

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el 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 392/06)

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⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

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

«HEUMILCH»/«HAYMILK»/«LATTE FIENO»/«LAIT DE FOIN»/«LECHE DE HENO»

N.º UE: TSG-AT-1035-AM01 – 25 de febrero de 2021

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre de la agrupación	ARGE Heumilch Österreich
Dirección	Grabenweg 68 6020 Innsbruck ÖSTERREICH
Teléfono	+43 512345245
Dirección de correo electrónico	office@heumilch.at

Declaración sobre el interés legítimo de la agrupación:

La agrupación de productores que presenta la solicitud de modificación es la que presentó la solicitud de registro de «Leche de heno».

La indicación de la denominación «Leche de heno» en las lenguas de los países donde es tradicional su producción supone un compromiso con el método de producción tradicional y la especialidad tradicional garantizada. De este modo, contribuye a reforzar la denominación protegida «Leche de heno», lo cual también beneficia a la agrupación solicitante.

2. Estado miembro o tercer país

Austria

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por las modificaciones

Nombre del producto

Descripción del producto

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Método de obtención
- Otros [especifíquense]

4. Tipo de modificación

- 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, no se considera menor.

5. Modificaciones

Inclusión de la denominación «Leche de heno» en lengua eslovena:

En el punto «3.1. Nombres que deben registrarse» [en el pliego de condiciones con arreglo al modelo que figura en el anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014, ahora punto 1. «Nombre(s) que debe(n) registrarse»], se añade la denominación «Leche de heno» en lengua eslovena:

«Heumilch» (de) / «Haymilk» (en) / «Latte fieno» (it) / «Lait de foin» (fr) / «Leche de heno» (es) / «Seneno mleko» (sl)

Motivo: Dado que la «Leche de heno» se produce en Eslovenia siguiendo el método tradicional de producción que figura en el pliego de condiciones, la denominación eslovena también debe protegerse.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de foin»/«Leche de heno»/«Seneno mleko»

N.º UE: TSG-AT-1035-AM01 – 25 de febrero de 2021

«Austria»

1. Nombre

«Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de foin»/«Leche de heno»/«Seneno mleko»

2. Tipo de producto

Clase 1.4: Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

3. Justificación del registro

3.1. Indicar si el producto:

- es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;
- está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

La producción de leche de heno es la forma más natural de producción lechera. La leche procede de animales criados en explotaciones lecheras tradicionales y sostenibles. La diferencia esencial entre la leche estándar y la leche de heno, así como el carácter tradicional de la leche de heno, deriva del hecho de que, al igual que en los albores de la producción lechera, los animales no se alimentan con forraje fermentado. Desde los años sesenta del siglo pasado, a raíz de la industrialización y la mecanización de la agricultura, se ha extendido cada vez más la producción de ensilado (forraje fermentado) en detrimento de los forrajes verdes. Además, la normativa prohíbe la utilización de animales y piensos que, de conformidad con la legislación aplicable, deben considerarse «modificados genéticamente». El régimen alimenticio se adapta en función de los cambios estacionales: en el periodo de alimentación verde, se suministran a los animales hierbas y follajes frescos y heno, así como los tipos de piensos autorizados con arreglo al punto 4.2; durante el invierno son alimentados con heno u otros tipos de piensos autorizados con arreglo al punto 4.2.

3.2. Indicar si el nombre:

- se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;
- identifica el carácter tradicional o específico del producto.

4. Descripción

4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

Leche de vaca de conformidad con la legislación en vigor.

4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1 que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

La leche de heno se produce con arreglo a las condiciones de producción tradicionales que se ajustan al «Heumilchregulativ» (normativa sobre la producción de leche de heno). Este tipo de leche se caracteriza por atenerse a normas que prohíben la utilización de forraje fermentado, como los ensilados, y que prohíben la utilización de animales y piensos que, según la legislación vigente, deben considerarse «modificados genéticamente».

«Heumilchregulativ»

La «leche de heno» es una clase de leche de vaca obtenida de vacas lactantes y producida por ganaderos que se han comprometido a cumplir los siguientes criterios. No utilizar animales ni piensos que, de conformidad con la legislación aplicable, deben considerarse «modificados genéticamente».

La explotación agrícola en su conjunto debe operar conforme a las normas aplicables a la producción de la leche de heno.

- a) No obstante, una explotación puede estar dividida en unidades claramente separadas, no gestionándose todas ellas conforme a tales normas. Debe tratarse de producciones diferentes.
- b) Si, en virtud de la letra a), todas las unidades de la explotación no se gestionan conforme a las normas aplicables a la producción de la leche de heno, el ganadero debe separar los animales utilizados en las unidades de fabricación de leche de heno de los animales utilizados en las restantes unidades, y llevar un registro ad hoc que permita demostrar dicha separación.

