

Publicación de una solicitud de modificación, 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 321/08)

La presente publicación confiere el derecho de oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. La Comisión deberá recibir las declaraciones de oposición dentro de los seis meses siguientes a la fecha 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

«ASIAGO»

Nº CE: IT/PDO/117/0001

DOP (X) IGP ()

Modificación/Modificaciones solicitadas

Rúbrica(s) del pliego de condiciones:

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

Modificación/Modificaciones:

Descripción

Se precisan las características específicas, químicas (humedad, proteínas, grasa, grasa sobre extracto seco) y microbiológicas (patógenos, *S. aureus*, *E. coli*, coliformes 30°) de los dos tipos de queso Asiago, «pressato» y «d'allevato».

Se precisa que, una vez transcurrido el periodo mínimo de maduración del producto, los quesos pueden tratarse en la superficie con sustancias autorizadas de acuerdo con las disposiciones nacionales vigentes, salvo en el caso de que lleven la indicación adicional «Prodotto della montagna».

Zona geográfica

Se aclara el concepto de zona de montaña; a saber: las zonas situadas a una altitud no inferior a 600 metros.

Método de obtención

Se indica el tipo de forrajes y piensos que no pueden utilizarse para la alimentación de los animales. Tratándose de los quesos que llevan la indicación adicional «Prodotto della montagna», se precisa que está prohibido todo tipo de ensilados.

Respecto de los dos tipos de queso Asiago, «pressato» y «d'allevato», se precisan la temperatura, el tiempo máximo de conservación y la composición de la leche destinada a la transformación.

Se precisan, para los dos tipos de queso Asiago, los parámetros físicos y temporales relativos a la metodología de obtención del producto. Tratándose de la elaboración de Asiago «d'allevò», a la leche utilizada puede añadirse lisozima (E 1105), salvo en el caso de los quesos que llevan la indicación adicional «Prodotto della montagna».

Asimismo se indican datos técnicos precisos (temperatura y humedad) referentes a la maduración y conservación del queso. Se precisa el periodo de maduración mínimo del Asiago «d'allevò» (60 días o 90 días en el caso de los quesos que llevan la indicación adicional «Prodotto della montagna»).

Para lograr una mejor identificación de los quesos se introduce la utilización de placas de caseína numeradas y se imprime sobre el canto una letra del alfabeto que indica el mes de producción.

Los quesos enteros Asiago DOP pueden dividirse en porciones y envasarse en trozos que permitan ver el canto del queso. En caso de que la división en porciones implique raspar o eliminar la corteza, el envasado deberá realizarse en la zona de producción para no comprometer la garantía de autenticidad del producto.

Etiquetado

Se especifican las definiciones que pueden utilizarse posteriormente para indicar los dos tipos de queso Asiago (fresco y curado), así como los diversos grados de maduración del Asiago «d'allevò» («mezzano» (semicurado), «vecchio» (curado), «stravecchio» (muy curado)), la posibilidad de indicar en la etiqueta que no se ha utilizado lisozima (E 1105) y las reglas de utilización de la indicación «prodotto della montagna», reservada a los quesos elaborados con leche de montaña en industrias de montaña.

FICHA RESUMEN ACTUALIZADA

REGLAMENTO (CE) N 510/2006 DEL CONSEJO

«ASIAGO»

Nº CE: IT/PDO/117/0001

DOP (X) IGP ()

La presente ficha resumen se ofrece únicamente a título 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: Ministero politiche agricole e forestali
Dirección: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39-06) 481 99 68
Fax: (39-06) 42 01 31 26
Correo electrónico: QTC3@politicheagricole.it

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: Consorzio Tutela formaggio Asiago
Dirección: Corso Fogazzaro, 18
I-36100 Vicenza
Tel.: (39-0444) 32 17 58
Fax: (39-0444) 32 62 12
Correo electrónico: asiago@asiagocheese.it
Composición: Productores/trasformadores (X) Otro ()

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

3. Tipo de producto:

Clase 1.3 — QUESO

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

4.1 Nombre: «Asiago»

4.2 Descripción: La denominación de origen protegida «Asiago» se reserva al queso de pasta semicocida elaborado exclusivamente con leche de vaca, obtenido conforme al pliego de condiciones de producción, del que se distinguen dos tipos diferentes, Asiago «pressato» (fresco) y Asiago «d'allevato» (curado).

