

Publicación de una solicitud 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

(2008/C 16/06)

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 el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«CEBREIRO»

N° CE: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

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: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 91 347 53 94

Fax (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Agrupación:

Nombre: Quesería Castelo de Brañas SL

Dirección: Acceso al Mercado Ganadero s/n. Pedrafita do Cebreiro (Lugo)

Tel. (34) 982 367 163

Fax (34) 982 367 163

E-mail: —

Nombre: Da Ma del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Dirección: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tel. (34) 982 161 020

Fax (34) 982 161 020

E-mail: —

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.3: Queso

4. Pliego de condiciones:

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

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

- 4.1. *Denominación del producto:* «Cebreiro».
- 4.2. *Descripción:* Queso elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca que, tras un proceso de producción que comprende las fases de coagulación, corte de la cuajada, desuerado, amasado y salado, moldeado, prensado, maduración y, en su caso, curado, adquiere las siguientes características:
- Características físicas:
 - Forma: de hongo o gorro de cocinero, compuesto por dos partes: la base, cilíndrica, de diámetro variable y con una altura no superior a 12 cm y el sombrero, que tendrá entre 1 y 2 cm más de diámetro que la base y su altura no será superior a 3 cm.
 - Peso: entre 0,3 y 2 kg.
 - Características organolépticas:
 - El queso fresco no presenta corteza diferenciada, la masa es blanca y granulada, blanda, arcillosa al tacto, untuosa, fundente al paladar. Su sabor y aroma recuerdan al de la leche de la que proceden, ligeramente ácido.
 - El queso curado tiene la corteza poco diferenciada y su pasta, de color amarillo que puede llegar a amarillo intenso, presenta una consistencia dura a veces y siempre más firme que mantecosa. Su sabor es un tanto metálico, picante y lácteo, con aroma característico.
 - Características analíticas:
 - Humedad: variable según el grado de maduración, pero inferior al 50 %.
 - Grasa: mínimo 45 % y máximo 60 %, sobre extracto seco.
 - Proteína: contenido superior al 30 %.
- 4.3. *Zona geográfica:* La zona de producción de leche y de elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro» está constituida por el área geográfica que abarca los términos municipales siguientes, todos ellos en la provincia de Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos y Triacastela.
- 4.4. *Prueba del origen:* Únicamente la leche que se obtenga de las explotaciones ganaderas inscritas en el correspondiente registro podrá ser utilizada para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro».

Del mismo modo, solo podrán obtener el amparo de la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro», los quesos elaborados y, en su caso, curados, en las queserías y locales de curado inscritos en los registros del órgano de control.

Para la comprobación de los preceptos del pliego de condiciones y del manual de calidad, el órgano de control contará con registros de control de las explotaciones ganaderas, queserías y locales de curado. Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en dichos registros, las instalaciones y sus productos, estarán sometidos a este control, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro», cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

Los controles se basarán en inspecciones de ganaderías e instalaciones, revisión de documentación y análisis de la materia prima y de los quesos.

Cuando se compruebe que la materia prima o los quesos elaborados no se obtuvieron de acuerdo a los requisitos del pliego de condiciones no podrán comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro».

Los quesos amparados por esta Denominación de Origen llevarán una contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control de acuerdo con las normas recogidas en el manual de calidad.

- 4.5. *Método de obtención:* Se empleará leche natural y entera, procedente del ordeño de vacas de las razas rubia gallega, pardo alpina, frisona o de sus cruces entre sí. No contendrá calostros, ni conservantes y, en general, deberá cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente. Además, no podrá ser sometida a ningún proceso de estandarización y se conservará convenientemente para evitar el desarrollo de microorganismos, de manera que la temperatura de conservación no supere los 4 °C. Antes de iniciar el proceso de elaboración, la leche será sometida a un tratamiento de pasterización, manteniéndola a 62 °C durante 30 minutos si la pasterización se realiza en cuba, o a 72 °C durante 20 segundos si se realiza en pasterizador.

