

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

(2022/C 431/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición 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 el 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 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

«Emmental français est-central»

N.º UE: PGI-FR-9180-AM01 – 16.4.2021

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET)
26 rue Proudhon – 25000 Besançon (FRANCIA)

Tel. +33 381834613

Correo electrónico: emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com

La agrupación está compuesta por todos los productores de leche y todos los transformadores de la Indicación Geográfica Protegida «Emmental français est-central». Por esta razón, está legitimada para proponer la modificación del pliego de condiciones.

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Epígrafe del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de producción

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: actualización de los datos de contacto del servicio competente del Estado miembro y de la agrupación solicitante, actualización de las referencias a las estructuras de control, actualización de los requisitos nacionales (principales puntos que deben comprobarse).

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

5.1. Descripción del producto

En el caso de la presentación rallada, se añade «*en bolsas, en las que las hebras de queso rallado estén visualmente bien separadas y no aglomeradas*». Esta frase figura en el pliego de condiciones actual, pero en el capítulo relativo a los elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica, es decir, en un lugar que no corresponde a un elemento de descripción del producto.

El apartado correspondiente a las distintas formas de presentación también se modifica en el documento único y se traslada al punto 3.5.

5.2. Zona geográfica

La zona geográfica, que en el pliego de condiciones actual comprende trece departamentos, se reduce a seis departamentos: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort y Vosges. De modo que los departamentos de Ain, Côte d'Or, Haute-Savoie, Isère, Rhône, Saône-et-Loire y Savoie ya no forman parte de la zona geográfica.

Esta reducción de la zona geográfica permite reforzar el vínculo con el territorio de la IGP. La zona geográfica reducida se caracteriza por unas condiciones climáticas más homogéneas.

Desde 2006, todos los operadores autorizados a efectos de la producción de la leche, así como de la fabricación y el afinado del queso «Emmental français est-central» se encuentran en la zona geográfica reducida definida en el proyecto de modificación del pliego de condiciones.

Esta modificación también se incluye en el documento único.

5.3. Prueba de origen

Se añade la frase «*Todo operador que desee intervenir total o parcialmente en el pliego de condiciones está obligado a identificarse ante la agrupación a efectos de su autorización, que debe obtenerse antes de iniciar cualquier producción*», al principio del capítulo, para recordar la obligación de todo operador de presentarse ante la agrupación antes de iniciar la producción, para que las estructuras de control puedan llevar a cabo la supervisión pertinente. Esta adición no afecta al documento único.

5.4. Método de producción

5.4.1. Producción lechera – alimentación del rebaño lechero

5.4.1.1. Tipos de piensos prohibidos

El pliego de condiciones actual prohíbe una serie de productos en la alimentación del rebaño lechero (vacas lecheras y vacas secas). Se añade la prohibición de piensos que contengan materias primas, aditivos y coadyuvantes tecnológicos derivados de organismos modificados genéticamente (OMG). La presencia de materias primas y aditivos derivados de organismos modificados genéticamente en la alimentación del rebaño lechero representa un riesgo, directo o indirecto, para la salud de los consumidores y el medioambiente.

Asimismo, se añade la prohibición de uso de «productos derivados de la palma y el palmiste, en cualquiera de sus formas», ya que se consideran inadecuados debido a la controversia que los rodea.

Por otra parte, con el fin de eliminar cualquier ambigüedad en la redacción, se precisa que los alimentos anteriormente recogidos están prohibidos tanto en la base de la alimentación, como en la alimentación complementaria.

Todas estas modificaciones se introducen también en el punto 3.3 del documento único.

5.4.1.2. Base de la alimentación

El pliego de condiciones actual estipula que la base de la alimentación del rebaño lechero está compuesta por hierba y heno. Los animales deben criarse respetando los ciclos tradicionales de alternancia entre pastoreo y estabulación.

Se añade que la base de la alimentación incluye, además de la hierba, el heno y el ricio, todos los forrajes bastos frescos o henificados. Incluye también tubérculos de plantas y remolacha. No obstante, el forraje distribuido no debe formar parte de la lista de alimentos prohibidos.

Esta modificación también se introduce en el punto 3.3 del documento único.

