

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2014/C 188/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari<sup>(2)</sup>****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9****«MANTEQUILLA DE SORIA»****Numero CE: ES-PDO-0105-01110 — 19.4.2013****IGP ( ) DOP (X)****1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

**2. Tipo di modifica**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non comporta alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

### 3. Modifica (modifiche)

#### *Prova dell'origine*

Questa rubrica è stata riscritta per chiarire gli elementi di controllo intesi a garantire la qualità e l'origine del burro tutelato dalla DOP sopprimendo i contenuti superflui.

Sono state soppresse le valutazioni iniziali facenti capo agli operatori al fine di adeguare il disciplinare alle esigenze della direttiva sui servizi.

Sono stati eliminati i riferimenti all'autorizzazione o al controllo effettuati dal Consejo Regulador (consiglio di regolamentazione) al fine di non contribuire a una restrizione della libertà di movimento.

#### *Metodo di ottenimento*

Al punto 1 di questo paragrafo è stato inserito un requisito cui devono attenersi gli allevamenti che producono latte destinato alla lavorazione del burro tutelato dalla DOP nel sistema di alimentazione degli animali.

È stata rinvenuta una descrizione errata del procedimento di estrazione della panna che necessita di rettifica. Si è approfittato di tale rettifica per procedere a una revisione approfondita del metodo di ottenimento.

In tal modo, alla consegna del latte presso la latteria, sono eliminate le operazioni che il settore opera a livello di controllo interno in merito alle proprie norme di autocontrollo in quanto inopportune nel disciplinare.

Sono soppressi diversi riferimenti al raffreddamento mediante il ricorso a placche, poiché il metodo di raffreddamento utilizzato è irrilevante, senza limitare gli eventuali progressi tecnologici in tale settore.

Si modificano alcuni intervalli di temperatura che risultavano inutilmente ristretti, per esempio quelli relativi alla conservazione del latte, quello del lavaggio del grasso con acqua ecc. che erano compresi fra 2° e 4°C, mentre gli esperti garantiscono che un intervallo compreso fra 1° e 6°C è sufficientemente sicuro per mantenere le proprietà del prodotto durante l'intero processo di trasformazione senza incidere sul prodotto finito, adattando in modo più preciso i parametri alla tecnologia e ai macchinari impiegati. È pertanto sufficiente fissare la temperatura massima a 6°C.

Come indicato in precedenza, il paragrafo ove si illustra il processo di estrazione della panna è sostituito integralmente poiché redatto in modo insoddisfacente. Pertanto, il punto in cui recita:

«Il latte sarà sottoposto a termizzazione (trattamento termico di 15 secondi a temperatura compresa fra 57° e 68°C) in uno scambiatore a placche e in seguito si procederà alla centrifuga per la scrematura e l'igienizzazione. Questa panna, ottenuta a temperature comprese fra 30° e 40°C, fino al momento della pastorizzazione dovrà avere un tenore lipidico compreso fra 38 % e 45 % m/m e un grado di acidità inferiore a 13°Dornic. In seguito sarà sottoposto a raffreddamento a fini di conservazione fra 2° e 4°C fino al momento della pastorizzazione».

È così modificato:

«Il latte sarà sottoposto a termizzazione a fini di scrematura e igienizzazione. A un punto intermedio di questo processo si estrae la panna mediante centrifugazione a una temperatura compresa fra 40° e 55°C. Questa panna dovrà avere un tenore lipidico compreso fra 38 % e 45 % m/m e un grado di acidità inferiore a 13°Dornic. In seguito la panna sarà sottoposta a raffreddamento a fini di conservazione a temperatura non superiore a 6°C, fino al momento della pastorizzazione».

