

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN

**Publicación de una solicitud de registro 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**

(2008/C 202/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY»

Nº CE: PL-PGI-005-0551-04.08.2006

DOP ( ) IGP (X )

**1. Denominación**

«Wielkopolski ser Smażony»

**2. Estado miembro o terceros países**

Polonia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto [según la clasificación del anexo II]**

Grupo: Queso — clase 1.3

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

Consistencia:

El queso frito de Gran Polonia («Wielkopolski ser Smażony») tiene una consistencia firme, homogénea y elástica.

Color:

El color de su pasta varía entre el color crema y el amarillo, dependiendo de la cantidad de mantequilla utilizada para fabricar el queso frito (el contenido en materia grasa de la masa no debe ser inferior al 7,5 %) y de la intensidad de la cocción.

Sabor y aroma:

Este producto presenta un sabor y un aroma típicos, relativamente picantes, debido a la cuajada sometida a maduración.

Valor del pH: 5,2-5,6.

Agua: 65 % como máximo.

Materia grasa: 7,5 % como mínimo.

(<sup>1</sup>) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Estafilococos coagulasa positivos: ausencia en 0,1 g.

Número de mohos: no más de 100 por 1 g.

Esporas reductoras de sulfito: ausencia en 1 g.

Los quesos fritos presentan a veces semillitas de comino. El queso frito con comino presenta el sabor y el aroma típicos del producto (debidos a la cuajada sometida a maduración), así como un sabor y un aroma de comino claros. Sus demás características no difieren de las del queso frito sin comino.

### 3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

#### 1. Leche

Los fabricantes de queso frito de Gran Polonia compran su leche a los productores lácteos que pueden:

- efectuar un control perfecto, y
- garantizar la frescura y la calidad deseadas de la leche utilizada para producir la cuajada destinada a la fabricación del queso frito.

El ciclo de producción del queso frito de Gran Polonia, desde la compra de la leche cruda hasta la obtención del producto acabado, no debe durar más de seis o siete días. Cualquier prolongación de la duración del proceso de producción (utilización de leche o de cuajada conservadas durante demasiado tiempo) influye negativamente en la calidad del producto final.

#### 2. Comino

Esta especia puede entrar en la composición del queso frito de Gran Polonia. Se utiliza para obtener una de las dos variantes aromáticas del queso frito de Gran Polonia, a saber:

- el queso frito de Gran Polonia natural (puro),
- el queso frito de Gran Polonia al comino.

Se trata de las dos únicas variedades de queso frito que pueden comercializarse con la denominación de «Wielkopolski ser Smażony».

### 3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

No existe ninguna limitación particular en cuanto al origen de los piensos.

### 3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Fases de la producción:

- conservación de la leche cruda — la leche cruda se conserva durante 24 horas como máximo a una temperatura que no debe superar los 6 °C,
- desnatado de la leche — se efectúa en centrifugadoras (aparatos especiales que sirven para separar la nata de la leche). El contenido en materia grasa de la leche obtenida después del desnatado no debe sobrepasar el 1 %,
- calentamiento de la leche — la leche desnatada se calienta hasta una temperatura de 70-75 °C, en la que se mantiene al menos durante 30 segundos,
- preparación del fermento — el cuajo se elabora a partir de leche pasteurizada, a la que se añade una cepa de estreptococos lácticos. La leche preparada de esta forma se mantiene a una temperatura de 25 °C entre 8 y 10 horas, lo que permite obtener fermento, esto es, leche que contiene una microflora natural,
- acidificación — la leche se acidifica a una temperatura de entre 20 y 23 °C, mediante la adición de una cantidad de fermento igual al 2 % de la cantidad total de leche,
- calentamiento y volteo de la cuajada — después de conseguir una acidez de la cuajada de aproximadamente 31 °SH, la cuajada se calienta lentamente (durante unas dos horas) hasta una temperatura de entre 32 y 33 °C. A continuación, la cuajada se corta y se voltea con cuidado,
- colado — el suero de leche se separa de la leche cuajada mediante tamizado; la cuajada se prensa y cuele a una temperatura de 20 °C, hasta alcanzar un contenido en agua de aproximadamente el 64 %. La cuajada se obtiene tras extraerse el agua,
- trituración y colocación en bandejas — la cuajada obtenida se rompe y tritura antes de colocarse en bandejas de metal en la sala de maduración,

- maduración — el proceso de maduración (de la cuajada) se efectúa en bandejas de metal a una temperatura comprendida entre los 16 y los 27 °C. Se basa en la descomposición natural de la albúmina, que prosigue hasta que la cuajada se convierte en una masa vítrea cuyo olor, sabor, consistencia y aspecto son característicos de este proceso.