4.2.1. Características técnicas específicas del queso Asiago «pressato» de 20 días de maduración

a) Organolépticas: pasta de color blanco o ligeramente pajizo; ojos marcados e irregulares; sabor delicado y agradable; corteza fina y elástica.

b) Químicas

		Tolerancias específicas
humedad	39,5 %	+/- 4,5
proteínas	24,0 %	+/- 3,5
grasa	30,0 %	+/- 4,0
cloruro sódico	1,7 %	+/- 1,0
grasa sobre extracto seco	mínimo 44 %	ninguna

c) Físicas

Canto	recto o ligeramente convexo
Caras	planas o casi planas
Peso	de 11 a 15 kg
Altura	de 11 a 15 cm
Diámetro	de 30 a 40 cm

d) Microbiológicas e higiénico-sanitarias

Patógenos	Ninguno
S. aureus	(*) M < 1.000 por g
E. coli	(*) M < 1.000 por g
Coliformes 30°C	(*) M < 100.000 por g

(*) Estos datos se refieren a un queso obtenido con leche tratada térmicamente.

4.2.2. Características técnicas específicas del queso Asiago «d'allevato» de 60 días de maduración

a) Organolépticas: pasta de color pajizo o ligeramente pajizo; ojos pequeños o medianos; sabor entre suave (semicurado) y perfumado (curado); corteza lisa y regular.

b) Químicas

		Tolerancias específicas
humedad	34,50 %	+/- 4,00
proteínas	28,00 %	+/- 4,00
grasa	31,00 %	+/- 4,50
cloruro sódico	2,40 %	+/- 1,00
grasa sobre extracto seco	mínimo 34 %	ninguna

c) Físicas

Canto	recto o casi recto
Caras	planas o casi planas
Peso	de 8 a 12 kg
Altura	de 9 a 12 cm
Diámetro	de 30 a 36 cm

d) Microbiológicas e higiénico-sanitarias

Patógenos	Ninguno
S. aureus	M < 10.000 por g
E. coli	M < 100.000 por g

La superficie de los quesos Asiago, una vez transcurrido el periodo mínimo de maduración del producto, puede tratarse con sustancias autorizadas de acuerdo con las disposiciones vigentes. La parte superficial de los quesos (corteza) no es comestible.

El tratamiento superficial de los quesos debe permitir en cualquier caso la legibilidad de la placa de caseína que identifica el queso y del logotipo que constituye la denominación. Está prohibido el tratamiento superficial con sustancias colorantes y antimoho en el caso de los quesos de Asiago que llevan la indicación adicional «Prodotto della montagna».

Los quesos Asiago DOP pueden dividirse en porciones y envasarse en trozos que permitan ver el canto del queso.

- 4.3 Zona geográfica: El queso Asiago DOP se elabora con leche procedente de explotaciones bovinas situadas en la zona delimitada y en queserías ubicadas en ella. Esa zona abarca el territorio administrativo de los municipios de las provincias de Vicenza, Trento, Padua y Treviso, tal como consta en el pliego de condiciones de producción. Las zonas de producción citadas anteriormente, que se sitúan a una altitud mínima de 600 metros, se definen como territorios de montaña.
- 4.4 Prueba del origen: Se realiza un seguimiento de cada una de las fases del proceso de producción. El organismo de control gestiona la lista de los productores de leche, recolectores, transformadores, maduradores y envasadores de queso sin corteza, que están supeditados a los controles previstos en el pliego de condiciones y el plan de control correspondiente, con el fin de garantizar la trazabilidad del producto. En caso de no conformidad del proceso o del producto, se prohíbe la comercialización del producto con la denominación Asiago.
- 4.5 Método de obtención: El pliego de condiciones dispone que los alimentos de los animales cuya leche se destine a la elaboración de queso Asiago DOP no deben contener forrajes ni piensos prohibidos. Asimismo, en caso de que la leche se destine a la elaboración de queso Asiago DOP «Prodotto della montagna», se prohíbe la alimentación con todo tipo de ensilados.

Para la elaboración del queso Asiago «pressato» se utiliza leche conforme a la normativa sanitaria vigente, procedente de 1 o 2 ordeños, cruda o pasteurizada a 72° Celsius durante 15 segundos según la normativa vigente. Para la elaboración de queso Asiago «d'allevato» se utiliza leche conforme a la normativa sanitaria vigente, procedente de 2 ordeños parcialmente desnatados por decantación; de 2 ordeños, uno de ellos parcialmente desnatado por decantación, o de un solo ordeño parcialmente desnatado por decantación, cruda o calentada a 57/68° Celsius durante 15 segundos. Para la elaboración de queso Asiago DOP «Prodotto della montagna» puede utilizarse leche de 2 o 4 ordeños, cuya transformación debe efectuarse dentro de las 18 horas siguientes a la recepción, en el caso de utilizarse leche de dos ordeños, y dentro de las 24 horas siguientes a la recepción, en caso de la leche procedente de 4 ordeños.

