



Sumario

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2015/C 235/01	Tipo de cambio del euro	1
---------------	-------------------------------	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2015/C 235/02	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7699 — CVC/Stage Entertainment) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	2
2015/C 235/03	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7674 — Talanx/Nord/LB/Caplantic) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	3
2015/C 235/04	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7687 — NH/HNA/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	4

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2015/C 235/05	Publicación de una solicitud de modificación 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	5
2015/C 235/06	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	16

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

17 de julio de 2015

(2015/C 235/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0889	CAD	dólar canadiense	1,4132
JPY	yen japonés	135,01	HKD	dólar de Hong Kong	8,4394
DKK	corona danesa	7,4621	NZD	dólar neozelandés	1,6619
GBP	libra esterlina	0,69830	SGD	dólar de Singapur	1,4870
SEK	corona sueca	9,3435	KRW	won de Corea del Sur	1 249,02
CHF	franco suizo	1,0431	ZAR	rand sudafricano	13,4191
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	6,7615
NOK	corona noruega	8,8805	HRK	kuna croata	7,6000
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 529,02
CZK	corona checa	27,054	MYR	ringit malayo	4,1343
HUF	forinto húngaro	308,84	PHP	peso filipino	49,212
PLN	esloti polaco	4,1053	RUB	rublo ruso	61,9170
RON	leu rumano	4,4190	THB	bat tailandés	37,189
TRY	lira turca	2,8862	BRL	real brasileño	3,4455
AUD	dólar australiano	1,4712	MXN	peso mexicano	17,2141
			INR	rupia india	69,1166

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7699 — CVC/Stage Entertainment)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 235/02)

1. El 10 de julio de 2015, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa CVC Capital Partners SICAV-FIS SA («CVC», Luxemburgo) adquiere el control exclusivo, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la empresa Stage Entertainment B.V. («Stage Entertainment», Países Bajos) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - CVC: asesoría y gestión de fondos de inversión;
 - Stage Entertainment: explotación de teatros, producción de musicales y espectáculos y distribución de derechos y contenido musicales.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la propuesta de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del n° de referencia M.7699 — CVC/Stage Entertainment, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7674 — Talanx/Nord/LB/Caplantic)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 235/03)

1. El 25 de junio de 2015, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual TAM (Alemania), bajo el control de Talanx AG («Talanx») y Nord/LB (Alemania), adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de caplantic mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - TAM / Talanx: gestión de activos y seguros de no vida, de vida y reaseguros;
 - NordLB: banca comercial y banca central para bancos de ahorros;
 - caplantic: gestión de inversiones en activos alternativos.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del n° de referencia M.7674 — Talanx/Nord/LB/Caplantic, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7687 — NH/HNA/JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 235/04)

1. El 9 de julio de 2015, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual NH Hotel Group SA («NH», España) y HNA Hospitality Group Co., Ltd («HNA», China) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, de Joint Venture Beijing NH Grand China Hotel Management Co., Ltd (China).
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - NH: sector hotelero en Europa, América y África;
 - HNA: sectores de aviación, financiero, inmobiliario, turístico y logístico. HNA es una gran empresa de gestión hotelera en China con actividades marginales en este sector también en la UE.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del n° de referencia M.7687 — NH/HNA/JV, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación 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

(2015/C 235/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 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) nº 1151/2012

«TORTA DEL CASAR»

Nº UE: ES-PDO-0105-01128 – 08.07.2013

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta Del Casar

Avda. de la Constitución, 13. 10190
Casar de Cáceres
ESPAÑA

Tel./fax +34 927290713/927291654
Correo electrónico: info@tortadelcasar.eu

El Consejo Regulador es una entidad sin fin de lucro reconocida por la Autoridad Competente en el estado miembro como órgano de gestión de la denominación de origen, que se rige por principios democráticos y de representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en la ella, con especial contemplación de los minoritarios, existiendo paridad en la representación de los diferentes intereses.

En lo que respecta a esta Solicitud, se reconoce al Consejo Regulador las funciones de adoptar iniciativas para la modificaciones del pliego de condiciones e intervenir en los procedimientos que sobre dicho objeto se tramiten, así como establecer requisitos de contraetiquetas, precintas y otros marchamos de garantía, incluidos los que pudieran insertarse en el etiquetado, propios de la denominación de origen, así como expedirlos.

La solicitud de modificación del Pliego de Condiciones ha sido acordada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar dentro de sus funciones, siendo pues su interés plenamente legítimo.

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros:
 - Requisitos nacionales
 - Estructura de Control

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) nº 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) nº 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Introducción.

Las modificaciones en la Descripción del producto y Método de obtención, están orientadas a mejorar el aseguramiento de la calidad del producto, facilitar la comprensión y responder a una nueva demanda del mercado, sin que por ello se vean afectadas las características propias del producto.

Los apartados correspondientes a la Prueba de Origen, Etiquetado y Otros se han modificado como adecuación a lo establecido en el Reglamento (UE) nº1151/2012. La elaboración del Pliego de Condiciones en vigor fue anterior a la publicación de dicho reglamento, quedando por tanto desfasado en algunos apartados respecto a la normativa vigente. Así mismo se han introducido adaptaciones para una mejor verificación de su cumplimiento, en adecuación a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012.

El apartado correspondiente al Vínculo ha sido reestructurado y reforzado por solicitud de los servicios competentes de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea.

A continuación se detallan los cambios realizados y sus respectivas justificaciones.

Descripción del producto.

- Se hace una descripción más precisa de las características físicas de la Torta del Casar, incluyendo la mención a los bordes de la misma que en su forma original son poco pronunciados, por lo que se incorpora la indicación «aristas redondeadas», que son una evidencia del correcto manejo en la maduración.
- Se incluye un nuevo formato de Torta del Casar, denominado «pequeño», y cuyo peso se sitúa entre los 200 y los 500 grs. La incorporación de este nuevo formato se produce en respuesta a las nuevas demandas de los mercados detectadas en el «Estudio Notoriedad e Imagen de la Torta del Casar», realizado por la consultora especializada AC Nielsen en mayo de 2008 y en el estudio «Estrategias de mercados de quesos DOP Torta del Casar», realizado por la consultora BUREAU VERITAS en 2005.

Este formato se ha verificado que mantiene en todo caso las características físico – químicas y organolépticas que los de formatos «mediano» y «grande», especialmente en lo referido al período de maduración, ya que el Pliego de Condiciones no fija un mismo período para todos, sino sólo el límite inferior a partir del cual los quesos pueden haber alcanzado las características que le son propias y pueden expedirse al mercado, ya que el período de 60 días corresponde así mismo a una limitación sanitaria por el uso de leche cruda, pudiendo extenderse la permanencia en maduración hasta los 90 o 100 días, en función del formato y condiciones de maduración. Este término ha sido verificado por el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX), según se desprende de su «Informe de Modificación de Formatos». No ha sido verificado sin embargo si el nuevo formato puede madurar en un menor período, al no ser objeto de esta solicitud de modificación el período de maduración.

Se introduce una modificación de las horquillas de peso de los dos formatos ya existentes en el Pliego de Condiciones, uno grande de 900 a 1.100 g y otro mediano de 500 a 700 g. Así la horquilla de peso del formato grande ha aumentado en 100 g (de 801 a 1 100 g) y la horquilla de peso del formato mediano también ha aumentado en 100 g (de 501 a 800 g), incluyendo en el ámbito de la calificación la horquilla comprendida entre los 700 a los 900 g que quedaba excluido sin que existiese justificación alguna para ello.