Se precisa que la proporción del 50 % de la ración total proporcionada por la hierba y el heno debe entenderse como la materia seca mínima de la ración total que constituye la base de la alimentación.

Esta modificación también se introduce en el punto 3.3 del documento único.

También se añade que el 100 % de los forrajes que constituyen la base de la alimentación de las vacas lecheras debe proceder de la zona geográfica de la IGP. Uno de los principales objetivos de la solicitud de modificación del pliego de condiciones es reforzar el vínculo del producto con su territorio. La microflora de la leche ejerce una gran influencia en las características organolépticas del producto. Y la biodiversidad de esta microflora depende, a su vez, de la naturaleza de los pastos y del forraje suministrado a los animales. Las características de la leche procedente de los pastos de la zona geográfica se distinguen por un contenido proteico más elevado que la media observada en el resto del territorio francés. Esta especificidad se ve reforzada cuando el pliego de condiciones prohíbe cualquier forraje ajeno a la zona geográfica.

Esta modificación se introduce en el punto 3.3 del documento único.

El término «estabulación» puede ser objeto de interpretación. Se sustituye por el término «alojamiento animal» en el pliego de condiciones.

5.4.1.3. Pastoreo

El pliego de condiciones actual establece un periodo mínimo de pastoreo de 5 meses. Este requisito se amplía a 6 meses. Además, se añade que, durante el periodo de pastoreo, cada explotación debe disponer de, al menos, 30 áreas de superficie de hierba, consumida fresca, por vaca lactante, de las cuales, al menos 20 áreas han de ser accesibles desde el lugar de ordeño y utilizarse para el pastoreo.

De hecho, el pastoreo obligatorio y la valorización de los pastos constituyen un elemento importante del pliego de condiciones. Los prados se caracterizan por una gran diversidad botánica y microbiana. El mantenimiento de los ciclos tradicionales de pastoreo y henificación contribuye a esta biodiversidad de los pastos.

Estas modificaciones se introducen en el punto 3.3 del documento único.

5.4.1.4. Distribución de alimentos en el comedero

Se añade una disposición al pliego de condiciones actual (en la que se establece que, cuando en el mismo establo —mismo edificio— haya animales distintos de las vacas lecheras y se alimenten con piensos no autorizados para las vacas lecheras, tales animales deberán mantenerse en un recinto separado dentro del establo).

En efecto, el pliego de condiciones prohíbe una serie de materias primas en lo que respecta a la alimentación del rebaño lechero, lo que supone que el rebaño lechero ha de mantenerse separado de otros rebaños presentes en las explotaciones, en particular en lo que se refiere a los alojamientos animales. Esta disposición permite, en particular, evitar que los alimentos distribuidos al rebaño lechero se contaminen con materias primas prohibidas, entre las que se incluyen los productos fermentados, así como facilitar el control.

Esta modificación no tiene incidencia alguna en el documento único.

5.4.1.5. Modalidades de distribución de los alimentos

El pliego de condiciones especifica que los forrajes secos (henos, ricios) destinados a las vacas lecheras (entre las que se incluyen las vacas secas) no deben mojarse ni antes ni durante su distribución. En caso de que la alimentación de las vacas lecheras incluya tubérculos o remolacha, los matojos se deberán eliminar en un plazo máximo de 24 horas tras su distribución al rebaño.

Esta puntualización también se añade en el punto 3.3 del documento único.

5.4.1.6. Alimentación complementaria

Se especifica que, salvo en el caso de las melazas y vinazas de remolacha, los alimentos complementarios se distribuyen en forma deshidratada o inertizada.

Este capítulo establece la lista de materias primas y aditivos autorizados en la alimentación complementaria del rebaño lechero. Se modifica la clasificación para que se corresponda con la nomenclatura de la normativa europea vigente (Reglamento (UE) n.º 68/2013). Los títulos de los epígrafes se modifican en consecuencia.

El epígrafe titulado «1- Granos de cereales, sus productos y subproductos» se sustituye por «1- Granos de cereales y productos derivados», de conformidad con la nomenclatura vigente. A la lista de materias primas autorizadas en la actualidad se añade el sorgo, una alternativa al maíz, que no está contraindicada para la alimentación del rebaño lechero.

