

Solicitud de aprobación de una modificación de menor importancia que se hace pública de conformidad con el artículo 6, apartado 2, párrafo quinto, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al establecimiento de los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas y en lo que atañe a determinadas normas sobre la procedencia, ciertas normas de procedimiento y determinadas disposiciones transitorias adicionales

(2017/C 247/08)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación de menor importancia de conformidad con el artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, de dicho Reglamento ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾

«QUESO DE LA SERENA»

N.º UE: PDO-ES-2152 — 14.7.2016

DOP (X) IGP () ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la DOP «Queso de la Serena»
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz).
ESPAÑA

Tel. +34 924772114
Correo electrónico: info@quesoserena.com

Este Consejo Regulador se reconoció en virtud de la Orden de 14 de abril de 1993, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratificó el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso de la Serena» y su Consejo Regulador (BOE núm. 100, de 27.4.1993), por lo que se trata de la misma agrupación que en su momento presentó la solicitud de registro del nombre al que se refiere el pliego de condiciones, a los efectos de lo establecido en el artículo 6.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión. En la actualidad, la Ley 4/2010, de 28 de abril, de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura, define a los Consejos Reguladores como las Entidades de gestión de las DOP/IGP, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines. Se rigen por principios democráticos y de representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en la DOP/IGP, con especial contemplación de los minoritarios, debiendo existir paridad en la representación de los diferentes intereses en presencia y mantener, como principio básico, su funcionamiento sin ánimo de lucro. Entre sus funciones se encuentran las de «adoptar iniciativas para las modificaciones del pliego de condiciones e intervenir en los procedimientos que sobre dicho objeto se tramiten», según se establece en el artículo 16.2.g) de la mencionada Ley 4/2010.

La solicitud de modificación menor del pliego de condiciones ha sido acordada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Queso de la Serena», dentro de sus funciones, siendo por lo tanto su interés plenamente legítimo.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☒ Descripción del producto
- ☐ Prueba del origen
- ☐ Método de obtención

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☐ Vínculo
- ☐ Etiquetado
- ☒ Otros: Estructura de control y requisitos legislativos nacionales

4. Tipo de modificación

- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

5. Modificaciones

- 5.1. Se modifica el siguiente párrafo del apartado «B) Descripción del producto» del pliego de condiciones, en relación con las «características físicas del queso al término de su maduración»:

— Donde dice «Diámetro: de 18 a 24 cm», debe decir: «Diámetro: de 10 a 24 cm».

La modificación planteada no afecta en absoluto a las características de la leche ni a las características de los animales que la producen. En cuanto al producto en sí, tampoco cambian las características físico-químicas (que se mantienen inalteradas y con los mismos umbrales que en el pliego original), y con respecto a las características físicas del queso, también se mantienen exactamente iguales la «forma», «altura», «peso», «corteza», «pasta» y «aroma y sabor». El único cambio propuesto es el umbral inferior del diámetro. Debe tenerse en cuenta que, cuando se redactó el pliego original (hace más de veinte años), eran poco frecuentes los quesos cuyo peso se encontraba, dentro de los umbrales admitidos en el pliego (de 750 a 2 000 g), en la parte baja de dicho intervalo. En consecuencia, había entonces un escaso conocimiento técnico de los diámetros que podían llegar a alcanzar los quesos más pequeños, lo que se unía al hecho de que, en un sistema de producción tradicional como este, determinadas magnitudes difícilmente pueden ser exactas.

En cualquier caso, el diámetro del queso no es fundamental a la hora de definir el formato del producto, a diferencia del peso. En este sentido, en el expediente de la solicitud original de registro del «Queso de la Serena», tanto en el resumen como en la ficha consolidada, solo se incluyó lo siguiente en el epígrafe correspondiente a la descripción del producto: «Queso de graso a extragrasso, madurado, de tierno a semicurado, forma discoidal, con caras planas y cara lateral convexa, corteza semidura y pasta entre blanda y semidura, peso que oscila de 750 gr. a 2 kg». Por lo tanto, no cambia ninguno de los elementos del resumen ni de la ficha consolidada, y en definitiva no afecta a ninguna de las características esenciales del producto. Se cumple así con lo exigido, para las modificaciones menores, por el artículo 53.2.a) del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

- 5.2. Atendiendo al artículo 7.1.g) del mencionado Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se estima conveniente sustituir la totalidad del apartado «G) Estructura de Control» del pliego de condiciones, por la información relativa al actual Organismo de control encargado de la verificación del cumplimiento de este pliego de condiciones, con base en el artículo 37.1.b) del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Se trata por lo tanto simplemente de actualizar este apartado, indicando los datos del Organismo de certificación de producto al que la Autoridad competente ha delegado la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP «Queso de la Serena», en los términos establecidos en el artículo 39 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, y en el artículo 59 y capítulo III del título III de la Ley 6/2015, de 24 de marzo, Agraria de Extremadura.

