

Publicación de una solicitud 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

(2016/C 20/04)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«ALLGÄUER SENNALPKÄSE»

Nº UE: DE-PDO-0005-0897-11.10.2011

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Allgäuer Sennalpkäse»

2. Estado miembro o tercer país

Alemania

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

El «Allgäuer Sennalpkäse» es un queso de pasta dura y con una larga vida útil, elaborado por métodos tradicionales y artesanales directamente en los «Sennalpen» (granjas alpinas de verano dedicadas a productos lácteos) en Allgäu, mediante una elaboración manual y con leche de vaca no pasteurizada. Es un producto típico de las granjas alpinas de Allgäu.

El «Allgäuer Sennalpkäse» es un queso cilíndrico de pasta dura que puede pesar entre 5 y 35 kg. Su diámetro oscila entre 30 y 70 cm y su altura es de un máximo de 15 cm.

La corteza es seca y presenta un color que varía de naranja amarillento a marrón. La textura es entre firme y blanda, caracterizada por la presencia de agujeros del tamaño de guisantes. Presenta un tono entre marfil y amarillento.

Los quesos que pesen entre 5 y 15 kg pueden cortarse y venderse como quesos jóvenes «Allgäuer Sennalpkäse», después de pasar por un período de maduración de tres meses. El porcentaje de materia seca de los quesos jóvenes «Allgäuer Sennalpkäse» es de al menos un 55 %, mientras que el contenido de grasas en la materia seca no puede ser inferior al 45 %. Los quesos jóvenes «Allgäuer Sennalpkäse» presentan un ligero sabor a nuez, un aroma delicado y una suave consistencia en boca.

El proceso de maduración será de al menos cuatro meses para aquellos quesos que pesen más de 15 kg. El porcentaje de materia seca en los quesos añejos «Allgäuer Sennalpkäse» es de al menos un 62 %, mientras que el contenido de grasas en la materia seca no puede ser inferior al 45 %. Su sabor es intenso, con un sutil toque de nueces. En algunos casos, puede estar ligeramente ahumado.

A medida que va madurando, el sabor del «Allgäuer Sennalpkäse» se vuelve más picante y fuerte, la textura adquiere más firmeza y aumenta la intensidad de su aroma, su color y su sabor.

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

Alimentación

Para la elaboración del «Allgäuer Sennalpkäse», al menos el 60 % del alimento de las vacas debe provenir de la zona de producción.

El «Allgäuer Sennalpkäse» solo se produce en los Alpes y durante la temporada de pasto, que comprende 180 días, de mayo a octubre, por lo que la principal fuente de alimento de las vacas la constituyen dichos pastos montanos. Deben pastar en los Alpes al menos 80 días. Puede que no se las lleve de vuelta a las granjas o a los pastos de los valles todos los días. La hierba de los pastos puede complementarse con heno, que puede ser vital en períodos de escasez imprevista de pastos (debida a nevadas, por ejemplo) o de ajustes estructurales requeridos en la alimentación del ganado lechero.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

El forraje también puede complementarse con elementos proteicos o energéticos, como cereales o cultivos proteaginosos (maíz dulce, alfalfa), subproductos de molinos de cereales y almazaras, piensos que favorezcan el rendimiento de la producción de leche, aptos para los quesos de pasta dura y otros piensos. Estos suplementos dietéticos pueden suministrarse combinados o por separado. No deben constituir más del 30 % de la cantidad diaria suministrada a cada animal.

Generalmente no está autorizado el suministro de ensilados a las vacas lecheras.

Materias primas

La leche utilizada para la elaboración del «Allgäuer Sennalpkäse» proviene de vacas *Braunvieh* o de híbridos de dicha raza, típica de la región.

Solo se utilizará la leche cruda extraída de uno o más ordeños en la respectiva pradera alpina y se mantendrá en refrigeración cuando sea necesario. Se suele desnatar la leche de los ordeños realizados al atardecer. En el proceso de coagulación de la leche solo se utilizan cuajos naturales y cultivos de bacterias ácido-lácticas. El uso de cuajos producidos por microorganismos genéticamente modificados no está permitido. Tampoco está permitido el uso de aditivos o conservantes químicos, con excepción de la sal, que es obligatoria, y de los cultivos de bacterias *Brevibacterium linens*, que son opcionales, para contribuir al desarrollo del sabor y de la corteza del queso.

