

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

(2007/C 85/03)

La presente publicación confiere un derecho de oposición en el sentido del artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. La Comisión deberá recibir las declaraciones de oposición en el plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«PECORINO DI FILIANO»

Número CE: IT/PDO/005/0279/25.02.2003

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos de la especificación a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dirección: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Teléfono: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
Correo electrónico: qtc3@politicheagricole.it

2. *Agrupación Solicitante:*

Nombre: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano
Dirección: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)
Teléfono: (39) 0971 83 60 10
Fax: (39) 0971 83 60 09
Correo electrónico: —
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.3 — Queso.

4. *Especificación:*

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006)

4.1. Nombre: «Pecorino di Filiano»

4.2. Descripción: El Pecorino di Filiano es un queso de pasta dura producido con leche de oveja entera y cruda, obtenida en uno o dos ordeños y procedente de rebaños ubicados en la zona mencionada en el apartado 4.3.

El queso, de pasta semicocida, tiene forma cilíndrica con caras planas y canto recto o ligeramente convexo, presenta corteza con marcas características del molde de cestería de color que oscila entre el amarillo dorado y el marrón oscuro en las formas más curadas y tratadas en la superficie con aceite de oliva virgen extra y vinagre de vino.

La pasta, cuyo color varía del blanco al pajizo, este último en el producto más curado, presenta una consistencia compacta con presencia de ojos diminutos distribuidos irregularmente.

El sabor, inicialmente dulce y delicado, adquiere cierto gusto picante al alcanzar el período mínimo de curación, que se va acentuando si ésta se prolonga.

El porcentaje mínimo de grasa en materia seca debe ser del 30 %.

El peso varía entre 2,5 y 5 kg, el diámetro de la cara plana entre 15 y 30 cm y la altura del canto entre 8 y 18 cm.

El producto está listo para su consumo tras un período mínimo de 180 días de curación.

- 4.3. Zona geográfica: La producción de la leche, su transformación y la maduración del queso obtenido tienen lugar en el territorio delimitado por el pliego de condiciones, constituido por treinta municipios de la provincia de Potenza (Región de Basilicata), situados en la franja de los Apeninos entre el macizo del Monte Vulture hasta la Montagna grande di Muro Lucano: dicho territorio se caracteriza por terrenos volcánicos y pastos naturales ricos en especies silvestres aromáticas.
- 4.4. Prueba del origen: Desde siempre, el territorio se ha dedicado a la producción del queso «Pecorino»; los rebaños de ovejas existían ya en la época de la conquista romana y se concentraban en las proximidades de la Via Appia, que constituía el eje principal de una intrincada red de «tratturi» o senderos utilizados por los pastores durante la trashumancia.

En épocas relativamente recientes, la producción del queso «Pecorino» asume un importante papel en la economía del Reino de Nápoles, cuya capital constituye la salida natural del mercado.

La familia de los Doria, a los que pertenece desde 1530, a raíz de la donación del Emperador Carlos V, la zona que rodea el Monte Vulture, en gran parte coincidente con la delimitación territorial del Pecorino di Filiano, organiza estructuras de producción e instalaciones para la transformación de la leche y de la lana: en los registros de la explotación de la familia figuran documentos que atestiguan que el patrimonio ovino de Filiano, que obtuvo en 1952 la autonomía administrativa del municipio de Avigliano del que formaba parte, llegó a alcanzar las 10 000 cabezas, que en verano se trasladaban desde la llanura del río Ofanto hasta las alturas del valle de Vitalba.

La alimentación de los ovinos se caracteriza por los excelentes pastos, principalmente constituidos por ray-grass, tréboles, poa, festucas, avena loca, zulla, tomillo e hinojo silvestre y por la frescura de las aguas, ricas en sales minerales de las faldas volcánicas del Monte Vulture. En los centros de elaboración sólo se admite la leche conforme.

El cuajo utilizado para la coagulación de la leche se obtiene del estómago de cabritillos y corderos, según un modo de obtención riguroso descrito en el pliego de condiciones.

La maduración, pero muchas veces también la elaboración del queso cuando se trata de pequeñas unidades de producción, se realiza en cuevas naturales de toba o en lugares enterrados que confieren al producto su frescura y sus características organolépticas de reconocido renombre.

