V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2012/C 101/04)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ([1]). Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«**QUESO CAMERANO**»

Nº CE: ES-PDO-0005-0767-19.03.2009

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominación:**

«Queso Camerano»

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:*

El queso Camerano se caracteriza por ser compacto y de consistencia firme con prácticamente ausencia de ojos y fisuras, aspecto de corte de color homogéneo blanco o ligeramente marfil, superficie lisa y grietas escasas, textura elástica y resistente a la manipulación. Elaborado con leche de cabra, de coagulación enzimática de cuajo natural de origen caprino, de peso comprendido entre 200 y 1 200 gramos, reducido tamaño y contenido mínimo en materia grasa sobre extracto seco de 35 %. De forma cilíndrica atortada, caras superior e inferior planas y paredes convexas. Superficie externa grabada con el dibujo de la cilla utilizada de molde. Es austero y franco, fruto de una económica pobre y a veces marginal y conserva toda la espontaneidad de la flora silvestre y del aire libre.

El queso Camerano, elaborado como un queso de pasta blanda con desuerado natural por gravedad, puede sufrir o no proceso de maduración. Atendiendo a este proceso de maduración podrá denominarse como:

([1]) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

— Queso Camerano fresco: el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.

— Queso Camerano tierno: es el que, tras el proceso de fabricación, requiere someterse a un proceso de maduración mínimo de 15 días.

— Queso Camerano semicurado: es el que, tras el proceso de fabricación, requiere someterse a un proceso de maduración mínimo de 30 días.

— Queso Camerano curado: es el que, tras el proceso de fabricación, requiere someterse a un proceso de maduración mínimo de 75 días.

La presentación de este queso según su periodo de maduración es de blando a semiblando y con ausencia de corteza en frescos y tiernos, y de semiduro a duro y con corteza claramente definida y poblada en mayor o menor medida de mohos, en semicurados y curados.

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

Toda la leche a partir de la cual se obtienen el queso Camerano, procederá de la zona geográfica delimitada y será el producto obtenido del ordeño de cabras sanas de las razas Serrana, Murciana-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces, que además de cumplir con la reglamentación higiénico-sanitaria vigente, presente las siguientes características:

— Limpia y sin impurezas.

— Exenta de calostros y de productos medicamentosos y conservantes.

La composición de la leche en la explotación, será:

— Proteína: 3,3 por ciento mínimo.

— Materia grasa: 4 por ciento mínimo.

— Extracto seco total: 13 por ciento mínimo.

— Acidez máxima (a la entrada en la quesería): 15 °Dornic.

— pH: 6,5 mínimo.

El cuajo empleado para la coagulación enzimática es cuajo natural de origen caprino.

Los quesos frescos, tiernos y semicurados se elaboran con leche pasteurizada y los quesos curados pueden ser elaborados con leche cruda o pasteurizada

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

La alimentación será fruto del pastoreo de una vegetación natural, predominantemente arbustiva, que por sus características diferenciales influye sobre los aspectos sensoriales del queso. Las cabras saldrán a pastorear diariamente a lo largo de todo el año, aprovechando los pastos a diente siempre y cuando la climatología lo permita, a excepción del tiempo que dure la paridera, en el que las cabras permanecen al cuidado de sus crías.

Se complementa con la utilización continua de subproductos, especialmente paja de cereal, vid, ramón de olivo, cáscara de almendra, rastrojos de hortícola, pulpa de remolacha y desechos de la industria conservera, procedentes de la zona geográfica delimitada, así como judía y guisante y complemento de alto valor nutritivo, basado en paja con guisante, avena, maíz, habas, alfalfa deshidratada y veza. En lo posible, los cereales serán cultivados por los propios ganaderos y el complemento tendrá su origen en la zona geográfica delimitada. En condiciones climatológicas normales, la alimentación a base de pastoreo a diente y aprovechamiento de subproductos supone aproximadamente un 80 %, de la ración.

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

Tanto el ordeño, enfriamiento, conservación recogida y transporte de la leche de cabra, como la elaboración, maduración y conservación del queso se realiza de forma totalmente controlada en instalaciones inscritas y ubicadas dentro de la zona geográfica delimitada.

El método histórico de elaboración del queso Camerano es específico, ya que consiste básicamente en la elaboración de un queso fresco de cabra que puede sufrir o no un mayor o menor proceso de maduración.

La leche de cabra, constituye la principal materia prima para la elaboración del queso Camerano, pues originariamente y sobre la base de una economía de subsistencia, las familias serranas disponían de alguna cabra para el consumo de leche familiar, transformando en queso la leche sobrante.

