

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

(2011/C 304/11)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. 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

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N° CE: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Squacquerone di Romagna»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.3. Quesos

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

El «Squacquerone di Romagna DOP» es un queso de pasta blanda y maduración rápida, elaborado con leche de vaca procedente de la zona geográfica delimitada, identificada en el punto 4. En el momento de su despacho a consumo, el queso «Squacquerone di Romagna DOP» debe poseer las siguientes características:

Características morfológicas:

Peso: el peso del queso «Squacquerone di Romagna DOP» oscila entre 1 hg y 2 kg.

Aspecto: la pasta del queso «Squacquerone di Romagna DOP» es de color blanco nacarado y debe presentarse sin corteza ni piel.

Forma: depende del contenedor, dado que su consistencia, muy cremosa, no permite presentarlo compacto.

Características fisicoquímicas: materia grasa sobre extracto seco: comprendida entre el 46 % y el 55 %. Humedad: entre el 58 % y el 65 %. Características microbiológicas: pH: comprendido entre 4,95 y 5,30.

Características organolépticas:

Sabor: agradable, dulce, con una nota ácida, con presencia de sabor salado, pero no de modo evidente.

Aroma: delicado, típicamente de leche, con una nota herbácea.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Consistencia de la pasta: blanda, cremosa, adhesiva, delicuescente, muy fácil de untar.

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

El «Squacquerone di Romagna DOP» es un queso de pasta blanda elaborado con leche entera de vaca obtenida de las razas de ganado vacuno criadas en la zona geográfica delimitada en el punto 4, que son la Frisona italiana, la Bruna Alpina y la Romagnola.

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

La alimentación del ganado vacuno está integrada por forrajes y ensilados en al menos un 60 % de la sustancia seca de la ración total, que se completa con piensos.

Los forrajes y ensilados consisten en leguminosas y gramíneas producidas íntegramente en la zona geográfica identificada en el punto 4.

Entre las numerosas especies, cabe destacar el uso de alfalfa, de la que se emplean principalmente las siguientes variedades: *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* y *Prosementi*.

Los piensos desempeñan la función de concentrar principios nutritivos de alto valor energético y pueden ser:

- 1) proteicos: leguminosas en grano como soja, habas, girasol, guisantes, así como harinas de extracción de soja y de girasol;
- 2) fibrosos: pulpa seca, salvado y cascarilla de soja;
- 3) energéticos: granos de maíz, cebada, sorgo, trigo, avena, aceites vegetales, aceite de soja, semillas de lino integral extruido.

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

Las fases de la producción que deben tener lugar en la zona de origen geográfico identificada son las siguientes: producción y transformación de la leche.

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

Las operaciones de envasado del «Squacquerone di Romagna» deben efectuarse dentro de la zona geográfica delimitada, ya que, al carecer de corteza y ser comestible al 100 %, está especialmente expuesto al riesgo de contaminación posterior y al consiguiente deterioro por incremento de la carga microbiana ambiental, que podría entrar en contacto con la superficie del producto en las sucesivas fases. Además, dado que el «Squacquerone di Romagna» es un producto fresco, es preciso evitar todos los fenómenos de crecimiento microbiano a lo largo de su vida comercial. Para combatir el riesgo de deterioro es necesario que la operación de envasado se realice en el mismo establecimiento de producción homologado. El embalaje primario del «Squacquerone di Romagna DOP» está constituido por papel de uso alimentario o contenedores adecuados para el producto, caracterizado por su especial consistencia blanda y cremosa.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El queso obtenido de la aplicación del presente pliego de condiciones llevará en la etiqueta la mención «Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta» o «Squacquerone di Romagna — DOP», acompañada del logotipo de la UE. En la etiqueta deberá indicarse asimismo el nombre, la razón social y el domicilio de la empresa productora/envasadora. El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0 °C y + 6 °C. En la etiqueta deberá indicarse la temperatura máxima de conservación. La marca, que figurará en el envoltorio exterior de protección del queso, se ajustará a la denominación: «Squacquerone di Romagna» en caracteres Sari Extra Bold en cursiva, en los colores admitidos azul Pantone 2747 y blanco, y tendrá unas dimensiones proporcionadas al envase. Está prohibido incluir en el envoltorio cualquier calificación que no esté expresamente prevista.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción del «Squacquerone di Romagna DOP» abarca las siguientes provincias de la Región de Emilia Romagna: Rávena, Forlì-Cesena, Rimini y Bolonia, y parte del territorio de la provincia de Ferrara, delimitado al oeste por la carretera nacional nº 64 (Prorrettana) y al norte por el río Po.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción del queso «Squacquerone di Romagna DOP» se caracteriza por unos suelos en zonas morfológicamente elevadas de la llanura de aluvión. El uso de los suelos desde el punto de vista agrícola comprende el cultivo intensivo de cereales, forrajes y productos especiales. El clima de la zona de producción del «Squacquerone di Romagna DOP» se caracteriza por un régimen térmico templado subcontinental. En la zona de origen han existido desde tiempos muy antiguos empresas agrícolas dedicadas sobre todo a las producciones vegetales y a la cría de unas pocas cabezas de ganado con la doble función de producción de leche y de trabajo. La leche empleada para el consumo humano se transformaba en parte en «Squacquerone di Romagna», a fin de completar, mediante el intercambio de productos, la renta del agricultor.

