

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

(2021/C 309/11)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 <sup>(1)</sup> de la Comisión.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos e-Ambrosia de la Comisión.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «Cebreiro»

N.º UE: PDO-ES-0443-AM01 – 16 de febrero de 2021

## DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre**

«Cebreiro»

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*

Queso graso elaborado con leche pasteurizada de vaca mediante un proceso que comprende las fases de coagulación, corte de la cuajada, desuerado, amasado y salado, moldeado y prensado. Puede comercializarse fresco, o curado, en este último caso con un periodo de maduración mínimo de 45 días.

Sus elementos más destacados son:

## Características físicas

- Forma: de hongo o gorro de cocinero, compuesto de dos partes: la base, cilíndrica, de diámetro variable y con una altura no superior a 12 cm, salvo en los quesos de más de 2 kg en los que la altura puede llegar a 15 cm; y el sombrero, que tendrá entre 1 y 2 cm más de diámetro que la base y su altura no será superior a 3 cm. En los quesos de más de 2 kg, el diámetro del sombrero podrá llegar a ser hasta 4 cm mayor que el de la base y su altura no superará los 5 cm.
- Peso: mínimo 0,3 kg.

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

### Propiedades organolépticas

El queso fresco presenta ausencia de corteza y solo una ligera transición de color respecto al interior. Su pasta es homogénea, blanca o ligeramente amarillenta, blanda y sin ojos; puede presentar ligero aspecto estratificado y friable al corte. Olor a leche acidificada con toques de nata o mantequilla. Textura en boca granulosa pero fundente, y altamente adhesiva. El sabor es similar al olor, a leche acidificada, nata, mantequilla. El retrogusto es persistente y ligeramente ácido.

El queso curado tiene la corteza poco diferenciada de amarillo a amarillo intenso y puede presentar moho dependiendo de la fase de maduración. Su pasta, de color marfil que puede llegar a amarillo, presenta una consistencia entre mantecosa y firme, a veces dura, dependiendo del grado de maduración. Su sabor es lácteo, llegando a ser un tanto metálico y picante.

### Características analíticas

- Humedad (para los quesos curados): variable según el grado de maduración, pero siempre inferior al 50 %.
- Grasa: mínimo 45 % y máximo 60 %, sobre extracto seco.

### 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

Los prados y cultivos forrajeros del área de producción constituyen una base importante en la alimentación del ganado. También es destacable el papel que juegan los pastos extensivos (pastizales y pastos arbustivos), donde los animales pastan en libertad cuando las condiciones lo permiten.

En lo que se refiere a los alimentos concentrados de origen vegetal, se utilizan como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado.

#### Materias primas

El queso Cebreiro se elabora con leche de vaca; cuajo animal y fermentos lácticos u otros enzimas coagulantes expresamente autorizados; y sal (cloruro sódico).

La leche que se emplee en la elaboración del queso será leche entera, procedente del ordeño de vacas de las razas rubia gallega, frisona o pardo alpina, o de sus cruces, pertenecientes a explotaciones situadas dentro de la zona geográfica definida e inscritas en el registro establecido al efecto.

La leche no contendrá calostros, ni conservantes, inhibidores o productos medicamentosos que puedan incidir en la elaboración, maduración, curado o conservación del queso. No se permite ningún procedimiento de estandarización o manipulación que cambie la composición inicial de la leche.

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

La producción de la leche, las operaciones preliminares a las que deba someterse aquella, así como la elaboración, maduración y curado de los quesos, deben realizarse dentro de la zona geográfica definida en el punto 4. Por tanto, todas las fases de producción se deben realizar dentro de la zona.

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

Los quesos protegidos deberán ser comercializados, con carácter general, en piezas enteras y en los envases autorizados.

No obstante, se podrá autorizar la comercialización en porciones, e incluso el troceado en el punto de venta, siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, evitando cualquier posibilidad de confusión.

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

Los quesos comercializados bajo el amparo de la denominación de origen protegida «Cebreiro» deberán llevar, tras su certificación, la etiqueta correspondiente a la marca propia de cada elaborador y una contraetiqueta de codificación alfa-numérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la denominación de origen protegida que figura a continuación:



Tanto en la etiqueta comercial como en la contraetiqueta figurará obligatoriamente la mención denominación de origen protegida «Cebreiro». Además, en el queso Cebreiro curado se incluirá este término de forma destacada, para distinguirlo del producto fresco.

### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de leche y de elaboración de los quesos amparados por la denominación de origen protegida «Cebreiro» está constituida por el área geográfica que abarcan los términos municipales siguientes, todos ellos en la provincia de Lugo (Comunidad Autónoma de Galicia): Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos y Triacastela.

### 5. Vínculo con la zona geográfica

#### *Histórico*

El origen de estos quesos se atribuye a los primeros monjes que se instalaron en el poblado del Cebreiro, punto de entrada en Galicia del Camino francés, principal vía de peregrinación a Santiago, para atender al hospital que se construyó a finales del siglo IX para satisfacer las necesidades de los peregrinos. A lo largo de los siglos, los peregrinos degustaron el queso en las montañas del Cebreiro y lo dieron a conocer por toda España y Europa.

