

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al 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

(2016/C 225/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

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

«ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE»

N.º UE: SI-PGI-0105-01361 — 2.9.2015

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

GOLICA GIZ
Trg svobode 3
SI-2310 Slovenska Bistrica
ESLOVENIA

La solicitud ha sido presentada por la misma agrupación que presentó la solicitud de protección del «Štajersko prekmursko bučno olje», por lo que tiene un interés legítimo.

2. Estado miembro o tercer país

Eslovenia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☐ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☐ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros

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) aún 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

1. Descripción del producto

En el apartado «Presentación del producto», procede modificar la horquilla relativa al contenido de ácido esteárico (C18:0). En el pliego de condiciones aprobado, en lo que atañe a los requisitos nacionales, se ha deslizado un error en la horquilla relativa al contenido de ácido esteárico; debe indicarse «3-16» en lugar de «3-15».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

La rúbrica «Derecho a mencionar la indicación geográfica» contiene información relativa a las superficies sembradas de calabazas oleaginosas y a las variedades sembradas. La extensión de las superficies sembradas de calabazas oleaginosas y las variedades sembradas cambian de año en año, por lo que no resulta oportuno incluir esta información en el pliego de condiciones.

2. Método de obtención

En el esquema que detalla las fases de la obtención del producto, en la fase de prensado, debe suprimirse la mención que indica con precisión el valor de la presión fijada en 300 bares. Esta depende principalmente del tipo de prensa utilizado. Dado que los productores disponen de distintos tipos de prensas, esta mención no es pertinente, ya que el interés de cada productor es obtener una cantidad máxima de aceite mediante el prensado de la masa tostada.

Al objeto de adecuarse a las necesidades y a la demanda del mercado, procede suprimir, en el conjunto del pliego de condiciones, la indicación relativa a la capacidad prescrita de los envases (0,25 l, 0,5 l, 0,75 l, 1,0 l). El aceite de semillas de calabaza puede ser envasado en recipientes de diversas capacidades.

En lo que respecta al control de los parámetros fisicoquímicos de las semillas de calabaza, se suprimen las menciones relativas a las normas que sirven para el análisis de los diferentes parámetros. Lo único importante es que los análisis de los parámetros fisicoquímicos tengan en cuenta las normas vigentes en la materia.

El pliego de condiciones actualmente en vigor precisa el contenido de humedad de las semillas de calabaza, fijado entre el 6 y el 9 % en el momento de la recogida y entre el 6 y el 7 % tras su eventual secado (cuando el contenido de humedad sea superior al 9 %). Conviene armonizar el contenido de humedad de las semillas de calabaza en el momento de la recogida y tras su eventual secado y fijar el contenido máximo en el 9 %. Al mismo tiempo, conviene suprimir el límite inferior del contenido de humedad de las semillas de calabaza (6 %), ya que no es pertinente pues aunque el contenido de humedad sea inferior a ese valor, no repercute en modo alguno en la calidad final del aceite de semillas de calabaza.

En lo que respecta a la duración del tueste, fijada de 30 a 60 minutos, se suprime la duración mínima (30 minutos); solo se conserva el límite máximo, que debe ser de 60 minutos aproximadamente. La mención del límite mínimo no es pertinente ya que lo que influye en la duración del tueste es la calidad de las materias primas. Independientemente de los cambios antes mencionados, incumbe a cada transformador obtener, mediante el tueste, una masa tostada que presente un color verde-castaño y un aroma a nuez.

El método de obtención del «Štajersko prekmursko bučno olje» se describe de manera detallada en el punto 4.5 del resumen. Conviene simplificar dicha descripción y presentar solamente en el punto 3.4 del documento único las etapas de producción elementales del «Štajersko prekmursko bučno olje» que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida, sin describir las fases específicas de manera detallada. Dado que también pueden producirse semillas de calabaza fuera de la zona geográfica definida, la producción no se considera una fase que deba llevarse a cabo en la zona geográfica. Por consiguiente, ya no figura en el punto 3.4 del documento único.