Para la elaboración del queso se realizarán los siguientes procesos:

- *Coagulación:* Se provocará con cuajo animal o con otros enzimas coagulantes autorizados en el Manual de Calidad, a temperaturas entre 26 y 30 °C, utilizando las dosis de cuajo necesarias para que el tiempo de cuajado no sea inferior a 60 minutos.
- *Corte de la cuajada:* Se harán los cortes necesarios para obtener bloques de entre 10 y 20 mm de diámetro.
- *Desuerado:* Tras un primer desuerado en la propia cuba, la leche cuajada se introduce en sacos de tela que se cuelgan para que se produzca un segundo desuerado, permaneciendo colgados entre cinco y diez horas.
- *Amasado y salado:* Finalizado el desuerado la leche cuajada se somete a un amasado hasta dejar una pasta uniforme y de tacto arcilloso, al mismo tiempo que se sala con cloruro sódico.
- *Moldeado y prensado:* La masa se introduce en moldes que son sometidos al prensado final durante un tiempo variable en función de la presión que se le aplique y del tamaño de las piezas. Luego, los quesos se sacan de los moldes y se ponen en cámaras frigoríficas a una temperatura comprendida entre 2 y 6 °C durante un tiempo de maduración mínimo de una hora. Pasado ese tiempo, los quesos que se comercialicen como frescos podrán salir al mercado.
- *Curado (opcional):* El proceso de curado, de realizarse, se hará en locales con una humedad relativa entre el 70 y el 80 % y una temperatura entre 10 y 15 °C. El periodo mínimo de curado será de cuarenta y cinco días. Los quesos curados indicarán en su etiquetado esta característica.

Para los efectos de salvaguardar la calidad del producto y su trazabilidad, los quesos protegidos deberán ser comercializados, con carácter general, en piezas enteras y en los envases autorizados por el órgano de control.

No obstante, el órgano de control podrá autorizar la comercialización en porciones, e incluso el troceado en el punto de venta, siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, evitando cualquier posibilidad de confusión.

4.6. *Vínculo:*

Histórico

El origen de estos quesos se atribuye a los primeros monjes que se instalaron en el poblado del Cebreiro — punto de entrada en Galicia del Camino francés, principal vía de peregrinación a Santiago — para atender al hospital que se construyó a finales del siglo IX para satisfacer las necesidades de los peregrinos. A lo largo de los siglos, los peregrinos degustaron el queso en las montañas del Cebreiro y lo dieron a conocer por toda España y Europa.

La documentación conservada en el Archivo Histórico Nacional y en el Archivo General de Simancas, permite esbozar curiosos apuntes relativos al despacho, con periodicidad anual, del queso elaborado en el Cebreiro para su consumo por la Casa Real portuguesa durante el reinado de Carlos III. El queso era elaborado en sus domicilios por los aldeanos de la comarca (mujeres principalmente) a partir de noviembre. Las remesas consistían siempre en dos docenas de quesos. Se efectuaba en la última quincena del año, aprovechando para su mejor conservación la frialdad estacional, para ser entregados en la primera quincena de enero como agasajo a la reina de Portugal.

Además, diversos documentos de los siglos XVIII y XIX acreditan igualmente la notoriedad que tenía el queso del Cebreiro en esa época.

Acudiendo ya a referencias bibliográficas más recientes, en el libro «Geografía General del Reino de Galicia» (1936), se recoge información relativa al queso del Cebreiro, de sus características y forma de elaboración.

Posteriormente, y ya en los años sesenta del pasado siglo, Carlos Compairé Fernández, estudioso de los quesos españoles en general y gallegos en particular, publicó diversos trabajos en los que se hace un amplio estudio de estos quesos, incluyéndose análisis químicos y bacteriológicos. Podríamos decir que son los primeros estudios científicos sobre los mismos.

