

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 129/2012 DELLA COMMISSIONE

del 13 febbraio 2012

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Queso Manchego (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, e dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda della Spagna relativa all'approvazione di modifiche di alcuni elementi del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Queso Manchego», registrata a norma del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ⁽²⁾, quale modificato dal regolamento (CE) n. 561/2009 della Commissione ⁽³⁾.
- (2) La domanda verte sui cambiamenti apportati al metodo di produzione della denominazione di origine protetta «Queso Manchego» e comporta una serie di modifiche del documento unico.

- (3) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Trattandosi di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Queso Manchego» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico consolidato contenente gli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 13 febbraio 2012

*Per la Commissione,
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽²⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 166 del 27.6.2009, pag. 36.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Queso Manchego» sono approvate le seguenti modifiche.

Materie prime

Con riguardo alle caratteristiche analitiche del latte, i parametri di riferimento sono stati aggiornati in conseguenza di un certo numero di prove condotte dal laboratorio ufficiale, il centro cui vengono trasmessi i campioni raccolti negli allevamenti. Il tenore di lattosio e la densità non saranno più determinati, dal momento che non incidono sulla qualità del prodotto finito e che l'analisi di tali parametri si basava su un metodo di produzione che non riflette più l'evoluzione che ha avuto luogo nelle aziende agricole.

Tuttavia l'acidità del latte viene misurata mediante determinazione del livello del pH e non in gradi Dornic; una modifica in tal senso è inserita nel disciplinare.

Inoltre, a motivo dei progressi tecnologici realizzati dalle industrie di trasformazione, l'intero processo è sottoposto a controlli più rigorosi per quanto riguarda i parametri essenziali ai fini della qualità finale, per cui la precedente versione è diventata obsoleta in alcune fasi del processo produttivo.

La seguente parte è modificata di conseguenza:

Parte E — Ottenimento del prodotto

Nella fase del «taglio della cagliata», le dimensioni dei grani ottenuti dal taglio della cagliata non sono più specificate; si ritiene infatti che si tratti di un criterio che ogni singolo caseificio deve stabilire in base al processo di lavorazione utilizzato. La cagliata deve presentare la giusta consistenza per garantire un corretto sgocciolamento in funzione del tipo di formaggio prodotto. Questa caratteristica non si ottiene specificando le esatte dimensioni del grano, ma dipende dai controlli eseguiti nell'ambito del sistema di produzione e dall'esperienza del produttore.

La fase di «pressatura» comprende il tempo necessario per la pressatura, che nell'attuale disciplinare rientra nella fase di rimozione dalla forma, il che è non è corretto. Il tempo di pressatura è compreso tra 1 e 6 ore. Tale parametro si discosta da quanto inizialmente stabilito a motivo dell'evoluzione tecnologica del metodo di pressatura, che non richiede più tempi molto lunghi che risultano controindicati per i formaggi di piccole dimensioni. Questo periodo è ritenuto idoneo alle varie dimensioni del prodotto e ai diversi modelli di pressa e consente all'operatore di stabilire il momento più opportuno per rimuovere il formaggio dalla forma e procedere alla fase della salagione, che sarà determinata non in base al numero delle ore trascorse ma in base alla misurazione del pH, che costituisce il valore indicativo dello stato del prodotto.

Le fasi di «maturazione e conservazione» sono state raggruppate in un'unica fase, la «maturazione». La fase di conservazione è stata eliminata in quanto il processo di maturazione del prodotto non si interrompe quando questo si trova nei locali di conservazione, ma prosegue per tutto il suo ciclo vitale; il formaggio continua infatti a maturare purché sia conservato in condizioni di temperatura e umidità relative controllate. In questa fase di produzione, che combina le due fasi previste dal precedente disciplinare, la temperatura deve essere compresa fra 3 °C e 16 °C e il tasso di umidità fra il 75 % e il 90 %.

Il valore minimo della temperatura passa da 1 °C a 3 °C; si tratta di una temperatura più idonea alla conservazione del prodotto e atta a garantire i necessari requisiti igienico-sanitari, dato che ad 1 °C il prodotto può deteriorarsi. Quanto alla temperatura massima, il valore di riferimento è fissato a 16 °C per garantire la maturazione ottimale del prodotto e una corretta evoluzione in termini di caratteristiche organolettiche.