3. Etiquetado

Se propone una nueva descripción del etiquetado del «Štajersko prekmursko bučno olje», dado que procede simplificarla y armonizarla en función de si el producto ha sido envasado dentro o fuera de la zona geográfica definida.

En la actualidad, el punto 4.8 del resumen especifica cómo debe etiquetarse el «Štajersko prekmursko bučno olje» cuando se envasa dentro de la zona geográfica definida y cuando se envasa fuera de ella. La única diferencia entre ambos supuestos radica en el hecho de que el «Štajersko prekmursko bučno olje» envasado en la zona geográfica también puede ir provisto de la etiqueta de calidad nacional, mientras que en el caso del envasado fuera de la zona geográfica definida debe garantizarse su trazabilidad hasta el origen.

Como la trazabilidad del «Štajersko prekmursko bučno olje» debe estar garantizada independientemente del lugar del envasado, es preciso armonizar la indicación relativa al envasado efectuado dentro y fuera de la zona geográfica.

Por otra parte, es necesario armonizar el etiquetado del «Štajersko prekmursko bučno olje», a fin de adaptarlo a las disposiciones del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 901/2012 de la Comisión, de 2 de octubre de 2012, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Štajersko prekmursko bučno olje (IGP)]⁽¹⁾. Dicho Reglamento impone, entre otras cosas, que en la etiqueta del «Štajersko prekmursko bučno olje» figure la indicación del país de origen (Eslovenia) indicada en el mismo campo visual que la denominación protegida, en caracteres idénticos a esta.

Para hacer hincapié en el origen del producto, el logotipo actualmente utilizado en la etiqueta del «Štajersko prekmursko bučno olje» se sustituye por un nuevo logotipo al que se ha añadido la mención «proizvedeno v Sloveniji» (producido en Eslovenia).

⁽¹⁾ DO L 268 de 3.10.2012, p. 3.

4. Otros

Dado que la legislación mencionada en la rúbrica «Legislación» ya no está en vigor, se hace referencia de forma genérica a la legislación vigente en Eslovenia y en la Unión Europea.

La modificación introducida en la rúbrica «Técnica de evaluación del aceite de semillas de calabaza» pretende acercar la evaluación de las propiedades organolépticas del aceite de semillas de calabaza vinculada al olor (olor a rancio, a quemado y olores extraños) y al aroma (aroma rancio, quemado, presencia de aromas parásitos). En el marco de la evaluación de las propiedades organolépticas, el olor puede ser definido por los términos «rancio», «quemado» y «olores extraños», mientras que el aroma, por su parte, puede ser definido por los términos «rancio», «quemado» o «presencia de aromas parásitos». De este modo se simplifica la comprensión de la evaluación de las propiedades organolépticas del aceite de semillas de calabaza en lo que respecta al olor y al aroma.

DOCUMENTO ÚNICO

«ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE»

N.º UE: SI-PGI-0105-01361 — 2.9.2015

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Štajersko prekmursko bučno olje»

2. Estado miembro o tercer país

Eslovenia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Štajersko Prekmursko Bučno Olje» es un aceite vegetal alimentario no refinado obtenido mediante prensado de las semillas de calabaza de calidad superior tostadas procedentes de calabazas oleaginosas.

El color del «Štajersko prekmursko bučno olje» varía del verde oscuro al rojo y posee un aroma y un sabor aromático característicos. Su composición en ácidos grasos es interesante: contiene alrededor del 20 % de ácidos grasos saturados, alrededor del 35 % de ácidos grasos monoinsaturados y alrededor del 45 % de ácidos grasos poliinsaturados. También es una rica fuente de tocoferoles, puesto que contiene alrededor de 50 mg de vitamina E por 100 g de aceite. Contiene, además, otras vitaminas, microelementos, carotenoides, aminoácidos raros y colorante natural (clorofila).

