

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del 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

(2007/C 291/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 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.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de modificación con arreglo al artículo 9 y al artículo 17, apartado 2

«ROCAMADOUR»

N° CE: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

DOP (X) IGP ()

Modificación o modificaciones solicitadas

1. Apartado(s) del pliego de condiciones:

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [precísense]

2. Tipo de modificación o modificaciones:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. **Modificaciones:**

El objetivo general de las modificaciones solicitadas es aportar todas las precisiones necesarias para reforzar tanto las condiciones de producción de la leche utilizada como las condiciones de obtención del producto.

Tales modificaciones permiten estrechar el vínculo entre el producto y las tierras en que se elabora, preservar en mayor medida sus características y evitar alteraciones.

Método de obtención

Se añade lo siguiente en el párrafo cuarto: «Esta limitación sólo será aplicable a los métodos por tratamiento hormonal, sea del tipo que sea. No se aplicará a los demás métodos utilizados para retrasar los partos.»

Se precisa que la limitación (porcentaje máximo de cabras del rebaño que paren fuera de la estación) sólo se aplica a los cambios artificiales de las fechas de parto en que intervienen tratamientos hormonales. Se confirma de este modo que los demás métodos utilizados, en particular el tratamiento luminoso o los desfases naturales de los partos, no se ven afectados por la limitación.

En el párrafo quinto, se sustituye «en cada explotación, la superficie de pastos realmente utilizada en la zona geográfica debe ser de al menos 1 000 metros cuadrados por cabra lechera» por «en cada explotación, la carga no podrá ser superior a 10 cabras por hectárea, situada en la zona geográfica antes definida, de superficies dedicadas a forrajes, pastizales o cereales destinados a la alimentación de las cabras.»

Se pretende de este modo calcular la carga por hectárea únicamente sobre la base de las superficies realmente utilizadas por o para el rebaño de cabras. Además, la nueva redacción se adapta mejor a los términos habitualmente empleados por los ganaderos caprinos.

Se añade el siguiente párrafo: «Se autoriza el esparcido de abonos orgánicos de origen agrícola y no agrícola de acuerdo con determinadas condiciones.»

El objetivo radica en determinar con precisión las condiciones en que queda autorizado el esparcido de abonos a fin de evitar prácticas incorrectas y proteger el medio natural y la calidad de las praderas y cultivos destinados a alimentar a los rebaños.

Se añade el siguiente párrafo: «Se prohíbe alimentar a las cabras con forrajes fermentados a partir del 1 de enero de 2010. Esta prohibición es aplicable de inmediato en las nuevas explotaciones.»

Con el fin de mantener las características del producto, queda prohibido el uso de forraje ensilado. No obstante, esta medida entraña modificaciones de importancia tanto en la estructura de las explotaciones como en la organización del trabajo. Por este motivo, se solicita un plazo para que las explotaciones puedan adaptarse. No se considera oportuno conceder dicho plazo a las nuevas explotaciones para no fomentar la instalación de jóvenes ganaderos en estructuras que tendrán que evolucionar rápidamente, comprometiendo por ende sus posibilidades de éxito.

Se añade el siguiente párrafo: «En circunstancias excepcionales, debidas en particular a los avatares climáticos, el INAO podrá conceder exenciones temporales respecto de las normas de alimentación de las cabras.»

Esta disposición tiene por objeto hacer posible una alimentación correcta del ganado en este tipo de situación.

Se añaden los siguientes párrafos:

«Queda prohibida la concentración de la leche por eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación.»

«Además de las materias primas lácteas, los únicos ingredientes, auxiliares de fabricación o aditivos autorizados en la leche, así como durante la fabricación, serán el cuajo, los cultivos inofensivos de bacterias, levaduras o mohos y la sal.»

«Queda prohibida la conservación de los quesos frescos por mantenimiento a una temperatura negativa o en atmósfera modificada.»

«Queda prohibida la conservación en atmósfera modificada de los quesos en proceso de maduración.»

La utilización de tratamientos y aditivos en los quesos era objeto de una normativa general, pero se ha observado que las nuevas técnicas, algunas de las cuales abarcan los tratamientos y aditivos como la microfiltración, la concentración parcial de la leche o las enzimas de maduración, podían tener efectos en las características de los quesos con denominación de origen. En particular, algunos aditivos enzimáticos son incompatibles con el mantenimiento de las características esenciales de los productos con DOP.

Por tanto, se ha considerado necesario precisar, en el punto 4-5 de los pliegos de condiciones de cada una de las denominaciones de origen, las prácticas actuales en materia de uso de tratamientos y aditivos en la leche y en la fabricación de queso para así evitar que futuras prácticas no reguladas perjudiquen a las características de los quesos con denominación de origen.

