

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2008/C 255/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

Cerere de modificare în conformitate cu articolul 9

„QUESO MANCHEGO”

NR. CE: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

IGP DOP

1. Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare

- Denumire
- Descriere
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătură
- Etichetare
- Cerințe naționale
- Altele (organismul de control)

2. Tipul modificării

- Modificarea documentului unic sau a fișei rezumat
- Modificarea caietului de sarcini al DOP sau IGP înregistrate, pentru care nu s-au publicat niciun document unic și nicio fișă rezumat.

(¹) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

- Modificarea caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006].
- Modificarea temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificări

3.1. Descrierea produsului

Progresul tehnologic înregistrat în ultimii ani și actualizarea legislației au generat o îmbunătățire a tehnicilor de analiză care au devenit mai fiabile și precise, drept care s-au introdus schimbări referitoare la parametrii care caracterizează „Queso Manchego”.

Caracteristicile organoleptice asociate texturii „Queso Manchego” se dobândește în urma unei perioade adecvate de maturare; de aceea se reduce perioada de maturare pentru brânzeturile cu o greutate mai mică de 1,5 kg și se introduce o perioadă maximă de maturare de doi ani pentru a se păstra caracteristicile organoleptice specifice acestui tip de brânză.

Se mărește conținutul minim de materie grasă de la 6 % la 6,5 %. Numeroasele analize realizate de fabricile de brânzeturi și de laboratorul Consiliului de reglementare au demonstrat că materia grasă medie depășește 7 %.

Determinarea impurităților microscopice și testul reductazei cu albastru de metilen sunt tehnici analitice depășite.

Se introduce termenul „substanță uscată utilă”, care substituie termenul „substanță uscată totală”, întrucât acesta este mai adecvat pentru evaluarea capacității laptelui de a se transforma în brânză.

Se introduce un nou parametru de control printre caracteristicile analitice ale laptelui, și anume densitatea. În cazul laptelui, densitatea este strâns legată de compoziția fizico-chimică a acestuia.

Se modifică dimensiunile produsului, întrucât, în urma acestor ani de funcționare, s-a constatat tendința unui sector important al pieței de a solicita brânzeturi de dimensiuni mai mici.

Se reduce la 4,8 pH-ul minim impus brânzeturilor, pe baza studiilor științifice care demonstrează că aceasta este o valoare obișnuită în analizele efectuate pentru acest tip de brânzeturi.

În prezent, laboratorul organismului de control utilizează tehnica electroforezei pentru analiza amestecului de lapte și brânză. De-a lungul anilor s-a dovedit fiabilitatea și rapiditatea acestei tehnici, care este, în plus, o tehnică recunoscută oficial.

Se elimină mențiunea „Limita de colesterol: 98 % din fracțiunea de steroli din materia nesaponificabilă”. În zilele noastre, metodele utilizate sunt mai sofisticate și mai fiabile, drept care nu are sens să se mențină această metodă analitică.

Cu trecerea anilor și odată elaborată și dezvoltată „Fișa de degustare a Queso Manchego”, s-a realizat o reorganizare a caracteristicilor produsului protejat de denumirea de origine, care este mai exigentă în ceea ce privește caracteristicile organoleptice prezentate în caietul de sarcini inițial.

De patru ani s-a pus în aplicare procedura de acordare de puncte. Variațiile introduse în diferitele descrieri ale parametrilor organoleptici sunt determinate de evoluția înregistrată de vocabularul analizei senzoriale în ultimii ani.

3.2. Aria geografică

S-a realizat o actualizare în ceea ce privește zona de producție ca urmare a modificării termenului „municipii” în „entități locale”.

Odată cu această modificare, au apărut entități locale noi care erau anterior raioane ale unor municipii și care, aparținând de acestea, erau deja incluse în zona de producție.

În prezent, dată fiind noua recunoaștere, dacă entitățile locale în cauză nu ar fi incluse, acestea ar rămâne în afara zonei de producție, deși au fost întotdeauna recunoscute în cadrul fiecărui municipiu de care aparțineau, din moment ce au îndeplinit dintotdeauna condițiile stabilite.

3.3. Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria respectivă

S-a introdus ca practică „lipirea etichetei de cazeină pe învelișul brânzei”, întrucât aceasta este unul dintre elementele principale de identificare și control.

Acest element de control reprezintă „amprenta digitală” a „Queso Manchego”. Nu există două produse la care să coincidă numărul și seria de pe eticheta de cazeină. În plus, este imposibil de transferat o etichetă de pe un produs pe altul, deoarece, odată desprinsă de pe o bucată de brânză, aceasta nu mai poate fi lipită pe o alta.

3.4. Organism de control

S-a modificat organismul de control, în temeiul articolului 10 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare.

