

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

(2009/C 108/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de registro con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽¹⁾ del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO»

N° CE: IT-PDO-0005-0580-22.12.2006

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Formaggio di Fossa di Sogliano»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto (anexo II):

Clase 1.3: Queso.

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

En el momento de despacho al consumo, el «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P tiene las características siguientes. La parte externa del producto final tiene un color que varía entre el blanco marfil y el amarillo ámbar.

Al final del período de maduración, el peso de las piezas de «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P varía entre 500 y 1 900 gramos. Los quesos tienen formas irregulares, caracterizadas por protuberancias y depresiones, la superficie es generalmente húmeda y grasa, recubierta a veces por grasa condensada y mohos que pueden eliminarse fácilmente raspándolos ligeramente. La presencia en la superficie de pequeñas grietas y, ocasionalmente, de pequeñas manchas de color más o menos intenso entre amarillo y ocre forman parte de las características del producto. La corteza es inexistente o prácticamente inexistente. La pasta interior tiene una consistencia semidura, muy friable, de color blanco ámbar o ligeramente pajizo. El olor es característicos y persistente, a veces intenso, con variedad de aromas que recuerdan al sotobosque con efluvios de moho y trufa.

El sabor varía en función de la composición del queso madurado, dependiendo de las siguientes características:

- el queso de oveja («pecorino») tiene un sabor aromático, fragante, intenso, agradable y ligeramente picante, más o menos acentuado;
- el de vaca («vaccino») es fino y delicado, moderadamente salado y ligeramente ácido, con un cierto amargor;

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- el de mezcla («misto») tiene un sabor agradable y equilibrado entre salado y dulce con ligeras notas amargas.

El «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P ya no presenta una clara diferenciación entre la pasta y la corteza, por lo que se consume íntegramente, sin retirar la parte exterior de la corteza. Si existen manchas evidentes o concentraciones de grasa, se retiran raspando ligeramente la superficie.

La cantidad de materia grasa de la substancia seca es superior al 32 %.

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

Para producir el «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP se utiliza como materia prima leche de oveja y de vaca obtenida en explotaciones situadas en la zona geográfica delimitada. Las razas de vacuno empleadas para la producción de leche son la Frisona italiana, la Parda de montaña, la Berrenda en rojo y sus cruces, y las de ovino, la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese, la delle Langhe y la Pinzirita, y sus cruces.

Para obtener la leche se efectúan dos ordeños diarios. El queso debe producirse exclusivamente con alguno de los tipos de leche siguientes o con mezclas de ellos:

- Leche de oveja entera: «PECORINO».
- Leche de vaca entera: «VACCINO».
- Mezcla de leche de vaca entera (como máximo, un 80 %) y leche de oveja entera (como mínimo, un 20 %): «MISTO».

Las características de la leche son las siguientes:

LECHE DE VACA

Grasa p/v % = > 3,4

Proteínas p/v % = > 3,0

Carga bacteriana UF/ml = < 100 000

Células somáticas/ml = < 350 000

Anaerobios formadores de esporas/litro ninguno

Substancias inhibidoras ninguna

Punto crioscópico °C = < 0,520

LECHE DE OVEJA

Grasa p/v % = > 6,0

Proteínas p/v % = > 5,4

Carga bacteriana UF/ml = < 1 400 000

Células somáticas/ml = < 1 400 000

Substancias inhibidoras ninguna

Se emplea leche cruda, pero también está autorizado el empleo de leche pasteurizada. Está prohibido utilizar aditivos.

3.4. *Alimentación (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

Los animales pueden criarse en estabulación o en régimen de pastoreo. La alimentación básica del ganado estabulado está constituida por forrajes compuestos por gramíneas y leguminosas cosechadas en prados monofitos, oligofitos y polifitos de los territorios regionales señalados en el punto 4 que, gracias al clima y las características del suelo, determinan la calidad de la leche producida. Los animales criados en régimen de pastoreo consumen las mismas esencias forrajeras utilizadas para la henificación y pastan en pastos polifitos espontáneos, donde abundan las especies vegetales herbáceas, arbustivas y arbóreas. Los forrajes secos o verdes y el pasto pueden completarse con piensos simples (un solo tipo de cereal) o compuestos (varios tipos de cereales), en su caso con adición de productos minerales o vitamínicos. Los piensos no pueden representar más del 30 % de la ración diaria total. Está prohibido utilizar forrajes ensilados.