Por otra parte, se han precisado las operaciones de cinchado y acondicionamiento con el fin de mantener mejor las características del producto.

En los párrafos 15 y 16, se sustituye: «la adición de cuajo se efectuará tras la recepción de la leche en el caso de los fabricantes que recogen leche enfriada» por «En el caso de los fabricantes que recogen leche enfriada [...], se añadirán fermentos inmediatamente después de la recepción de la leche y la adición de cuajo se efectuará en un plazo máximo de 8 horas tras la agregación de dichos fermentos. Cuando el queso se elabore en la propia explotación [...], se efectuará en un plazo máximo de 6 horas tras el último ordeño.»

Por motivos técnicos, la leche enfriada debe madurar antes de la adición de cuajo. Es por tanto necesario establecer un plazo entre la recepción de la leche y la adición de cuajo.

Se añade el siguiente párrafo: «En el caso de los productores que elaboren el queso en la propia explotación y conserven la leche de un ordeño para mezclarla con la del siguiente, esa leche del primer ordeño deberá llevar fermentos incorporados y no podrá enfriarse a una temperatura < 10 °C.»

Con esta disposición se impone una maduración larga de la leche del primer ordeño y se logra destacar las características típicas de la leche.

En el párrafo 24, se sustituye «entre un 28 % y un 35 %» por «en el momento de la introducción en el molde, el extracto seco será al menos de un 31 %.»

El límite del 28 % es demasiado escaso para obtener quesos curados con el contenido mínimo de materia seca exigido. Se ha suprimido el límite del 35 % por cuanto da lugar a la elaboración de quesos demasiado secos. Además, no resulta útil, pues no sería rentable enmoldar con ese porcentaje de extracto seco. Por tanto, sólo se ha conservado un límite mínimo, que se ha ajustado en consecuencia.

En el párrafo 27, se sustituye «los quesos sólo podrán comercializarse a partir del sexto día siguiente al de desmoldado» por «El período total de maduración será de al menos 6 días a partir del día de desmoldado.»

La duración necesaria antes de la comercialización corresponde al período de maduración de los quesos. La nueva redacción de esta disposición tiene por objeto resaltar la importancia de la maduración como condición de producción específica (se precisan temperatura e higrometría).

Etiquetado

Se añaden los siguientes párrafos:

«No obstante, los lotes de varios quesos que se presenten en un mismo embalaje y se envasen en el lugar de producción pueden llevar tan sólo una etiqueta cuando se destinen a la venta al consumidor final en la sección de libre servicio de la gran distribución.»

«Además, en el caso de las ventas directas, efectuadas por el productor o cualquier otra persona directamente dependiente de él, en la explotación o los mercados, cada unidad de venta de quesos debe llevar como mínimo una etiqueta. Por otra parte, en el puesto de venta debe figurar un letrero con el nombre del productor y/o del afinador, la dirección del lugar de producción o maduración, el nombre de la denominación y la indicación “*appellation d'origine contrôlée*” (denominación de origen controlada).»

Se pretende adaptar de manera práctica la norma de una etiqueta por queso al tipo de comercialización, al tiempo que se mantiene una identificación perfecta del producto.

Se suprimen las siguientes expresiones: las menciones «*fromage fermier*» y «*fabrication fermière*» (queso de granja y fabricado en la granja) o cualquier otra indicación que remita a la fabricación del queso en la propia explotación se reservarán para los quesos producidos por un productor agrícola según las técnicas tradicionales exclusivamente a partir de la leche de su propia explotación y en la propia explotación, independientemente de que el queso sea madurado *in situ* o por un afinador establecido en esa zona geográfica.

Estas indicaciones están actualmente reguladas por la normativa general en materia de quesos y por tanto ya no tienen razón de ser.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«ROCAMADOUR»

Nº CE: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

DOP (X) IGP ()

Este resumen presenta a título informativo los principales puntos del pliego de condiciones del producto.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Dirección: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Teléfono: (33) 153 89 80 00
Fax (33) 153 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Agrupación solicitante:

Nombre: Syndicat des Producteurs de fromages Rocamadour
Dirección: Maison de l'Agriculture du Lot
430, Avenue Jean Jaurès — BP 199
F-46004 Cahors Cedex
Teléfono: (33) 565 23 22 21
Fax (33) 565 23 22 19
E-mail: —
Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

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) nº 510/2006]

4.1 *Nombre del producto:* «Rocamadour».