El proceso de maduración dura de dos a tres días. El indicio que señala la conveniencia de poner fin a este proceso es el contenido de cuajada que no haya sufrido maduración, que no debe ser superior al 25 % en la masa,

- mezcla con la materia grasa y cocción — la cuajada sometida a maduración se mezcla con la materia grasa láctea (mantequilla), a la que se añade sal y, en su caso, comino. A continuación, se fríe la cuajada a una temperatura mínima de 90 °C durante unos quince minutos.

Prácticas no admitidas:

Se entiende por prácticas no admitidas la adición de sustancias que puedan sustituir al proceso de maduración (por ejemplo, adición de fundentes como la sal, lo que permite proceder a la cocción del queso sin pasar por el proceso de maduración) y la utilización de materias grasas no lácteas.

### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado del queso frito de Gran Polonia se efectúa en el establecimiento de producción. Este queso solo puede envasarse (moldeado) inmediatamente después de la cocción, cuando está todavía muy caliente. Está prohibido hacer calentar el queso frito de Gran Polonia una vez enfriado a efectos de envasado. Esta práctica iría en detrimento de la calidad del producto.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Cada envase lleva la etiqueta del productor. Sobre esta etiqueta debe figurar la denominación «Wielkopolski ser Smazony». En la etiqueta debe figurar también de manera visible el logotipo de la indicación geográfica protegida.

## 4. Delimitación de la superficie geográfica

La superficie geográfica coincide con el voivodato de Gran Polonia.

## 5. Vínculo con la superficie geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Carácter específico de la superficie geográfica de producción del queso frito de Gran Polonia:

Fue en el territorio de Gran Polonia (especialmente en su parte occidental) donde se concentró, a partir de finales del siglo XVIII, el movimiento de colonización «Olęderski» (el nombre de «Olędrzy» designaba a los colonizadores llegados desde el oeste y el suroeste de Europa a Gran Polonia). Los colonos que se instalaron en la región occidental de Gran Polonia durante esta colonización fueron seguramente los que iniciaron esta práctica de freír el queso.

Estos «Olędrzy», además de los agricultores «bamberski» (colonos de la región de Brandenburgo), están en el origen de los conocimientos técnicos y las tradiciones que fueron apareciendo a lo largo de los siglos en las granjas de Gran Polonia y que explican el alto nivel de la ganadería de vacuno, de las condiciones agrícolas y del método de obtención de leche en esta zona. La región de Gran Polonia se caracteriza hoy por la calidad uniforme de su leche. Con el mayor rendimiento de las vacas lecheras, se buscó cómo preservar un producto lácteo, la cuajada fresca. Uno de los procedimientos adoptados fue la fabricación de queso frito, tras un proceso natural de maduración (descomposición natural de la albúmina en un período comprendido entre dos y tres días). Este tratamiento especial de la cuajada (maduración y cocción) no es fruto de la casualidad. En primer lugar, se procedió de esta manera con el fin de prolongar el período en que podía consumirse el queso. Con el tiempo, la fabricación de queso frito en Gran Polonia se convirtió en algo cotidiano y este queso no podía faltar de las mesas de la región.

El método de fabricación natural del queso frito de Gran Polonia, basado en la tradición, es indicio del sólido vínculo sólido que une la región de producción, la correcta ejecución de cada fase de fabricación y la calidad propia del queso frito.