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

Las operaciones de producción de leche, elaboración del queso y colocación en los pozos de maduración que se efectúan para la producción la DOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada en el punto 4.

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

Para preservar las características del «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP, éste se vende envasado de las siguientes maneras:

- A. Venta en las bolsas de maduración.
- B. Venta de unidades enteras o troceadas en envases al vacío.
- C. Venta de unidades enteras o troceadas en bandejas forradas con *film* plástico.
- D. Venta de unidades enteras o troceadas en envases de papel.

Todos estos envases de «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP pueden envolverse en bolsas de tejido, envoltorios de papel o cajas de madera o cartón.

Las operaciones de troceado y envasado deben efectuarse en la zona delimitada en el punto 4 ya que, después la estancia de los quesos en los pozos de maduración, ya no se observa una distinción neta en la pasta y la corteza debido al efecto de la fermentación anaeróbica producida en esa fase de la elaboración y los quesos están húmedos, untuosos y expuestos a la desecación y el endurecimiento. Así pues, para evitar la formación de grietas y fisuras en la pasta y proteger las características del producto, es necesario que el producto sea envasado antes de entrar en el circuito comercial.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En el etiquetado deben figurar obligatoriamente, en caracteres claros y legibles, las siguientes indicaciones, amén del logotipo de la denominación, del símbolo gráfico comunitario con sus correspondientes indicaciones [de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) n° 1726/98 y sus sucesivas modificaciones] y de la información exigida legalmente:

el tipo de leche utilizado («pecorino», «vaccino», «misto»);

las palabras «*da latte crudo*» (de leche cruda), en los quesos producidos con leche no pasteurizada;

el nombre, la razón social o la marca registrada y la dirección del productor o de la empresa de maduración en pozos, además de la dirección del envasador si no es ninguno de los anteriores;

el número de autorización de la empresa de maduración en pozos, con la indicación PRM si es de maduración de primavera o EST si lo es de verano.

Está prohibido añadir cualquier tipo de calificación no prevista expresamente, si bien se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a marcas privadas siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al consumidor.

El logotipo de la DOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» está constituido por la forma estilizada de un pozo cuyos contornos externos, con forma de trapecio isósceles, representan la piedra arenisca mientras que los internos representan quesos que salen del trapecio isósceles por el lado más pequeño, abierto. En el centro del pozo figura el símbolo heráldico del Señorío de Malatesta, un elefantito. Los dibujos son rojos sobre un fondo amarillo pajizo. Bajo el semicírculo que delimita el lado mayor del trapecio aparecen las palabras «FORMAGGIO DI FOSSA» y, debajo de éstas, las palabras «DI SOGLIANO D.O.P.». Encima de la parte lateral superior del pozo estilizado figura, en semicírculo, la indicación «Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane» como demostración de la continuidad histórica y del vínculo con el territorio.