Estudios realizados sobre el queso «Squacquerone di Romagna DOP» han puesto de relieve las características de los injertos naturales utilizados y una indudable uniformidad de las especies bacterianas presentes: se trata de biotipos autóctonos de *Streptococcus thermophilus*. Dichos injertos naturales se desarrollan en las fermentadoras dentro de la zona geográfica identificada en el punto 4; para su preparación siempre se utiliza leche obtenida en la zona geográfica delimitada.

Las técnicas de producción son muy similares a las del pasado y los tiempos de elaboración se modifican en función de las estaciones: más largos en invierno y más cortos en verano. La capacidad y la experiencia de los productores es importante para obtener una consistencia adecuada.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Las características destacadas del «Squacquerone di Romagna», que lo distinguen de otros quesos de pasta blanda de maduración rápida son: el color blanco nacarado de la pasta y su delicado aroma, típicamente de leche, con una nota herbácea.

La característica fundamental que ha contribuido del modo más significativo a la reputación del «Squacquerone di Romagna» es su consistencia cremoso-gelatinosa y su elevada untabilidad debido a la falta de nervio.

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

Las características del queso «Squacquerone di Romagna», en particular su cremosidad y elevada untabilidad debida a la falta de nervio, se deben al tipo de leche empleada para la producción del queso, una leche que adquiere propiedades especiales y es pobre en proteínas y grasas debido al régimen alimenticio de las vacas y sobre el que tiene una influencia decisiva la zona geográfica delimitada indicada.

En efecto, y para precisar más, las cualidades específicas de los forrajes cultivados íntegramente en la zona geográfica delimitada en el punto 4, ricos en azúcares y fibra altamente digerible, definen el régimen alimenticio característico de las vacas, que destaca por su bajo nivel de aportes energéticos procedentes de grasas y almidones, compensado por la energía aportada por estos forrajes típicos de la zona. De este modo se obtiene una leche baja en proteínas y grasas, que determina la característica típica del «Squacquerone», es decir, la falta de nervio. Consecuencia de ello son las propiedades organolépticas descritas en el punto 3.2, entre ellas la consistencia blanda y cremosa de la pasta, un sabor dulce con una nota ácida y también un aroma delicado con una nota herbácea.

Además, gracias a la experiencia de los productores, que consiguen adecuar los tiempos de elaboración a las estaciones, se evita una excesiva compactación de la pasta del queso.

Otro vínculo importante entre la zona geográfica delimitada y el «Squacquerone di Romagna» reside en la utilización de cepas autóctonas de injertos. Desde el punto de vista taxonómico, la especie encontrada en todos los injertos naturales estudiados y que caracteriza, por tanto, la microflora láctea típica del queso «Squacquerone di Romagna DOP», es el *Streptococcus thermophilus*. Los diversos biotipos aislados presentan características fisiológicas y bioquímicas especiales, no coincidentes con las de las cepas seleccionadas de las colecciones internacionales, lo que pone de manifiesto una vez más la unicidad y tipicidad de las colecciones bacterianas empleadas para la producción del «Squacquerone di Romagna». Los biotipos autóctonos de *Streptococcus thermophilus* fueron aislados en muestras de leche cruda tomadas en numerosos establos de la zona típica de producción del queso. Son, por tanto, de origen autóctono y constituyen en su conjunto la asociación microbiana típica inducida por la selección natural y la realizada por el hombre en el nicho ecológico particular que caracteriza estos territorios.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

Esta administración inició el procedimiento nacional de oposición, contemplado en el artículo 5, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 510/2006, mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la denominación de origen protegida «Squacquerone di Romagna» en el n° 75 de la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* de 30 de marzo de 2006.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la siguiente dirección de Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien entrando directamente en la página de inicio del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), pulsando en «Qualità e sicurezza» (arriba, a la derecha de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».