

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

(2006/C 148/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de registro con arreglo a los artículos 5 y 17, apartado 2

«STAFFORDSHIRE CHEESE»

Nº CE: UK/0354/26.07.2004

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Department for Environment, Food and Rural Affairs
Food Chain, Marketing and Competitiveness Division

Dirección: Area 4 C, 4th Floor
Nobel House
17 Smith Square
London, SW1P 3JR
United Kingdom

Teléfono: 0207 238 6075

Fax: 0207 238 5728

Correo electrónico: Funda.Lancaster@defra.gsi.gov.uk

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: The Staffordshire Cheese Company

Dirección: Glenmore House
55 Rose Bank
Leek
Staffordshire ST13 6AG
United Kingdom

Teléfono: 01538 399733

Fax: 01538 399985

Correo electrónico: JKnox1066@aol.com

Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías (X)

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.3 — Queso

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

4. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2):

4.1 Nombre del producto: «Staffordshire Cheese»

4.2 Descripción: El queso de Staffordshire se fabrica con leche de vacas criadas en las explotaciones del condado de Staffordshire. Presenta una consistencia uniforme y ligeramente desmenuzable que puede ser dura o semi-dura según la duración del periodo de maduración, un color crema pálido, una textura cremosa, un contenido de grasa que oscila entre el 30 % y el 35 % y un contenido de grasa en la materia seca comprendido entre el 48 % y el 51 %. El queso es de forma cilíndrica, pesa entre 8 y 10 kilogramos y se presenta a la venta recubierto de una tela.

4.3 Zona geográfica: El condado de Staffordshire en Inglaterra.

4.4 Prueba del origen: La leche y la nata empleadas para la elaboración del queso pueden proceder de cualquiera de las explotaciones de Staffordshire. Actualmente, se obtienen en siete granjas del citado condado ubicadas a proximidad de la quesera. Los camiones-cisterna que recogen la leche y la nata siguen un itinerario específico de recogida y disponen a bordo de ordenadores en los que se registran los datos de las explotaciones, el volumen de la leche, su temperatura y su fecha de recogida. Existe para cada productor un registro de operaciones elaborado a partir de los datos de la cooperativa Dairy Farmers of Britain (DFB: gran cooperativa lechera que suministra la leche empleada para el queso de Staffordshire). Este registro incluye un albarán de entrega que permite rastrear el recorrido de la leche desde la explotación de origen hasta el producto final en la sala de maduración. Cuando el camión-cisterna entrega la leche a la Staffordshire Cheese Company, el ordenador instalado a bordo emite un albarán de entrega que indica el volumen de leche, el número del itinerario del camión-cisterna, la temperatura de la leche y la fecha de entrega. La cooperativa dispone de un sistema informático centralizado llamado «Core milk system» («Sistema lechero central») en el que todos los camiones-cisterna registran información diaria, incluidos los datos sobre sus recorridos diarios, las explotaciones de recogida y el análisis químico y bacteriológico de la leche obtenida.

El manual de procedimientos para la seguridad de los alimentos (Food Safety Workbook) elaborado por la Food Standards Agency describe pormenorizadamente el sistema de gestión de la seguridad de los productos alimentarios. Además de definir las garantías de calidad que han de ofrecer los proveedores de las materias primas empleadas para la elaboración del queso, abarca la cuestión de la rastreabilidad de este producto una vez sale de los locales de producción. Cuando el queso se vende entero, la fecha de fabricación aparece en la factura. Cuando se vende en porciones, la etiqueta indica la fecha de envasado, la cual remite a los registros de fabricación para más información. Para tal fin, se lleva una contabilidad de existencias junto con un registro de lotes y se conservan las facturas de ventas y los datos de los compradores.

4.5 Método de producción: La leche fresca cruda de las explotaciones del condado de Staffordshire se mantiene durante una noche a una temperatura de refrigeración comprendida entre 0 y 5 °C. Al segundo día, se añade a la leche nata de Staffordshire (también obtenida en las explotaciones del condado) y se remueve durante 15 minutos. Esta mezcla de leche y nata se pasteuriza a una temperatura comprendida entre 72 y 75,5 °C durante unos 15 o 20 segundos. A continuación, la mezcla se transfiere a una cuba quesera en la que su temperatura se reduce a un nivel comprendido entre 32,5 y 35 °C. Cuando se alcanzan los 28 °C, se incorpora a la leche, para aumentar su grado de acidez e intensificar su sabor, un cultivo de fermentos lácticos concentrados al 0,2-0,4 % compuesto por cepas de *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* y *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylacti*.

Tras una maduración de 60 a 75 minutos a una temperatura de 32,5 °C, se añade el cuajo a una temperatura comprendida entre 31 y 33 °C. La coagulación del cuajo, que tarda entre 45 y 50 minutos, se comprueba manualmente antes de proceder al corte de la cuajada resultante.

Al final de esa etapa, la cuajada deberá resultar firme al tacto y permitir un corte limpio. Transcurridos entre 35 y 45 minutos, la cuajada se corta a lo largo y a lo ancho de la cuba, primero con una lira vertical y después, siguiendo el mismo procedimiento, con una lira horizontal. Esta operación dura 20 minutos.