El logotipo antes descrito debe ocupar como mínimo el 25 % de la superficie total de la etiqueta.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción del «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. comprende la totalidad del territorio de las provincias de Forlì-Cesena, Rímini, Ravena, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata y Ascoli Piceno y una parte del territorio de la provincia de Bolonia constituida por los municipios de Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio y Pianoro.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona de producción del «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP se halla situada a lo largo de la línea de crestas de la dorsal de los Apeninos que se extiende entre Romaña y Las Marcas. Las características geomorfológicas son los sedimentos arcillosos y arenosos, o la alternancia de ambos, pertenecientes a depósitos del Plioceno inferior y del Cuaternario actual. Los lugares donde se encuentran los pozos están excavados en una formación compuesta por una serie de areniscas micáceo-feldespáticas, en general poco cimentadas, de color amarillo parduzco o amarillento, en estratos de un espesor comprendido entre 30/40 cm y alrededor de 1 m, con alternancia de niveles finos de arcillas marnosas grises y gris-azuladas.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Formaggio di Fossa di Sogliano» se diferencia de los demás productos de la misma categoría comercial por el olor característico y persistente, a veces intenso, con variedad de aromas que recuerdan el sotobosque con efluvios de moho y trufa. Estas características están íntimamente ligadas al método de obtención, en el que la fase de maduración en pozos supone seguramente un elemento específico. Antes de introducir el queso en los pozos, éstos se preparan del siguiente modo: durante el período de reposo, el pozo permanece cerrado mediante una tapa de madera y arena o piedras; cuando se va a utilizar, se abre y airea y después se sana con fuego y humo, prendiendo en su interior pequeñas cantidades de paja de cereales. Una vez apagado el fuego, se procede a la limpieza eliminando todos los residuos de ceniza; se realiza en el fondo un suelo sobreelevado con tablas de madera no tratada, lo que permitirá el escurrimiento de los líquidos grasos producidos por la fermentación del queso durante la maduración; las paredes se recubren con una capa de paja de cereales de 10 cm, como mínimo, sujeta por un entramado vertical de cañas; el pozo se llena apilando las bolsas de queso hasta la boca; tras un período de asentamiento no superior a 10 días, se puede rellenar el pozo con más quesos, en el espacio que se ha creado; una vez lleno el pozo, se tapa con telas sin color aptas para usos alimentarios o paja para evitar la transpiración. A continuación, se cierra el pozo mediante una tapa de madera sellada con yeso o mortero de arenisca de cal. Se permite recubrir la tapa con piedras, polvo de arenisca, arena o tablones. A partir de ese momento, comienza la maduración, durante la cual está prohibido abrir el pozo. Los quesos permanecen en el pozo entre 80 días, como mínimo, y 100 días, como máximo.

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):*

La solicitud de registro del «Queso di Fossa di Sogliano» se justifica por las características totalmente únicas del proceso productivo, ligado indisolublemente al especial entorno geológico y climático y a una tradición local, leal y constante a lo largo de los siglos, hecha de conocimientos y «sensibilidad» que sólo tienen los poceros del lugar y que se transmiten de generación en generación. La tradición de almacenar en pozos se remonta a la Edad Media y se integró rápidamente en la cultura rural del territorio comprendido entre los valles del Rubicón y del Marecchia, hasta el río Esino, a caballo entre Romaña y Las Marcas. Esta práctica obedecía a la necesidad de conservación del producto y al deseo de protegerlo de las razzias de las tribus y ejércitos que, a lo largo de los siglos, intentaron ocupar el territorio. Los pozos se cavaban artificialmente en la roca viva de arenisca y se dejaban en bruto. Tales operaciones pasaron después a ser tan frecuentes que fue necesario someterlas a normas legislativas precisas. Los primeros documentos sobre estos pozos y sobre las técnicas de almacenamiento en pozos se remontan al siglo XIV y se encuentran en los archivos de la familia Malatesta, propietaria del territorio. A partir de 1350, el Señorío de Malatesta creó la *Compagnia dell'Abbondanza* (Compañía de la Abundancia) dentro del recinto amurallado, en los *castri*, y en las *tumbae*, casas coloniales repartidas por el territorio. Los pozos se utilizaban para conservar, esconder y proteger los cereales y los alimentos en general así como para madurar el queso, en caso de asedio, epidemia o hambruna, y sustraerlo a las durísimas cláusulas de los contratos que regulaban las colonias. La costumbre se ha mantenido a lo largo de los siglos, ajustada a las reglas fijadas por los códigos de los Malatesta.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse:

en la dirección Web siguiente:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg

o

accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio (www.politicheagricole.it) y pinchando después en «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y, seguidamente, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».