

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

(2006/C 32/02)

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

«MANTEQUILLA DE SORIA»

Nº CE: ES/00326/20.11.2003

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen informativo. Para una información completa, se invita a los interesados, y en particular a los productores de la DOP de que se trata, a consultar la versión íntegra del pliego de condiciones al nivel nacional o en los servicios competentes de la Comisión Europea (¹).

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección general de sistemas de calidad diferenciada, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, nº 1. E-28071 Madrid

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación:*

2.1. Nombre: Asociación Soriana de Elaboradores de Mantequilla (ASOEMA)

2.2. Dirección: Avenida de la Victoria 5, E-42003 Soria
Teléfono: (34) 975 212 443

2.3. Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.5: Materias grasas

4. *Descripción del pliego de condiciones:*

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre del producto: «Mantequilla de Soria»

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

4.2. Descripción del producto:

Bajo la denominación «Mantequilla de Soria» se elaborarán y certificarán mantequillas obtenidas por pasterización de nata procedente de leche de vaca, de razas frisona, pardo-alpina o de sus cruces entre sí, de explotaciones lecheras de la provincia de Soria. La protección abarcará a los tres tipos tradicionales: Natural, Salada y Dulce.

1. Mantequilla Natural

Características físico-químicas:

Contenido en materia grasa:	Mínimo el 82% m/m
Extracto Seco Magro:	Máximo el 2% m/m
Humedad:	Máximo el 16% m/m

Características Organolépticas:

Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada.

2. Mantequilla Salada

Características físico-químicas:

Contenido en materia grasa:	Mínimo el 80% m/m
Extracto Seco Magro:	Máximo el 4% m/m
Humedad:	Máximo el 16% m/m
Cloruro Sódico:	Máximo el 2,5% m/m

Características Organolépticas:

Color hueso-marfil. Aspecto al corte ligeramente granuloso. Olor a nata débilmente madurada. Sabor salado intenso. Fusión en boca moderada. Viscosidad media. Aroma a nata. Persistencia final breve.

3. Mantequilla Dulce

Características físico-químicas:

Contenido en materia grasa:	Mínimo el 39% m/m
Extracto Seco Magro:	Máximo el 35% m/m
Humedad:	Máximo el 25% m/m
Sacarosa:	Del 20 al 35% m/m
Aditivos	b-caroteno y/o extracto de cochinilla en el adorno

Características Organolépticas:

Color hueso, salvo el adorno que será anaranjado o rosáceo. Aspecto al corte tipo espuma entre débil y ligeramente abierta pero compacto, con oquedades irregulares de tamaño entre azúcar blanquilla y grano de arroz. Olor a diacetilo con cierto tono a azúcar caramelizado. Sabor dulce intenso y débilmente ácido. Fusión en boca moderada-rápida. Viscosidad de tipo media. Aroma a nata ligeramente vegetal. Persistencia entre moderada y larga.

4.3. Zona geográfica:

La zona de producción comprende los siguientes 169 municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de Soria:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldealseñor; Aldehuela de Periañez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Blicos; Borjabad; Borobía; Buberos; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrasposa de Abajo; Carrasposa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covalada; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentelmonge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matalebreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Ucero; Narros; Navaleno; Nepas; Nolay; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñonera, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Ucero; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valderaluque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.

4.4. Prueba de origen:

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son los procedimientos de control y certificación.

La leche procederá exclusivamente de ganaderías inscritas en el Registro de Ganaderías del Consejo Regulador. La mantequilla natural y salada se elaborará y envasará exclusivamente en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Lácteas. La mantequilla dulce se elaborará y envasará exclusivamente en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Pasteleras del Consejo Regulador.

Las ganaderías, industrias lácteas e industrias pasteleras deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en los registros.

Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador las mantequillas que hayan superado todos los controles del proceso.

El número de etiquetas o contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias lácteas irá en función de las cantidades de leche recibidas y a las industrias pasteleras en función de las cantidades de mantequilla natural adquirida.

El Consejo Regulador efectuará controles del método de obtención y conservación de la leche en las ganaderías, inspección del método de elaboración en industrias lácteas y pasteleras, revisión de documentación, existencias, toma de muestras y ensayos de producto.