A continuación los cubos de cuajada se remueven a una temperatura comprendida entre 30 y 32 °C durante 40 minutos. Se dejan reposar y se escurre el suero láctico durante 35 minutos mediante un filtro colocado al fondo de la cuba. Una vez concluida esta operación de escurrido, la concentración de ácido láctico debe ser de 0,29 %. Se trituran entonces los bloques de cuajada a intervalos de 15 minutos durante un periodo de 45 minutos. La acidez es de 0,39 % tras la primera trituración, de 0,45 % tras la segunda trituración y de 0,53 % tras la trituración final.

A continuación, los trozos de cuajada se pasan por un molino de acero inoxidable, proceso durante el que se les añade un 2,5 % de sal, para lo que se vuelve la cuajada una vez con una pala de plástico alimentario y tres veces de forma manual. Es importante que el queso sólo se vuelva cuatro veces en total, ya que de otra forma los trozos de cuajada se resecarían.

A continuación, los trozos de cuajada salados se colocan manualmente en moldes de acero inoxidable forrados de muselina. Las telas tienen cosidas unas bases circulares, y los moldes están especialmente diseñados para permitir el escurrido del suero lácteo y conferir al queso su forma. A continuación, los quesos son prensados (2 libras por pulgada cuadrada) durante una noche a una temperatura comprendida entre 21 y 25 °C. Tras el prensado, la tela recubre perfectamente la superficie del queso. Las formas se almacenan en estantes a una temperatura comprendida entre 7 y 10 °C, se dan la vuelta cotidianamente durante una semana y semanalmente en el periodo sucesivo. La versión suave del producto está madura en un plazo de dos a cuatro semanas, pero este queso puede curarse durante un periodo de hasta 12 meses.

- 4.6 **Vínculo:** Los orígenes del queso se remontan a los monjes cistercienses que se establecieron en Leek, Staffordshire, en el siglo XIII, donde llevaban una vida de oración, estudio y trabajo. Los monjes, que aspiraban a la autosuficiencia, eran a la vez hortelanos, alfareros, panaderos, cerveceros, queseros e impresores, y consigo trajeron su artesanía quesera a la región. El queso de Staffordshire siguió produciéndose hasta el estallido de la Segunda Guerra Mundial, momento en que la política de colecta central de la leche implantada por el Milk Marketing Board puso fin a la elaboración de numerosos quesos regionales ingleses. La presente solicitud corresponde por lo tanto a la recuperación (por parte de un artesano quesero en colaboración con los agricultores locales) de este queso tradicional que, como tanto otros, sucumbió ante la política de suministro alimentario aplicada durante la guerra. Este queso redescubierto está afianzando su reputación entre detallistas y consumidores.

Gracias a su clima occidental suave y húmedo y a su terreno calizo del periodo Carbonífero, el condado de Staffordshire se halla cubierto de ricos pastos que producen la cremosa leche que confiere al queso sus especiales características. El suelo es naturalmente apto para la producción de una hierba de buena calidad (los condados vecinos de Cheshire y Derbyshire tienen un índice más elevado de precipitaciones y unas temperaturas más elevadas que Staffordshire). Las propiedades de esta hierba resultan esenciales para las características del queso de Staffordshire. Toda la leche y la nata empleadas para la elaboración del queso de Staffordshire proceden de vacas que pacen en esos pastos. En invierno, las vacas se alimentan esencialmente con ensilado de hierba y de maíz procedente también de las tierras de Staffordshire, con pequeñas cantidades de concentrados destinadas a aumentar el contenido de proteínas de la dieta.

El condado de Staffordshire limita con los condados de Cheshire y Derbyshire. El condado de Cheshire registra unos índices de precipitaciones y unas temperaturas superiores a las de Staffordshire; además, la superficie de su suelo presenta un elevado contenido de halita y sales, lo que supone una considerable diferencia con el terreno calizo del Carbonífero de Staffordshire. El principal queso del condado de Cheshire es el queso Cheshire, muy ácido y de textura muy friable.

El otro condado vecino, Derbyshire, es el lugar de origen de los quesos Stilton y Derby, sumamente diferentes del queso de Staffordshire. En efecto, el queso Stilton contiene *Penicillium roqueforti*, y el queso Derby presenta una estructura más suave que recuerda más bien a la del queso Cheddar.

El queso de Staffordshire difiere de las variedades de queso producidas en los condados vecinos debido a la particular naturaleza del régimen alimentario de las vacas, la mezcla de cultivos de fermentos lácticos utilizados y el tamaño del queso recubierto de tela, factores que otorgan al producto final una consistencia y una textura característicos. Este queso, que está recuperando su fama ante los consumidores y los detallistas, se vende en los mercados agrícolas, las explotaciones, las tiendas de especialidades locales y por correspondencia.

- 4.7 **Estructura de control:**

Nombre: Staffordshire County Council Trading Standards Service

Dirección: 24 Horninglow Street
Burton on Trent
Staffordshire DE14 1PG
United Kingdom

Teléfono: —

Fax: —

e-mail: —

El organismo de inspección es un organismo público oficial que cumple los principios de la norma EN 45011.

- 4.8 **Etiquetado:** El símbolo DOP autorizado se utilizará en los puntos de venta o en todo envase que contenga el producto.

- 4.9 **Requisitos nacionales:** —
-