En el «Inventario Español de Productos Tradicionales», publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1996, se recoge, en el capítulo dedicado a los quesos, una amplia información sobre el queso del Cebreiro, con datos sobre sus características, su forma de elaboración, su historia y su importancia económica.

Natural

La zona amparada por la D.O.P. «Cebreiro» presenta un clima oceánico de montaña. Se caracteriza por la fuerte degradación de la influencia marítima y por la acentuación de las características continentales. Esto supone una importante limitación para las actividades agrícolas. Una gran parte del territorio, por encima de los 1 000 metros de altitud, presenta un régimen de temperaturas que podría caracterizarse como «muy frío», dentro de lo que son las condiciones generales para Galicia, con un período libre de heladas inferior a 5 meses.

Como consecuencia de las desfavorables condiciones del medio, la actividad ganadera es fundamental para la economía de la zona debido a que las condiciones climáticas, edáficas y orográficas le son menos hostiles que a la agricultura, por la presencia de buenos prados naturales y pastos, por la posibilidad de aprovechar como pastos las numerosas superficies de montes y por la adaptación del ganado a los rigores climáticos.

Relación causal entre el medio geográfico y las características específicas del producto.

El área geográfica de producción del queso «Cebreiro» se caracteriza, por lo tanto, por la presencia de numerosos valles encajados entre montañas en los que abundan los prados y pastizales hasta el punto de que son elemento fundamental de su paisaje.

Este medio geográfico singular incide en las características diferenciadoras del queso «Cebreiro» a través de diversos factores:

- En primer lugar, como ya se apuntó, el medio geográfico es favorable para el crecimiento de abundantes pastos de primera calidad.
- Además, la producción láctea está basada en pequeñas explotaciones familiares en las que se hace un manejo tradicional del rebaño, con importante presencia todavía de ejemplares de razas autóctonas, y en las que la alimentación se realiza fundamentalmente a base de los forrajes producidos por la propia explotación, aprovechados, cuando la climatología lo permite, mediante pastoreo.
- Los alimentos concentrados, adquiridos fuera de la explotación, se utilizan sólo en pequeñas cantidades como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado. Este modelo tradicional, en el que la adquisición de insumos fuera de la explotación está limitada al máximo, facilita la viabilidad económica de estas pequeñas granjas familiares.
- Las características de estas explotaciones hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad óptimas para la elaboración de los quesos. Está científicamente probado que estos sistemas de producción y alimentación del ganado de una forma más natural proporcionan a la leche una mejora en su calidad nutricional, debido a la mayor acumulación de CLA (ácido conjugado linoléico) y de ácidos grasos omega-3 en su perfil lipídico, ya que a medida que los animales consumen más pastos, se incrementa el contenido de estas grasas dietéticamente favorables, lo que también repercute en las características de los quesos elaborados.
- Por último, los productores de la región atesoran una larga tradición en la elaboración de este tipo de quesos, de características absolutamente singulares — a destacar su peculiar forma tradicional de «gorro de cocinero», que permite su inmediata identificación — habiendo conseguido que sus productos alcancen un merecido prestigio y reconocimiento entre los consumidores.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria
Dirección: San Caetano, Santiago de Compostela
Tel. (34) 981 54 47 77
Fax (34) 981 54 00 18
E-mail: dxpica.mrural@xunta.es

- 4.8. *Etiquetado:* Los quesos comercializados al amparo de la Denominación de Origen Protegida Cebreiro, tras su certificación como aptos de acuerdo con las prescripciones del pliego de condiciones y su reglamento, deben llevar un precinto, etiqueta o contraetiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control y con el logotipo oficial de la Denominación de Origen Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la contraetiqueta, figurará obligatoriamente la mención «Denominación de Origen Protegida Cebreiro». Además, en el queso «Cebreiro» curado, se incluirá este término de forma destacada en la etiqueta.