Sobre las disconformidades detectadas el Consejo Regulador aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto en su Reglamento.

4.5. Método de obtención:

De la leche en las explotaciones ganaderas

La leche se obtendrá de ganado vacuno de ordeño de razas frisona, pardo-alpina o de cruces entre sí.

Las explotaciones ganaderas deberán disponer de tanque de refrigeración de leche con capacidad para el almacenamiento de la leche producida en dos días donde se conservará a una temperatura menor o igual a 5 °C hasta el momento de la recogida. El período entre el ordeño y la recogida será como máximo de dos días. Durante el transporte hasta las industrias lácteas la temperatura de la leche no deberá sobrepasar los 9 °C.

Elaboración de la mantequilla de Soria «Natural»

En la industria láctea se someterá la leche a termización en intercambiador de placas y posterior centrifugación para su desnatado e higienización.

La nata, que se obtendrá a temperatura entre 30 y 40 °C, deberá tener un porcentaje de grasa entre 38 y 45 % y acidez menor a 13 ° Dornic, se someterá a pasterización y se enfriará para que llegue al tanque de maduración con una temperatura entre 12 y 15 °C. En el tanque se añadirá una mezcla de los fermentos lácticos *Lactococcus lactis lactis*, *L. lactis cremoris* y *L. lactis lactis diacetylactis*. La maduración se realizará en un tiempo de 12 a 15 horas a temperatura entre 12 y 15 °C incorporando los fermentos a las 3-4 horas de iniciado el proceso de maduración. Cuando la nata haya alcanzado una acidez entre 18 y 28 ° Dornic se frenará la maduración mediante enfriamiento. De ahí se llevará a la mantequera introduciendo una cantidad que suponga aproximadamente un 40 % de su capacidad para favorecer su homogeneización y se batirá durante dos a tres horas. Se eliminará el suero por gravedad y se procederá a dos procesos de lavado de la grasa con agua potable, desuerado y batido. Posteriormente se amasará la grasa lentamente durante 60 a 120 minutos en mantequera discontinua hasta formar la mantequilla. De ahí se pasará a la envasadora donde se le dará forma con diferentes bocas de salida y se envasará en la propia industria en los recipientes previstos para su comercialización.

Elaboración de la mantequilla de Soria «Salada»

La obtención de mantequilla Salada comprenderá los mismos pasos que la mantequilla Natural con la salvedad de añadir sal fina cuando comienza el amasado en cantidad máxima del 2,5 % m/m. Asimismo se envasará en la propia industria.

Elaboración de la mantequilla de Soria «Dulce»

Se prepara un jarabe compuesto de agua y sacarosa que se hervirá hasta obtener almíbar. Después se mezclará con mantequilla «Natural» mediante batido y se introducirá en el envase, en la propia industria, que será rígido y abierto por su parte superior y se adornará la superficie visible con mantequilla dulce previamente coloreada con betacaroteno o extracto de cochinilla. El adorno no superará el 15 % del contenido.

4.6 Vínculo:

Histórico-literario

Existen numerosas referencias literarias, algunas obtenidas en la Biblioteca Pública de Soria:

«SORIA. 1845-1850» (Edición facsímil) por PASCUAL MADDOZ.

Es un Diccionario geográfico-estadístico-histórico sobre la provincia de Soria. Menciona los pueblos que formaban el Valle de Tera, valle que concentraba la cabaña lechera y donde se elaboraba la mantequilla. En la página 203 hace referencia a «*la industria manufacturera, fuera de los oficios y fábricas establecidas en las cabezas de partido, .. está reducida a la elaboración de manteca de vacas.*». En la página 268 vuelve a mencionar «*la elaboración de las ricas y tan celebradas mantequillas de Soria.*».

PERIÓDICO «EL NOTICIERO DE SORIA». 25 DE OCTUBRE DE 1899.

Presenta un anuncio de la confitería «La Azucena» de Silvino Paniagua donde pone en conocimiento del público que va a elaborar mantequilla. Consta como Proveedor de la Casa Real y como confitería premiada en la Exposición Regional de Logroño por su elaboración de mantequilla.