La documentación conservada en el Archivo Histórico Nacional y en el Archivo General de Simancas, permite esbozar curiosos apuntes relativos al despacho, con periodicidad anual, del queso elaborado en el Cebreiro para su consumo por la Casa Real portuguesa durante el reinado de Carlos III. El queso era elaborado en sus domicilios por los aldeanos de la comarca (mujeres principalmente) a partir de noviembre. Las remesas consistían siempre en dos docenas de quesos. Se efectuaba en la última quincena del año, aprovechando para su mejor conservación la frialdad estacional, para ser entregados en la primera quincena de enero como agasajo a la reina de Portugal.

Además, diversos documentos de los siglos XVIII y XIX acreditan igualmente la notoriedad que tenía el queso del Cebreiro en esa época.

Acudiendo ya a referencias bibliográficas más recientes, en el libro «*Geografía General del Reino de Galicia*» (1936), se recoge información relativa al queso del Cebreiro, de sus características y forma de elaboración.

Posteriormente, y ya en los años sesenta del pasado siglo, Carlos Compañé Fernández, estudioso de los quesos españoles en general y gallegos en particular, publicó diversos trabajos en los que se hace un amplio estudio de estos quesos, incluyéndose análisis químicos y bacteriológicos. Podríamos decir que son los primeros estudios científicos sobre los mismos.

En el «*Inventario Español de Productos Tradicionales*», publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1996, se recoge, en el capítulo dedicado a los quesos, una amplia información sobre el queso del Cebreiro, con datos sobre sus características, su forma de elaboración, su historia y su importancia económica.

*Factores naturales*

La zona amparada por la denominación de origen protegida «Cebreiro» presenta un clima oceánico de montaña. Se caracteriza por la fuerte degradación de la influencia marítima y por la acentuación de las características continentales. Esto supone una importante limitación para las actividades agrícolas. Una gran parte del territorio, por encima de los 1 000 metros de altitud, presenta un régimen de temperaturas que podría caracterizarse como «muy frío», dentro de lo que son las condiciones generales para Galicia, con un período libre de heladas inferior a cinco meses.

Como consecuencia de las desfavorables condiciones del medio, la actividad ganadera es fundamental para la economía de la zona debido a que las condiciones climáticas, edáficas y orográficas le son menos hostiles que a la agricultura, por la presencia de buenos prados naturales y pastos, por la posibilidad de aprovechar como pastos las numerosas superficies de montes y por la adaptación del ganado a los rigores climáticos.

*Relación causal entre el medio geográfico y las características específicas del producto*

El área geográfica de producción del queso «Cebreiro» se caracteriza, por lo tanto, por la presencia de numerosos valles encajados entre montañas en los que abundan los prados y pastizales hasta el punto de que son elemento fundamental de su paisaje.

Este medio geográfico singular incide en las características diferenciadoras del queso «Cebreiro» a través de diversos factores:

- En primer lugar, como ya se apuntó, el medio geográfico es favorable para el crecimiento de abundantes pastos de primera calidad.
- Además, la producción láctea está basada en pequeñas explotaciones familiares en las que se hace un manejo tradicional del rebaño, con importante presencia todavía de ejemplares de razas autóctonas, y en las que la alimentación se realiza fundamentalmente a base de los forrajes producidos por la propia explotación, aprovechados, cuando la climatología lo permite, mediante pastoreo.
- Los alimentos concentrados, adquiridos fuera de la explotación, se utilizan solo en pequeñas cantidades como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado. Este modelo tradicional, en el que la adquisición de insumos fuera de la explotación está limitada al máximo, facilita la viabilidad económica de estas pequeñas granjas familiares.
- Las características de estas explotaciones hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad óptimas para la elaboración de los quesos. Está científicamente probado que estos sistemas de producción y alimentación del ganado de una forma más natural proporcionan a la leche una mejora en su calidad nutricional, debido a la mayor acumulación de CLA (ácido conjugado linoléico) y de ácidos grasos omega-3 en su perfil lipídico, ya que a medida que los animales consumen más pastos, se incrementa el contenido de estas grasas dietéticamente favorables, lo que también repercute en las características de los quesos elaborados.
- Por último, los productores de la región atesoran una larga tradición en la elaboración de este tipo de quesos, de características absolutamente singulares —a destacar su peculiar forma tradicional de «gorro de cocinero», que permite su inmediata identificación— habiendo conseguido que sus productos alcancen un merecido prestigio y reconocimiento entre los consumidores.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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

[https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego\\_de\\_condiciones\\_DOP\\_Cebreiro\\_septiembre\\_2020\\_final.pdf](https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_DOP_Cebreiro_septiembre_2020_final.pdf)

---