3.5. Etichetare

Imaginea entității a evoluat în permanență, adaptându-se cu timpul la diferite cerințe și sugestii. În cadrul logo-ului actual se evidențiază însemnele caracteristice pe suprafața brânzei și apare reprezentată o turmă de oi, producătoarele materiei prime din care se realizează produsul.

3.6. Cerințe legislative naționale

Actualizarea legislației în vigoare care vizează denumirile de origine protejate și indicațiile geografice abrogă legislația precedentă indicată în dosarul de cerere de înregistrare, prin urmare secțiunea în cauză trebuie modificată în consecință.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/06 AL CONSILIULUI

„QUESO MANCHEGO”

NR. CE: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

IGP DOP

1. Denumire

„Queso Manchego”

2. Stat membru

Spania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul produsului

Clasa 1.3 — Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Brânză din pastă presată produsă din lapte de oaie din rasa *Manchega*, cu o maturare minimă de 30 de zile, pentru brânzeturile cu o greutate egală sau mai mică de 1,5 kg, respectiv de 60 de zile pentru alte greutateți, și cu o maturare maximă de 2 ani.

„Queso Manchego” se poate produce din lapte pasteurizat sau din lapte crud; în acest ultim caz se poate eticheta cu mențiunea „Artesano”.

„Queso Manchego” este o brânză grasă; caracteristicile fizice ale brânzei la încheierea maturării acesteia sunt următoarele:

- formă: cilindrică cu fețe sensibil plane,
- înălțime maximă: 12 cm,
- diametru maxim: 22 cm,
- raport diametru/înălțime cuprins între: 1,5 și 2,2,
- greutate minimă: 0,4 kg,
- greutate maximă: 4,0 kg.

Caracteristicile fizico-chimice ale brânzei sunt:

- pH: 4,8-5,8,
- substanță uscată: minim 55 %,
- materie grasă: minim 50 % din substanța uscată,
- total proteine din substanța uscată: minim 30 %,
- clorură de sodiu: maxim 2,3 %.

Caracteristicile pastei:

- consistență: tare și compactă,
- culoare: variabilă de la alb la ivoriu-gălbui,
- miros: lactic, intens acid și persistent care atinge note picante în cazul celor mai maturate, cu persistență globală de lungă durată,
- gust: ușor acid, pronunțat și savuros, care devine picant în cazul brânzei foarte maturate. Gust rezidual plăcut și specific, conferit de laptele de oaie *Manchega*,
- aspect: prezența unor găuri mici repartizate inegal, care uneori pot lipsi,
- textură: elasticitate redusă, untoasă și ușor făinoasă, care poate fi granulară la brânzeturile foarte maturate.

Limitele microbiologice sunt următoarele:

- *Escherichia coli*: maxim 1 000 colonii/gram,
- stafilococ auriu: maxim 100 colonii/gram,
- salmonela: absență la 25 grame,
- listeria: absență la 25 grame.

Este un tip de brânză cu gust ușor acid, pronunțat și savuros care devine picant la bucățile de brânză foarte maturate. Gust rezidual plăcut conferit de laptele de oaie *Manchega*.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

„Queso Manchego” se produce din lapte de oaie din rasa *Manchega*, cheag natural sau alte enzime coagulante autorizate și clorură de sodiu.

Laptele nu trebuie să conțină coraslă, produse medicamentoase sau alte impurități care ar putea avea un efect negativ asupra fabricării, maturării și conservării brânzei, precum și asupra condițiilor igienice și sanitare ale acesteia.

„Queso Manchego” se poate produce din lapte pasteurizat sau din lapte crud; în acest ultim caz se poate eticheta cu mențiunea „Artesano”.

Caracteristicile analitice ale laptelui sunt:

- materie grasă: minim 6,5 %,
- lactoză: minim 4 %,
- proteine: minim 4,5 %,
- substanță uscată utilă: minim 11 %,
- aciditate (DORNIC): maxim 30°,
- densitate: 1,034-1,040 kg/l,
- punct de îngheț: $\leq - 0,550$ °C.

3.4. Furaie (numai pentru produsele de origine animală)

Oaia *Manchega* este păstorită pe parcursul întregului an, utilizându-se resursele naturale; la stână, hrana este suplimentată cu o rație de concentrate, nutreț și produse secundare.

Din punct de vedere zootehnic, se remarcă fânețele situate în luminișurile crângurilor, precum și pășunile anuale, care includ următoarele plante: *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamus* etc.

Așa-numitele „Madajales” reprezintă cele mai interesante pășuni pentru ovine; în cadrul acestora se găsește firiceaua, însoțită de numeroase leguminoase, cum ar fi: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago truncatula*, *Trigonella polycerata*, *Coronilla scorpioides* etc.