La definición de los tres formatos, que pasan a denominarse «pequeño» (200 grs. – 500 g) «mediano» (501 g – 800 g) y «grande» (801 g – 1 100 g) se lleva a cabo porque la calificación del producto y la asignación de etiquetas de certificación se hace en función de las unidades producidas, no del peso de las mismas, y de esta forma se fijan tres tramos que permiten poner en relación ambas magnitudes, permitiendo un correcto control de la calificación. El control del peso se hace en el momento final de la fase de maduración, y antes de la fase de expedición.

Se modifica el sistema de acotar las dimensiones, tanto para dar cabida al nuevo formato, como para que, en un sistema de producción tradicional en que las magnitudes no son exactas, el resultado final de la Torta del Casar sea siempre próximo a la forma de «torta» origen del nombre, es decir, notablemente más ancha que alta.

En la redacción de las características organolépticas, las definiciones actuales corresponden a una descripción principalmente subjetiva y no siempre asimilable a los términos y metodología, más objetiva, utilizada en las Normas ISO aplicadas en el Análisis Sensorial, que serán la referencia para su posterior verificación. Para la redacción actual, además de la terminología descrita en las citadas normas, se ha considerado la publicación de la «Guía de evaluación sensorial de los quesos» (José González Crespo e Isidro Roa Ojalvo; Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura. ed. Fondo Formación, 2000).

Para objetivar esta evaluación sensorial, se ha procedido a diferenciar las características pertenecientes a la parte externa o corteza, de las correspondientes a la parte interna o pasta:

- Corteza: En la definición del color «entre amarillo y ocre», se elimina el color amarillo, al estar contenido en la propia definición del color ocre, siendo pues redundante y no aportando una mejor descripción del producto.
- Pasta: Se precisan los descriptores que la definen:
 - Se redefine la consistencia de la pasta como «de blanda a muy blanda». El término «untable» relacionado con el atributo de «viscosidad» (ISO 5492:08; 3.48, viscosidad) se suprime.
 - Se define la «estructura» (ISO 5492:08; 3.55 conformación, estructura), sustituyendo «de corte cerrado» por «uniforme» como «disposición y distribución de los elementos internos» (Guía de evaluación sensorial de los quesos, pág. 22). Se precisa que los ojos presentes deben ser «redondeados propios de la maduración». Así mismo se eliminan los términos «blando y untuoso» al ser estos atributos de dureza (ISO 5492:08; 3.42, dureza) y viscosidad (ISO 5492:08; 3.48, viscosidad) ya definidos en la consistencia de la pasta.
 - Se elimina el párrafo «lo que hace que la pasta a veces se vierta a través de las grietas de la corteza», ya que entra en contradicción con la definición de la corteza, que sólo admite pequeñas grietas en la superficie.
 - En referencia a la textura, y para adecuar la definición sin efectuar una completa revisión de la misma:
 - Se mantiene el término «cremosidad» recogido en la definición original para definir el grado de fluidez, en lugar de «viscosidad» (ISO 5492:08; 3.48, viscosidad), pero se incorpora el adjetivo «moderada» para acercarse al grado «viscoso».
 - Se incorpora el atributo «granulosidad suave o nula» (ISO 5492:08; 3.54 granulosidad)
 - En referencia a olor y sabor, al ser atributos referidos exclusivamente a la pasta, se incorporan a este apartado separándose del apartado corteza, y se individualizan para clarificar la definición.
 - En relación al olor, se elimina «intenso», que define únicamente la magnitud de una sensación (ISO 5492:08; 2.8 intensidad) sin que *per se* sea un identificador de los atributos que le son propios al producto amparado, procediéndose a cuantificar dicha intensidad referenciada a atributos pertenecientes a las familias lácticas y vegetales que le son propios.
 - En relación al sabor se elimina «desarrollado», atributo no definido en las normas, procediéndose a cuantificar el sabor básico «amargo» (ISO 5492:08; 3.5 amargor) e incorporando y cuantificando dos sabores básicos, «salado» (ISO 5492:08; 3.6 salinidad) y «ácido» (ISO 5492:08; 3.3 acidez). Se elimina «motivado por el uso del cuajo vegetal» en tanto es una frase que no describe o cuantifica el sabor.

Prueba de Origen.

Obedeciendo a una mejor adecuación a lo recogido en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012, se modifican algunos párrafos del presente apartado, describiendo el control por parte de los operadores de acuerdo al presente Pliego de Condiciones y la verificación del cumplimiento de dicho Pliego, por parte del Órgano de Control.

Método de obtención

Para asegurar el origen de la leche destinada a la elaboración de queso amparado por la D.O.P. Torta del Casar, se añade el siguiente requisito que afecta al sistema de explotación de las ganaderías: «todos los animales registrados en las ganaderías inscritas, deberán pertenecer a los troncos merino y entrefino. Así mismo, todas las ganaderías que compartan instalaciones de manejo y ordeño deberán estar inscritas en el correspondiente registro», procediendo a eliminarse el párrafo «Así mismo, y en el caso de presencia de ovejas inscritas y no inscritas en los registros, las instalaciones para su manejo deben estar claramente diferenciada».

Se elimina el párrafo donde se describe el número de animales que forman la actual cabaña ganadera de los troncos merino y entrefino sometidos a ordeño, y la producción de leche estimada anual, porque ser un parámetro que puede variar con el transcurso del tiempo.

Se detalla el sistema de explotación y alimentación admitido. Se sustituye el término «pastos» por «recursos naturales» lo que incluye prácticas tradicionales de siembra realizadas en la zona, que generan aprovechamientos en régimen de pastoreo o tras recolección, en verde o conservado. Así mismo, en relación a la alimentación suplementaria, se enumeran los elementos utilizables, «forrajes», «paja», «compuestos» o «concentrados». Se elimina el párrafo «controlada por el personal técnico del Consejo Regulador» que no aporta descripción al sistema de alimentación.

Los avances legislativos que se han desarrollado en los últimos años, posteriores a la redacción y publicación inicial del Pliego de Condiciones de la D.O.P. Torta del Casar, hace necesario reordenar y completar el punto referido a los procesos afectados por esta legislación, como son el ordeño, transporte y conservación de la leche. La publicación del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios ⁽¹⁾, y del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽²⁾, establecen las normas relativas a la higiene de la producción de la leche cruda de oveja. Posteriormente, el R.D. 752/2011 de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra, viene a desarrollar dichos reglamentos comunitarios en el ámbito nacional. Adicionalmente, en él se extiende al ovino de leche la obligación de transmitir a la «base de datos Letra Q» los resultados generados en la ejecución de los diversos controles, hasta ahora sólo aplicable al sector lácteo bovino. Considerando lo anteriormente expuesto, se ha procedido a:

- Establecer los requisitos mínimos que debe cumplir la leche destinada a elaborar quesos amparados bajo la D.O.P. Torta del Casar incluyéndose el siguiente texto: «La leche utilizada para la elaboración de Torta del Casar, en relación a su calidad y composición, deberá en todo caso -Ser cruda, íntegra, no estandarizada, limpia y sin impurezas; -Presentar un extracto quesero mínimo de un 11,0 % con un valor en proteína mínimo de un 4,8 %; -Tener un pH. mínimo de 6,6 y máximo de 6,9.»
- Permitir al operador primario el determinar sus mejores prácticas de manejo del ganado, facilitando una adaptación individualizada, pero garantizándose en todo caso una obtención higiénica de la leche. Para ello se elimina el siguiente párrafo «El proceso de ordeño se realiza dos veces al día» y se añade el siguiente «El proceso de ordeño se realizará en condiciones que garanticen en todo momento la obtención higiénica de la leche, y su recogida y transporte, si fuera preciso, se realizarán asegurando la separación de cualquier otra leche.»
- Adaptar los parámetros de manejo de leche, en relación con la temperatura mínima y máxima, y tiempo máximo de conservación, a una realidad en la que las mejoras de las instalaciones y los controles exigidos por la nueva legislación, permiten garantizar en todo momento la máxima calidad de la leche. Por ello se suprime el siguiente texto «conservándose la leche a una temperatura de 4 grados durante un máximo de 48 horas, realizándose el transporte, si fuera preciso, siempre en recipientes con buenas condiciones higiénicas, isotermos o frigoríficos» y se añade el siguiente «El período máximo de conservación desde el ordeño hasta su transformación no podrá superar las 72 horas, debiendo permanecer la leche entre 1 °C y 6 °C, siempre en tanques de frío exclusivamente destinados a leche procedente de ganaderías inscritas, y situados en las instalaciones declaradas por los operadores.»

