

REGLAMENTO (CE) N° 1305/2008 DE LA COMISIÓN**de 19 de diciembre de 2008****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Maroilles o Marolles (DOP)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, frase segunda,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, y al artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Francia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Maroilles» o «Marolles», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando las condiciones de utilización de los tratamientos y aditivos en la leche y en la fabricación del queso «Maroilles» o «Marolles». Estas prácticas garantizan el mantenimiento de las características esenciales de la denominación.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

- (4) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1898/2006 ⁽³⁾, y en virtud del artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, conviene publicar un resumen del pliego de condiciones.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Maroilles» o «Marolles» queda modificado conforme a lo establecido en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El resumen consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de diciembre de 2008.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ DO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Maroilles» o «Marolles» se aprueban las modificaciones siguientes:

«Método de obtención»

El punto 5 del pliego de condiciones relativo a la descripción del método de obtención del producto se completa con las disposiciones siguientes:

«(...) La operación de cuajar las leches se realiza exclusivamente con cuajo.

Está prohibida la concentración de leche mediante la eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación.

Además de las materias primas lácteas, los únicos ingredientes o auxiliares de fabricación o aditivos autorizados en las leches, y durante la fabricación, son el cuajo, los cultivos inofensivos de bacterias, levaduras, mohos, el cloruro de calcio y la sal.

(...) Está prohibida la conservación mediante mantenimiento a una temperatura negativa de las materias primas lácteas, los productos en curso de fabricación, la cuajada y el queso fresco.

(...) Está prohibida la conservación bajo atmósfera modificada de los quesos frescos y quesos en curso de maduración.».

ANEXO II

RESUMEN

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

«MAROILLES» o «MAROLLES»

N° CE: FR-PDO-0117-0123/29.03.2006

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. **Servicio competente del Estado miembro**

Nombre: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Dirección: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris
Teléfono: +33 (0)1 53 89 80 00
Fax: +33 (0)1 53 89 80 60
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. **Agrupación**

Nombre: Syndicat des Fabricants et Affineurs du fromage de Maroilles
Dirección: Uriane, BP 20, 148 avenue du Général-de-Gaulle, 02260 La Capelle
Teléfono: +33 (0)3 23 97 57 57
Fax: +33 (0)3 23 97 57 59
Correo electrónico: sfam@uriane.com
Composición: productores/transformadores (X) otros ()

3. **Tipo de producto**

Clase 1.3: Quesos

4. **Pliego de condiciones**

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. *Denominación del producto*

«Maroilles» o «Marolles»

4.2. *Descripción*

Queso de leche de vaca, de pasta blanda y corteza lavada rojo-anaranjada, con forma cuadrada de 12,5 a 13 cm de lado, aunque existen también 3 tamaños más pequeños (Sorbais, Mignon y Quart). Porcentaje mínimo del 45 % de materia grasa.

La pasta es untuosa y grasa, homogénea, de color crema.

4.3. *Zona geográfica*

La zona geográfica abarca el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Aisne:

La totalidad del territorio de los cantones de: Aubenton, Hirson, La Capelle, Le Nouvion-en-Thiérache, Vervins.

La totalidad del territorio de los municipios de: Archon, Les Autels, Le Sourd, Brunehamel, Cuiroy-lès-Iviers, Dagny-Lambercy, Dohis, Etreu, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Grandrieux, Guise, Iron, Lavaqueresse, Lemé, Malzy Marly-Gomont, Monceau-sur-Oise, Morgny-en-Thiérache, Oisy, Parfondval, Proizy, Résigny, Romery, Villers-lès-Guise y Wiège-Faty.

Departamento de Nord:

La totalidad del territorio de los cantones de: Avesne-sur-Helpe-Nord, Avesne-sur-Helpe-Sud, Solre-le-Château, Trélon.

La totalidad del territorio de los municipios de: Aulnoye-Aymeries, Bachant, Bazuel, Beaufort, Berlaimont, Catillon-sur-Sambre, Damousies, Eclaibes, Ecuélin, Le Favril, Fontaine-au-Bois, La Groise, Hecq, Landrecies, Leval, Limont-Fontaine, Locquignol, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Noyelles-sur-Sambre, Obrechies, Ors, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rejet-de-Beaulieu, Saint-Rémy-Chaussée, Robersart, Sassegny y Wattignies-la-Victoire.

4.4. Prueba del origen

Cada taller de transformación y cada taller de maduración rellenan una «declaración de aptitud» registrada por los servicios del INAO, que permite a este último identificar a todos los productores. Éstos deben tener a disposición del INAO los registros y cualquier documento necesario para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y los quesos.

En el marco del control efectuado sobre las características del producto de denominación de origen, un examen analítico y organoléptico pretende garantizar la calidad y la peculiaridad de los productos presentados a dicho examen.

4.5. Método de obtención

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se efectúan en la zona geográfica.

Queso fabricado exclusivamente con leche de vaca a la que se le ha añadido el cuajo. La cuajada se divide, no se lava y su escurrido es espontáneo. Se sala en seco y se madura, dependiendo de los formatos, durante al menos cinco semanas para el tamaño básico. En este tiempo, la corteza se lava varias veces con agua salada sin utilizar fungicidas.

4.6. Vínculo

Los monjes de la abadía de Maroilles, fundada en el siglo VII, fueron quienes, hacia el año 960, iniciaron la elaboración de este queso. A partir del siglo XI, el privilegio de fabricación se extendió a los pueblos vecinos. Los abades mejoraron la raza bovina en función del clima y la transformación quesera. La denominación se concedió por vía judicial el 17 de julio de 1955.

Denominación nacida en la región natural de la Thiérache, en torno a la ciudad de Maroilles y su abadía, en un clima fresco y húmedo y un suelo impermeable, tan favorable para la pradera que la ganadería pastoril se ha vuelto exclusiva. La pericia de los monjes, transmitida a las poblaciones cercanas, ha permitido un desarrollo armonioso del Maroilles.

4.7. Estructura de control

Nombre:	Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Dirección:	51, rue d'Anjou, 75008 Paris
Teléfono:	+33 (0)1 53 89 80 00
Fax:	+33 (0)1 53 89 80 60
Correo electrónico:	info@inao.gouv.fr

El *Institut National de l'Origine et de la Qualité* es una institución pública de carácter administrativo, que goza de personalidad civil, bajo la tutela del Ministerio de Agricultura.

El control de las condiciones de producción de los productos que se benefician de una denominación de origen recae bajo la responsabilidad del INAO.

Nombre: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Dirección: 59, boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13

Teléfono: +33 (0)1 44 87 17 17

Fax: +33 (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de Economía, Industria y Empleo.

4.8. *Etiquetado*

Es obligatorio incluir el nombre de la denominación.
