

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro de un nombre 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

(2021/C 20/10)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«ENNSTALER STEIRERKAS»

N.º UE: PDO-AT-02588 – 28.1.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Ennstaler Steirerkas»

2. Estado miembro o tercer país

Austria

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 «Ennstaler Steirerkas» es un queso de leche agria elaborado a partir de leche de vaca desnatada, cruda o pasteurizada. La leche se transforma para obtener bloques de queso de forma troncocónica con un peso de hasta 4 kg, sin adición de cuajo, únicamente mediante coagulación ácida. Normalmente, la sal es el único ingrediente utilizado para sazonar el producto. También pueden añadirse muy pequeñas cantidades de pimienta, especias, hierbas aromáticas y bayas. El «Ennstaler Steirerkas» es un queso curado, que se desmenuza con facilidad, poco graso, con un aroma peculiar y un sabor muy característico. El sabor es ácido, fuerte y picante, de especiado a marcado. A medida que el queso envejece, su olor se hace más intenso, caracterizado por un aroma fuerte y especiado, acompañado de un olor terroso y una ligera nota de amoníaco. El sabor y la intensidad del olor pueden variar ligeramente en función de las condiciones meteorológicas en el momento de la producción. El proceso de maduración, bajo la influencia de mohos nobles, dura al menos tres semanas, empezando en el exterior del producto y avanzando hacia el interior.

La superficie es seca, oscura o grisácea, recubierta de una capa de moho verde o blanco de espesor variable y con fisuras que se asemejan a un mapa. El queso es marmolado en su interior, de color marrón pálido a gris marrón. Su estructura es granular o desmenuzable a pegajosa, estampada aquí y allá con vetas de moho.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

El contenido máximo de humedad del «Ennstaler Steirerkas» es del 46 %, lo que le confiere un valor CAQD (contenido de agua en el queso desnatado) sustancialmente inferior al habitual en el caso de un queso ácido.

Las otras propiedades físico-químicas del «Ennstaler Steirerkas» son las siguientes:

Materia grasa sobre extracto seco (calculada): 0-12 %

Peso seco: Mínimo 52 % – Máximo 62 %

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

Piensos:

Desde finales de mayo hasta finales de septiembre o principios de octubre, las vacas lecheras suelen pastar en pastos de montaña situados entre 500 m y 1 800 m sobre el nivel del mar, donde se alimentan de diferentes tipos de hierba. Si no se practica el pastoreo, debe garantizarse que las vacas sean alimentadas con hierbas procedentes de la zona delimitada (también en forma de ensilado). En invierno, las vacas lecheras se mantienen estabuladas y son alimentadas con heno y ensilado procedentes de la zona delimitada. Las vacas pueden ser alimentadas con herbáceas y gramíneas en forma de forraje verde fresco, heno seco o ensilado transformado. Los agricultores utilizan principalmente sus propios piensos, haciendo especial hincapié en la calidad durante la cosecha.

Para garantizar el bienestar de los animales, resulta necesario y, por tanto, está permitido complementar su alimentación con concentrados y forrajes bastos procedentes de otras zonas, que pueden representar hasta el 40 % de la materia seca sobre una base anual, para garantizar un suministro equilibrado de nutrientes y una alimentación adecuada durante períodos de alto rendimiento lácteo o en caso de condiciones meteorológicas excepcionales, como las sequías. Los concentrados pueden adquirirse en otras zonas, ya que la zona geográfica, al ser una región montañosa tradicional caracterizada por pastos y una capa de humus poco profunda, no está bien adaptada al cultivo. Esto significa que prácticamente ni se cultivan ni se producen cereales o cultivos similares en la zona, lo que obliga a adquirirlos en otras zonas. No obstante, al menos el 60 % de la materia seca, sobre una base anual, debe proceder de la zona geográfica.

Por lo tanto, el porcentaje de forrajes (forrajes bastos, ensilado y/o hierba) procedente de la zona geográfica no puede ser inferior al 60 % del total de materia seca administrada anualmente a las vacas en lactación. Menos del 40 % de la materia seca de cada ración puede estar compuesta de concentrado/heno procedente de otras zonas.

La citada excepción para los complementos alimenticios no afecta a la elevada y constante calidad de la leche, ya que la mayor parte de los forrajes bastos deben proceder de la zona delimitada.

Materia prima:

Para la producción del «Ennstaler Steirerkas» únicamente se utiliza leche de vaca procedente de la zona geográfica definida.

La leche pasteurizada o desnatada cruda se coagula sin adición de cuajo. En caso necesario, pueden utilizarse cultivos de bacterias lácticas para estimular el proceso de acidificación. No pueden añadirse materias colorantes ni conservantes químicos.

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

Toda la producción (materias primas, transformación y maduración) debe llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

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

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción tradicional del «Ennstaler Steirerkas» está situada en la parte noroccidental de Estiria (distrito de Liezen).

5. Vínculo con la zona geográfica

El clima inestable, la riqueza de diversas formaciones rocosas (en particular, micaesquisto, piedra caliza, dolomita, mármol, esquisto verde, anfibolita y arenisca), así como los diferentes tipos de terrenos y suelos, posibilitan que el paisaje y la fauna locales sean extremadamente diversos. Las condiciones locales específicas (clima, orografía y suelo), junto con la práctica de la ganadería extensiva de pasto, permiten el crecimiento de la vegetación típica de los prados y pastizales de montaña, con abundante hierba si se compara con las zonas de los valles y una biodiversidad especial condicionada por su ubicación y su uso.

