Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 205/11)

La presente publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de registro de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo [1].

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios [2]

«Pecorino Crotonese»

Nº CE: IT-PDO-0005-01111, de 13.5.2013.

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominación**

«Pecorino Crotonese»

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 la denominación indicada en el punto 1*

La denominación de origen protegida «Pecorino Crotonese» corresponde a un queso de pasta dura semicocida, elaborado exclusivamente con leche entera de oveja.

Cuando se despacha para consumo en sus diversas variantes (fresco, semicurado, curado o incluso para rallar) presenta las características físicas que figuran a continuación. Forma: cilíndrica con caras planas y canto recto o ligeramente convexo. Peso comprendido entre los 0,5 y los 5 kg (los quesos sometidos a un proceso de maduración superior a seis meses pueden llegar a pesar 10 kg). Dimensiones: varían en función del peso; para un peso comprendido entre 0,5 y 5 kg, la altura del canto varía entre 6 y 15 cm, y el diámetro de las caras, entre 10 y 20 cm; para un peso superior a 5 kg, la altura del canto varía entre 15 y 20 cm, y el diámetro de las caras, entre 20 y 30 cm.

El contenido de grasa en el extracto seco no debe ser inferior al 40 %; el contenido de proteínas no debe ser inferior a 25 g/100 g; la humedad no debe ser inferior a 30 g/100 g; En el exterior del queso, destacan las marcas del cesto utilizado para su elaboración.

«Pecorino Crotonese Fresco»: corteza blanca o ligeramente amarillenta. Sabor pronunciado, suave y ligeramente acidulado; corteza delgada, con las marcas típicas del cesto. La pasta es tierna, uniforme y cremosa, del color blanco de la leche y con pocos ojos.

«Pecorino Crotonese Semiduro»: corteza gruesa, de color ligeramente marrón. Sabor intenso y armonioso; la pasta, semicurada, es compacta y con pocos ojos.

«Pecorino Crotonese Stagionato»: cuando se somete a un proceso largo de maduración (superior a seis meses), la corteza es dura y marrón, y puede estar recubierta (impregnada) de aceite de oliva o de sus posos. Sabor intenso y pronunciado, con un ligerísimo regusto picante. La pasta es ligeramente amarillenta, con pocos ojos.

Características organolépticas: en el momento de la degustación, al abrir el queso, se advierte un ligero olor a leche de oveja que se combina en armonía con otros olores característicos, como el olor a heno y a hierbas maduras del campo o los aromas de avellana y humo.

[1] DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
[2] DO L 93 de 31. 3. 2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Leche: cruda entera de oveja, termizada o pasteurizada según la normativa vigente.

Cuajo: pasta de cabrito.

Están permitidos los fermentos lácteos naturales presentes en la leche utilizada para la elaboración del queso o el uso de fermentos naturales derivados del lactosuero (*sieri innesti*) o de la leche (*lattoinnesto*) procedentes de la zona de producción o presentes en ella.

Sal: NaCI (sal gema).

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

La ración de base anual está constituida esencialmente por forraje procedente de la zona geográfica en cuestión. El animal del que procede la leche utilizada se alimenta principalmente de pastos de forraje verde y de heno no fermentado cultivados en la zona de producción. La alimentación se puede completar con concentrados libres de organismos modificados genéticamente (OMG) procedentes de la zona geográfica en cuestión, en particular durante el invierno, cuando las ovejas no pueden pastar. El porcentaje máximo del complemento no puede superar el 40 % del total de la ración anual. La crianza es semisalvaje; el rebaño puede pastar libremente y volver por la tarde al redil, pero los animales están vigilados, se les vacuna y reciben cuidados cuando lo necesitan. El rebaño pasta desde septiembre hasta junio.

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

Crianza de los animales, producción de la leche, elaboración del queso y maduración.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

El «Pecorino Crotonese» DOP se comercializa entero y en porciones de conformidad con la normativa vigente. En la etiqueta que lleva el queso «Pecorino Crotonese», además de la información obligatoria por ley, figura lo siguiente: el logotipo del «Pecorino Crotonese», seguido de la mención «Denominazione di Origine Protetta» o de la sigla DOP, los símbolos de la Unión y, en su caso, la indicación del reglamento de la UE; la razón social y la dirección de la empresa productora o envasadora. En el caso de los productos destinados a los mercados internacionales, la mención «Denominación de Origen Protegida» y el logo de la UE pueden figurar en el idioma del país de destino. El logotipo del producto se divide en dos partes: a la izquierda figura la representación gráfica y a la derecha, la letra. El logotipo debe ir impreso en el queso, a fuego o con un sello en relieve, y las letras han de ir impresas en el canto.