Tratándose de la elaboración de Asiago «d'allevato», se puede añadir lisozima (E 1105) a la leche dentro de los límites que marca la ley. El empleo de lisozima está prohibido para la elaboración de Asiago «prodotto della montagna».

La maduración mínima del Asiago «pressato» es de 20 días desde la fecha de elaboración; en el caso del Asiago «d'allevato» es de 60 días desde el último día del mes de elaboración; tratándose del Asiago «prodotto della montagna» es de 90 días desde el último día del mes de elaboración, en el caso del Asiago «d'allevato», y de 30 días desde la elaboración en el del Asiago «pressato».

La maduración debe llevarse a cabo en la zona de producción.

El queso Asiago «*prodotto della montagna*» debe madurar en locales de explotaciones ubicadas en territorio de montaña que puedan reunir condiciones de temperatura y humedad determinadas por las condiciones ambientales naturales. Cando la división en porciones suponga raspar o eliminar la corteza de modo que la marca de origen no pueda verse (dados, lonchas, etc.), el envasado se realizará en la zona de producción para garantizar la trazabilidad del producto. El queso Asiago, elaborado con leche procedente de establos situados en territorio de montaña, transformado en queserías ubicadas en zona de montaña y madurado en zona de montaña, podrá llevar en la etiqueta la indicación adicional «*prodotto della montagna*».

- 4.6 Vínculo: Con respecto a los factores naturales se señala que el territorio delimitado presenta condiciones climáticas y edafológicas básicamente homogéneas que influyen en el forraje destinado a la alimentación de los bovinos lecheros. En cuanto a los aspectos humanos, hay pruebas de que el queso, cuyo origen histórico se sitúa en la meseta de Asiago de resultas de una corriente migratoria de la población local debida a los acontecimientos bélicos del primer conflicto mundial, se ha difundido en las zonas de montaña limítrofes.

- 4.7 Estructura de control:

Nombre: CSQA S.r.l. Certificazioni

Dirección: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39-0445) 36 60 94

Fax: (39-0445) 38 26 72

Correo electrónico: csqa@csqa.it

- 4.8 Etiquetado: Todos los quesos Asiago DOP se identifican con placas de caseína enumeradas y marcadas mediante moldes que están en posesión de la entidad de control y que se entregan a quienes tengan derecho a utilizarlos. Los moldes llevan el logotipo de la denominación, que forma parte integrante del pliego de condiciones de producción, el código alfanumérico de la quesería productora y el nombre de la denominación Asiago, repetido varias veces, de una altura de 25 mm en el caso del Asiago «*pressato*» y de 20 mm en el del Asiago «*d'allevato*».

Los quesos Asiago «*d'allevato*» presentan además una letra del alfabeto, impresa en el canto, que indica el mes de producción, tal como dispone el pliego de condiciones de producción. Los quesos Asiago que llevan la indicación «*prodotto della montagna*» se distinguen por la inserción, en los moldes marcadores, una sola vez, de las palabras «*prodotto della montagna*». Al concluir el periodo mínimo de maduración, los quesos Asiago que llevan la indicación «*prodotto della montagna*» se identifican posteriormente mediante un marcado a fuego, realizado en el canto, con instrumentos que son propiedad del ente de control y que se entregan a las queserías que tengan derecho a su utilización. La marca debe llevar el emblema que se describe en el pliego de condiciones.

El queso Asiago «*pressato*» puede llevar también en la etiqueta la indicación «*fresco*».

El queso Asiago «*d'allevato*» puede llevar también en la etiqueta la indicación «*stagionato*» (madurado).

El queso Asiago «*d'allevato*», madurado durante un periodo comprendido entre 4 y 6 meses, puede llevar también en la etiqueta la indicación «*mezzano*» (semicurado).

El queso Asiago «*d'allevato*», madurado durante un periodo superior a 10 meses, puede llevar también en la etiqueta la indicación «*vecchio*» (curado).

El queso Asiago «*d'allevato*», madurado durante un periodo superior a 15 meses, puede llevar también en la etiqueta la indicación «*stravecchio*» (muy curado).

Puede indicarse en la etiqueta que no se ha utilizado liozima (E 1105).

Las posibles etiquetas, sellos, serigrafías, etc., que lleven el nombre de empresas deben permitir siempre la total legibilidad de las marcas que constituyen la DOP Asiago (marcado mediante moldes) y de las placas de caseína que identifican a los quesos Asiago.

- 4.9 Requisitos nacionales: —
-