino”» ή «DOP “Queso de Murcia al vino”».

Επιπλέον, τοποθετείται σε όλα τα τυριά συμπληρωματική ετικέτα χορηγούμενη από τον οργανισμό ελέγχου του ρυθμιστικού συμβουλίου, η οποία φέρει τον λογότυπο της ονομασίας, με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή της.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από το σύνολο των κοινοτήτων της επαρχίας Murcia, η οποία βρίσκεται στο νοτιοανατολικό τμήμα της Ισπανίας.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

###### α) Ιστορικός δεσμός

Όσον αφορά τη μεταποίηση του γάλακτος των αιγών της φυλής Murciana σε τυρί, ο A. Panés αναφέρει ήδη, στο βιβλίο του με τίτλο «La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora» (1922), ότι στη Jumilla και τη Yecla, οι κάτοικοι παρασκευάζουν τυρί που προορίζεται για τοπική κατανάλωση, αλλά και για εξαγωγή στο Αλικάντε. Το τυρί αυτό ωριμάζει, με πήξη του γάλακτος με πυτιά μικρού κατσικιού, διαβρεγμένη με κρασί. Όταν είναι έτοιμη η τυρόμαζα τοποθετείται σε μικρές μήτρες· η τελειοποίηση συνίσταται στην αλάτιση των τεμαχίων τυριού και την ύγρανσή τους με κρασί. Όλοι αυτοί οι χειρισμοί επαναλαμβάνονται, με αποτέλεσμα να λαμβάνεται ένα τυρί με εξαιρετική γεύση που συγκεντρώνει την προτίμηση των καταναλωτών.

Το εγχειρίδιο «Quesos, Queseros y Quesómanos» (Canut, 1988) πιστοποιεί την παράδοση παρασκευής κατσικίσιου τυριού σε όλα τα νοικοκυριά αιγοτρόφων της περιοχής Murcia και την ύπαρξη της συνήθειας διάθεσης του τυριού στην τοπική αγορά, επιπλέον της οικογενειακής κατανάλωσης.

###### β) Φυσικός δεσμός

Η περιφέρεια Murcia βρίσκεται στην πιο ξηρή περιοχή της Ευρώπης και παρουσιάζει ιδιαίτερα κλιματικά χαρακτηριστικά, πολύ διαφορετικά από αυτά άλλων περιοχών, μεταξύ των οποίων χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων και υψηλές θερμοκρασίες, που μεταφράζονται σε σημαντικό έλλειμμα υδατικών πόρων και σε βλάστηση κυρίως θαμνώδη, με αραιό χόρτο, μεσογειακού τύπου.

Από την άποψη της κτηνοτροφίας, οι πλούσιοι σε σπάρτο, χειλανθή και κιστίδες λειμώνες είναι πολύ διαδεδομένοι και συχνά χρησιμοποιούνται για εκτατική κτηνοτροφία.

###### γ) Συνθήκες εκτροφής και διατροφή

Η αναπαραγωγική δραστηριότητα των αιγών της φυλής Murciana διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, γεγονός που αμβλύνει την εποχικότητα της γαλακτοκομικής παραγωγής.

Οι παραδοσιακές πρακτικές διατροφής των αιγών, δηλαδή η απευθείας εκμετάλλευση των βοσκοτόπων, των γεωργικών υποπροϊόντων και ορισμένων συμπληρωμάτων υψηλής διατροφικής αξίας που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά στην περιοχή παραγωγής, προσδίδουν διακριτικά χαρακτηριστικά που επιηρεάζουν ορισμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού.

##### 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Ο πρώτος παράγοντας που προσδίδει στο προϊόν «Queso de Murcia al vino» την ιδιαιτερία του είναι το γάλα αιγών της φυλής Murciana, αναγνωρισμένο διεθνώς για την ιδιαιτέρως πλούσια σε λιπαρές ουσίες και πρωτεΐνες σύνθεσή του, η οποία, σε συνδυασμό με την τεχνική παραγωγής, προσδίδει στο τυρί τα εντελώς ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, και πιο συγκεκριμένα την κρεμώδη και βουτυρώδη υφή του.

Ο δεύτερος παράγοντας, εξίσου σημαντικός για την ιδιαιτερία του τυριού, είναι το χρώμα και το άρωμα της κρούστας, αποτέλεσμα της εμβάπτισής του σε κόκκινο κρασί. Αυτή η πρακτική, η οποία τεκμηριωμένα εφαρμόζεται στην περιοχή από πολύ παλιά, προσδίδει στο τυρί υψηλό βαθμό τυπικότητας, όσον αφορά το φυσικό χρώμα της κρούστας του, που το διακρίνει πλήρως από τα άλλα είδη τυριού που παράγονται στην Ισπανία.

##### 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Στην περιφέρεια Murcia διαμορφώθηκε με την πάροδο των αιώνων ένα μοναδικό γεωγραφικό περιβάλλον, χαρακτηριζόμενο από ημίξηρο κλίμα κατάλληλο για την εκτροφή μιας ανθεκτικής και παραγωγικής φυλής

αιγών όπως η Murciano-Granadina. Η πενιχρότητα των διατροφικών πόρων ευνόησε την ανάπτυξη τοπικής κτηνοτροφικής και τυροκομικής παράδοσης, στην οποία ο ανθρώπινος παράγοντας έπαιξε αποφασιστικό ρόλο κατά τον καθορισμό των στρατηγικών εκμετάλλευσης των πόρων (ιδίως φτωχών βοσκοτόπων και γεωργικών υποπροϊόντων) και μεταποίησης ενός ευαλλοίωτου τροφίμου, όπως το γάλα, σε μεταποιημένο προϊόν, όπως το τυρί. Η πατροπαράδοτη τυροκομική δραστηριότητα της περιοχής συνδέθηκε επί αιώνες με την βιοτεχνική παρασκευή αυτών των τυριών, με την εφαρμογή διαδικασιών και τεχνικών οι οποίες διέκριναν σαφώς το «Queso de Murcia al vino», όπως η πλύση του τυροπήγματος και η τελειοποίησή του που βασίζεται σε εμβαπτίσεις σε κόκκινο κρασί. Για τη δραστηριότητα αυτή, όπως εξηγήθηκε προηγουμένως, χρειάστηκε η ανάπτυξη και διατήρηση ενός συνόλου ανθρώπινων παραγόντων συνδεδεμένων με τους παλιούς βοσκούς και τυροκόμους, όπως η γνώση των τοπικών συστημάτων παραγωγής και μεταποίησης του κατοικίσιου γάλακτος με παραδοσιακές πρακτικές και μεθόδους που επέτρεψαν τη διαφύλαξη αυτής της δραστηριότητας και αυτού του προϊόντος έως τις ημέρες μας.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(4)</sup>]

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=895&IDTIPO=11&RASTRO=c214\\$m1185,34701](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=895&IDTIPO=11&RASTRO=c214$m1185,34701)

---

<sup>(4)</sup> Βλέπε υποσημείωση 3.