Tipos de piensos autorizados

- Los animales se alimentan principalmente de hierba fresca, leguminosas y follajes frescos durante el periodo de alimentación verde y de heno en el invierno.
- Se autorizan como complemento los siguientes forrajes groseros: colza verde, maíz verde, centeno verde y remolacha forrajera, así como pellets de heno, alfalfa y maíz y otros forrajes similares.
- La parte del forraje grosero en la ración anual debe constituir al menos el 75 % de la materia seca.
- También se autorizan los siguientes cereales en su presentación comercial convencional y en compuestos con minerales (salvado, pellets, etc.): trigo, cebada, avena, triticale, centeno y maíz.
- Pueden utilizarse también como piensos las habas, los guisantes forrajeros, los altramuces, los frutos oleaginosos y las harinas o tortas de extracción.

Tipos de piensos prohibidos

- Están prohibidos los siguientes tipos de piensos: ensilado (forraje fermentado), heno húmedo y heno fermentado.
- No se puede alimentar a los animales con subproductos de cervecería, de destilería o de elaboración de zumos de frutas, ni con otros subproductos de la industria alimentaria, tales como bagazo de cervecería o residuos de siega. Constituyen excepciones los residuos secos y melazas subproductos de la fabricación de azúcar y los forrajes proteínicos secos producidos durante la transformación de cereales.
- No se puede alimentar a los animales hembra con ningún tipo de forraje húmedo.
- No se pueden suministrar a los animales productos de origen animal (leche, suero de leche, harina de carne y hueso, etc.), excepto en el caso del ganado joven, al que se puede suministrar leche y suero de leche.
- No se pueden utilizar para la alimentación de los animales residuos de jardinería, frutas caídas, patatas ni urea.

Condiciones de fertilización

- En todas las zonas explotadas agrícolaemente por el proveedor de leche, está prohibida la utilización de lodos de depuración, productos derivados de estos lodos y compost procedente de plantas de depuración municipales, excepto los composts verdes.

- Los proveedores de leche deberán, en todas las superficies forrajeras, esperar al menos tres semanas entre el momento en que se haya esparcido el abono y la utilización de los forrajes obtenidos.

Utilización de adyuvantes químicos

- Solo se autoriza el uso selectivo de plaguicidas químicos de síntesis bajo la supervisión de especialistas en agronomía, y deberán aplicarse en lugares específicos en cualquiera de las zonas de forrajes verdes de la explotación lechera.
- Las pulverizaciones con insecticidas para insectos voladores solo podrán efectuarse en los establos en ausencia de las vacas lactantes.

Prohibiciones de suministro

- No podrá suministrarse leche bajo la denominación de «leche de heno» dentro de los diez días siguientes a la parición.
- En el caso de las vacas que hayan sido alimentadas con ensilado (forraje fermentado), deberá observarse un período mínimo de espera de catorce días.
- En el caso de los animales alpinos que hayan sido alimentados con ensilado (forraje fermentado) en sus explotaciones, o bien deberán recibir piensos que no contengan ensilado durante los catorce días anteriores a su traslado a los pastos alpinos, o bien su leche únicamente podrá denominarse «leche de heno» una vez hayan estado durante catorce días en los pastos alpinos (propiedad del suministrador de la leche de heno). En los pastos alpinos no podrá producirse ni utilizarse como pienso el ensilado.

Prohibición de alimentos y piensos modificados genéticamente

- Con el fin de preservar la forma tradicional de producción de la leche de heno, no se podrán utilizar animales ni piensos que, de conformidad con la legislación aplicable, deben considerarse «modificados genéticamente».

Otras disposiciones

- No pueden producirse ni almacenarse ensilados (forrajes fermentados).
- No pueden producirse ni almacenarse pacas con envoltorios plásticos.
- No pueden producirse heno húmedo ni heno fermentado.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

Carácter específico

La leche de heno se diferencia de la leche de vaca estándar debido a sus condiciones especiales de producción de conformidad con el punto 4.2 del «Heumilchregulativ».

Los estudios realizados por el Dr. Ginzinger y colaboradores, de la «Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft» (BAM, Agencia Federal para la Producción Lechera Alpina) en Rotholz, en 1995 y 2001, mostraron que el 65 % de las muestras de leche de vacas alimentadas con ensilado contenía más de 1 000 esporas de Clostridium por litro. Un análisis de la leche entregada a una gran quesería arrojó el resultado de que el 52 % de las muestras contenían más de 10 000 esporas de Clostridium por litro. Según los estudios realizados, el 85 % de las muestras de leche de heno procedentes de vacas no alimentadas con ensilado contenía menos de 200 esporas por litro, y el 15 % de las muestras contenía entre 200 y 300 esporas por litro. La leche de heno presenta un nivel especialmente bajo de esporas de Clostridium debido al especial régimen alimenticio. Cuando en la elaboración de quesos de pasta dura se utiliza leche de heno cruda se registran menos problemas de relevancia en lo que concierne a los ojos y el sabor del queso.