4.2 *Descripción:* Pequeño queso de cabra elaborado con leche cruda y entera, de pasta muy blanda y corteza natural formada por una piel solidaria, estriada y ligeramente aterciopelada, de color blanco a crema o beige oscuro, en forma de pequeño cilindro aplanado con un peso de aproximadamente 35 gramos. Contiene como mínimo 45 gramos de materia grasa por 100 gramos de queso tras la desecación completa y su peso total de materia seca no debe ser inferior a 14 gramos por pieza.

4.3 *Zona geográfica:* La zona geográfica se extiende por el paraje llamado de los «Causses», situado principalmente en una parte del departamento de Lot, aunque también abarca una parte de los departamentos de Aveyron, Corrèze, Dordoña y Tarn y Garona.

— Departamento de Aveyron

— cantón de Capdenac-Gare: municipios de Balaguier-d'Olt, Causse-et-Diège, Foissac,

— cantón de Villeneuve: municipios de Ambeyrac, La Capelle-Balaguier, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Saujac, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, Villeneuve,

— cantón de Villefranche-de-Rouergue: municipio de Martiel.

- Departamento de Corrèze
 - cantón de Larche: municipios de Chartrier-Ferrière, Chasteaux,
 - cantón de Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest: municipios de Estivals, Nespouls,
 - cantón de Meyssac: municipio de Turenne.
- Departamento de Dordoña
 - cantón de Carlux: municipios de Cazoulès, Peyrillac-et-Millac, Orliaguet,
 - cantón de Montignac: municipio de Saint-Amand-de-Coly,
 - cantón de Salignac-Eyvigues: municipios de Archignac, Borrèze, Jayac, Nadaillac, Paulin, Salignac-Eyvigues,
 - cantón de Terrasson-la-Villedieu: municipios de La Cassagne, Chavagnac, La Dornac.
- Departamento de Lot
 - cantón de Bretenoux: municipios de Gintrac, Prudhomat, Saint-Michel-Loubéjou,
 - cantón de Cahors Nord-Ouest: todos los municipios,
 - cantón de Cahors Nord-Est: todos los municipios,
 - cantón de Cahors Sud: todos los municipios,
 - cantón de Cajarc: todos los municipios,
 - cantón de Castelnau-Montratier: municipios de Cézac, Lhospitalet, Pern,
 - cantón de Catus: todos los municipios,
 - cantón de Cazals: municipios de Arques, Gindou,
 - cantón de Figeac-Ouest: municipios de Bédrier, Faycelles,
 - cantón de Gourdon: municipios de Anglars-Nozac, Gourdon, Rouffilhac, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Projet, Le Vigan,
 - cantón de Gramat: todos los municipios,
 - cantón de Labastide-Murat: todos los municipios,
 - cantón de Lacapelle-Marival: municipios de Albiac, Anglars (únicamente la parte del municipio situada al oeste de la línea formada por la carretera departamental 940 y por el arroyo de Lascu-rades), Aynac, Le Bourg (únicamente la parte del municipio situada al oeste de la línea formada por la carretera nacional 140 y la carretera departamental 940), Issendolus, Lacapelle-Marival (únicamente la parte del municipio situada al oeste de la línea formada por la carretera departamental 940 y la carretera departamental 218), Rudelle, Ruyres, Thémines, Théminettes,
 - cantón de Lalbenque: municipios de Aujols, Bach, Belmont-Sainte-Foi, Cieurac, Cremps, Escamps, Flaujac-Poujols, Laburgade, Lalbenque, Vaylats,
 - cantón de Lauzès: todos los municipios,
 - cantón de Limogne-en-Quercy: todos los municipios,
 - cantón de Livernon: todos los municipios,
 - cantón de Luzech: todos los municipios,
 - cantón de Martel: todos los municipios,
 - cantón de Montcuq: municipios de Bagat-en-Quercy, Belmontet, Le Boulvé, Fargues, Lascasbanes, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saux,
 - cantón de Payrac: municipios de Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet, le Roc,
 - cantón de Puy-L'Evêque: municipios de Floressas, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Sérignac, Touzac,
 - cantón de Saint-Céré: municipios de Autoire, Loubressac, Mayrinhac-Lentour, Saignes, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Médard-de-Presque,

- cantón de Saint-Germain-du-Bel-Air: todos los municipios,
 - cantón de Saint-Géry: todos los municipios,
 - cantón de Salviac: municipios de Dégagnac, Lavercantière, Rampoux, Salviac, Thédillac,
 - cantón de Souillac: todos los municipios,
 - cantón de Vayrac: municipios de Carennac, Condat, Les Quatre-Routes, Strenquels.
- Departamento de Tarn y Garona
- cantón de Caylus: municipios de Caylus, Lacapelle-Livron, Loze, Saint-Projet.