El origen queda demostrado, además, a través de los requisitos específicos a los que se someten los ganaderos productores de leche, los productores de queso, los responsables de la maduración y de la división en porciones, si se trata de personas distintas: de esta forma se garantiza, en todo momento, la trazabilidad del producto, mediante controles documentales y visitas de inspección por parte del organismo de control competente.

- 4.5. Método de obtención: La leche utilizada para la obtención del Pecorino di Filiano procede de ovejas de raza Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda y de sus cruces.

La leche cruda, convenientemente filtrada, se calienta de forma tradicional en calderas hasta una temperatura máxima de 40 °C y cuando la temperatura de la masa se encuentra entre 36 y 40 °C se añade cuajo producido artesanalmente según las especificaciones incluidas en el pliego de condiciones.

La cuajada se rompe de forma enérgica utilizando un cucharón de madera redondeado en un extremo, hasta obtener grumos del tamaño de un grano de arroz.

Tras permanecer unos pocos minutos sumergida en el suero, la cuajada se extrae y se introduce en moldes de junco u otro material adecuado para productos alimenticios con una dibujo que deje la huella del junco.

Se procede entonces a un ligero prensado con las manos para favorecer el desuerado. A continuación se sumergen los moldes durante quince minutos en el lactosuero a una temperatura no superior a 90 °C.

La salazón del molde se realiza en seco o por inmersión en salmuera saturada.

El queso, cuya maduración tiene lugar en las típicas cuevas de toba o en locales adecuados enterrados a una temperatura constante de 12–14 °C y con una humedad relativa del 70–85 % durante, como mínimo, ciento ochenta días, puede tratarse en la superficie con aceite de oliva virgen extra y vinagre de vino a partir del vigésimo día de maduración.

El Pecorino di Filiano se produce a lo largo de todo el año.

- 4.6. Vínculo: El queso de oveja adopta el nombre del municipio de Filiano, situado en la provincia de Potenza, en la Región de Basilicata, antiguamente llamada Lucania.

La producción alcanza su punto culminante en primavera y al comienzo del verano, quizá porque así se permite a los ovinos alimentarse de los excelentes pastos primaverales de montaña, se responde a la mayor demanda de corderos en el período de Pascua, o bien como consecuencia de los partos programados. De esta forma, los animales pueden producir la mayor cantidad de leche propia en el período de máxima disponibilidad de especies forrajeras que componen los pastos naturales, como son: raygrass, trébol, poa, festucas, dátilo, veza, avena loca, zulla espontánea (hierbas medicinales), tomillo, malva e hinojo.

La leche se transforma en general en pequeñas queserías artesanales, cada una de las cuales prepara directamente el cuajo en el modo tradicional que se indica en el pliego de condiciones de producción, sujeto también al control de conformidad. El método de obtención respeta la materia prima, permitiendo al producto obtener características organolépticas óptimas. Cabe mencionar la utilización de leche cruda, la fijación de un plazo máximo de 24 horas del primer ordeño a la transformación de la leche y el modo de preparación del cuajo para la coagulación.

Otro elemento que demuestra el vínculo con el entorno es la maduración del queso en cuevas naturales de toba o, a falta de éstas, en locales que reproducen las condiciones climáticas características de temperatura y humedad. Los ganaderos y transformadores que producen el Pecorino di Filiano utilizan estos lugares muy específicos, capaces de conferir al producto su frescura y sus propiedades organolépticas características, por todos reconocidas.

Por último, la reputación lograda por este queso en el siglo pasado está demostrada por el éxito de la fiesta del Pecorino di Filiano, que viene celebrándose desde hace treinta años sin interrupción, con amplia participación de productores, expertos y consumidores.

- 4.7. Estructura de control:

Nombre: AGROQUALITA
Dirección: Via Montebello, 8
I-00185 Roma
Teléfono: (39) 06 47 82 24 63
Fax: —
Correo electrónico: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Etiquetado: El queso Pecorino di Filiano en el momento de su puesta en el mercado debe llevar una marca distintiva que consiste en una marca a fuego que representa, dentro de un óvalo, la letra F junto con una estrella, rodeada por la mención «PECORINO di FILIANO» y la indicación «denominazione di origine protetta» o bien su forma abreviada «D.O.P.».

El producto puede comercializarse asimismo en porciones correspondientes a la mitad o a la cuarta parte de la unidad certificada.



Denominazione di Origine Protetta