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

La zona de producción y de maduración del queso comprende todo el territorio administrativo de los municipios siguientes, situados en la provincia de Crotone: Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotone, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico y Verzino. El territorio administrativo de los municipios siguientes, situados en la provincia de Catanzaro: Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri y Zagarise. El territorio administrativo de los municipios siguientes, situados en la provincia de Cosenza: Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli y Terravecchia.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona geográfica de producción es una zona homogénea tanto desde el punto de vista geográfico como histórico-cultural y coincide en gran parte con el territorio del Marquesado de Crotone, que, desde el año 1390 de nuestra era, da nombre al territorio en cuestión.

La zona de producción se caracteriza por las típicas colinas locales de arcilla pliocenas del Crotonese y por la vertiente montañosa limítrofe con la provincia de Crotone, que va de Sila Piccola a Sila Grande. Esta zona geográfica está, desde un punto de vista físico, estrechamente interconectada: gran parte de la meseta de Sila se utiliza como pasto natural estival para los rebaños que se encuentran en las colinas situadas entre los montes citados y el mar Jónico. La peculiar topografía de este territorio influye en el clima local, caracterizado por inviernos fríos y veranos cálidos, aunque con cambios térmicos relativamente limitados; la humedad es constante y la humedad relativa media es del 58 %.

En la zona de producción del «Pecorino Crotonese» hay 398 explotaciones ovinas, que cuentan con un total de 49 000 cabezas aproximadamente, lo que supone un aumento de en torno al 4 % en los últimos diez años, contrario a la tendencia observada para el conjunto de Italia.

El sistema de crianza es el pasto semisalvaje, combinado con la práctica de la trashumancia. La zona de producción ofrece muchas posibilidades para el apacentamiento (la SAU destinada al pasto y a los prados permanentes supera el 40 % del total) y contiene familias de plantas con escaso interés zootécnico, incluso consideradas malas hierbas, pero que abundan en las zonas marginales características de la zona de producción. El pasto de la zona de producción es suficientemente homogéneo. La flora de los pastos naturales del Marquesado se compone básicamente de esencias vegetales frescas, como los ecotipos locales de cizaña, trébol, achicoria, pipirigallo o alfalfa.

En el territorio en cuestión, el oficio de maestro quesero goza de prestigio y da testimonio de una antigua tradición históricamente documentada; el recurso a una mano de obra familiar para la elaboración del queso, además, ha permitido conservar intactas las técnicas empleadas antaño. El saber hacer del quesero es un elemento importante para la especificidad del queso, cuya elaboración es manual. Es fundamental que el maestro quesero sepa determinar el momento exacto en el que cuaja la leche, antes de proceder a romper el cuajo con una herramienta local, el *miscu,* hasta la obtención de fragmentos del tamaño de un grano de arroz. La forma de la herramienta permite romper el cuajo con energía, liberando una gran cantidad de materia grasa; el suero residual, de aspecto lechoso y denominado localmente *lacciata,* es un indicador de la correcta ejecución del trabajo de la pasta. También son muy importantes las etapas de *frugatura* (técnica de liberación del suero) y prensado manual de la pasta antes del moldeado en los cestos. Una vez efectuadas, el cuajo se vuelve a mezclar y a remover y se prensa de nuevo en los cestos antes de sumergirse, por último, en la *lacciata*. A continuación, el queso se somete durante uno o varios días al proceso de acidificación, previo al de maduración. Durante la maduración, la superficie se cubre de un moho característico, que el quesero debe vigilar y saber reconocer para seleccionar las piezas que han madurado correctamente y descartar las otras. También durante la maduración es importante que el quesero determine el momento exacto para dar la vuelta al queso, cepillarlo, lavarlo o recubrirlo con aceite de oliva o con posos de aceite de oliva.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Pecorino Crotonese» se caracteriza por lo siguiente:

— ligero olor a leche de oveja, que se combina armoniosamente con otros olores suyos característicos, como el olor a heno y a hierbas maduras del campo y el aroma de avellana y humo, sin que ninguno domine o, como mucho, con un ligero dominio del aroma de oveja,