El epígrafe titulado «2- Semillas o frutos oleaginosos, sus productos y subproductos» pasa a denominarse «2- Semillas o frutos oleaginosos y productos derivados», de conformidad con la nomenclatura vigente. La palma se retira de la lista de materias primas autorizadas en forma de semillas, aceite o tortas.

Se establece que todas las materias primas autorizadas pueden incorporarse en forma de aceites y grasas.

El epígrafe titulado «3- Semillas de leguminosas» pasa a denominarse «3- Semillas de leguminosas y productos derivados», de conformidad con la nomenclatura vigente.

El epígrafe titulado «4- Productos de la fabricación de azúcar» pasa a denominarse «4- Tubérculos, raíces y productos derivados», de conformidad con la nomenclatura vigente. A la lista de materias primas autorizadas en la actualidad se añaden:

- vinaza líquida de remolacha;
- pulpa de remolacha deshidratada (ya autorizada en el apartado «6- Forrajes deshidratados» del pliego de condiciones actual) y tubérculos;
- proteínas de patata.

Las proteínas de patata ya se encuentran recogidas como producto autorizado en otro apartado del pliego de condiciones actual.

La materia prima «caña de azúcar» figura ahora en el apartado «7- Otras plantas, algas y productos derivados».

El epígrafe titulado «5- Forrajes deshidratados» pasa a denominarse «6- Forrajes, forrajes bastos y productos derivados», de conformidad con la nomenclatura vigente. A la lista de materias primas autorizadas en la actualidad se añaden las gramíneas y leguminosas deshidratadas. Los henos de gramíneas y leguminosas ya forman parte de los productos autorizados para la alimentación del rebaño lechero en el pliego de condiciones actual. No obstante, ahora la autorización se extiende a estas mismas especies forrajeras en su forma deshidratada o como productos derivados en los concentrados proteicos.

El epígrafe titulado «6- Otras plantas, sus productos y subproductos» pasa a denominarse «7- Otras plantas, algas y productos derivados», de conformidad con la nomenclatura vigente.

El epígrafe 7 y el cuadro de aditivos autorizados por el pliego de condiciones actual se sustituyen por tres nuevos epígrafes, para garantizar la conformidad con la nomenclatura europea vigente. Se trata de estas tres categorías:

- Categoría 11: Minerales y sus productos derivados.
- Categoría 12: (Sub)productos de fermentación de microorganismos (véase la modificación 13 relativa a las vinazas).

- Aditivos y coadyuvantes tecnológicos [véase la Lista simplificada de aditivos autorizados por los Reglamentos (CE) n.º 1831/2003 y (UE) 2019/962].

Estas modificaciones, que no modifican las características del producto, no afectan al documento único.

5.4.1.7. Patrones de alimentación de las vacas lecheras

Los patrones de alimentación se actualizan de conformidad con las modificaciones explicadas anteriormente:

- aumento de la duración mínima del periodo de pastoreo de 5 a 6 meses;
- sustitución de la expresión «hierba y/o heno y/o ricio» por «base de la alimentación».

Se suprime la expresión «para mantener la salud de los animales», que se considera innecesaria.

Esta modificación, que no modifica las características del producto, no afecta al documento único.

5.4.2. Queserías – Almacenamiento y recogida de la leche

Se suprime la frase *Deberá garantizarse la trazabilidad de la leche recogida por las queserías. Las queserías llevarán un cuaderno de recogida actualizado*, porque no tiene cabida en el capítulo «Método de obtención».

Esta modificación no tiene incidencia alguna en el documento único.

5.4.3. Queserías – Ciclo de fabricación

Se suprime la frase *Los talleres de fabricación han de estar situados obligatoriamente en la zona geográfica definida en el punto 3*, ya que se trata de una repetición de una obligación del capítulo relativo a la delimitación de la zona geográfica.

Se suprime la frase *«La leche utilizada para la fabricación procede obligatoriamente de explotaciones autorizadas que cumplen las disposiciones del pliego de condiciones»*, ya que se trata de una repetición de una obligación del capítulo relativo a los elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica.

Se suprime el párrafo *«Para poder controlarse en todo momento, debe garantizarse la trazabilidad de la fabricación del “Emmental français est-central”, con el fin de conocer el origen de la leche utilizada y el seguimiento del producto en todas las fases de su fabricación. El sistema deberá permitir también la identificación posterior de las ruedas fabricadas»* del capítulo «Método de obtención» para trasladarse al capítulo relativo a los elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica, pues resulta más adecuado.