La elaboración del queso Camerano no ha experimentado grandes variaciones con respecto a sus orígenes. Lo único que ha hecho la técnica es perfeccionar los sistemas de elaboración para producir mayores cantidades de queso con alto nivel de calidad y garantías sanitarias óptimas.

El queso Camerano se elabora como un queso de pasta blanda, cuya cuajada tras ser sometida a sucesivos cortes todavía mantiene una elevada humedad. La obtención de esta cuajada continúa haciéndose por método de coagulación enzimática empleando cuajo natural de origen animal, más concretamente caprino.

En el desuerado nunca se emplea métodos de presión mecánica como en la mayoría de quesos, ya que posterior al corte de la pasta, esta se introduce en el molde o «cilla» característico que además de conferirle su forma y tamaño definitivo tatuando su entramado en toda la superficie, evita que se aplique ningún tipo de presión externa.

De este modo la «cilla» deja que el peso del propio queso en el molde actúe como prensa, asegurando un desuerado natural por gravedad, lento y prolongado, que permite que la masa inicialmente blanda vaya compactándose progresivamente.

El consumo de este queso se hacía principalmente en fresco, pero para prolongar la vida del producto se favorecía un proceso de maduración. Si el queso Camerano fresco se madura, la maduración arranca con una humedad todavía alta incidiendo directamente en la potenciación de las características lácticas, además de una mayor proteolisis, no siendo habitual en otros quesos de la Península Ibérica.

Si el queso Camerano sufre proceso de maduración, tiene una duración mínima de 15 días para los quesos tiernos, de 30 días para el semicurado y de 75 días para los curados. Al mismo tiempo que avanza el proceso de maduración se forma la corteza exterior del queso.

Durante la maduración se efectúan las prácticas de volteo y limpieza. El queso Camerano cuando sufre un proceso de maduración prolongada (≥ 30 días) puede frotarse externamente con aceite de oliva, con el fin de controlar el crecimiento de mohos en la corteza, sin considerar éste como ingrediente.

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

Los quesos tiernos, semicurados y curados podrán presentarse con su corteza natural, y recubiertos de film retráctil, bolsa retráctil al vacío, bolsa de papel o papel de celofán. Los quesos frescos se presentarán en tarrinas o envases termoformados, esto también será posible para los quesos tiernos.

La presentación comercial siempre será la pieza completa del queso.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El queso Camerano llevará la etiqueta aprobada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano» que será única para todos los operadores que comercialicen quesos amparados por la DOP. Las letras de mayor tamaño serán las de la marca comercial del producto. Un 20 % más pequeña de tamaño, será la siguiente leyenda «D.O.P. QUESO CAMERANO». Con un máximo de 2 mm de altura serán las letras utilizadas para la localización, dirección, localidad y provincia de la empresa elaboradora.

Todos los operadores que cumplan con lo especificado en el pliego de condiciones, pueden tener acceso a la utilización de la etiqueta aprobada por el Consejo Regulador.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación, coincide con la zona de elaboración, maduración y curación de los quesos y está constituida por todos los municipios ubicados en las Comarcas de Rioja Alta, Sierra Rioja Alta, Sierra Rioja Media y Sierra de Rioja Baja y los siguientes municipios de las comarcas de Rioja Media: Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia y Villamediana de Iregua y Rioja Baja: Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla, y Villarroya.

La zona delimitada ocupa una superficie de 407 149 hectáreas de las de 503 388 hectáreas que componen el total de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

La delimitación de la zona geográfica protegida se basa en la localización de los ganados de cabras, en el origen del método de elaboración y en la diversidad y riqueza de los pastos naturales y arbustivos, subproductos agrícolas y rastrojeras.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La Rioja a pesar de estar situada en el norte de España, tiene un clima de marcado carácter mediterráneo. Su geografía está encajonada entre la sierra de Cantabria que la protege de los vientos húmedos procedentes del norte y el Sistema Ibérico.

Al sur de La Rioja se localiza la Sierra de Cameros, lugar donde nació el queso Camerano, siendo aún actualmente una de las zonas rurales más deprimidas económicamente. Aquí se endurecen las condiciones climáticas con precipitaciones no muy frecuentes y mal repartidas, temperaturas rigurosamente frías en invierno y calurosas en verano, con primaveras y otoños cortos y frecuentes heladas tardías.

Esta era antiguamente, una zona con abundante ganadería caprina en régimen extensivo y con transterminancia entre los valles y la sierra, como ya recoge Enric Canut (1988) en «Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos». A través del catastro de Ensenada (s. XVIII), también se constata la presencia de ganado caprino la zona del valle del Ebro, tanto en Logroño como en Haro.