«NOMENCLATOR HISTÓRICO, GEOGRÁFICO, ESTADÍSTICO Y DESCRIPTIVO DE LA PROVINCIA DE SORIA». 1909, DE MANUEL BLASCO JIMÉMENZ.

Describen las características de los pueblos de Soria. En el capítulo dedicado a Valdeavellano de Tera, se hace mención, nuevamente a la mantequilla de Soria: «.porque de su leche se elabora la celebrada mantequilla de Soria, todavía exquisita,» (sic)

«LA REGIÓN DE EL VALLE», POR ANASTASIO GONZÁLEZ GÓMEZ. IMPRENTA LAS HERAS, 1931.)

En las páginas 29, 30 y 31 se profundiza en el procedimiento de elaboración de la mantequilla y los utensilios utilizados, al referirse a la jerga o terminología propia de la comarca de El Valle. La única fecha que se cita es la de 1910, vinculada a la Sociedad Cooperativa Soriana de Lechería y al desarrollo desde la misma de más modernos procesos de fabricación en su industria mantequera de Valdeavellano.

«MANTEQUILLA DE SORIA», POR PEDRO J. IGLESIA HERNÁNDEZ, DE CELTIBERIA Nº 14, CENTRO DE ESTUDIOS SORIANOS 1957

Es un trabajo específico sobre la Mantequilla de Soria de cara al primer Congreso Nacional de Bromatología. Se refiere a la mantequilla de Soria como una de las cosas por la que Soria era famosa, no sólo en España, sino también en Hispanoamérica a través de los emigrantes de la provincia.

Vínculo natural

Las características de la mantequilla de Soria están vinculadas a su elaboración con leche procedente de vacas que se alimentan con productos obtenidos en una zona de elevada altitud media (1.026 metros sobre el nivel del mar) que la convierte en una de las provincias con más altitud media y accidentada de la meseta y la extrema dureza de sus condiciones climatológicas. Ello da lugar a un régimen alimentario del ganado diferencial ya que la composición de los pastos, duros, secos y con flora característica incide en cualidades peculiares de la leche que se transmiten a la mantequilla.

Factores humanos y de elaboración

Antiguamente se elaboraba la mantequilla natural mediante el uso del manzadero y actualmente mediante bombo mantequero discontinuo. Ambos sistemas coinciden en la aglomeración de los glóbulos grasos. El manzadero lo hacía mediante golpes manuales parecidos a los de un pistón hasta fusionarlos, el actual bombo mantequero en discontinuo provoca un efecto semejante por la presión que produce el movimiento de la mantequera. También es diferenciador el no añadir los fermentos lácticos hasta las 3 o 4 horas de iniciada la maduración. Por su parte la elaboración del jarabe de la variedad Dulce sigue las viejas fórmulas y la presentación del producto mantiene la estética y formas de antaño.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de D.O. «Mantequilla de Soria»

Dirección: Polígono Industrial Las Casas. Calle C. Parcelas 3-4, E-42005 Soria

Teléfono: (34) 975 23 16 26

Fax: (34) 975 23 16 36

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Mantequilla de Soria» cumple en sus actuaciones con la Norma EN 45011: «Requisitos generales para entidades que realizan certificación de producto», versión de 1998.

4.8 Etiquetado:

Las mantequillas protegidas con destino al consumo irán provistos de la marca de conformidad del Consejo Regulador. Esta marca de conformidad, inviolable y no reutilizable, será la contraetiqueta suministrada por el Consejo Regulador a las industrias lácteas y pasteleras inscritas de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad. En las contraetiquetas figurará el logotipo de la Denominación y una clave alfanumérica que permita asegurar la trazabilidad, colocada sobre una banda de color dorado para la mantequilla natural, color rosa para la mantequilla dulce y color azul para la mantequilla salada.

4.9 Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes
 - Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, Reglamento de aplicación de la Ley 25/1970
 - Orden de 25 de Enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) n° 2081/92, en materia de indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.
 - R.D. 1643/1999 de 22 de Octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las D.O.P e I.G.P.
-