Así mismo, y como mejora del proceso productivo, que repercute en la calidad y garantía de la leche destinada a la elaboración de producto amparado por la D.O.P. Torta del Casar, se incorpora el siguiente requisito: «Todas las industrias queseras dispondrán en sus instalaciones de al menos un tanque de frío exclusivo para recepción y conservación de leche procedente de los operadores inscritos.»

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

Se adecúan ciertos parámetros de fabricación que hasta ahora se establecían en valores únicos y absolutos, que no resultan coherentes con la incorporación, en las instalaciones de elaboración, de los actuales equipos de medida, en los que su calibración, exactitud y precisión, permiten establecer intervalos de tolerancia que no solo no desvirtúan el valor inicial, sino que refuerzan la capacidad de la industria para controlar el proceso. Así, la incorporación en las industrias de un mayor control de la temperatura (termómetros en cubas de cuajado), presión (manómetros en prensas neumáticas) y humedad relativa (higrómetros en cámaras de maduración) así como la aplicación de sistemas de calibración y verificación externos, realizados por laboratorios independientes, permitan obtener valores más exactos y próximos a los reales, para el control del proceso. Es por ello que se adecúan los valores relativos a temperatura (se reduce el mínimo de 28 °C a 26 °C) y tiempo de cuajado (se amplía el tiempo máximo de 80' a 90'), prensa (se amplía la presión máxima de 2,5 a 3 kg/cm², y se suprime el límite inferior de tiempo de prensado, pasando de un intervalo de «3 a 8» horas a un «período máximo de 8 horas»), y humedad relativa en maduración, ampliando el límite superior del 90 % al 95 %.)

En la fase de salazón, se cambia el término «cloruro sódico» por el término «sal común», en favor del uso del nombre tradicional del elemento utilizado, que además hace referencia al nombre de la propia fase. Así mismo, si bien se mantiene que la salazón del queso puede ser tanto seca como húmeda, se suprime el párrafo «En caso de vía húmeda se mantendrán los quesos en torno a las 5-6 horas en una solución salina de concentración máxima de 16° Beaumé» ya que la referencia a la concentración de la solución salina acotada desde 0° hasta 16° Beaumé, no implicaría necesariamente una correcta salazón. Así mismo hay que destacar que la proporción máxima del principal componente de la sal común, el cloruro sódico, está ya fijada en la descripción de producto (punto B.2. del Pliego de Condiciones, NaCl máximo 3 %), y por tanto sujeto a control final.

A efectos de asegurar la calidad final del queso amparado, se incorpora el párrafo «Durante el proceso de maduración los quesos podrán recibir tratamientos antifúngicos incoloros en superficie», aceptando el uso de tratamientos anti fúngicos incoloros. Los mohos del tipo *Penicillium Aspergillus* o *Fusarium* son microorganismos que en presencia de oxígeno se desarrollan bien sobre sustratos nutritivos con humedad abundante, temperatura moderada, cierta acidez y bajo contenido en sal. Estas condiciones se pueden encontrar fácilmente en la superficie de la Torta del Casar, donde su crecimiento puede ser muy vigoroso, afectando a la calidad del producto. Además, algunos mohos pueden producir micotoxinas, lo que afectaría a la seguridad alimentaria del producto.

Se suprimen los siguientes párrafos por no corresponder al proceso de elaboración, además de hacer referencia a otros documentos (Reglamento, Manual de la Calidad y Manual de Procedimientos):

- «Los productos que al término de su maduración cumplan las características descritas en el apartado B, pasarán a ser verificados por los técnicos del Consejo Regulador que los someterán a los correspondientes controles, muestreos y ensayos para determinar que se cumple con los requisitos recogidos en el Reglamento, en el Manual de la Calidad y en el Manual de Procedimientos existentes. El proceso de control continúa con el Comité de Certificación, órgano compuesto por tres miembros que representan así mismo a tres grupos de interés, ganaderos e industriales, consumidores y usuarios, y técnicos especialistas, que comunicará al Consejo Regulador su conformidad o no conformidad con los resultados de las pruebas realizadas.»
- «La finalización del proceso de certificación tiene lugar cuando cada queso verificado reciba la contraetiqueta numerada que garantiza su origen y calidad, contraetiqueta que es expedida por el Consejo Regulador, y que acompaña al queso de forma inseparable e indeleble hasta su consumo final»

Sin embargo, y a efectos garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el Pliego de Condiciones, se indica que el Consejo Regulador es Organismo de Control según lo establecido en los artículos 37 y 39 del Reglamento (UE) nº1151/2012, para lo que está acreditado en la norma UNE-EN 45011/1998 desde el 20 de Julio de 2012, estando en vigor en la actualidad (Anexo técnico acreditación nº 103/C-PR221, revisión 2, fecha 29 de julio de 2014). Esto implica que el Consejo Regulador ha demostrado su competencia técnica, su imparcialidad y objetividad, así como la disposición de los recursos necesarios para actuar como organismo de certificación del producto.

De esta forma el Consejo Regulador, como Organismo de Control, inspecciona el proceso productivo de los operadores evaluando el correcto resultado de los controles, y efectúa ensayos sobre muestras tomadas en producción, tanto de materias primas como de producto elaborado. Y para garantizar la imparcialidad y objetividad de sus actuaciones, dispone un Comité de Partes (antes llamado Comité de Certificación) compuesto por una representación equilibrada de los tres grupos de interés, suministradores de leche y transformadores, consumidores y usuarios, y técnicos especialistas.

La Torta del Casar tiene en su textura cremosa una de sus principales características. Sin embargo esta cremosidad se va perdiendo paulatinamente desde el momento en que alcanza su grado óptimo, lo que puede derivar con el tiempo en un queso que no responde a las características que le deben ser propias. Es por ello que para asegurar una calidad óptima del producto, se limita el período de consumo añadiendo que «Para su expedición, los quesos calificados por las Industrias Queseras acorde lo recogido en el Pliego de Condiciones, deberán incorporar las etiquetas de certificación que garantizan su origen y trazabilidad. Cada etiqueta deberá contener al menos numeración, identificación del lote, y fecha de consumo preferente del mismo, que no podrá ser superior a los 210 días desde la fecha de fabricación», entendiéndose como tal el DD/MM/AA en la que la leche se coagula, iniciándose el proceso de transformación en queso

Se acepta la expedición de fracciones de quesos calificados en respuesta a las nuevas demandas de los mercados detectadas en el estudio «Estrategias de mercados de quesos con Denominación de Origen Protegida Torta del Casar» desarrollado por Bureau Veritas, por lo que se añade que «Para su expedición los quesos calificados podrán ser fraccionados en mitades o cuartos».

En relación al envasado, y para ofrecer una mayor calidad al consumidor, se añade que. «El sistema de envasado será tal que preserve la integridad y calidad final del producto».