Las características edafológicas de la zona delimitada permiten también el desarrollo de una gran riqueza de vegetación y pastos naturales, correspondiendo el predominio a suelos pardos forestales y tierras pardas, bien sea sobre pizarras paleozoicas de la Demanda, bien sobre las areniscas de Trias. La mayoría de ellos tienen una gran aptitud para la implantación del bosque o al menos del matorral denso con gran enriquecimiento en materia orgánica del horizonte superior, aunque otros favorecen la presencia de *Calluna vulgaris* y Ericas.

La vegetación espontánea está compuesta de aulagares, aulagares montanos, tomillos, romeros, zarzales, espinos, escobonales, brezales, biercolares, enebrales y un largo etcétera, sin olvidar los restos de cosechas y residuos agrícolas producidos en la zona geográfica delimitada que suplementan de forma natural la alimentación del ganado caprino y que en su conjunto otorgan a los quesos un sabor amplio y redondo.

Así, el carácter edafoclimático que dota a la zona de una riqueza de pastos naturales, herbáceos y arbustivos, de gran valor forrajero, imprime a la leche unas características en cuanto a materia grasa, proteína, azúcar y sales minerales, que repercuten directamente en su sabor y que gracias al conocimiento del proceso de elaboración heredado y mejorado desde antaño, se trasmiten íntegros al queso.

Fueron los primeros elaboradores, los ganaderos y habitantes de la zona serrana de entonces, los que adaptándose a las necesidades limitantes impuestas por las condiciones ambientales y las escasas comunicaciones, los que definieron el sistema de elaboración del queso Camerano, con el objetivo de aprovechar la leche de cabra sobrante, alimento importante en la vida tradicional serrana sus rituales y celebraciones, aumentando su tiempo de conservación.

Al final de la década de los 60 y primeros de los 70 se produjo un descenso de la cabaña caprina y de la fabricación de queso, consecuencia del éxodo de la sierra al valle y de una política forestal que potenciando las repoblaciones impide la entrada de las cabras en los bosques. Aún así, la costumbre de elaborar queso Camerano de forma artesanal con leche de cabra procedente de rebaños propios, se ha logrado heredar hasta nuestros días, gracias al consumo familiar y venta por encargo.

Los factores humanos son en consecuencia los conocimientos sobre el proceso de elaboración del queso Camerano heredados en la actualidad por nuestros maestros queseros, que han sabido conjugar a la perfección el método de antaño con una gran mejora tecnológica que asegura el completo cumplimiento de las condiciones sanitarias.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El queso Camerano, producto elaborado exclusivamente con leche de cabra, se originó en la sierra sur de La Rioja, conocida como sierra de Cameros, de ahí su nombre.

El queso Camerano ha tenido fama desde hace siglos y ya en la vida de San Millán, escrita por Gonzalo de Berceo en el siglo XI, este sabía de su valor:

Unas tierras dan vino, en otras dan dineros,

En aguna Çevera, en alguantas carneros,

Fierro traen en Alava e cunnos de azeros,

Quesos dan en ofrendas por todos los camberos.

A través del proyecto «Euroterroirs» financiado por la Unión Europea, que tiene por objetivo valorizar el patrimonio gastronómico europeo, el MAPA publicó el «Inventario Español de Productos Tradicionales de la tierra» y en su página 203 aparece el queso Camerano.

Este queso se encuentra también referenciado en el «Catálogo de quesos españoles» del MAPA 1973 y en el «Catálogo de quesos de España», MAPA 1990, y se ha citado en numerosas ocasiones en la bibliografía relacionada con la etnografía camerana.

También en el Mapa de «Los 100 mejores quesos de España», se cita el queso puro de cabra Camerano.

El queso Camerano, entre otras características, se diferencia y reconoce por su textura cerrada y su forma cilíndrica atortada de caras planas y paredes convexas y reducido tamaño cuya corteza aparece grabada por el trenzado de la «cilla», nombre que se daba al molde de mimbre usado antiguamente para elaborar el queso Camerano y que actualmente, por temas higiénicos y sanitarios, son de material plástico, pero conservando esa forma.

La fase olfato-gustativa del queso Camerano va intensificándose a medida que tiene una mayor maduración. Así, su sabor va desde el dulce y levemente ácido cuando no se madura, pasando por el sabor débilmente ácido y algo salado en procesos de corta maduración hasta llegar al sabor algo ácido, algo salado y levemente amargo en quesos de larga maduración.