Questo si giustifica perché la temperatura di termizzazione (57°-68°C) è quella raggiunta dal latte alla fine del processo, previa estrazione della panna, tale parametro pertanto è irrilevante ai fini dell'estrazione della panna come del processo successivo di lavorazione del burro. D'altra parte la temperatura consueta di estrazione della panna è compresa fra 40° e 55°C, ossia l'intervallo raccomandato dai fabbricanti dei macchinari in quanto agevola l'estrazione ed evita la rottura dei globuli lipidici per azione meccanica, riducendo in tal modo l'attività delle lipasi e i processi di scissione. Quanto esposto è avallato dalle seguenti pubblicazioni: «Technology of dairy products» di Ralph Early (Blackie Academia & Professional), al capitolo 7 «Cream pasteurization technology» del bollettino IDF n. 271 «Pasteurization of Cream» scritto da T. Bøgh-Sørensen, «Tratamiento específico para diferentes tipos de nata» a cura di Carlos Gandolfo (www.agrotterra.es) e il capitolo 8 del «Manual de Industrias Lácteas» (Tetra Pack Processing Systems AB, 2003).

Si lascia in tal modo aperta l'eventualità di determinare il tenore di acidità della panna con altri mezzi ugualmente validi, come la misurazione in unità di pH.

Dalla fase di pastorizzazione della panna si eliminano i relativi parametri poiché sono determinati dalla definizione stessa di tale trattamento termico che costituisce inoltre uno dei punti essenziali di controllo del settore.

Dalla fase di maturazione della panna si elimina l'acidità dell'intervallo 18-28 °Dornic come parametro che determina il momento di interrompere il processo di maturazione poiché il relativo parametro del processo di cui si tiene conto per procedere a tale interruzione non è dato dal valore dell'acidità bensì dal tempo trascorso dall'inizio di essa (12-15 ore) che rappresenta il tempo di azione dei fermenti.

Da questa fase si elimina altresì il riferimento alla permanenza al freddo per quattro ore della panna, in quanto il tempo necessario approssimativo di raffreddamento della panna dipende dal volume della partita e pertanto non ha durata fissa. Inoltre, durante il periodo di permanenza della panna nel contenitore si controlla costantemente la temperatura affinché sia stabile, per evitare il rischio di alterazione associato al tempo di permanenza della panna nel contenitore.

In fase di impastatura si elimina l'obbligo di analizzare il tenore di umidità del burro con la bilancia a infrarossi per avvalersi di altre tecniche analitiche.

#### *Etichettatura*

Sono stati eliminati i riferimenti all'autorizzazione o al controllo effettuati dal Consejo Regulador al fine di non contribuire a una restrizione della libertà di movimento.

Si acclude la raffigurazione del logotipo della denominazione in modo da eliminarne l'obbligatorietà dell'uso sull'etichetta.

#### *Condizioni nazionali*

Si aggiorna la legislazione vigente che interessa le denominazioni di origine protetta e le indicazioni geografiche.

#### *Struttura di controllo*

L'organismo di controllo è adesso l'Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, in veste di autorità competente.

Il gruppo che ha richiesto le modifiche proposte è il Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Mantequilla de Soria», organo rappresentativo nella provincia di Soria tanto dei produttori quanto dei trasformatori, considerati parti legittimamente interessate alla modifica del disciplinare.

### DOCUMENTO UNICO

## **REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(3)</sup>**

**«MANTEQUILLA DE SORIA»**

**Numero CE: ES-PDO-0105-01110 — 19.4.2013**

**IGP ( ) DOP (X)**

#### **1. Denominazione**

«Mantequilla de Soria»

#### **2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

#### **3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

##### *3.1. Tipo di prodotto*

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

<sup>(3)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

### 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il burro ottenuto a partire dalla materia grassa del latte vaccino di razza frisona, bruna-alpina o dei relativi incroci, proveniente dagli allevamenti lattieri di determinati comuni della provincia di Soria.

La protezione della denominazione «Mantequilla de Soria» interessa le tre varietà di burro tradizionalmente prodotto: naturale, salato e dolce.

In appresso le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche di ciascuna di essa.