Vínculo

Se procede a reordenar los apartados referidos a esta sección, no se modifica el apartado referido a los factores naturales, se mejora la redacción de la información referida a los factores históricos y económicos, y se incluyen factores humanos que refuerzan el vínculo

Etiquetado

Se adapta el texto a lo establecido en el Reglamento (UE) nº 1151/2012 y a lo recogido en los apartados anteriores, y se eliminan textos que debe formar parte del Procedimiento de uso de marca que establezca el Consejo Regulador en su documentación de calidad.

Para completar los párrafos anteriores, y a fin de asegurar el control de la trazabilidad de los quesos calificados y sus fracciones, se añade que «El etiquetado final estará compuesto por la etiqueta comercial de la Industria Quesera y la etiqueta de certificación, y se situará sobre cada queso calificado, o fracción del mismo, de forma inseparable e indeleble, siendo el fabricante responsable final de su buen uso.» En relación al uso obligatorio de una etiqueta de certificación suministrada por el Consejo Regulador, éste dispone de un sistema informatizado de solicitud y asignación de etiquetas de certificación, de libre acceso a todos los operadores. Este sistema ha sido controlado en las auditorías externas realizadas por ENAC, habiéndose verificado su operatividad, idoneidad respecto a su asignación automática y a su distribución, y no discriminación en función del volumen de producción calificada.

Así mismo el coste que cada operador soporta por las etiquetas demandadas es igual a todos, independiente del número de ellas que solicite, y se calcula aplicando un porcentaje sobre el coste de fabricación.

Otros

- Requisitos nacionales: Por indicación de las autoridades nacionales competentes se suprime este apartado, llamado en el Pliego de Condiciones publicado «Requisitos Legislativos», al no existir requisitos específicos que afecten al producto protegido.
- Estructura de control: Se han actualizado los datos del Organismo de Control, que como se ha indicado es el Consejo Regulador de la D.O.P. Torta del Casar.

DOCUMENTO ÚNICO

«TORTA DEL CASAR»

Nº UE: ES-PDO-0105-01128 – 8.7.2013

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Torta del Casar».

2. **Estado miembro o tercer país**

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

1.3. Quesos.

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

La Torta del Casar es un queso elaborado con leche cruda de ovejas procedentes de los troncos merino y entrefino, cuya coagulación se realiza con cuajo vegetal procedente del cardo *Cynara cardunculus*, y cuya maduración será como mínimo de 60 días.

La Torta del Casar deberá presentar las características físicas, físico – químicas y organolépticas que se detallan a continuación.

a) Físicas

- Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano – convexa y aristas redondeadas.
- Dimensiones:
 - i) Diámetro mínimo de 7 cm.
 - ii) Relación entre altura y diámetro máxima de un 50 %
- Pesos: Se definen tres rangos, con una tolerancia máxima de un 5 %:
 - i) Grande, de 801 – 1 100 g.
 - ii) Mediano, de 501 – 800 g.
 - iii) Pequeño, de 200 – 500 g.

b) Físico - químicas:

- Grasa sobre extracto seco: mínimo 50 %
- Extracto seco: mínimo 50 %
- pH.: mínimo 5,20— máximo 5,90.
- NaCl: máximo 3,0 %.

c) Organolépticas:

- Corteza: Semidura, definida y diferenciada de la pasta, con color uniforme de tonalidades ocres sin adición de colorantes, con presentación tradicional untada en aceite. Puede presentar pequeñas grietas en su superficie.
- Pasta
 - i) Consistencia: De blanda muy blanda
 - ii) Color: De blanco a amarillento
 - iii) Estructura: Uniforme, pudiendo presentar ojos redondeados propios de la maduración repartidos en el corte.
 - iv) Textura: Cualidad fundamental y diferencial de este queso, presenta cremosidad moderada o alta, carácter graso, fundente, y granulosidad suave o nula.
 - v) Olor: De intensidad media o baja de la familia láctica y/o vegetal.
 - vi) Sabor: Amargor medio o bajo, salado bajo, y acidez baja o nula.

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

El sistema de alimentación de los rebaños de ovejas inscritas corresponderá a prácticas tradicionales de aprovechamiento de los recursos naturales de la zona geográfica, mediante sistemas de explotación extensivo o semiextensivo, con alimentación suplementaria, cuando sea precisa, a base de forrajes, paja, compuestos o concentrados.

La carga ganadera máxima para considerar que un régimen de explotación es semiextensivo se fija en 1,8 Unidades de Ganado Mayor por hectárea (UGM/Ha.). De esta forma se garantiza que la alimentación suplementaria procedente de fuera de la zona geográfica es inferior al límite establecido por la reglamentación de aplicación.

La alimentación obtenible en la zona geográfica, aparte de la vegetación espontánea base de un sistema de explotación extensivo o semiextensivo, consiste en heno, paja, cereales o veza procedentes de siembra, y que podrán ser aprovechados mediante pastoreo o tras recolección, en verde o conservado.

La alimentación suplementaria está elaborada principalmente por un núcleo proteínico (soja, colza > 50 %) y cereal (cebada, maíz, trigo > 25 %). La mezcla final suministrada a los animales está fundamentalmente compuesta de la citada base (> 25 %), forrajeras (alfalfa, veza > 30 %), cereales (maíz, cebada > 20 %) y semillas (algodón, girasol > 6 %).

No son técnicamente obtenibles en la zona geográfica soja, colza, girasol, algodón o alfalfa.

La leche para la elaboración de la Torta del Casar procederá de ovejas pertenecientes a los troncos merino y entrefino.

La leche utilizada para la elaboración de Torta del Casar, en relación a su calidad y composición, deberá ser apta para la fabricación de queso, y en todo caso:

- Ser cruda, íntegra, no estandarizada, limpia y sin impurezas
- Presentar un extracto quesero mínimo de un 11,0 % con un valor en proteína mínimo de un 4,8 %
- Tener un pH. mínimo de 6,6 y máximo de 6,9.

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

La zona geográfica de la D.O.P. Torta del Casar se sitúa en Cáceres, provincia perteneciente a la Comunidad Autónoma de Extremadura (España), y se especifica en el punto 4 del presente documento. Las fases de producción a llevarse a cabo en esta zona son:

- Producción de leche, conforme lo recogido en el punto 3.3.
- Elaboración del queso, incluidas las fases de cuajado, corte, moldeado, prensado, salado y maduración.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Para su expedición los quesos podrán ser fraccionados en mitades o cuartos. El sistema de envasado será libre, siempre que preserve la integridad y calidad final del producto.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El etiquetado de los quesos enteros o fraccionados debe realizarse dentro de la zona geográfica por los operadores certificados para garantizar el origen y la autenticidad del producto. Como se define en el apartado 3.2 letra c de este documento, la Torta del Casar es un queso cuya corteza es semidura, por lo que no admite la inclusión sobre ella elementos identificadores removibles, como la placa de caseína, que aseguren su trazabilidad. Así pues, el único elemento que puede garantizar la autenticidad y el origen es la etiqueta de certificación que incorpora impreso el lote y numeración individual, que habrá de ser dispuesta sobre cada pieza por los operadores antes de su expedición, a fin de que pueda realizarse bajo el control del Consejo Regulador y sin comprometer la trazabilidad, no constituyendo una restricción del mercado único.

El etiquetado final estará compuesto por la etiqueta comercial de la Industria Quesera y la etiqueta de certificación, y se situará sobre cada queso calificado o fracción del mismo, de forma inseparable e indeleble, siendo el operador certificado responsable final de su buen uso.

El etiquetado final incorporará además la identificación del lote, la fecha de consumo preferente, que no podrá ser superior a 210 días desde la fecha de elaboración, y todas aquellas otras indicaciones que estipule la legislación vigente en la materia.