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

No se determina qué variedades de semillas de calabaza pueden utilizarse para la producción del «Štajersko prekmursko bučno olje». Pertenecen a la especie *Cucurbita pepo*. Las semillas de calabaza deben tener un color verde oscuro, estar sanas, maduras y exentas de sabor u olor extraños que pudieran alterar el producto. Se utilizan los siguientes parámetros fisicoquímicos para controlar las semillas de calabaza destinadas a ser transformadas en «Štajersko prekmursko bučno olje»:

- presencia de impurezas: no puede contener más de 1 % de impurezas,
- contenido máximo de humedad: 9 %,
- contenido mínimo de aceite: 40 %,
- proporción máxima de semillas dañadas (peladas, rotas): 15 %.

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

Todas las fases de transformación de las semillas de calabaza -recepción de las semillas, almacenamiento, limpieza, secado, triturado, amasado, tueste, prensado, sedimentación y control de la calidad (análisis físico-químico y organoléptico del aceite de semillas de calabaza)- deben efectuarse en la zona geográfica definida.

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

La trazabilidad del origen del «Štajersko prekmursko bučno olje» debe estar garantizada. Cada productor puede utilizar su envase y etiqueta, a condición de que figuren, en la etiqueta o en algún lugar del envase, la denominación protegida «Štajersko prekmursko bučno olje», acompañada de la mención del país de origen (Eslovenia) indicada en el mismo campo visual que la denominación protegida y en caracteres idénticos a esta, del logotipo en color del «Štajersko prekmursko bučno olje» y del símbolo correspondiente de la Unión; la indicación de la etiqueta de calidad nacional es facultativa.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La región en la que se elabora el «Štajersko prekmursko bučno olje» a partir de las semillas de calabaza está delimitada por una línea que une Dravograd y Slovenj Gradec, Mislinja y Velenje (que aquí coincide con la carretera nacional), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica y Laško. A partir de aquí, la línea se sitúa a lo largo de los ríos Savinja y Sava, atraviesa Radeče, Sevnica, Krško y Brežice hacia Obrežje, luego sigue a lo largo de la frontera nacional con Croacia hasta la frontera nacional con Hungría, y a lo largo de la frontera nacional con Hungría hasta la frontera nacional con Austria. Por último, sigue a lo largo de la frontera nacional con Austria (al pie de la cordillera de los Karavanke) de vuelta hasta Dravograd.

5. Vínculo con la zona geográfica

El «Štajersko prekmursko bučno olje» es una especialidad culinaria de la zona geográfica descrita en el punto 4. La producción de aceite de semillas de calabaza en las regiones de Štajerska y Prekmurje es una tradición, atestiguada por documentos escritos relativos a la fundación de la primera almazara de aceite de semillas de calabaza en Fram ya en 1750. La producción a gran escala de semillas de calabaza en la región impulsó la creación de varias fábricas para transformar las semillas de calabaza en aceite mediante métodos artesanales (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem, etc.). En 1904, Albert Stigar fundó una fábrica en Slovenska Bistrica para la transformación de semillas de calabaza en aceite de semillas de calabaza por métodos artesanales. No hay grandes plantas de transformación en Prekmurje, solo pequeñas plantas pertenecientes a los agricultores. Entre estas se encuentra la de Feri Vučak en Vadarcih na Goričkem. Su almazara/planta de transformación aún sigue activa después de 130 años y la cuarta generación de su familia aún la mantiene en funcionamiento.

La reputación del «Štajersko prekmursko bučno olje» se extiende fuera de las fronteras de Eslovenia a otros países europeos, a los EE. UU., Australia, Rusia, etc., tal como demuestra, entre otras cosas, el premio recibido como producto más innovador en el concurso IFE07 (Exposición Internacional de Bebidas y Alimentos) celebrado en Londres en 2007.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPBO_Z_spr_24_8_15.pdf