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

El proceso completo de producción (producción y cuajo de la leche, corte del cuajo, moldeado, remojo en solución salina y maduración) debe llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4.

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

En la etiqueta debe aparecer el nombre «Allgäuer Sennalpkäse». No obstante, puede añadirse a la etiqueta el término «Bergkäse» (queso de montaña), si cumple con las normas del Artículo 31, apartado 1 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 y del Reglamento Delegado (UE) n° 665/2014 de la Comisión de 11 de marzo de 2014 que completa el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a las condiciones de utilización del término de calidad facultativo «producto de montaña».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona alpina en la que se produce el «Allgäuer Sennalpkäse» se sitúa al sur de la región administrativa de Suabia, en Baviera, a una altura de al menos 800 m sobre el nivel del mar. La zona abarca los siguientes distritos rurales de Allgäu: Ostallgäu, Oberallgäu y Lindau.

5. Vínculo con la zona geográfica

La zona de producción del «Allgäuer Sennalpkäse» se caracteriza por su clima y geografía típicos de los Alpes y Prealpes bávaros. La temperatura media anual oscila entre 4 y 6 °C, en función de la altitud. Las precipitaciones alcanzan entre 1 000 y 2 400 mm por año y no se experimentan períodos largos de sequía. El sustrato geológico, generalmente marcado por los períodos de glaciación, se compone de molasa, helveticum, flysch y rocas calcáreas alpinas, (sobre todo dolomita). Los principales tipos de suelo son las rendzinas poco profundas, los suelos pardos, los suelos pseudogley y los luvisoles, localizados en morrenas ricas en nutrientes. En las depresiones del terreno se forman páramos.

Las condiciones climáticas y el terreno accidentado favorecen el pastoreo. Los pastos, que constituyen más del 70 % de la tierra agrícola en Allgäu, juegan un papel esencial (en otras regiones bávaras constituyen normalmente menos del 10 %). Las inclinadas laderas y los pastos que sobrepasan los 2 000 m de altura y su correspondiente corto tiempo de vegetación significan que ese terreno solo permite la actividad del pastoreo alpino. Desde hace siglos, este pastoreo de montaña ha sido de gran ayuda para las granjas instaladas en los valles, ya que supone una importante fuente de alimento. Además, contribuye en gran medida a conservar el paisaje rural de Allgäu.

Las condiciones específicas de la zona (clima, relieve y suelo), junto con la práctica del pastoreo extensivo, permiten el crecimiento de vegetación típica en los pantanos y pastizales montanos, con abundante hierba si se compara con las zonas de los valles. La ubicación y el uso de la zona contribuyen también a mantener una biodiversidad especial.

La leche de las vacas que pastan en las zonas más altas es más rica en sustancias como carotenoides, terpenos y múltiples ácidos grasos poliinsaturados, que contribuyen de manera notable a desarrollar las características del «Allgäuer Sennalpkäse», conocido por presentar un tono amarillento y desprender un succulento aroma, así como por su sabor intenso y variado. El «Allgäuer Sennalpkäse» se elabora a partir de leche cruda sin transformar y cuajo natural. Ello, unido a la alimentación rica en hierbas, otorga al queso un sabor entre picante y fuerte, intenso, con un gusto a nuez y, si se utiliza el fuego, se podrá apreciar un leve sabor ahumado. El sabor del queso será más intenso y sustancioso cuánto más largo sea el periodo de maduración. El queso se caracteriza por su consistencia compacta y suave, sus pequeños agujeros, su color y su intenso aroma.

La raza *Braunvieh* es tradicional de Baviera, en particular de la zona geográfica de la región de Allgäu. Se trata de una raza clásica de doble uso, con una buena producción lechera y cárnica, que es longeva y fecunda. Esta raza de vacas se adapta perfectamente a los pastos de los extensos terrenos montañosos, gracias a sus particulares características: tamaño que oscila entre pequeño y mediano, gran capacidad de adaptación y pastoreo, constitución robusta y paso firme. También conviene resaltar el alto contenido proteico presente en la leche de las vacas *Braunvieh*, ideal para la elaboración de quesos. Este elemento es una pieza clave que contribuye a que el queso «Allgäuer Sennalpkäse» sea tan especial. El uso de una raza de vacas típica de la región acentúa el firme y cercano vínculo del queso con la zona.