Logotipo DOP Torta del Casar:



Denominación de Origen Protegida

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica tanto de producción de la leche como de elaboración de la Torta del Casar se sitúa en Cáceres, provincia perteneciente a la Comunidad Autónoma de Extremadura (España), y dentro de las comarcas de Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez, ocupando la zona centro-sur de dicha provincia.

La zona incluye aproximadamente 400 000 ha y engloba los términos municipales de los siguientes municipios:

Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aliseda, Almoharín, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Brozas, Cáceres, Casar de Cáceres, Casas de Don Antonio, Garrovillas, Herrerueta, Hinojal, La Cumbre, Malpartida de Cáceres, Monroy, Montánchez, Navas del Madroño, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Santiago del Campo, Sierra de Fuentes, Talaván, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Torre de Santa María, Valdefuentes, Valdemorales, Zarza de Montánchez.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

a) Factores naturales:

- Orografía: La zona de producción se extiende al norte de la Sierra de San Pedro, límite con la provincia de Badajoz, y los ríos Magasca y Almonte al este y Tajo al norte. La zona geográfica forma una planicie esteparia surcada de noroeste a sudeste por la Sierra de Fuentes, con alturas comprendidas entre los 250 m y los 450 m.
- Suelos: Los suelos son arenosos, franco arenosos, o arcillosos, de poca fertilidad y escaso espesor, originados por descomposición del subsuelo granítico, con frecuentes afloramientos rocosos, formando los llamados berrocales o barruecos, como el conocido de Malpartida de Cáceres. Los espacios aptos para el cultivo son escasos y la mayoría de la superficie se dedica al pastoreo de ovino.
- Clima: El clima es continental con veranos largos y calurosos e inviernos suaves y cortos, con una temperatura media anual entre 15 °-18 °C, pudiéndose superar los 40° en verano. Las lluvias, situadas entre los 300 ml y los 500 ml, son irregulares y se concentran en la primavera y el otoño.
- Hidrografía: Además de los cauces fluviales perimetrales ya indicados, existen otros
- Flora y prados naturales: La flora está fundamentalmente constituida por plantas herbáceas, con especies gramíneas (Gen. *Poa*, *Festuca*, *Agrostis*), leguminosas (Gen. *Medicago* y *Trifolium*) y compuestas, de gran valor nutritivo, pero escaso desarrollo. Existen también restos de vegetación arbustiva, especialmente en las zonas altas, tales como *Genista*, *Aulaga* y arbórea de tipo *Quercus* (encinas, chaparros, alcornoques).

b) Factores históricos y económicos:

La zona de demarcación geográfica de la D.O.P. Torta del Casar ya referida en el punto 4 de este documento, ha estado vinculada desde tiempos inmemoriales a las prácticas de la trashumancia y el pastoreo, actividades íntimamente relacionadas entre sí y a las comarcas que la componen, debido a que los factores naturales antes definidos, han obligado a las poblaciones asentadas a aprovechar al máximo cualquier recurso a fin de sustentar las economías.

De la existencia de territorios parcos en recursos naturales se desprenden aprovechamientos ganaderos, especialmente de ovino. La presencia de rebaños establecidos desde la antigüedad es un hecho constatado, y ya en 1791 se recoge en la obra «Interrogatorios de la Real Audiencia. Extremadura al final de los tiempos modernos. Partido Judicial de Cáceres», la existencia tanto del queso, que pagaba diezmos, como de las cabezas de ganado que producen la leche necesaria dedicadas fundamentalmente a la obtención de lana.

Sin embargo, la decadencia del valor de la lana hizo que las producciones de leche y queso cobrasen una creciente importancia, deviniendo la elaboración de Torta del Casar en un complemento fundamental de las economías de la zona geográfica.

c) Factores humanos:

El mantenimiento del carácter específico de la Torta del Casar ha estado ligado tanto a los factores naturales, históricos y económicos, como a factores humanos, representados por la figura del maestro quesero. A pesar de la evolución que han sufrido los sistemas productivos, pasando de las majadas a lado de los rebaños con quesos para el autoconsumo, a las actuales queserías adaptadas a nuevas normas y demandas de mercados, la figura del maestro quesero ha sido y es esencial, al ser necesario su conocimiento específico de las materias primas, procesos y resultado deseado para la obtención de la Torta del Casar. Hay que tener en cuenta que esta persona maneja múltiples variables que requieren de conocimientos técnicos especiales, ya que:

- Trabajar con leche cruda, íntegra y no estandarizada, producida en diversas épocas del año, genera amplias fluctuaciones en su composición y bacteriología, lo que condiciona todo el proceso.
- El uso del *Cynara Cardunculus* natural, no extractado o estandarizado, hace que la fase de coagulación sea especialmente compleja y determinante para la obtención de una cuajada óptima.
- El momento en que se realiza el corte y el tamaño del grano resultante están condicionados por los anteriores factores, y se determinan en base a la experiencia.
- El moldeado a mano y el prensado supone conocer con exactitud qué cantidad de cuajada puede contener cada molde y que presión se le puede aplicar, para obtener el grado de humedad requerido.
- Las múltiples variaciones ambientales que se dan a lo largo del año, y que afectan al proceso de maduración, obligan a un seguimiento constante para verificar la correcta evolución del queso.

Sólo el conocimiento de estos factores permite el que se pueda obtener una intensa proteólisis, proceso consistente en la degradación de las proteínas lácteas, que producida antes de que la corteza esté plenamente formada, permite alcanzar la característica textura y forma de la Torta del Casar.

Carácter específico del producto

La especificidad del producto, que hace de la Torta del Casar un queso único en relación a otros quesos, viene determinada por su atípica forma más ancha que alta y con laterales convexos, redondeados y casi sin aristas que recuerda a una «torta de pan» y por la cremosa textura de su pasta y característico sabor ligeramente amargo. Así mismo el consumo de este queso también resulta diferente al de otros, ya que para acceder a la pasta evitando que esta se derrame, se ha de cortar la parte superior del queso, como si fuese una tapadera, debiendo volver a taponarlo para su conservación.

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

La zona geográfica, parca en recursos naturales a consecuencia de las características naturales detalladas en el apartado 5.1 a), ha llevado a que los oriundos enfocasen su economía hacia el aprovechamiento ganadero, en concreto al ganado ovino por su adecuada adaptación al medio geográfico, destinando la cría del mismo a la producción de leche y queso a causa de la decadencia sufrida en el valor de la lana.

En este sentido, las ovejas de los troncos merino y entrefino, rusticas y adaptables, se han aclimatado perfectamente a las llanuras semi-esteparias de la zona geográfica, produciendo una leche que al ser transformada sin tratamiento térmico alguno, hace que se mantenga toda la diversidad de flora bacteriana adquirida por su sistema de explotación, lo que se traduce en aromas lácticos y/o vegetales característicos.

De igual forma, la peculiar forma descrita que caracteriza a la Torta del Casar se debe a una singular manera de maduración que no permite mantener la forma tradicional de otros quesos.

El uso del cuajo vegetal natural procedente del cardo autóctono *Cynara Cardunculus* en la elaboración del queso, con los conocimientos específicos de los maestros queseros, genera durante el proceso de maduración una intensa proteólisis cuando la corteza aún no está plenamente formada, lo que hace que los quesos no soporten su propio peso, tendiendo a aplastarse y a abombarse por los lados, y adquiriendo una forma atípica que a los queseros casareños les recordaba una «torta de pan», de donde deriva el nombre Torta del Casar.

Asimismo, es este intenso proceso proteolítico lo que proporciona a la Torta del Casar la característica textura cremosa de su pasta.