En la fase bucal se pueden encontrar aromas y gustos pertenecientes a las siguientes familias:

— animal, subfamilia cabra,

— vegetal, subfamilia hierbas silvestres del entorno en el cual pastan las cabras y de los subproductos de la zona de los que se alimentan,

— otras, débil sabor a suero en quesos frescos y tiernos y a cueva natural, mohoso para los quesos semicurados y curados.

En la fase olfativa podemos definir olores pertenecientes a las siguientes familias:

— láctica, subfamilia, láctico acidificado,

— vegetal, subfamilia, hierba cortada, mezcla de hierbas silvestres del entorno en el cual pastan las cabras,

— animal, subfamilia, cabra,

— animal, subfamilia a cuajo,

— otras, débil olor a suero en quesos frescos y tiernos y a cueva natural, mohoso para los quesos semicurados y curados.

Dependiendo de su maduración, su corteza presenta mohos característicos de la zona geográfica, incipientes en el tierno y de color pardo a pardo verdoso en los semicurados y curados, lo que repercute en las cualidades organolépticas del producto sustituyendo el ligero aroma a suero de los quesos frescos y tiernos por uno también ligero a bodega o cueva natural.

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

Los cabreros de la sierra camerana ordeñaban las cabras allá donde estuvieran y con esa leche elaboraban los quesos, en cillas de mimbre. Con el paso del tiempo, la elaboración del queso Camerano se extendió a otras zonas de La Rioja. Esto fue debido a la transterminancia, nombre con el que se conoce el movimiento de las cabras entre la sierra y los valles en busca de pastos.

Las cabras con cuya leche se elabora el queso Camerano, pastan en la zona geográfica protegida y es en esta misma zona donde los maestros queseros elaboran el queso de igual forma que lo hicieron sus antepasados.

El aroma y gusto vegetal y animal característico del queso Camerano, definido en el apartado 5.2. — Carácter específico del producto como, «vegetal, subfamilia, hierba cortada, mezcla de hierbas silvestres del entorno en el cual pastan las cabras y Animal, subfamilia, cabra», procede del empleo exclusivo de leche de cabras alimentadas fundamentalmente mediante el aprovechamiento de la vegetación natural y de los subproductos específicos de la zona geográfica delimitada, estableciéndose un vínculo inequívoco entre la fauna y flora específica de la zona geográfica y su repercusión directa en los aspectos sensoriales del queso Camerano.

Esto se consigue gracias a que la fase grasa de la leche fija los olores de las plantas que las cabras ingieren en su alimentación, esto hace que se aromatice la leche y posteriormente el queso elaborado, intensificándose estos atributos a medida que el queso tiene una mayor maduración.

Además, la forma histórica de elaboración del queso Camerano que no ha experimentado grandes variaciones, hace que el factor humano también sea determinante sobre sus características finales. El queso Camerano se elabora como un queso de pasta blanda con elevada humedad, que puede sufrir o no un mayor o menor proceso de maduración, lo que se traduce en un aroma y sabor débil a suero en quesos frescos y tiernos transformándose poco a poco a cueva natural, mohoso para los quesos semicurados y curados debido a la presencia controlada en su corteza de mohos.

Su método de coagulación enzimática por cuajo natural de origen caprino también es específico e influye directamente no sólo en la firmeza y textura de la cuajada formada sino también en el aroma animal subfamilia a cuajo.

Por otro lado, la «cilla» empleada de molde, también es un elemento clave en el proceso de elaboración ya que además de aportar al queso su aspecto y tamaño definitivo y característico, evita que el desuerado se realice por cualquier proceso de presión externa, asegurando que esta etapa primordial en el proceso de elaboración, sea natural, lenta y prolongada lo que está íntimamente ligado con la calidad de la consistencia del producto resultante, de una gran elasticidad y resistencia a la manipulación.

Debido a este proceso de desuerado natural por gravedad hace que la pasta no sea excesivamente cohesiva por lo que no se pueden elaborar quesos de gran tamaño, otra característica especifica de nuestro queso.

Por tanto la calidad y las cualidades diferenciales del queso Camerano son debidas al origen geográfico, gracias a la climatología y edafología de la zona, condiciones decisivas para la localización, la variedad y la diversidad de los pastos base de la alimentación de las cabras, y al factor humano que ha sabido trasmitir en el tiempo las claves principales del método tradicional de elaboración.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

http://www.larioja.org/upload/documents/695777_PLIEGO_DE_CONDICIONES_MODIFICADO_QUESO_CAMERANO.pdf?idtab=438497