### 5.2. *Carácter específico del producto*

El sabor y el aroma característicos del queso frito de Gran Polonia se deben a la cuajada sometida a maduración y frita, así como al comino (en el caso del queso frito en su versión al comino). Es fundamental utilizar materias primas frescas (la leche y la cuajada que se deriva de la leche). Esta exigencia tiene que ver con la necesidad de garantizar la calidad específica del producto acabado y la realización de todo el ciclo de producción en seis o siete días.

El proceso de maduración es un elemento especialmente importante del proceso de fabricación. Se basa en la descomposición natural de la albúmina, que dura de dos a tres días. La maduración es precisamente la fase de producción que determina el carácter específico y excepcional del queso frito de Gran Polonia, es decir, sus calidades de sabor y aroma.

Es también importante utilizar exclusivamente materia prima láctea (mantequilla) para freír el queso, ya que esto influye en el sabor, el aroma, el color y la consistencia del producto final.

### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

El vínculo entre el queso frito de Gran Polonia y su región de fabricación se basa sobre todo en la reputación, que se abordará a continuación, y a las características cualitativas descritas en el punto 5.2, que se derivan del método de fabricación tradicional aplicado.

El queso frito de Gran Polonia es un queso típico de la zona occidental de Gran Polonia (incluida la región de Równina Nowotomska) y de la Gran Polonia central, como prueban las numerosas referencias en antiguos documentos, libros y otras obras redactadas en estas regiones o que hablan de las mismas. Por ejemplo, se puede citar la obra publicada en Poznań al final del siglo XIX con el título de «Gospodyni doskonała, czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia» (1899) (El ama de casa perfecta o cómo cuidar su hogar y hacer la compra), en la que se encuentra la receta del queso frito. El vínculo entre el queso frito y la región de Gran Polonia lo certifica también la obra de Maria Ślezańska, «Kucharz wielkopolski», publicado en 1904 en Poznań (ediciones Jarosław Leitgeber). El método rápido de fabricación del queso («Prędki sposób robienia sera») descrito en esta publicación contiene información esencial sobre la fabricación del queso frito según la receta de Gran Polonia.

El queso frito también se aborda en la bibliografía actual. El hecho de que la receta del queso frito sea una receta regional, típica de Gran Polonia, también lo prueba la descripción de esta receta en la obra «Kuchnia Wielkopolska — wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie» (La cocina de Gran Polonia de ayer y de hoy: cómo cocinar bien y barato preservando las tradiciones y su salud), publicada en Poznań en 1992. La receta del queso frito al comino se publicó en 2005 en el libro de Barbara Adamczewska «Potrawy z serami» (Platos a base de queso).

Con el paso del tiempo, la preparación y el consumo de queso frito se convirtieron en costumbres muy populares, cotidianas, en Gran Polonia y el propio queso frito se convirtió en un producto típico para los habitantes de esta región, que no podía faltar ni en el desayuno ni en la cena.

El queso frito de Gran Polonia fabricado según la receta transmitida de generación a generación ha mantenido su buena reputación tanto en Polonia como en el extranjero. Son sobre todo los habitantes, de antes o de ahora, de Gran Polonia los que más aprecian su sabor, que les recuerda su infancia. Este queso se fabrica según las tradiciones locales según la receta típica de esta región. Los consumidores buscan precisamente este queso frito, que sus madres y abuelas preparaban antes en casa.

En la actualidad, el queso frito fabricado en Gran Polonia se vende principalmente en la capital de esta región, Poznań, con lo que se demuestra una vez más que este producto excepcional, con un sabor y un aroma tan característicos, es un producto típico vinculado a una región dada y que constituye un elemento indisoluble de su cultura.

El queso frito fabricado por distintos establecimientos de Gran Polonia ha conseguido durante años numerosos premios y galardones concedidos por los consumidores en los concursos de productos de calidad que se celebran en Gran Polonia, lo que prueba la sólida reputación del queso frito de Gran Polonia y la calidad muy elevada de este producto, que tanto aprecian los consumidores. Los premios ganados a lo largo de los años en esos concursos por el queso frito fabricado en distintos establecimientos de la región de Gran Polonia certifican la alta calidad de este producto y el cuidado con que lo fabrican todos los productores.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---