L'intervallo fissato per l'umidità costituisce un valore complessivo per entrambe le fasi.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«QUESO MANCHEGO»

N. CE: ES-PDO-0217-0087-06.12.2010

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Queso Manchego»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Formaggio a pasta pressata prodotto con latte di pecora di razza «Manchega», con una maturazione minima di 30 giorni per forme di peso pari o inferiore a 1,5 Kg e di 60 giorni, fino ad un massimo di due anni, per forme di peso superiore.

Il «Queso Manchego» può essere ottenuto dalla lavorazione del latte pastorizzato o del latte crudo; in quest'ultimo caso l'etichetta potrà recare la dicitura «Artesano».

Il «Queso Manchego» è un formaggio grasso che al termine della maturazione presenta le seguenti le caratteristiche fisiche:

- forma: cilindrica con facce relativamente piane
- altezza massima: 12 cm
- diametro massimo: 22 cm
- rapporto diametro/altezza: compreso tra 1,5 e 2,2
- peso minimo: 0,4 kg
- peso massimo: 4,0 kg

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

- pH: compreso tra 4,8 e 5,8
- estratto secco: minimo 55 %
- grassi su estratto secco: minimo 50 %
- proteina totale su estratto secco: minimo 30 %
- cloruro di sodio: massimo 2,3 %

Caratteristiche della pasta:

- consistenza: soda e compatta,
- colore: variabile dal bianco all'avorio tendente al giallo,
- odore: lattico, acidificato intenso e persistente che assume sfumature piccanti nei formaggi più stagionati, con una persistenza globale di lunga durata,
- sapore: leggermente acido, forte e saporito, che diventa piccante nei formaggi molto stagionati. Gusto residuo piacevole e peculiare conferitogli dal latte di pecora Manchega,
- aspetto: presenza di un'occhiatura piccola, irregolarmente distribuita e talvolta assente,
- struttura: bassa elasticità, con sensazione burrosa e leggermente farinosa, che può risultare granulosa nei formaggi molto stagionati.

I limiti microbiologici sono i seguenti:

- *Escherichia coli*: massimo 1 000 colonie/grammo
- *Staphylococcus aureus*: massimo 100 colonie/grammo
- *Salmonella*: assenza in 25 grammi
- *Listeria*: assenza in 25 grammi

È un formaggio dal sapore leggermente acido, forte e saporito, che diventa piccante nei formaggi molto stagionati. Gusto residuo piacevole e peculiare conferitogli dal latte di pecora Manchega.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il «Queso Manchego» viene prodotto con latte di pecora della razza Manchega, caglio naturale o altri enzimi coagulanti autorizzati e cloruro di sodio.

Il latte dovrà essere privo di prodotti medicamentosi e altre impurità in grado di incidere negativamente sulla produzione, maturazione e conservazione del formaggio.

Il «Queso Manchego» può essere ottenuto dalla lavorazione del latte pastorizzato o del latte crudo; in quest'ultimo caso l'etichetta potrà recare la dicitura «Artesano».

Le caratteristiche analitiche del latte sono le seguenti:

- materie grasse: 6,5 % minimo
- proteine: 4,5 % minimo
- estratto secco utile: 11 % minimo
- pH : 6,5-7
- punto crioscopico: $\leq - 0,550$ °C

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)

La pecora Manchega viene allevata a pascolo durante tutto l'anno, approfittando delle risorse naturali; in ovile viene alimentata con razioni di concentrati, fieni e sottoprodotti.

Dal punto di vista dell'allevamento rivestono particolare importanza i prati presenti nelle radure della macchia mediterranea, che costituiscono i pascoli annuali. Le piante che crescono su questi pascoli sono le seguenti: *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamus*, eccetera.

Tra gli arbusti della macchia mediterranea, che rappresentano la fonte di foraggio più interessante per l'ovino, figura la *Poa bulbosa*, accompagnata dal suo importante gruppo di leguminose, quali: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago trunculata*, *Trigonella polycerata*, *Coronilla scorpioides* ecc.

Su terreni profondi e freschi possono crescere vere e proprie «riserve di foraggio», costituite da pascoli densi con prevalenza di piante vivaci e biennali, di cui è caratteristica, in particolare, la graminacea *Brachypodium phoenicoides*.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica identificata

—

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento ecc.