Estas modificaciones no tienen incidencia alguna en el documento único.

5.4.4. Queserías - Fabricación

Se añade una puntualización para confirmar que está prohibido el uso de cualquier otro conservante distinto de la sal.

Asimismo, se añade que ninguno de los ingredientes y coadyuvantes tecnológicos debe proceder de organismos modificados genéticamente. Esta evolución se justifica por una evaluación de los riesgos para el consumidor y el medioambiente que todavía no se ha completado.

Se suprime el tiempo máximo de mantenimiento de la temperatura de la cuajada (90 minutos) por carecer de interés tecnológico o cualitativo.

Se suprime el párrafo *«El responsable de la fabricación deberá controlar y supervisar todos los requisitos relativos a las condiciones de recogida de la leche, así como de recepción, de almacenamiento de la leche en la quesería y de fabricación. Los registros de fabricación se deberán conservar durante un periodo de 3 años»* del capítulo «Método de obtención» para trasladarse al capítulo relativo a los elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica, pues resulta más adecuado.

Estas modificaciones no tienen incidencia alguna en el documento único.

5.4.5. Talleres de afinado - Duración del afinado de los quesos

Se suprime la frase *«Los talleres de afinado han de estar situados obligatoriamente en la zona geográfica definida en el punto 3»*, ya que se trata de una repetición de una obligación del capítulo relativo a la delimitación de la zona geográfica.

Esta modificación no tiene incidencia alguna en el documento único.

5.5. **Vínculo**

El capítulo «Elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica» se ha reformulado por completo, con el fin de destacar este vínculo mejor y de manera más sintética.

Se añade la siguiente frase introductoria: «*El vínculo con el origen del “Emmental français est-central” se basa en su calidad específica*».

Se suprime la referencia al macizo alpino, ya que ha dejado de formar parte de la zona geográfica delimitada.

El carácter específico del producto incluye los elementos que figuran en el capítulo «Descripción del producto».

Esta nueva redacción, que no modifica el vínculo, afecta también al documento único.

5.6. **Etiquetado**

De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se añade que el nombre del producto y del símbolo europeo deben figurar en el mismo campo visual. Para lo que la frase «*Además de las indicaciones obligatorias previstas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, el etiquetado incluirá la denominación registrada del producto y el símbolo IGP de la Unión Europea en el mismo campo visual*» sustituye a «*La denominación “Emmental français est-central” y el símbolo IGP europeo son obligatorios en el etiquetado de los quesos destinados a la venta al consumidor*».

Esta puntualización también se incluye en el documento único.

5.7. **Otros**

Se actualizan los datos de contacto del servicio competente del Estado miembro y de la agrupación solicitante. Esta modificación no tiene incidencia alguna en el documento único.

Estructuras de control:

En aplicación de las instrucciones vigentes de ámbito nacional dirigidas a armonizar la redacción de los pliegos de condiciones, se suprimen el nombre y los datos de contacto del organismo de certificación.

Este epígrafe menciona a partir de ahora los datos de contacto de las autoridades francesas competentes en materia de control: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) y Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación ya están disponibles en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

Esta modificación no tiene incidencia alguna en el documento único.

En los requisitos nacionales, el cuadro relativo a los principales puntos que se deben controlar se completa con las nuevas obligaciones relacionadas con el pastoreo. Esta modificación no tiene incidencia alguna en el documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Emmental français est-central»

N.º UE: PGI-FR-9180-AM01 – 16.4.2021

DOP () IGP (X)

1. **Nombre(s)**

«Emmental français est-central»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

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 de leche de vaca cruda, de pasta prensada cocida y salada, con ojos redondos que van del tamaño de una cereza al de una nuez, con un contenido mínimo de 45 % de materia grasa en la materia seca, que es al menos de 62 g por 100 g de queso. La pasta es suave y cremosa. La corteza es dura, de aspecto seco y color amarillo dorado a pardo. El afinado requiere un mínimo de 12 semanas desde el día de su fabricación hasta la salida de las cuevas.

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

La base de la alimentación del rebaño está compuesta por hierba, heno y ricio, así como por todos los forrajes bastos no incluidos en la lista de alimentos prohibidos.