Con la modificación solicitada el nuevo apartado G) del pliego contiene:

«Nombre: AGROCOLOR, SL.

Dirección: Ctra. de Ronda, n.º 11, bajo 04004 Almería ESPAÑA

Tel. +34 950280380.

Correo electrónico: agrocolor@agrocolor.es»

- 5.3. También como consecuencia de la aplicación del artículo 7.1 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, ya no tiene sentido la existencia de un apartado «I) Requisitos legislativos nacionales», por lo que se elimina completamente del pliego de condiciones.
6. **Pliego de condiciones actualizado (solo en el caso de las DOP e IGP)**
- http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

DOCUMENTO ÚNICO

«QUESO DE LA SERENA»

N.º UE: PDO-ES-02152 — 14.7.2016

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Queso de la Serena»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

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 el nombre indicado en el punto 1*

El «Queso de la Serena» es un queso de pasta blanda a semidura elaborado con leche de oveja de la raza merina. Se trata de un queso graso o extragrasso, madurado, de forma discoidal con caras planas y superficie perimetral convexa, y corteza semidura y pasta de blanda a semidura. Su peso oscila entre 750 gramos a 2 kilogramos, tiene un altura entre 4 y 8 cm y un diámetro entre 10 y 24 cm.

Sus características físico-químicas son:

- grasa: mínima del 50 % sobre el extracto seco,
- extracto seco: mínimo del 50 %,
- pH: entre 5,2 y 5,9,
- proteína total sobre extracto seco: mínimo del 35 %.

3.3. *Pensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Los pastos de la zona geográfica son escasos en cuanto a cantidad pero de una buena calidad, lo que le confieren a la producción lechera unas características peculiares. En ciertas épocas, las ovejas salen de la explotación para aprovechar rastrojeras de cereales y a veces restos de cultivos de regadíos. En el caso de ser necesario el aporte de piensos, se cumple lo establecido en la reglamentación de aplicación, incluyendo las normas específicas, para los productos con denominación de origen protegida, sobre la procedencia de piensos y materias primas.

La leche destinada a la elaboración del «Queso de la Serena» procede de ganaderías de oveja de raza merina situadas en la zona de producción. La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de ovejas sanas, limpia sin impurezas, exenta de calostros, productos medicamentosos conservantes, que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

Las características analíticas de la leche son:

- proteínas: mínimo del 5 %,
- materia grasa: mínimo del 7 %,
- extracto seco total: mínimo 18 %.

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

Las fases de producción a llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4 son las siguientes:

- producción de leche, con las características y condiciones establecidas en el punto 3.3, incluyendo el ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche,

- elaboración del queso, incluyendo las fases de coagulación de la leche efectuada entre 25 °C y 32 °C en un tiempo de 50 a 75 minutos (mediante coagulante vegetal natural proveniente de las flores desecadas del *Cynara Cardunculus*), corte, moldeado, salado y maduración.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, debe ser aprobadas por el Consejo Regulador de la DOP. Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Queso de la Serena».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador de la DOP, que serán colocadas en la industria quesera y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de elaboración maduración y producción del «Queso de la Serena» está constituida por 21 términos municipales situados en el extremo suroriental de la provincia de Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Histórico*

Destacamos algunas referencias bibliográficas en las que se hace mención al «Queso de la Serena»:

En el libro *Viaje a La Serena* de 1791 de D. Antonio Agúndez Fernández, sobre la comarca de La Serena, sacada de unos manuscritos del Magistrado Cubeles, en el que entre otras figura la siguiente alusión: «Famoso por el sabor y buena hechura es el queso que se hace con la leche de sus ovejas, cuya arroba se vende a 60 reales».

En las ordenanzas del siglo XVI y XVII para Cabeza del Buey, se habla del diezmo del queso y de la primicia a la Iglesia Parroquial, ya que el dueño del ganado, la primera vez que ordeñaba para hacer queso, todos los que hicieran de ese ordeño, los debían de primicia, llevar a los curas a la Iglesia Parroquial de la villa.