#### 1. Burro naturale

Caratteristiche fisico-chimiche:

- contenuto di grassi: minimo 82 % m/m
- estratto secco non grasso: massimo 2 % m/m
- umidità: massimo 16 % m/m

Caratteristiche organolettiche: colore tra l'avorio e il paglierino. Odore di diacetile di intensità da leggera a media. Sapore impercettibilmente acido. Fusione in bocca moderata. Viscosità media. Aroma di crema fresca. Persistenza finale moderata.

#### 2. Burro salato

Caratteristiche fisico-chimiche:

- contenuto di grassi: minimo 80 % m/m
- estratto secco non grasso: massimo 4 % m/m
- umidità: massimo 16 % m/m
- cloruro di sodio: massimo 2,5 % m/m

Caratteristiche organolettiche: colore bianco avorio. Aspetto leggermente granuloso al taglio. Odore di crema leggermente matura. Sapore intensamente salato. Fusione in bocca moderata. Viscosità media. Aroma di crema. Persistenza finale breve.

#### 3. Burro dolce

Caratteristiche fisico-chimiche:

- contenuto di grassi: minimo 39 % m/m
- estratto secco non grasso: massimo 35 % m/m
- umidità: massimo 25 % m/m
- saccarosio: 20-35 % m/m
- additivi: colorante betacarotene e/o estratto di cocciniglia per le decorazioni

Caratteristiche organolettiche: colore bianco avorio, tranne la decorazione che è invece arancione o rosata. Al taglio ha un aspetto spumoso, con bollicine da minuscole a leggermente aperte, ma compatto, con buchetti irregolari di dimensioni variabili da quelle dei granelli di zucchero bianco a quelle dei chicchi di riso. Odore di diacetile con una nota di zucchero caramellato. Sapore intensamente dolce e leggermente acido. Fusione in bocca rapida/moderatamente rapida. Viscosità media. Aroma di crema leggermente vegetale. Persistenza tra moderata e lunga.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il latte impiegato nel processo di burrificazione proviene da allevamenti situati nella zona geografica delimitata che comprende una parte della provincia di Soria, più elevata e più fredda, avente una tradizione di produzione lattiera nonché pascoli duri e secchi, con una flora caratteristica che incide sulle caratteristiche peculiari del latte trasmesse al burro.

### 3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Il sistema di alimentazione, condizionato dai fattori climatici e dalla disponibilità delle risorse naturali, è basato sullo sfruttamento dei pascoli nei periodi consueti e il resto dell'alimentazione, che nella misura del possibile avrà origine nella zona delimitata, si basa su insilati, fieno, prodotti della macinazione e/o mangimi.

### 3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione lattiera e il processo di burrificazione avvengono nella zona geografica delimitata.

### 3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

### 3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Nelle diciture, fasce o etichette identificative delle confezioni contenenti il burro a denominazione devono trovarsi obbligatoriamente le menzioni «Denominazione di origine protetta» e «Mantequilla de Soria».

I prodotti tutelati dalla DOP destinati al consumo sono muniti del marchio di conformità della denominazione che consiste in una controetichetta a prova di falsificazione e non riutilizzabile, apposta prima della spedizione del prodotto.

Sulle controetichette deve figurare il logo della denominazione ed una chiave alfanumerica che permetta di garantire la tracciabilità del prodotto, collocata su una fascia dorata per il burro naturale, rosa per il burro dolce e azzurra per il burro salato.

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione lattiera e di lavorazione della «Mantequilla de Soria» comprende 169 comuni della provincia di Soria, ossia:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldeal-señor; Aldehuela de Periañez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliccos; Borjabad; Borobia; Buberós; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrascosa de Abajo; Carrascosa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covalada; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentelmonge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matalebreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Ucero; Narros; Navaleno; Nepas; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñonera, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Uceró; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdemaluque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.

