

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 368/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N.º UE: DOP-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

Correo electrónico: caseificiocomellini@pec.it

La *Associazione Squacquerone di Romagna* está integrada por productores del «Squacquerone di Romagna» y tiene un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511, de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: Adaptación de las referencias a la normativa. Corrección de algunas erratas. Actualización de la razón social del organismo de control.

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

5. Modificaciones

Descripción del producto

Se corrige en el texto italiano la frase relativa al peso, sin modificar los valores: donde está escrito «dal hg a 2 Kg» se escribe ahora «da 1 hg a 2 Kg».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características fisicoquímicas: se incrementan en unos pocos puntos porcentuales los intervalos de materia grasa sobre extracto seco, humedad y pH, tal como se expone a continuación.

Materia grasa sobre extracto seco: el límite máximo se modifica, sustituyéndose «comprendida entre el 46 % y el 55 %» por «comprendida entre el 46 % y el 59 %».

El pliego de condiciones del producto está en vigor desde hace algunos años y su aplicación concreta y diaria ha puesto de relieve la necesidad de efectuar actualizaciones. El parámetro de la materia grasa sobre extracto seco se ve influido por las características de la materia prima, que, por razones totalmente naturales, tiene en invierno un mayor contenido de grasa, lo que puede dar lugar a un rebasamiento del límite establecido, en particular en las queserías donde la leche elaborada procede de una sola explotación o de unas pocas explotaciones. En estos casos, en efecto, no es posible beneficiarse de una situación en que se produzca un promedio de los valores de varias producciones lácteas.

Humedad: «entre el 58 % y el 65 %» se sustituye por «entre el 58 % y el 69 %»;

pH: el valor pasa de «comprendido entre 4,95 y 5,30» a «comprendido entre 4,75 y 5,35».

Asimismo, el grado de humedad y el pH del producto acabado pueden presentar algunas fluctuaciones a lo largo de las estaciones que no es posible controlar por completo. La distribución anual de los valores de pH y de humedad registrados durante estos años de controles pone de manifiesto que el intervalo de valores establecido cuando se elaboró el pliego de condiciones es demasiado restringido respecto de las fluctuaciones registradas.

Se ha eliminado también el subtítulo «*Características microbiológicas*» que precede al valor del pH, por ser incorrecto.

Método de obtención

Materia prima

Se ha suprimido la siguiente frase:

«Las razas de ganado vacuno criadas en la zona geográfica delimitada cuya leche se utiliza en la producción del queso Squacquerone di Romagna DOP son la Frisona italiana, la Bruna Alpina y la Romagnola».

En el momento de la solicitud de registro de la DOP, probablemente se subestimó la heterogeneidad de las explotaciones. No obstante, está acreditado que las características organolépticas del queso las determinan principalmente la alimentación del ganado y las características fisiológicas y bioquímicas de los injertos; a la luz de estas consideraciones, se considera oportuno suprimir la referencia a las razas obligatorias.

Se ha subsanado una omisión en italiano entre las palabras «disidratati insilati», de modo que ahora se escribe «disidratati e insilati».

La frase «Nell'alimentazione delle bovine da latte destinato alla produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è vietato l'uso di residui della lavorazione di cavoli e la barbabietola da foraggio» (En la alimentación de los bovinos cuya leche se utiliza para la producción del queso Squacquerone di Romagna DOP está prohibido el uso de residuos procedentes de la transformación de coles y de remolacha forrajera) se ha trasladado dos líneas más arriba, a fin de incluirla en la parte relativa a la alimentación y hacer más coherente y fluida la lectura del pliego de condiciones.

Etapas de la elaboración

Acidificación

Se especifica que la especie bacteriana indicada en el pliego de condiciones se utiliza para activar la fermentación.

Por lo tanto, donde se decía

«la especie bacteriana utilizada es el *Streptococcus thermophilus*»,

se dice ahora lo siguiente:

«la especie bacteriana utilizada para activar la fermentación es el *Streptococcus thermophilus*».

Esta modificación ha resultado necesaria debido a que, en los controles, incluso una presencia mínima de otras cepas ha provocado algunas controversias.

Cuajado

Se ha corregido una errata en «1: 10 000; 1:40 000», figurando ahora así: «1:10 000 y 1:40 000».

Se ha modificado el intervalo de la cantidad de cuajo:

las palabras «en una cantidad comprendida entre 30 y 50 ml por hl de leche»

se sustituyen por «en una cantidad comprendida entre 15 y 50 ml por hl de leche».

Esta modificación corrige un error en el pliego de condiciones vigente, ya que con una proporción de cuajo de 1:40 000 resulta suficiente una cantidad de 15 ml o más de cuajo por hl.

Salazón

Se añade la posibilidad de utilizar ambos métodos de salazón citados en el pliego de condiciones, incluso combinados entre sí. El texto se modifica, añadiendo la siguiente frase de combinación entre los dos métodos de salazón:

«... junto con el anterior o en lugar de este».

Cuando la técnica de la salmuera no solo se utiliza para salar, sino también para hacer descender la temperatura del producto y ralentizar la fermentación, la adición de cierta cantidad de sal en la cuba permite acortar la duración de la salmuera, obteniéndose una mejor estructura del producto acabado.

Otros

En el artículo 1, Denominación, del pliego de condiciones,

se ha sustituido la referencia al «Reglamento (CE) n.º 510/2006» por la referencia al «Reglamento (UE) n.º 1151/2012».

En el artículo 7, Controles, del pliego de condiciones,

se ha sustituido la referencia al «Reglamento (CE) n.º 510/2006» por la referencia al «Reglamento (UE) n.º 1151/2012». Se ha actualizado la razón social del organismo de control, como se indica a continuación: «L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Kiwa Cermet Italia SpA con unico socio, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, Tel. +39 514593303, Fax +39 51763382».

DOCUMENTO ÚNICO

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N.º UE: DOP-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nombre:

«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 el nombre indicado 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 59 %. Humedad: entre el 58 % y el 69 %. pH: comprendido entre 4,75 y 5,35.

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.

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

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

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 de gramíneas, cabe destacar el uso de alfalfa; 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.

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.

3.4. *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.

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

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.

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

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-Romaña: Rávena, Forlì-Cesena, Rímìni y Bolonia, y parte del territorio de la provincia de Ferrara, delimitado al oeste por la carretera nacional n.º 64 (Prorrettana) y al norte por el río Po.

5. **Vínculo con 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.

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.

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 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la siguiente dirección web: <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».
