

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2005/C 251/29)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

«STELVIO» O «STILFSER»

Nº CE: IT/00255/07.10.2002

DOP (X) IGP ()

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

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dirección: Via XX Settembre n. 20 — IT-00187 Roma
Tel.: (06) 481 99 68
Fax: (06) 420 13 126
Correo electrónico: QTC3@politicheagricole.it

2. *Agrupación:*

2.1. Nombre: Società Cooperativa a r. l. MILKON Südtirol — Alto Adige

2.2. Dirección: Via Campiglio, 13/a — IT-39100 Bolzano
Tel.: (0471) 45 11 11
Fax: (0471) 45 13 33

2.3. 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: «Stelvio» o «Stilfser»

4.2 Descripción:

En el momento del despacho al consumo, el queso «Stelvio» o «Stilfser», cuya maduración no puede ser inferior a 60 días, tiene forma cilíndrica con caras planas o casi planas y canto recto o ligeramente cóncavo, y presenta las siguientes características en cuanto a sus dimensiones: el peso varía entre 8 y 10 kg, el diámetro entre 36 y 38 cm y la altura entre 8 y 10 cm. El porcentaje de grasa en la materia seca es igual o superior al 50 % y el índice de humedad no supera el 44 %. La corteza debe presentar la típica coloración que oscila del amarillo anaranjado al naranja amarronado. La pasta, de estructura compacta y consistencia blanda y elástica, presenta una coloración entre el amarillo claro y el pajizo, con ojos irregulares de tamaño pequeño y mediano.

4.3 Zona geográfica:

La zona de producción de la Denominación de Origen Protegida «Stelvio» o «Stilfser» se encuentra en el territorio de los ayuntamientos de la provincia de Bolzano señalados en el pliego de condiciones. En particular, el nombre «Stelvio» designa la zona montañosa del Parque Nacional de Stelvio, famoso como destino turístico internacional.

4.4 Prueba del origen:

En todas las fases del proceso de producción se efectúa un seguimiento que consiste en la anotación de los insumos y de la producción. De este modo se garantiza la trazabilidad del producto (desde el origen de la cadena de producción hasta el producto acabado), así como mediante la inscripción de los ganaderos, los productores, los transformadores y los envasadores en listas especiales, gestionadas por el organismo de control. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes registros están sujetas a controles del organismo de control, según lo estipulado en el pliego de condiciones y en el programa de controles.

4.5 Método de obtención:

El pliego de condiciones prevé, entre otras cosas, que la leche utilizada para la producción del queso «Stelvio» o «Stilfser» debe ser de bovino. La alimentación de las vacas está constituida por hierba fresca, en la fase de cría en pastizales, mientras que los animales criados en establos deben ser alimentados principalmente con heno y hierba ensilada hasta un máximo de 15 kg por cabeza. La leche puede someterse, si es necesario, a un ligero desnatado, para regular el contenido de materia grasa en unos valores comprendidos entre el 3,45 y el 3,60 %. A la leche que se va a transformar se le añade cuajo de ternero a una temperatura de 32-33°C. El tiempo de coagulación de la leche varía entre 20 y 27 minutos; a continuación se realiza el corte de la cuajada y cuando los trozos tienen las dimensiones definitivas se procede a agitar la masa. La cuajada se somete a prensado, al término del cual los moldes se dejan reposar en un local adecuado hasta que adquieren un nivel de acidificación de la pasta suficiente. El salado se realiza mediante la inmersión del molde en salmuera y posteriormente el queso se deposita para su maduración en locales adecuados sobre mesas de madera.

La cría del ganado, las operaciones de almacenamiento de la leche y su posterior transformación, así como la elaboración, maduración y envasado del queso entero deben realizarse en la zona indicada en el punto 4.3 para garantizar la trazabilidad y el control y para no alterar la calidad del producto.

4.6 Vínculo:

La calidad y las características específicas de este queso son sobre todo el resultado de la típica vegetación de alta montaña, que representa la base de la dieta de los animales, así como también de la cuidadosa producción de este queso.

El queso «Stelvio» o «Stilfser», obtenido históricamente en la zona delimitada en el pliego de condiciones, ha mantenido en el tiempo las características peculiares que debe al entorno alpino constituido por el territorio montañoso de Stelvio-Stilfser que constituye su principal centro de producción (entre los 500 y los 2 000 metros de altitud). Las condiciones climáticas y edafológicas homogéneas de la zona alpina del Alto Adige influyen en la calidad de los forrajes utilizados en la alimentación de las vacas y del queso obtenido.

Esta riqueza en cuanto a la flora ha sido posible gracias a la gestión de los prados respetuosa del medio ambiente. En algunos textos históricos se describen las hierbas del pasto de montaña (*marbl* y *madaun*) más adecuadas para dar una mejor calidad a la leche producida.

La curación del queso «Stelvio» o «Stilfser» es una fase esencial y característica del proceso de producción. Esta fase se desarrolla sobre mesas de madera. La maduración consiste en el tradicional tratamiento mediante volteo y limpieza de la superficie de los quesos con una solución ligeramente salina, que se realizan dos o más veces por semana. A la solución salina utilizada para los lavados se añade durante las dos primeras semanas de las tres que dura la maduración la típica microflora autóctona, compuesta por varias cepas de bacterias aerobias pertenecientes a los géneros *Arthobacterium ssp.* y *Brevibacterium ssp.*. Las diversas cepas utilizadas caracterizan la formación de la pátina exterior de los quesos, de una coloración que varía entre el amarillo, el naranja y el marrón, así como algunas características organolépticas especiales (aroma y sabor) del queso «Stelvio» o «Stilfser». Dicha coloración es natural y está determinada por la proliferación de dichas cepas autóctonas. La composición de este cultivo mixto es única y exclusiva.

4.7 Estructura de control:

Nombre: I.N.E.Q.- Istituto nord Est Qualità

Dirección: via Nazionale, 33/35- IT-33030 Villanova di San Daniele del Friuli (UD).

Tel.: (0432) 95 69 51

Fax: (0432) 95 69 55

4.8 Etiquetado:

El queso «Stelvio» o «Stilfser» se comercializa entero o en porciones.

El queso «Stelvio» o «Stilfser» entero se comercializa provisto de la correspondiente marca de identificación de la denominación de origen, colocada solamente después de los 60 días de curación, y de la marca de indicación de lote, fecha de producción y código del productor.

El queso entero, según el presente pliego de condiciones, solo debe cortarse en porciones una vez colocada la marca identificativa de la denominación. El envasado en porciones del queso Stelvio está permitido también fuera de la zona delimitada por la DOP.

El queso «Stelvio» o «Stilfser» en su forma en porciones se comercializa provisto de la marca identificativa de la denominación de origen, colocada solamente después de los 60 días de curación sobre el queso entero, o bien de una etiqueta adhesiva pegada sobre el embalaje por el productor autorizado en el momento del envasado o bien de una película con la denominación de origen protegida «Stelvio» o «Stilfser» estampada.

El producto se comercializa provisto del correspondiente distintivo que identifica la denominación de origen.

El distintivo de la denominación de origen está compuesto por una inscripción en rojo con la mención StilfserStelvio, cuyas especificaciones están indicadas en el pliego de condiciones.

4.9 Condiciones nacionales: —