I formaggi tutelati dalla denominazione d'origine «Queso Manchego» possono circolare ed essere spediti esclusivamente dai caseifici e dagli impianti registrati in confezioni specifiche che non ne compromettano la qualità.

Il «Queso Manchego» sarà comunque protetto dalla sua crosta, che può essere preventivamente lavata.

Analogamente, è consentito paraffinare o rivestire il «Queso Manchego» con sostanze inerti trasparenti e legalmente autorizzate o spalmarlo con olio d'oliva, purché la crosta conservi il proprio aspetto e colore naturali e consenta la lettura della placca di caseina.

In nessun caso, tuttavia, si devono utilizzare sostanze che conferiscano alla crosta un colore nero.

Il «Queso Manchego» può essere commercializzato in porzioni, a fette e grattugiato purché sia confezionato e sia possibile conoscerne la provenienza. Tale operazione potrà essere effettuata al di fuori della zona d'origine da imprese che aderiscano e ottemperino al protocollo di esecuzione redatto al fine di garantire la rintracciabilità e i processi di produzione del «Queso Manchego».

Le confezioni utilizzate devono in ogni caso essere conformi alla normativa vigente.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Sull'etichetta deve figurare obbligatoriamente la seguente dicitura: «Denominación de Origen Queso Manchego». Qualora il formaggio sia ottenuto dalla lavorazione del latte crudo, l'etichetta potrà riportare la dicitura «Artesano» per indicare tale caratteristica.

Il prodotto destinato al consumo deve essere provvisto di controetichette numerate e rilasciate dal Consejo Regulador, che devono essere apposte nell'impianto registrato e sempre in modo tale da impedirne il riutilizzo; inoltre, ogni forma di «Queso Manchego» dovrà recare su una delle sue facce una placca di caseina con un numero di serie che viene apposto nella fase di formatura e pressatura dei formaggi.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Gli enti locali tutelati dalla denominazione d'origine «Queso Manchego» sono i seguenti: 45 della provincia di Albacete, 84 della provincia di Ciudad Real, 156 della provincia di Cuenca e 122 della provincia di Toledo.

Sono stati aggiunti i seguenti enti: Alcoba de los Montes e El Robledo della provincia di Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta e Villar del Horno della provincia di Cuenca.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Particolarità della zona geografica

La regione naturale de La Mancha è situata nella Submeseta sud-peninsulare ed è caratterizzata da un rilievo pianeggiante che degrada verso l'Atlantico.

La Mancha è una pianura elevata che si estende su terreni calcareo-argillosi; quelli destinati al pascolo sono formati da substrati ricchi di calcari e marne.

La climatologia della regione presenta forti contrasti ed è caratterizzata da grandi oscillazioni, tipicamente continentali, con inverni molto freddi ed estati calde, che in alcuni casi raggiungono i 40 °C, ed escursioni termiche quotidiane e annue che talvolta possono essere rispettivamente pari a 20 °C e 50 °C. Le precipitazioni sono scarse, elemento che colloca la regione nella cosiddetta Spagna arida, caratterizzata da un ambiente estremamente secco, con un'umidità relativa di circa il 65 %.

Le condizioni pedoclimatiche hanno fatto sì che la razza Manchega sia quella che meglio si adatta alla zona.

5.2. Specificità del prodotto

Formaggio a pasta pressata, dalla crosta dura e dalla pasta soda e compatta, con colore variabile dal bianco all'avorio tendente al giallo, odore intenso e persistente, sapore leggermente acido, forte e saporito, bassa elasticità con sensazione burrosa e leggermente farinosa.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o altre caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le condizioni pedoclimatiche della zona hanno causato gran parte della selezione naturale facendo sì che la pecora Manchega sia quella che meglio si adatta alla regione e produce un latte che conferisce al «Queso Manchego» le sue caratteristiche peculiari di colore, odore, sapore e struttura.

Da tempi remoti si producono formaggi con latte di pecore di razza Manchega e con il passare dei secoli i processi di produzione si sono posti l'obiettivo di esaltare al massimo le qualità di questo formaggio tradizionale della Mancha.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

http://docm.jccm.es/portaldocm/descargarArchivo.do?ruta=2009/10/20/pdf/2010_17415.pdf&tipo=rutaDocm