Por último, también el suave amargor que caracteriza el sabor de la Torta del Casar es consecuencia del cardo autóctono *Cynara Cardunculus* que se utiliza en el procedimiento de coagulación de la leche.

En consecuencia, sólo la combinación de la leche cruda proporcionada por las ovejas procedentes de los troncos merino y entrefino criadas en la zona de la DOP, unida a la utilización del cardo autóctono *Cynara Cardunculus* como coagulante natural de la leche, y a los conocimientos tradicionales imprimidos por los maestros queseros, dan lugar a que el queso resultante reúna las características esenciales de forma, textura, aroma y sabor que definen a la Torta del Casar.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<http://pame.gobex.es/NR/rdonlyres/0C950236-7397-4C23-94BD-99772603F0DD/0/PliegoCondicionesTortaCasarModif.pdf>

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2015/C 235/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 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 ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

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

«PREKMURSKA GIBANICA»

N° UE: SI-TSG-0107-01313 – 19.2.2015

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre de la agrupación: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Dirección: Ulica Štefana Kovača 40
SI-9000 Murska Sobota
ESLOVENIA

Tel.: +386 25261435

Correo electrónico: dpzpd@siol.net

La solicitud de modificación la ha presentado la agrupación de productores que también ha presentado la solicitud de registro de la «Prekmurska gibanica».

2. Estado miembro o tercer país

Eslovenia.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Método de producción
- Otros: Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

5.1. Descripción del producto agrícola o alimenticio

En el primer apartado, para dar más claridad al texto, se ha añadido que la última capa de relleno se recubre con dos capas de pasta filo, la penúltima, recubierta de materia grasa o de nata y la última, recubierta de materia grasa o de una mezcla de ambas. Ingredientes: la nata ácida o dulce y la yema de huevo son en realidad los ingredientes que componen la cobertura de nata, por lo que la referencia a ellos se ha suprimido y se ha sustituido por el texto siguiente: «o una combinación de la cobertura de nata y materia grasa».

La indicación sobre la forma redonda o rectangular del molde de la *gibanica* se ha suprimido, ya que el texto correspondiente se repite en el tercer apartado.

El segundo apartado «Descripción física» se suprime, puesto que el texto en cuestión figura ya en el tercer apartado.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

En el tercer apartado, se suprime el texto que indica que la «Prekmurska gibanica» debe cortarse en triángulos cuando se hornea en un molde redondo y en rectángulos cuando se hornea en un molde rectangular. Independientemente de la forma del molde (redondo o rectangular), la «Prekmurska gibanica» se puede cortar en trozos triangulares o rectangulares.

La penúltima frase de ese apartado se completa para cerciorarse de que se entiende correctamente, a saber: no todos los rellenos deben tener el mismo espesor, pero sí cada tipo de relleno. Por ejemplo, el relleno de semillas de adormidera debe tener el mismo espesor en las dos series de capas; lo mismo cabe decir de los rellenos de manzana, requesón y nueces.

5.2. Descripción del método de obtención

Para que la preparación de la «Prekmurska gibanica» se entienda mejor, se han añadido etapas de producción (preparación de los rellenos y las coberturas, composición de la «Prekmurska gibanica», horneado, corte y congelación).

En el primer apartado, se han añadido las dimensiones del molde del que depende la cantidad de ingredientes utilizados (el diámetro del molde redondo oscila entre 30 y 35 cm); cada productor calcula esa cantidad en función del tamaño del molde utilizado.

Por coherencia terminológica, se utilizará siempre el término «molde».

Se suprimen las recetas de la pasta filo y de la masa quebrada, así como las etapas de preparación de estas, pues se trata de tipos de pasta estándar, preparada según recetas clásicas.

Se suprime la indicación sobre la prohibición de utilizar pasta congelada. Se ha comprobado que, si la pasta congelada se descongela correctamente, conserva todas las propiedades de una pasta fresca y, por lo tanto, las características organolépticas de la «Prekmurska gibanica» no experimentan alteraciones. La utilización de pasta congelada no tiene un efecto especial sobre el aroma, la textura o el aspecto general del producto.

Se elimina el azúcar de vainilla de los ingredientes que componen los diferentes rellenos, pues su utilización no es obligatoria.

Solo se añade sal al relleno de requesón si es necesario, pues a veces está ya suficientemente salado.

En un afán de buena comprensión, se precisa que, para el relleno de manzana, las manzanas deben rallarse. Se suprime la adición de sal, pues se ha comprobado que, en la práctica habitual, no se utiliza sal en el relleno de manzana.

En cuanto a la cobertura con nata, se ha añadido que se puede utilizar nata ácida o nata dulce, ya que en el mercado se encuentran otros tipos de nata que no son apropiados.

El azúcar en polvo figura entre los ingredientes enumerados en esta primera parte; su utilización ya se describe en el pliego de condiciones.

Se especifica que las cantidades de cada uno de los ingredientes pueden oscilar (10 %) debido a las variaciones de algunas materias primas (por ejemplo, las manzanas pueden ser más o menos jugosas y azucaradas o ácidas, el requesón puede ser seco o húmedo y la utilización de los rellenos de nuez y de semillas de adormidera se adapta proporcionalmente a los demás rellenos).

El relleno de manzana se prepara con manzanas peladas o sin pelar. La forma de rallar las manzanas carece de importancia, lo que cuenta es que se rallen. Por eso se suprimen los términos «peladas» y «en láminas finas».

La cobertura de nata se puede preparar con nata ácida o con nata dulce, pero también con una mezcla de ambas, por lo que conviene añadir la letra «o» en la preparación de esta cobertura.

Se han realizado algunas correcciones menores en la preparación de la cobertura de materia grasa; con el fin de lograr una mejor comprensión y armonización, se ha sustituido el término «grasa vegetal» por «aceite vegetal», como se hace ya en el caso de los ingredientes utilizados para la cobertura con materia grasa.

Se describe la composición de la «Prekmurska gibanica» en el caso de la utilización de un molde redondo o rectangular, ya que, cuando se utilizaba la pasta filo preparada en casa, la colocación de cada capa de pasta era un poco diferente. Al estar autorizada también la utilización de la pasta comprada en el comercio, el procedimiento de preparación se simplifica y armoniza para los dos tipos de moldes. Con motivo de lo anterior, se ha suprimido y escrito de nuevo todo el texto relacionado con la descripción de la preparación de la «Prekmurska gibanica» en un molde redondo o rectangular.

Para lograr una mejor comprensión, la indicación según la cual el espesor máximo de la masa quebrada «no debe superar 5 mm» se completa con «después del horneado», ya que el espesor debe controlarse en el producto acabado.

Para facilitar la descripción, se armoniza, para los productores particulares y los productores industriales, el peso prescrito de un trozo de «Prekmurska gibanica», que no puede «ser inferior a 170 g». Espolvorear la «Prekmurska gibanica» horneada con azúcar en polvo no influye en las características finales del producto, por lo que se añaden los términos «puede espolvorearse».

La congelación de la «Prekmurska gibanica» puede hacerse antes o después del horneado; se añade, pues, en el pliego de condiciones que la «Prekmurska gibanica» ya horneada también puede congelarse. El mismo producto no puede congelarse dos veces. Como la «Prekmurska gibanica» puede prepararse también con una pasta congelada, se ha añadido que, en caso de utilizarse una pasta congelada, la «Prekmurska gibanica» debe hornearse inmediatamente y que el producto «sin hornear» no puede congelarse. En caso necesario, se podrá congelar después del horneado.

5.3. Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas

Las correcciones que se hacen en este punto tienen por objeto principalmente facilitar la comprensión; en el primer párrafo, debe añadirse «y conviene respetar la técnica prescrita» y suprimir, por tanto, el segundo párrafo del mismo punto.