## 5. **Legame con la zona geografica**

### 5.1. *Specificità della zona geografica*

Le caratteristiche della «Mantequilla de Soria» sono legate alla sua lavorazione a partire da latte proveniente da vacche alimentate con foraggi ottenuti in condizioni climatiche e di altitudine diverse.

La provincia di Soria è situata a un'altitudine media di 1 026 m s.l.m., è una delle provincie che presenta l'altitudine media più elevata e il profilo più accidentato della *meseta*, il che contribuisce all'estrema rigidità delle sue condizioni climatiche.

Esistono zone di altitudine massima superiore a 1 500 m, dove predominano i pascoli fruibili nei mesi estivi; zone intermedie con quote di altitudine compresa fra 1 000 e 1 500 m a forte densità forestale anche se fornite di pascoli fruibili dalla primavera all'autunno; zone di transizione di quota compresa fra 900 e 1 000 m a scarsa vocazione agricola in cui i pascoli sono fruibili durante quasi tutto l'anno e infine zone di altitudine inferiore a 900 metri, maggiormente sfruttate a fini di coltura. Le colture più diffuse nelle zone non irrigue sono i cereali e i foraggi, mentre nelle zone irrigue delle valli nella parte più meridionale della provincia si coltiva il mais. Sono state escluse dalla zona delimitata le aree più calde situate al sud della provincia, aventi minore altitudine e prive di tradizione di produzione e lavorazione.

Caratteristica del paesaggio di Soria è la presenza di bovini che pascolano liberamente nei campi.

La composizione dei pascoli, duri, secchi e ricoperti di una flora caratteristica, conferisce infatti al latte qualità particolari che si trasmettono al burro.

L'antica lavorazione artigianale del burro con il ricorso alla penagia e quella attuale effettuata per mezzo della zangola con il metodo discontinuo coincidono nel risultato di amalgamare i globuli lipidici della panna. Nella penagia le particelle di grasso venivano battute manualmente — come si farebbe con un pistone — sino a che non si amalgamavano; la zangola attualmente in uso provoca un effetto analogo grazie alla pressione prodotta dal suo stesso movimento.

#### 5.2. Specificità del prodotto

La peculiarità della lavorazione di questo burro è data dal fatto di non aggiungere i fermenti lattici all'inizio della fase di maturazione, bensì dopo 3 o 4 ore, al fine di migliorare il prodotto finito e conferirgli un tocco superiore.

Nell'ottenimento dello sciroppo per il burro dolce, invece, ci si attiene tuttora alle ricette di una volta e, anche nella presentazione, il prodotto finito mantiene inalterati l'aspetto e la forma che aveva nei tempi antichi.

#### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La storia della «Mantequilla de Soria» trova numerosi riferimenti storici. Dal 1845 ai giorni nostri troviamo apprezzamenti, notizie, informazioni, dati ecc. che corroborano la tesi secondo la quale il burro in questione ha una tradizione e una storia certe e ricche e quindi la denominazione geografica è sufficientemente nota e conosciuta.

I motivi di questa reputazione, pur trattandosi di una zona scarsamente popolata e quindi a ridotto effetto mediatico sulla notorietà della denominazione geografica, possono essere rinvenuti unicamente nelle caratteristiche precipue del latte e nel processo di burrificazione che si combinano per creare un burro che si distingue presso i consumatori.

L'orografia della zona determina le condizioni estreme del clima che influenzano la tipologia e la composizione dei pascoli e delle colture utilizzate per alimentare il bestiame. Quest'alimentazione conferisce alla materia grassa del latte il suo tenore in acidi grassi e le sue qualità peculiari che si trasmettono al burro.

D'altra parte esistono tradizioni legate alla zona, quali l'uso della penagia e della zangola con il metodo discontinuo che determinano una specifica forma di produzione che incide a sua volta sulle sue qualità.

Esclusiva della zona è anche la tradizione di incorporare nella pasticceria il burro dolce prodotto a partire dal burro naturale.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006<sup>(4)</sup>]

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)

---

<sup>(4)</sup> Cfr. nota 3.