5.2. *Natural*

a) Orografía

En la provincia de Badajoz predominan los relieves suaves y su configuración, en líneas generales, corresponde a una penillanura. Es una comarca de tierras de pastos de excelente calidad —sobre suelos esqueléticos de pizarras y de granito, y que ocupa unas 300 000 ha—, de los que se alimenta la oveja merina; de hecho, este pasto herbáceo constituye la mayor oferta de recursos energéticos del ecosistema de esta comarca y está compuesto por una variada composición florística (véase apartado de flora). La altitud media es de 430 metros.

b) Suelos

La estructura geológica de la provincia de Badajoz corresponde a una penillanura paleozoica con algunos recubrimientos posteriores y numerosos asomos eruptivos.

Se encuentran terrenos cámbrios, silúricos y graníticos, poco profundos, con afloraciones muy frecuentes de la roca madre y medianamente permeables. La pendiente es débil, la topografía suavemente ondulada y la orientación sur. Generalmente son suelos esqueléticos de pizarra y granito, ácidos con un pH de 5 a 5,5 y con niveles de fósforo bajo. El arbolado es escaso, o nulo en algunas ocasiones, lo que le confiere el aspecto de una región deforestada.

c) Clima

La comarca de La Serena goza de un clima mediterráneo con influencia atlántica, con veranos cálidos y secos e inviernos lluviosos y suaves. En esta zona, los inviernos son generalmente benignos aunque existe un período de heladas que va desde el 1 de noviembre al 10 de marzo y veranos cálidos y secos, siendo la aridez la tónica general de la zona. La precipitación media anual es de 498 mm.

d) Hidrografía

La comarca de La Serena esta bañada por los ríos Guadiana Menor y Zújar que la atraviesan.

e) Flora

Entre las especies botánicas de la zona destacan:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus molis* y *Agrostis* spp. dentro de las Gramíneas.
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* y *T. glomeratum*).
- *Ornithopus compressus* en leguminosas; *Helianthemus*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* y *Hipochaeris*.

5.3. Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

La raza merina se caracteriza por su gran rusticidad, adaptándose a la dureza del clima y del terreno, la principal característica es la producción lanar, pero a pesar de esta circunstancia está dotada de unas aptitudes cárnicas y lecheras que originan una rentabilidad aceptable si se tiene en cuenta el difícil hábitat donde está ubicada, produciendo poca cantidad de leche pero con un alto contenido proteico y materia grasa.

Es un animal pequeño, su peso oscila entre 40 y 45 kg en hembras y 55-65 kg en machos; de largas extremidades adaptadas a los prolongados recorridos en busca de alimento (aunque actualmente los animales salen de la explotación solo en ciertas épocas, en épocas pasadas realizaban anualmente la trashumancia). La fecundidad de esta raza es del 85 % y la fertilidad de 80 %, los partos normalmente son de 1 al año, aunque se tiende a 3 partos cada 2 años.

b) Elaboración

Se obtiene por coagulación enzimática de la leche, utilizando un cuajo vegetal (*Cynara cardunculus*), a una temperatura, en general inferior a 30 °C.

Estas dos circunstancias, temperatura moderada y uso de cuajo con baja capacidad coagulante, originan tiempos prolongados de coagulación y cuajadas bastante blandas; como consecuencia en este queso se origina una mayor actividad proteolítica originando un queso de textura menos consistente.

Pasados 20 días contados a partir del moldeado, se suele dar el fenómeno de «atortado» de los quesos, en los que la pasta se hace fluida y la manipulación de los quesos debe realizarse con cuidado, para evitar que se rompa la corteza y se vierta en el interior de la pasta.

5.4. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad y características del producto

Por un lado, los pastos de la comarca de La Serena, con una extensión de 300 000 ha, casi completamente desprovista de arbolado, crecen sin competencia vegetal alguna, aprovechando todos los nutrientes del suelo y, en consecuencia, desarrollándose con unos altos valores nutricionales, ideales para la alimentación del ganado. Por otro lado, la oveja Merina, la que mejor se adapta al clima y la orografía extrema de La Serena, produce poca cantidad de leche pero con un alto contenido proteico y materia grasa.

Esta secular e insustituible unión hace que la leche de la oveja merina, criada con los pastos de La Serena, sea ideal para la producción del Queso de la Serena, dándole sus características tan especiales y genuinas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento).

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf
