

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2022/C 286/13)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione della presente modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«IDIAZABAL»

N. UE: PDO-ES-0082-AM02-16.2.2021

DOP (X) IGP

1. Nome

«Idiazabal»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

L'«Idiazabal» è un formaggio prodotto esclusivamente con latte crudo di pecore delle razze Latxa e Carranzana, ottenuto da una pasta pressata non cotta, con una stagionatura minima di 60 giorni. Il formaggio presenta le caratteristiche seguenti: il peso è compreso tra 1 e 3,5 kg, l'altezza tra 8 e 12 cm e il diametro tra 10 e 30 cm. Per ciascuna caratteristica il margine di tolleranza consentito è di $\pm 10\%$. Il formaggio può essere affumicato.

Non è consentita alcuna aggiunta al latte, ad eccezione di fermenti lattici, lisozima, caglio e sale.

Il formaggio ha forma cilindrica, crosta dura, liscia, di colore giallo chiaro o marrone scuro, nel caso dei formaggi affumicati. Il taglio (colore e presenza di occhiature sulla pasta) è omogeneo, di un colore che va dall'avorio al giallo paglierino, con rare occhiature di forma irregolare e piccole dimensioni. La consistenza è leggermente elastica e compatta, con qualche granulosità. Il profilo olfattivo e gustativo è caratterizzato da un odore penetrante, che ricorda il latte di pecora e la cagliata, e da gusto equilibrato e aroma intenso, con lievi note piccanti, acide o di fumo, a seconda dei casi. L'aroma pronunciato persiste a lungo in bocca dopo deglutizione.

Il tenore di materia grassa non deve essere inferiore al 45 % sulla sostanza secca; il tenore totale di proteine deve essere di almeno 25 % sulla sostanza secca e quest'ultima deve rappresentare almeno il 55 %. Il pH del prodotto è compreso tra 4,9 e 5,5.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Mangimi: il pascolo quasi permanente è il metodo abituale di allevamento delle razze ovine Latxa e Carranzana e in genere le greggi effettuano trasferimenti periodici tra le zone basse delle vallate e quelle alte di montagna a seconda delle stagioni. Poiché gli animali vivono quasi tutto l'anno a contatto con la natura, l'alimentazione è composta in prevalenza dalla vegetazione spontanea dei boschi o della mezza montagna in inverno e dei pascoli di altura in montagna d'estate e viene integrata da razioni da ovile qualora il pascolo diventi difficile o lo richiedano le condizioni fisiologiche dell'animale (lattazione).

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Materie prime: latte crudo di pecore delle razze Latxa e Carranzana provenienti dalla zona geografica delimitata.

Non è consentita alcuna aggiunta al latte, ad eccezione di fermenti lattici, lisozima, caglio e sale.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Sia la produzione del latte che la lavorazione e la stagionatura dei formaggi devono avvenire nella zona geografica delimitata, motivo per cui tutte le fasi della produzione sono effettuate all'interno della zona.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il formaggio «Idiazabal» può essere venduto in forma intera o a spicchi (porzioni).

Il confezionamento del formaggio «Idiazabal» o delle porzioni, secondo i casi, è sempre effettuato dopo la stagionatura minima di 60 giorni.

Il taglio del formaggio in porzioni e il confezionamento, a seconda dei casi, devono avvenire all'interno della zona geografica delimitata per due ragioni.

Innanzitutto quando si taglia il formaggio almeno due lati delle porzioni si ritrovano privi di crosta protettiva. Pertanto al fine di garantire la conservazione delle caratteristiche organolettiche del formaggio «Idiazabal» quando è presentato in porzioni, è necessario che l'intervallo di tempo tra il taglio e il confezionamento delle risultanti porzioni sia breve.

In secondo luogo il taglio può anche avere l'effetto di far scomparire o rendere poco visibili i segni che identificano l'autenticità e l'origine del prodotto. Pertanto il taglio in porzioni e il confezionamento devono avvenire nel luogo di origine, per non compromettere l'autenticità del prodotto in porzioni.