În soluri profunde și umede pot crește „fenelares”, care sunt fânețe bogate în care predomină plante vivace și bianuale, a căror formă este dată de graminea *Brachypodium phoenicoides*.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

—

3.6. Norme specifice privind felierea, raderea, ambalarea etc.

Brânzeturile protejate de denumirea de origine „Queso Manchego” pot fi puse în circulație și expediate de fabricile de brânzeturi și de instalațiile înregistrate numai în ambalaje care nu le afectează calitatea.

„Queso Manchego” este mereu acoperită de învelișul său, care poate să fi fost spălat în prealabil.

De asemenea, se permite ca „Queso Manchego” să fie parafinată sau reacoperită cu substanțe inactivate transparente și autorizate prin lege sau să fie unsă cu ulei de măsline, cu condiția ca învelișul să își conserve aspectul și culoarea naturale și să permită citirea etichetei de cazeină.

În niciun caz nu se folosesc substanțe care să îi confere învelișului o culoare neagră.

„Queso Manchego” poate fi prezentată spre comercializare în porții, feliată și răzuită, cu condiția să fie ambalată și să permită cunoașterea provenienței sale. Această operațiune se poate realiza în afara zonei de origine de către întreprinderi care au acceptat și care respectă protocolul de acțiune stabilit, pentru a garanta trasabilitatea și operațiunile aferente „Queso Manchego”.

Ambalajele utilizate trebuie să respecte, în orice caz, legislația în vigoare.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Pe etichetă figurează obligatoriu mențiunea: Denumire de origine „Queso Manchego”. În cazul în care brânza este produsă din lapte crud, această caracteristică poate fi indicată pe etichetă prin mențiunea „Artesano”.

Produsul destinat consumului este prevăzut cu contraetichete numerotate și eliberate de Consiliul de reglementare, care sunt aplicate în cadrul întreprinderii înregistrate, în așa fel încât să poată fi niciodată reutilizate; în plus, fiecare bucată de „Queso Manchego” trebuie să poarte, pe una din fețele sale, o etichetă de cazeină cu un număr și o serie, care se aplică în etapa de modelare și presare.

4. Delimitarea succintă a ariei geografice

Entitățile locale protejate de denumirea de origine „Queso Manchego” sunt următoarele: 45 din provincia Albacete, 84 din provincia Ciudad Real, 156 din provincia Cuenca și 122 din provincia Toledo.

Au fost incluse următoarele: Alcoba de los Montes și El Robledo din provincia Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta și Villar del Horno din provincia Cuenca.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Regiunea naturală La Mancha este situată în platoul peninsular meridional (Submeseta Sur) și se caracterizează printr-un relief de câmpie care coboară spre Atlantic.

La Mancha este o câmpie înaltă care se întinde pe soluri calcaro-argiloase, terenurile destinate pășunatului fiind formate din substraturi bogate în calcare sau marne.

Climatologia regiunii prezintă un caracter extrem, cu oscilații mari, caracteristic tipului continental, cu ierni foarte friguroase și veri călduroase, care ating uneori 40 °C, cu variații termice zilnice uneori de 20 °C și variații anuale de 50 °C. Precipitațiile sunt reduse, fapt care situează regiunea în așa-numita Spanie aridă, cu un mediu extrem de uscat, având o umiditate relativă de aproximativ 65 %.

Condițiile edafoclimatice au făcut ca rasa *Manchega* să fie cea mai bine adaptată zonei.

5.2. Specificitatea produsului

Brânză din pastă presată, cu înveliș dur și pastă tare și compactă, a cărei culoare variază de la alb la ivoriu-gălbui, cu miros intens și persistent, gust ușor acid, pronunțat și savuros, textură untoasă și ușor făinoasă, cu elasticitate redusă.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputația ori alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Condițiile edafoclimatice ale zonei au realizat o mare parte din selecția naturală pentru ca oaia din rasa *Manchega* să fie cea mai bine adaptată și să producă un lapte care îi conferă brânzei „Queso Manchego” caracteristicile specifice în ceea ce privește culoarea, mirosul, gustul și textura.

Brânzeturile de oaie din rasa *Manchega* se produc din vremuri îndepărtate, iar scurgerea secolelor a făcut ca tehnicile de producție să se orienteze spre obținerea calităților maxime ale acestui tip de brânză tradițională din La Mancha.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Consejería de Agricultura. Denominaciones de Origen. Resolución de 2 de octubre de 2006, Consejería de Agricultura por la que se adopta decisión favorable sobre solicitud de modificación de pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego. D.O.C.M. n° 209 de 10 de octubre de 2006. Pág. 20695.

Publicată în Jurnalul Oficial din Castilla-La Mancha numărul 209 din 10 octombrie 2006.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>