La base de la alimentación debe garantizar, al menos, el 50 % de la materia seca de la ración total, incluso durante el periodo de pastoreo.

El pastoreo es obligatorio durante al menos 6 meses, con el fin de mantener el vínculo con los prados de la zona geográfica.

El 100 % de los forrajes que constituyen la base de la alimentación de las vacas lecheras debe proceder de la zona geográfica.

Durante el periodo de pastoreo, cada explotación debe disponer de, al menos, 30 áreas de superficie de hierba, consumida fresca, por vaca lactante, de las cuales, al menos 20 áreas han de ser accesibles desde el lugar de ordeño y utilizarse para el pastoreo.

La carga ganadera del rebaño lechero de las explotaciones no puede superar las 1,6 UGM lecheras/ha de superficie forrajera asignada al rebaño lechero, incluidos los cereales de autoconsumo.

Queda prohibida la alimentación de las vacas con productos fermentados, con el fin de evitar la contaminación por gérmenes butíricos, que podría alterar las cualidades del queso.

Los forrajes secos destinados a la alimentación de las vacas lecheras no deben mojarse ni antes ni durante su distribución.

En caso de que la alimentación de las vacas lecheras incluya tubérculos o remolacha, los matojos se deberán eliminar en un plazo máximo de 24 horas tras su distribución al rebaño.

La tasa de incorporación de alimentación complementaria a la ración total distribuida a las vacas lecheras no podrá exceder el 50 % de la materia seca de la ración total.

A efectos de la alimentación de los animales, se prohíbe (tanto en la base de la alimentación como en la alimentación complementaria), durante todo el año, el uso de:

- ensilados de piensos fermentados y productos forrajeros empacados que puedan crear condiciones anaeróbicas;
- alimentos que influyan negativamente en el olor de la leche;
- lactosuero líquido;
- orujos, frutos, bagazos y pulpa sin deshidratar;
- productos derivados de la palma y el palmiste, en cualquiera de sus formas;
- conservantes de heno, a excepción del cloruro de sodio;
- piensos que contengan materias primas, aditivos y coadyuvantes tecnológicos derivados de organismos modificados genéticamente.

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

La producción de leche, la transformación en quesos y el afinado se llevan a cabo en la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales para el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere la denominación registrada*

El queso se presenta en las siguientes formas:

- ruedas enteras (de 60 a 130 kg, de 0,70 a 1 metro de diámetro, con una altura mínima en los lados de 14 centímetros) o triángulos (1/4 de rueda; 1/8 de rueda; etc.), bloques y longes (secciones transversales), o
- porciones y trozos, o
- miniporciones, o
- rallado (en bolsas, en las que las hebras de queso rallado estén visualmente bien separadas y no aglomeradas).

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación registrada*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, el etiquetado debe incluir en el mismo campo visual la denominación registrada del producto y el símbolo IGP de la Unión Europea.

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

La zona geográfica comprende los departamentos siguientes: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort, Vosges.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo con el origen del «Emmental français est-central» se basa en su calidad específica.

La zona de producción tradicional del «Emmental français est-central» se encuentra a caballo entre dos macizos montañosos (los Vosgos y el Jura) que forman la llamada región «Est-Central».

Estos macizos se caracterizan por inviernos largos y rigurosos, veranos calurosos y relativamente secos, así como por una pluviometría abundante con un elevado número de días de precipitación. Este clima es especialmente favorable para la producción de hierba y heno de alta calidad (riqueza proteica; perfil de ácidos grasos).

Los prados de la región «Est-Central» de Francia se caracterizan por una gran diversidad botánica y microbiana.

Esta diversidad se preserva gracias a las prácticas agronómicas de los productores de leche y, en particular, gracias al mantenimiento de los ciclos tradicionales de pastoreo y henificación.

Las difíciles condiciones geográficas y climáticas de la zona están en el origen de su vocación lechera bovina y ponen en valor la producción de pasto y forraje.

En la Edad Media, la técnica de fabricación de grandes ruedas de queso era una solución para conservar durante el invierno la abundante leche de verano.