In deroga a quanto disposto sopra, il formaggio «Idiazabal» può essere tagliato in porzioni nei punti di vendita, a condizione che ciò avvenga in presenza del consumatore al momento della vendita.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

I formaggi «Idiazabal» presentano obbligatoriamente i segni di identificazione seguenti:

— una placca di caseina recante un numero di serie unico da apporre durante la fase di messa in forma o di pressatura del formaggio e che è rilasciata dall'organismo di gestione;

— le etichette commerciali da utilizzare per la commercializzazione dei formaggi sul mercato devono recare il nome e il logo della denominazione di origine protetta;

per i formaggi ottenuti esclusivamente dalla lavorazione di latte del proprio allevamento, può essere aggiunta la dicitura «*baserrikoa — de caserío*» [di fattoria] al logo della denominazione di origine protetta «Idiazabal»;

— l'etichettatura dei formaggi, interi o in porzioni, è effettuata in caseifici iscritti nei registri delle DOP, conformemente alla normativa nazionale;

— i formaggi devono essere muniti di una controetichetta, recante un numero di serie individuale e un codice corrispondente alle dimensioni e al formato del formaggio da esso certificato. Tale controetichetta reca la menzione «Idiazabal» e il logo della denominazione di origine. Le controetichette sono rilasciate e controllate dall'organismo di gestione e sono disponibili senza discriminazioni per tutti gli operatori che ne facciano richiesta e rispettino il disciplinare.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende le aree naturali di diffusione delle razze ovine Latxa e Carranzana nelle province di Álava, Biscaglia, Guipúzcoa e Navarra, ad eccezione dei comuni appartenenti alla valle del Roncal. La zona è situata nella parte settentrionale della penisola iberica, tra 43° 27' e 41° 54' di latitudine nord e tra 1° 05' e 3° 37' di longitudine ovest rispetto al meridiano di Greenwich.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Esistono testimonianze che attestano l'esercizio della pastorizia nella zona con le razze Latxa e Carranzana fin dal 2200 a.C. L'adattamento di tali razze a questa zona per un periodo così lungo fa sì che le caratteristiche specifiche della zona geografica siano indispensabili affinché tali razze si sviluppino adeguatamente e siano correttamente allevate. La zona di produzione è un territorio montano caratterizzato da un'orografia quanto mai frastagliata e irregolare che rende difficili le comunicazioni e ha contribuito alla sopravvivenza di sistemi di pastorizia in numerose valli e montagne. I suoli sono ricchi di basi e di sostanze nutritive; l'azione di lisciviazione è attenuata dalla natura della roccia e talvolta dai carbonati presenti nella sua parte esterna: questi suoli costituiscono ottimi terreni erbosi. Le caratteristiche topografiche della zona determinano un clima misto che va dal clima atlantico al clima mediterraneo, con fronti di transizione derivanti dall'effetto di barriera costituito dalle catene montuose. La rete idrografica è vasta e fitta, a causa degli innumerevoli rilievi e dell'abbondanza delle precipitazioni. Si distinguono due versanti: quello cantabrico, che raccoglie le acque della Biscaglia e di Guipúzcoa e delle valli settentrionali di Álava e della Navarra e il versante mediterraneo, che comprende la regione di Álava, la Navarra centrale e La Ribera. Per quanto riguarda la flora, la zona conta numerose zone erbose naturali e pascoli. Le condizioni climatiche e pedologiche propizie hanno permesso lo sviluppo di popolazioni di piante igrofile e subigrofile, tipiche del clima oceanico dei Paesi Baschi e della Navarra settentrionale.

Specificità del prodotto

Il formaggio «Idiazabal» presenta caratteristiche sensoriali assai peculiari che si differenziano da quelle di altri formaggi. Si possono rilevare nella ricchezza delle note olfattive e gustative del prodotto, che presenta inoltre una consistenza poco o mediamente elastica e granulosa e una compattezza da media a elevata. Sono formaggi dal sapore intenso, persistono a lungo in bocca e integrano in modo perfettamente equilibrato aromi di latte, di cagliata e di torrefatto, come sentori di base, e si completano con innumerevoli sfumature sensoriali che conferiscono loro una vera e propria personalità.

Legame causale tra la zona geografica e la specificità del prodotto

Il latte destinato alla produzione dell'«Idiazabal» deve le sue particolari caratteristiche essenzialmente alle razze ovine autorizzate per ottenerlo (Laxa e Carranzana). L'adattamento di tali razze ovine alla zona geografica delimitata e il legame storico tra l'ambiente, le pecore e i pastori creano un legame indissolubile che spiega in gran parte le caratteristiche specifiche del formaggio «Idiazabal». Laxa e Carranzana sono razze ovine idonee alla produzione lattiera, fondamentalmente rustiche e di carattere montano, forgiate dalla cultura del pastore basco nonché dalla topografia e dalle caratteristiche ambientali della loro zona di diffusione.

D'altro canto, il motivo per cui tutte queste caratteristiche, connesse all'ambiente naturale e variabili a seconda delle stagioni, del tipo di pascolo, del clima ecc. si ritrovano direttamente nel formaggio «Idiazabal» è che questo formaggio è ottenuto dal latte crudo, senza trattamento termico che elimina o attenua le note sensoriali del prodotto, e nel rispetto della tradizione storica della zona.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP-Idiazabal-modificacion-menor.aspx>