Dentro de un proyecto de investigación titulado «Einfluss der Silage auf die Milchqualität» (Influencia del ensilado en la calidad de la leche) (Ginzinger y Tschager, BAM, Rotholz, 1993), se analizó el sabor de leche de animales que habían sido alimentados con ensilado y de animales no alimentados de esa forma. El 77 % de las muestras de leche procedente de animales alimentados con heno no presentaba problemas de sabor. En lo que respecta a las muestras de leche de animales alimentados con ensilado (leche estándar), sólo el 29 % de ellas no presentaba problemas de sabor. También se observó una diferencia significativa en las muestras tomadas en las cisternas de los camiones de recogida de leche. En el 94 % de los análisis de la leche de heno procedente de animales no alimentados con ensilado no se constataron problemas de sabor. Sin embargo, la proporción de muestras de leche procedente de animales alimentados con ensilado que no presentaba problemas de sabor solo era del 45 %.

En una tesis de la Universidad de Viena (Schreiner, Seiz y Ginzinger, 2011), se demostró que la leche de heno contiene aproximadamente el doble de ácidos grasos omega 3 y ácidos linoleicos conjugados que la leche estándar, debido a que, en este tipo de leche, la alimentación de los animales se basa en forrajes groseros y en el pastoreo.

Carácter tradicional

La producción de leche de heno y su transformación es tan antigua como la propia cría de vacas lecheras en el ámbito de la agricultura (siglo V a. C., aproximadamente). Ya desde la Edad Media, en las zonas prealpinas y en las montañas del Tirol se elaboraba queso utilizando leche de heno en las pequeñas granjas lecheras alpinas (Schwaighöfen). La palabra «Schwaig» procede del alto alemán medio y denota una forma especial de asentamiento y, en particular, de explotación agrícola en la región alpina. Con frecuencia, los propietarios de tierras establecían las Schwaighöfen como asentamientos permanentes y la cabaña bovina se destinaba principalmente a la producción lechera (con vistas, en particular, a la elaboración de quesos). Estas granjas han existido en el Tirol y Salzburgo desde el siglo XII. En las zonas de montaña, la leche de heno estaba asociada originalmente a la producción de queso de pasta dura a base de leche cruda. A comienzos del siglo XX ya se aprobaron leyes (Milchregulative) sobre la leche procedente de animales no alimentados con ensilados destinada a la producción de quesos de pasta dura. En Austria, estas leyes constituyeron el germen del Milchregulative (reglamentos sobre la leche) de las provincias de Vorarlberg, Tirol y Salzburgo en torno a 1950. En 1975, este «Milchregulative» fue armonizado y adoptado por el organismo austríaco para la producción lechera como normas aplicables a la leche apta para la producción de queso de pasta dura (véase *Bestimmungen über die Übernahme von hartkäsetauglicher Milch*, Österreichische Milchwirtschaft Heft 14, Beilage 6 Nr. 23c, vom 21. Juli 1975). Hasta 1993, el anterior organismo austríaco para la producción lechera reguló determinadas zonas de producción, llamadas «zonas libres de ensilados», con objeto de preservar la leche de heno (también llamada «leche sin ensilado» y «leche apta para la producción de queso de pasta dura») como materia prima para las queserías que utilizan leche cruda. En 1995, la «zona libre de ensilado» para la producción de leche de heno recibió una protección adicional por parte del Ministerio Federal de Agricultura, Silvicultura, Agua y Medio Ambiente, a través de la «medida de no utilización de ensilado» contemplada en las «directrices especiales para promover una agricultura extensiva y respetuosa del medio ambiente que proteja el espacio vivo natural» [Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft, (Programa austríaco para la agricultura respetuosa del medio ambiente), conocido como ÖPUL].

En los pastos alpinos, los animales se han alimentado tradicionalmente con arreglo a los criterios aplicables a la leche de heno. Existen documentos y certificados del año 1544, referidos al pasto alpino de Wildschönauer Holzalm en el Tirol, que atestiguan la producción de queso en las praderas alpinas.

Desde comienzos de los años ochenta del pasado siglo, algunos ganaderos que producen leche de heno también están ejerciendo su actividad de acuerdo con criterios ecológicos.