Como la producción de estos quesos requería grandes cantidades de leche (hasta 900 litros de leche para una rueda de Emmental), los productores se fueron gradualmente organizando en cooperativas de puesta en común de la leche. En la región «Est-Central» abundan las «fruitières», que son cooperativas queseras.

En la actualidad, las queserías siguen siendo una parte integrante del patrimonio regional debido a su estrecha relación con el terreno y contribuyen a preservar una actividad económica y social en las comunidades rurales de la zona centrorientada de Francia.

El «Emmental français est-central» es un queso de leche de vaca cruda, de pasta prensada cocida y salada, con ojos redondos que van del tamaño de una cereza al de una nuez. La pasta es suave y cremosa. La corteza es dura, de aspecto seco y color amarillo dorado a pardo. El afinado requiere un mínimo de 12 semanas desde el día de su fabricación hasta la salida de las cuevas. Se presenta en forma de grandes ruedas (de 60 a 130 kg y de 0,70 a 1 metro de diámetro, con una altura mínima en los lados de 14 centímetros).

Estas características se buscan durante la selección final llevada a cabo por los afinadores, con arreglo a los conocimientos tradicionales.

La calidad específica del «Emmental français est-central» se basa en la alimentación del rebaño bovino lechero y en la obligación de pastoreo (6 meses como mínimo), que confieren al «Emmental français est-central» un estrecho vínculo con las diferentes zonas que forman la región «Est-central».

La base de la alimentación de las vacas lecheras procede exclusivamente de la zona geográfica: hierba durante el periodo estival, heno y forrajes bastos en invierno. Así pues, la alimentación local que se les proporciona a las vacas, fruto principalmente del respeto de los ciclos tradicionales de pastoreo y henificación, contribuye al mantenimiento de la biodiversidad de los pastos, pero también al mantenimiento de la biodiversidad microbiana de la leche.

La flora de los prados y, sobre todo, la microflora de la leche influye en las características organolépticas del «Emmental français est-central», que debe elaborarse obligatoriamente con leche cruda. La leche procedente de las zonas de prados y pastizales de la región centrorientales de Francia se caracteriza por un elevado contenido de proteínas, lo cual constituye una característica esencial para la idoneidad de la leche de cara a la elaboración de queso.

Por otra parte, la prohibición de utilizar alimentos fermentados (productos ensilados, balas de heno envueltas) y alimentos complementarios a base de plantas aromáticas (crucíferas, etc.), permite evitar que se produzcan fermentaciones butíricas, así como una mayor acidez en la leche y, posteriormente, en el queso, evitando así aromas y olores desagradables para el consumidor.

De este modo, la ausencia de fermentación butírica debido a la calidad de la leche y una lipólisis más limitada debido a las condiciones de conservación de la leche recogida son elementos que permiten un afinado más largo y una mejor conservación del producto.

Estas precauciones son esenciales para permitir un amplio periodo de afinado en cuevas (12 semanas como mínimo, frente a 6 semanas en el caso de un emmental francés estándar), con arreglo a la tradición, de ruedas procedentes de la transformación de la leche cruda en quesos de pasta prensada y cocida de gran tamaño.

El proceso de afinado consta de tres fases, entre las que se incluye una fase intermedia en una cueva caliente, durante la que se forman los ojos característicos de la pasta: bien definidas, de forma esférica a oval, bien repartidas y regulares, con un tamaño que oscila entre el de una cereza y el de una nuez.

La proteólisis más pronunciada, inducida por un periodo de afinado más largo, explica el gusto típico del queso: intenso y afrutado.

Al final del proceso de afinado, corresponde al afinador seleccionar las ruedas de conformidad con una serie de criterios relativos a las características organolépticas de la IGP «Emmental français est-central», como los ojos, la pasta, el sabor y el olor.

En consecuencia, el periodo de afinado de 12 semanas constituye, junto con las características intrínsecas de la leche utilizada, el factor determinante de las cualidades distintivas del «Emmental français est-central». El control de las tres fases del afinado, junto con la selección final de las ruedas por parte de los afinadores al final de esta etapa, contribuye a la especificidad del producto, que se caracteriza principalmente por una corteza dura y seca, de color amarillo dorado a pardo, y una pasta suave y cremosa con ojos redondos, que van del tamaño de una cereza al de una nuez.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-17d4b020-03b3-42af-88ee-d9124b73b41b