Para mejorar la comprensión, el párrafo tercero actual se completa para que quede claro que por «capas de relleno de igual espesor» se entiende que cada capa de relleno (y no todas las capas de relleno) tiene el mismo espesor en las dos series de capas. Se suprimen las palabras «aroma, textura y aspecto general», ya que estos elementos se comprueban en la evaluación organoléptica.

En el tercer apartado, se suprime el texto que se refiere al cumplimiento de la norma EN 45011, pues ya se prevé en la legislación.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«PREKMURSKA GIBANICA»

Nº UE: SI-TSG-0107-01313 – 19.2.2015

«Eslovenia»

1. Nombre que debe registrarse

«Prekmurska gibanica».

2. Tipo de producto

Clase 2.24. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería.

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 «Prekmurska gibanica» se prepara con dos tipos de pasta y una doble sucesión de cuatro rellenos diferentes que le confieren su aspecto característico y gusto particular. La «Prekmurska gibanica» es específica en sí y, por su composición particular, presenta también características particulares.

3.2. Indicar si el nombre:

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

De acuerdo con el diccionario etimológico de la lengua eslovena, la *gibanica* es un tipo de *potica* (pastel) del este de Eslovenia. El término procede de *gibâničnik*, *gibâničnjak* (cesta de pasteles) o *gibâničar* (pastelero). Las referencias más antiguas se remontan al siglo XVIII, cuando Pohlin lo menciona utilizando el término *gebanza*. El nombre procede del término *gybati*, ya que la *gibanica* toma su nombre de un pastel compuesto por varias capas (*gyüba*).

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)

La «Prekmurska gibanica» es un pastel elaborado con dos tipos de masa (masa quebrada para la base y pasta filo entre las capas del relleno) que se rellena con cuatro productos diferentes (semillas de adormidera, requesón, nueces y manzanas) en capas, siguiendo un orden preciso, con una capa de pasta filo entre cada capa de relleno. La secuencia de relleno se repite en el mismo orden. La última capa de relleno se recubre con dos capas de pasta filo, la penúltima, recubierta de materia grasa o de nata ácida, y la última, recubierta de materia grasa o de una mezcla de ambas.

Aspecto: la «Prekmurska gibanica» puede hornearse en moldes redondos o rectangulares. El espesor del pastel y de un trozo debe estar comprendido entre 5 y 7 cm. Los trozos pueden ser triangulares o rectangulares. El trozo debe estar correctamente horneado: el relleno no puede salir del pastel y la superficie debe ser uniforme, lisa, ligeramente ondulada y sin grietas. Las capas de relleno deben estar bien separadas por capas de pasta filo. Cada relleno tiene su propio color típico (el requesón, de color blanco cremoso; las nueces, de color marrón dorado; la manzana, de color marrón, y las semillas de adormidera, de color negro brillante). La capa superior de pasta filo no debe desprenderse de la última capa de relleno. Un trozo de «Prekmurska gibanica» se compone pues de ocho capas de relleno; las capas se superponen según un orden determinado (semillas de adormidera, requesón, nueces y manzanas). Cada tipo de relleno tiene el mismo espesor en las dos series.

Aroma: característico, intenso, con gusto y perfume de semillas de adormidera frescas, requesón suave, nueces tiernas y manzanas ligeramente ácidas. La «Prekmurska gibanica» debe ser muy sabrosa, no demasiado grasa y dulce en su justa medida.

Textura: la textura de un trozo es blanda, tierna, suavemente lisa y ligera. Debe estar equilibrada en relación con cada uno de los ingredientes.

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 presente Reglamento)

Los ingredientes necesarios para la utilización de un molde redondo de un diámetro de 30 a 35 cm son los siguientes:

Masa:

- masa quebrada,
- pasta filo.

Relleno:

- de semillas de adormidera: 300 g de semillas de adormidera perfectamente molidas, 100 g de azúcar granulado,
- de requesón: 1,2 kg de requesón con toda su grasa, 100 g de azúcar granulado, 2 huevos y, si hace falta, una pizca de sal,
- de nueces: 300 g de nueces molidas, 100 g de azúcar granulado,
- de manzanas: 1,5 kg de manzanas ralladas de variedades más bien ácidas, 120 g de azúcar granulado, canela.

Se puede añadir azúcar de vainilla a todas las capas de relleno.

Cobertura:

- de nata (800 ml de nata ácida y/o dulce y 3 huevos),
- de materia grasa (250 g de margarina, mantequilla, manteca o aceite vegetal).

La «Prekmurska gibanica» horneada puede espolvorearse con azúcar en polvo.

Las cantidades de cada ingrediente pueden variar como máximo un 10 %.

Etapas de la producción de la «Prekmurska gibanica»

Preparación de las capas de relleno y de cobertura

Relleno de semillas de adormidera: para elaborar este relleno, las semillas de adormidera deben estar perfectamente molidas. A continuación, a las semillas se les añade el azúcar granulado y el azúcar de vainilla (facultativo) y se mezclan bien todos los ingredientes. El relleno de semillas de adormidera se utiliza en dos partes.

Relleno de requesón: al requesón se le añaden los huevos, el azúcar de vainilla (facultativo), el azúcar granulado y, en su caso, una pizca de sal. Se mezclan bien todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y fácil de untar. El relleno preparado se divide en dos partes.

Relleno de nueces: para elaborar este relleno, las nueces deben estar perfectamente molidas. Las nueces molidas se mezclan con azúcar granulado y con azúcar de vainilla (facultativo). El relleno de nueces se utiliza en dos tandas del pastel.

Relleno de manzanas: se rallan las manzanas; después se añaden el azúcar granulado, el azúcar de vainilla (facultativo) y la canela. Todos los ingredientes se mezclan suavemente. Si se utilizan manzanas muy jugosas, se rallan y se dejan reposar durante un rato. Después se escurre el jugo y se añade el resto de ingredientes. El relleno de manzana se divide en dos partes.

Cobertura de nata: los huevos enteros se baten cuidadosamente junto con la nata ácida y/o dulce. La cobertura se extiende sobre cada capa individual de relleno de la «Prekmurska gibanica». La cantidad de cobertura de nata no es la misma para todas las capas, por lo que la cantidad total debe dividirse convenientemente. Los rellenos «secos» (de semillas de adormidera y nueces) se recubren con una mayor cantidad de cobertura de nata. El relleno de requesón necesita una cantidad menor, mientras que el relleno de manzanas se recubre con poca nata, o incluso no se recubre en absoluto cuando las manzanas son muy jugosas.

Cobertura de materia grasa: esta cobertura se compone de mantequilla, margarina, manteca o aceite vegetal. Al igual que la cobertura de nata, la cobertura grasa se extiende sobre cada una de las capas de la «Prekmurska gibanica». La cantidad de cobertura por capa es la misma que para la cobertura de nata.

Composición de la «Prekmurska gibanica»

La masa quebrada se estira para darle la forma adecuada de la «Prekmurska gibanica» (rectangular o redonda). El espesor de la masa quebrada estirada después del horneado no debe ser superior a 5 mm. Se engrasa el molde y se coloca en él la masa estirada y esta última se agujerea con un tenedor en varios sitios. A continuación, se mete el molde en el horno precalentado durante unos minutos hasta dorar ligeramente la masa (este paso es opcional).