- 4.4 *Prueba del origen:* Los operadores han de rellenar una «*déclaration d'aptitude*» (declaración de aptitud) registrada por los servicios del INAO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen de Francia), que permite a éste identificar a todos los operadores. Éstos han de conservar a disposición del INAO los registros y cualesquiera otros documentos necesarios para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y los quesos.

Dentro del control que se practica sobre las características del producto con denominación de origen, se efectúa un examen analítico y organoléptico para comprobar la calidad y el carácter típico de los productos que se presentan a tal examen.

- 4.5 *Método de obtención:* La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos han de tener lugar en la zona geográfica. Al tratarse de un queso de pasta blanda y coagulación lenta, el cuajado debe durar al menos 20 horas a una temperatura mínima de 18 °C y el desuerado previo es obligatorio durante 12 horas como mínimo. El salado se efectúa en la masa. A continuación se coloca la cuajada escurrida y salada en un molde y los quesos se someten a maduración al menos 6 días a partir del desmoldado.

La leche se obtiene a partir de leche de cabra que procede exclusivamente de rebaños de las razas Alpina o Saanen, o de un cruce de ambas razas.

La ración total diaria de alimentos debe incluir como mínimo un 80 % de alimentos producidos en la zona geográfica.

El pliego de condiciones aporta precisiones sobre las condiciones de producción de la leche (manejo del rebaño, alimentación, etc.) y sobre el método de obtención del queso.

A partir del 1 de enero de 2010 estará prohibido alimentar a las cabras con forrajes fermentados. Esta prohibición ya es aplicable a las nuevas explotaciones.

- 4.6 *Vínculo:* En el texto de un contrato de arriendo suscrito en 1451 entre el señor feudal de la región — a la sazón el Obispo de Évreux — y sus vasallos se encuentran ya referencias a los quesos de Rocamadour. Ya en la época contemporánea, el Presidente Poincaré pudo degustarlos en 1913 en una cena ofrecida en su honor en Cahors por el Consejo General. Poetas y gastrónomos citan el Rocamadour y en su obra *Le Vieux Quercy*, el archivero diocesano correspondiente del Ministerio de Instrucción Pública escribe en 1929 que sólo los Causses de Rocamadour poseen un sabroso queso desconocido en las demás regiones.

Ya en el siglo XV, los documentos de la época, en particular el contrato de arriendo antes citado, indican que el valor y el renombre de los quesos de Rocamadour se deben a las características de las plantas aromáticas en que pacen las cabras lecheras, así como a la manera de prepararlos.

Esta afirmación sigue siendo válida en la actualidad. Los Causses de Quercy, caracterizados por terrenos calcáreos y áridos, constituyen una zona original por sus peculiaridades geológicas, climáticas y vegetales. Del encuentro entre un territorio singular y unos conocimientos especializados auténticos que se han llevado a la práctica durante siglos nace este queso típico y sabroso denominado Rocamadour.

- 4.7 *Estructura de control:*

Nombre: Institut national des Appellations d'Origine (INAO)

Dirección: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Teléfono: (33) 153 89 80 00

Fax (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

El *Institut National des Appellations d'Origine* (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) es un organismo público de carácter administrativo que goza de personalidad jurídica y está bajo la tutela del Ministerio de Agricultura.

Corresponde al INAO controlar las condiciones de producción de los productos que se benefician de una denominación de origen.

La inobservancia de la delimitación de la zona geográfica o de alguna de las condiciones de producción da lugar a la prohibición del uso, con cualesquiera formas u objetivos, del nombre de la denominación de origen.

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

Dirección: 59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Teléfono: (33) 144 87 17 17

Fax (33) 144 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de Economía, Finanzas e Industria.

- 4.8 *Etiquetado*: El queso Rocamadour sólo puede comercializarse o presentarse al consumo si lleva una etiqueta de una dimensión mínima de 4 cm de diámetro con el nombre «ROCAMADOUR» y la indicación «*Appellation d'Origine Contrôlée*» (denominación de origen controlada).

No obstante, los lotes de varios quesos que se presentan en un mismo embalaje y se envasan en el lugar de producción puede llevar tan sólo una etiqueta cuando se destinan a la venta al consumidor final en la sección de libre servicio de la gran distribución.

Además, en el caso de las ventas directas, efectuadas por el productor o cualquier otra persona directamente dependiente de él, en la explotación o los mercados, cada unidad de venta de quesos debe llevar como mínimo una etiqueta. Por otra parte, en el puesto de venta debe figurar un letrero con el nombre del productor y/o del afinador, la dirección del lugar de producción y/o maduración, el nombre de la denominación y la indicación «*appellation d'origine contrôlée*».

Es obligatorio, además, colocar el logotipo con la sigla «INAO».