La flora alpina, rica en una amplia variedad de especies, influye en la calidad de la materia grasa de la leche. La leche procedente de esta zona montañosa presenta un perfil de ácidos grasos con mayores niveles de ácidos grasos insaturados (ácidos grasos omega-3) y beta-caroteno.

Esta leche desnatada se utiliza para producir un queso de leche agria con un bajo contenido de materia grasa, con proteínas biológicas de alta calidad, oligoelementos y vitaminas, que contribuyen notablemente al color entre parduzco y verdoso, al olor aromático e intenso y al sabor polifacético del «Ennstaler Steirerkas».

El «Ennstaler Steirerkas» empezó a producirse industrialmente hace tan solo unas décadas, lo que pone de manifiesto la importancia del elemento humano y de su destreza. Aún hoy, muchas etapas de la transformación se siguen realizando manualmente.

Los conocimientos técnicos relacionados con la producción del «Ennstaler Steirerkas» se han transmitido a menudo en familias durante generaciones. Los productores de leche de Ennstal también han mantenido intensos intercambios de información a través de reuniones periódicas e iniciativas de formación compartidas, lo que ha contribuido notablemente a preservar los conocimientos sobre la producción del «Ennstaler Steirerkas».

La base del sabor del «Ennstaler Steirerkas» es el conocimiento tradicional y regional de los ganaderos locales y su capacidad para hacer frente a las especificidades del microclima local, lo cual se refleja directamente en el proceso de producción. El análisis permanente de las condiciones climáticas de la región permite a los ganaderos compensar su impacto y garantizar una calidad constante del queso. Por ejemplo, los métodos de cultivo se adaptan al clima y a la vegetación para mantener la calidad de los piensos. En condiciones meteorológicas adversas, los procesos de acidificación deben complementarse con dosis mayores de bacterias de ácido láctico. Las condiciones de maduración del queso cambian con la temperatura del aire y los niveles de humedad. Por lo tanto, resulta necesario observar cuidadosamente cada una de las fases del proceso de elaboración y conocer el momento adecuado para cada acción.

Para producir el «Ennstaler Steirerkas», la leche agria se calienta en cubas de queso a una temperatura de entre 75 °C y 100 °C hasta que la cuajada se separa del suero. Este proceso es importante para que el queso goce de una gran capacidad de conservación, aspecto muy importante en los pastos. Al mismo tiempo, la leche debe tratarse con cuidado para garantizar el mantenimiento de una gran parte de las características y componentes aromáticos y microbiológicos y, por tanto, de sus cualidades específicas. Además, la leche, debido a las condiciones de alimentación naturalmente cambiantes en los pastos de montaña, no tiene características estándar y su calidad (por ejemplo, en términos de proteínas o de composición de ácidos grasos) fluctúa. Gracias a su amplia experiencia, los productores de «Ennstaler Steirerkas» compensan ampliamente estas fluctuaciones naturales.

El desmenuzado de la cuajada ácida también requiere una gran experiencia, lo que se traduce en un aumento de la superficie del queso y favorece además el proceso de secado. Esto da lugar a unos granos muy secos, que confieren al «Ennstaler Steirerkas» su textura desmenuzable única.

La manipulación cuidadosa es decisiva para el proceso de maduración y, por tanto, para la calidad del producto final. El proceso de maduración se realiza bajo la influencia de mohos nobles, en cámaras o bodegas de maduración bien ventiladas, a temperaturas comprendidas entre 6 °C y 14 °C y unos niveles de humedad comprendidos entre el 60 % y el 85 %, con un volteo regular de los quesos. Esto garantiza la superficie seca, fisurada, entre marrón y gris, típica de «Ennstaler Steirerkas», con una infestación de mohos de color verde o blanco. Durante la etapa de maduración, se debe prestar especial atención a la conservación de las ruedas de queso, ya que este proceso también se desarrolla en los pastos de montaña, a bajas temperaturas y con altos niveles de humedad, que varían con frecuencia. El queso suele madurar en bodegas naturales, que requieren un seguimiento especialmente cuidadoso por parte de los productores de leche alpinos, ya que las condiciones de maduración no se pueden controlar a través de la tecnología. Durante la maduración, es especialmente importante que las ruedas de queso se vuelteen regularmente para que se sequen de forma uniforme. El productor, gracias a su ojo experto, decide cuándo las ruedas están listas para ser volteadas, lo que contribuye notablemente a la calidad del queso. Durante este proceso, deben tenerse en cuenta las peculiaridades de las condiciones locales y de las instalaciones técnicas.

Una prueba del estrecho vínculo del queso con su zona de producción también se ve corroborada por la casi total inexistencia de transporte durante el proceso de elaboración. La leche se produce en la zona geográfica y se transforma directamente *in situ* o después de trayectos relativamente cortos.

Por lo tanto, el «Ennstaler Steirerkas» debe considerarse un producto que tiene una identidad particular y está fuertemente conformado por la región.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/ennstalersteirerkas/>

También puede accederse directamente al sitio web de la Oficina Austriaca de Patentes (www.patentamt.at) y seguir la arborescencia siguiente: «Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe» [Protección de marca/Derechos de protección/Indicación de origen]. El texto aparece bajo el nombre de la denominación de calidad.