La pasta filo se coloca en un molde engrasado con la masa quebrada. La pasta filo se cubre con la mitad del relleno de semillas de adormidera y después se extiende sobre él la cobertura de nata y la de grasa. A continuación, se cubre el relleno de semillas de adormidera con otra capa de pasta filo. Se reparte la mitad del relleno de requesón sobre la pasta y se cubre con una cantidad adecuada de cobertura de nata y de materia grasa. La tercera capa de pasta filo se coloca en el molde, se extiende sobre ella la mitad del relleno de nueces y se cubre con la misma cantidad de cobertura de nata y de materia grasa que la utilizada para la capa de relleno de semillas de adormidera. Después se extiende la mitad del relleno de manzana sobre la cuarta capa de pasta filo y, en su caso, se vierte sobre la capa una pequeña cantidad de cobertura de nata y de materia grasa. A continuación, se coloca otra capa de pasta filo y se repite todo el proceso en el mismo orden, colocando primero la capa de semillas de adormidera y después la de requesón, la de nueces y la de manzanas. Debe haber una capa de pasta filo entre cada capa de relleno.

Cuando hay ocho capas de relleno con sus correspondientes capas de pasta filo entre ellas, se coloca la novena capa de pasta filo sobre el último relleno, se le añade una cobertura de nata o de grasa y se coloca la última capa de pasta filo. En el molde, la capa superior de pasta filo se unta con la cobertura de grasa o con una mezcla de grasa y de cobertura de nata. Después se pincha la «Prekmurska gibanica» con una aguja fina y larga en varios lugares hasta llegar a la base del molde.

Horneado y corte de la «Prekmurska gibanica»

La «Prekmurska gibanica» (fresca o congelada) se hornea hasta que esté completamente cocinada. Durante la primera hora, la temperatura del horno debe ser de 200 °C y, durante la segunda, debe estar entre 170 °C y 180 °C. Independientemente de esta recomendación, la temperatura y el tiempo de horneado pueden adaptarse en función del tipo de horno. Si la «Prekmurska gibanica» se ha cubierto solo con la cobertura de grasa, cuando se saque del horno al final de la cocción debe cubrirse obligatoriamente con nata ácida o dulce.

Una vez fuera del horno, la «Prekmurska gibanica» debe dejarse enfriar a temperatura ambiente durante algunas horas. La «Prekmurska gibanica» no debe cortarse cuando todavía está caliente. Se corta en trozos de forma triangular o rectangular. Un trozo de «Prekmurska gibanica» debe tener un espesor de entre 5 y 7 cm y no debe pesar menos de 170 g. En una degustación, el vendedor puede decidir cortar la «Prekmurska gibanica» en trozos más pequeños. La capa superior de los trozos cortados se puede espolvorear con azúcar en polvo.

Congelación de la «Prekmurska gibanica»

La «Prekmurska gibanica» puede congelarse una vez que esté preparada (horneada o no), pero no puede congelarse dos veces.

Si se utiliza masa congelada, la «Prekmurska gibanica» preparada no puede congelarse si previamente no se ha horneado. En caso necesario, el producto podrá congelarse después de hornearlo.

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

El término *gibanica* procede del sustantivo *gúba* (pliegue) y del verbo *gibati* (plegar o doblar). Numerosas fuentes históricas dan testimonio de la antigüedad de esta variedad de pastel de la región de Prekmurje. La fuente escrita más antigua se remonta a 1828, cuando Jožef Košič, educador y sacerdote, recopiló, a petición del etnógrafo de origen eslovaco Johann Csaplovics E. V. Jeszenova, un documento en el que se recogían los alimentos que eran más habituales en un pueblo de Prekmurje cien años antes, y dedicaba una especial atención a platos como los *hajdinjača*, *prekmurska gibanica*, *krapci* y *vrtanki*. Csaplovics publicó este ensayo en húngaro y en alemán (*A magyarországi Vendus – tótokról, Croaten und Wenden in Ungern*). En este documento, Košič también presenta los platos que se sirven en las celebraciones de boda en Prekmurje. La *gibanica* es uno de los platos que siempre se degusta en las bodas. El ensayo también precisa que la *gibanica* debe su nombre a las múltiples (10–11) capas (*gyüba*) de masa que la componen. La *gibanica* se cortaba en trozos triangulares, que se colocaban en montones sobre la mesa. Este documento también hace referencia a las primeras fuentes escritas en las que se describe la costumbre de preparar y servir la *gibanica* en Prekmurje.

La primera persona que se interesó de manera seria y sistemática por los hábitos alimenticios de la población de Prekmurje fue el doctor Vilko Novak. En su estudio etnográfico de 1947, *Ljudska prehrana v Prekmurju* (La dieta popular en Prekmurje), se menciona la «Prekmurska gibanica» como un plato de pasta horneado, y su elaboración se describe de la siguiente manera: «La *gibanica* se elabora con masa quebrada y se unta de mantequilla o grasa. La capa inferior se conoce también como “suela” y en ella se extiende requesón, nueces, semillas de adormidera y pasas. Esta capa se cubre con una fina hoja de masa, que se cubre con una nueva capa de relleno, y sobre cada capa se extiende una cobertura de crema. Se obtiene así un máximo de nueve capas o pliegues, una *gibanica* de nueve pliegues. La *gibanica* se cocina en un recipiente redondo de barro denominado *tepsija* con ocasión de las celebraciones de bautismo, bodas y fiestas patronales.» Todavía en nuestros días este trabajo sirve de referencia para numerosos investigadores en esta especialidad.

En el libro *Slovenske narodne jedi* (Platos nacionales eslovenos), de 1964, Andreja Grum e Ivan Vozelj presentan una receta muy detallada de la «Prekmurska gibanica». En este libro se encuentran dos recetas de «Prekmurska gibanica» en las que se indica lo siguiente: «Hay dos tipos de masa en la “Prekmurska gibanica”. La capa de masa inferior es una masa quebrada, ligeramente más gruesa, que se llama *podplat* (suela). Las otras capas de masa que se colocan sobre la anterior son de tipo pasta filo. La capa inferior es siempre más gruesa, incluso cuando toda la *gibanica* se elabore con pasta filo».

La «Prekmurska gibanica» también aparece en la obra *Povest o dobrih ljudeh* (Historia de gente buena), de 1972, perteneciente al poeta más célebre de Prekmurje, Miško Kranjec: «Hay que admitir que una verdadera fiesta debe ir acompañada de una *gibanica*. Aunque un pobre apenas pueda permitírsela una vez al año, es una prueba de que ninguno puede sobrevivir un año sin ni siquiera una fiesta. Mientras tanto, Anna sacó la *gibanica* del horno y la puso en la mesa, sujetando la *tepsija* con un paño para no quemarse. Joseph colocó debajo el platillo de madera sobre el que solía estar la jarra de agua. Después miró atentamente la *gibanica* que se encontraba ante él, llena de color, amarilla y blanca, con semillas de adormidera aquí y allá, aún humeante, cubierta de nata y espolvoreada de azúcar. Asintió y dijo: ¡Qué buena! Incluso en mi lecho de muerte podría comerla aunque supiera perfectamente que no me haría ningún bien. E incluso en el cielo me lamentaría si hubiera tenido que dejarla entera en la tierra».

Durante los últimos quince años, se han publicado varios libros en los que se describe la «Prekmurska gibanica». En lo que respecta a los libros de cocina, la «Prekmurska gibanica» ha sido presentada por Cilka Sukič en su libro *Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja* (Platos de ayer y de hoy. La cocina de Prekmurje, Prlekija y Styria) (1997), por Jože Zadavec en su libro *Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju* (Características de la cocina popular en Prekmurje) (1998) y por Branko Časar en su obra *Boug žegnaj* (Bendita comida) (2000). La técnica de su preparación y la valoración de sus características organolépticas se describen con detalle en la obra *Prekmurska dobrote* (Las especialidades culinarias de Prekmurje) (2001), de Stanko Renčelj y Romana Karas.