En su época, los romanos ya producían queso con la intención de conservar la leche que no se puede bajar todos los días de las montañas. Documentos antiguos muestran que los métodos tradicionales para la elaboración de queso (el método «Süß- bzw. Fettsennen»), que forman las bases de la producción del queso «Allgäuer Sennalpkäse», ya se utilizaban en tiempos de la guerra de los Treinta Años. Los grandes quesos redondos de pasta dura, que se empezaron a producir en Allgäu después de la introducción de quesos de Appenzell, Suiza, hacia el año 1820, se caracterizaban por su larga duración. Además, las ventas de quesos de pasta dura resultaban más lucrativas. La región guarda una larga tradición de saber hacer en cuanto a la elaboración del «Allgäuer Sennalpkäse», que se ha ido transmitiendo de generación en generación entre las familias. Además, los vaqueros de Allgäu mantenían encuentros regulares para compartir sus conocimientos y perfeccionar juntos las técnicas, lo que ha contribuido de forma significativa a conservar el conocimiento de la elaboración del «Allgäuer Sennalpkäse».

El «Allgäuer Sennalpkäse» no se produce nunca de forma industrial, lo que realza el valioso carácter artesano de su elaboración. Todas las etapas del proceso se llevan a cabo de forma manual o mediante instrumentos tradicionales, como arpas de queso y tapas de madera para extraer el suero de la leche. La leche se calienta de forma tradicional en calderas de cobre, lo que ayuda a mejorar la maduración y el sabor del queso.

El fabricante de quesos debe observar de cerca todas las etapas y saber identificar el mejor momento para pasar de una etapa a otra. Para fabricar el «Allgäuer Sennalpkäse», la leche se calienta después de añadir el cuajo hasta al menos 52 °C, una temperatura relativamente alta. Este proceso es importante para que el queso goce de una larga duración, aspecto muy importante en los Alpes. Al mismo tiempo, la leche debe tratarse con cuidado para retener sus cualidades específicas, como su aroma y sus componentes microbiológicos. Asimismo, debido a las condiciones naturales que modifican el estado de los pastos montañosos, la calidad de la leche no es estándar, sino que también varía en términos de contenido proteico o composición de ácidos grasos, entre otras características. La amplia experiencia de los productores de «Allgäuer Sennalpkäse» les permite compensar estas fluctuaciones naturales.

Esta experiencia también es esencial a la hora de realizar los cortes de la leche coagulada, con el fin de obtener las medidas adecuadas para lograr la consistencia compacta y suave característica del «Allgäuer Sennalpkäse». El prensado de la cuajada se realiza de forma manual, generalmente mediante una tabla de madera, al igual que el moldeado de las ruedas de queso. Es fundamental que los productores de queso lleven a cabo dichas etapas de forma cuidadosa y meticulosa, pues serán fases clave para el resto del proceso de maduración y, por tanto, para la calidad del producto final. El «Allgäuer Sennalpkäse» se deja en una solución salina durante tres días antes de la maduración. Este proceso garantiza que el exterior del queso se selle de forma inmediata, mientras que el interior madura cuidadosa y uniformemente, lo que proporciona al «Allgäuer Sennalpkäse» su característica consistencia compacta y uniforme.

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 prados alpinos, a bajas temperaturas y con altos niveles de humedad, que varían con frecuencia. El queso suele madurar durante el invierno en bodegas naturales, donde los granjeros deben trabajar de forma cuidadosa, ya que las condiciones de maduración no se pueden controlar por medios tecnológicos. La destreza de los productores les permite decidir qué ruedas de queso están listas para girarlas, lavarlas o cepillarlas, lo que contribuye de manera significativa a mejorar la calidad del queso. Se deben tener en cuenta las condiciones específicas de cada prado alpino, así como sus ubicación y las instalaciones técnicas disponibles.

Una prueba del cercano vínculo del queso con su zona de producción es la casi total inexistencia de transporte durante su elaboración. La leche se produce y se procesa en los prados alpinos de forma manual. Una gran parte de las ventas también tiene lugar en dicha zona.

El «Allgäuer Sennalpkäse» debe considerarse como un producto que representa la identidad de la zona geográfica y que se ve marcado por su intensa influencia.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41099>