— pasta compacta con pocos ojos, cuya consistencia en la boca es muy poco elástica; al masticar, se notan los gránulos de la estructura, que se deshacen fácilmente tras una buena masticación. Se nota la presencia de materia grasa, pero no da sensación de mantecosidad. Como consecuencia de la masticación y del calor corporal, se tiene la misma sensación aromática que al cortar el queso, pero más completa y pronunciada, sobre todo al tragar. En ese momento, el aroma típico invade la boca, con una persistencia larga y agradable,

— marcas visibles del cesto en el queso.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

— La peculiaridad del sistema de crianza, semisalvaje, hace que los animales se alimenten principalmente de flora silvestre de la zona en cuestión. Los aromas característicos del «Pecorino Crotonese» proceden de algunos componentes, como los terpenos y los sesquiterpenos, presentes en cantidades significativas solo en algunas familias de plantas, como las gramíneas, las crucíferas, las umbelíferas, las compuestas y otras consumidas normalmente durante el pastoreo de las ovejas. En los cultivos forrajeros, sin embargo, estos componentes representan un porcentaje bajo o muy bajo. Al ser tan aromáticos y estar vinculados a determinadas plantas, su presencia en el queso indica la zona en la que han pastado los animales; es, en realidad, la microflora silvestre la que determina las características organolépticas del «Pecorino Crotonese». Por otro lado, la práctica tradicional de la trashumancia permite proteger a las ovejas del estrés ambiental y nutricional durante el calor estival, preservando así los componentes aromáticos de la leche.

— El clima del territorio influye de manera determinante en la maduración y contribuye a conferir al «Pecorino Crotonese» su estructura típica. El grado de humedad característico de la zona ha contribuido durante siglos a definir las técnicas de maduración y es un recurso natural importante para la maduración del queso. Una maduración adecuada del producto requiere un nivel de humedad que no sea ni demasiado elevado, ya que se correría el riesgo de que el queso no se secara completamente, ni demasiado variable, para garantizar la homogeneidad de las condiciones durante el período completo de maduración. La constancia, en general, del nivel de humedad hace que el «Pecorino Crotonese» madure progresivamente y adquiera la estructura física característica del producto; por ejemplo, la compactabilidad y la ausencia de ojos en la pasta.

— El vínculo indisoluble con la población del territorio, materializado en la técnica de elaboración del queso heredada de la tradición secular de los maestros queseros locales, ha permitido preservar la fama de la región del Crotone en cuanto a transformación de la leche. El empleo de mano de obra casi exclusivamente familiar, además de garantizar la continuidad de la tradición, da testimonio del elevado grado de especialización y del carácter artesanal de la producción, que sigue inevitablemente vinculada a una población que no se encuentra en ningún otro sitio. La especialización resulta particularmente importante en las tareas manuales del proceso: desde el cuajado hasta las distintas operaciones de tratamiento y control del queso durante la maduración, pasando por el moldeado.

— La utilización de fermentos naturales derivados del lactosuero (*sieri innesti*) o de la leche (*lattoinnesto*) procedentes de la zona de producción o existentes en ella establece un vínculo microbiológico con dicha zona. El lactosuero derivado de la leche local garantiza la aportación de bacterias lácteas típicas de la zona de origen y, por tanto, contribuye a determinar la especificidad del producto.

El «Pecorino Crotonese» es un queso que forma parte del entorno rural correspondiente a la zona de producción: hay pruebas muy antiguas, anteriores a la Edad MEDIA, que dan testimonio de ello, y documentos que datan del siglo XVI demuestran que ya entonces se exportaba. Durante el virreinato austriaco (1707-1734), el queso se exportó masivamente y, a principios de enero de 1712, en Nápoles, el reverendo Giacinto Tassone di Cutro vendió al comerciante napolitano Aniello Montagna «200 *cantara* de ***queso Cotrone*** de la presente estación del año corriente, ni hinchado, ni comido por los gusanos, sin agujeros ni grietas». Asimismo, en los últimos 25 años, la denominación se ha utilizado de manera continua en las etiquetas comerciales y por una organización de ganaderos locales; por otro lado, se han registrado numerosos intentos de imitación por parte de productores de zonas exteriores a la región.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ([3])]

Esta Administración ha activado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la DOP «Pecorino Crotonese» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nº 46 de 23 de febrero de 2012.

([3]) Véase la nota a pie de página 2.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el siguiente sitio web: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (http://www.politicheagricole.it), pulsando en «Qualità e sicurezza» (calidad y seguridad) (arriba a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE).