

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

4840 *Resolución de 16 de febrero de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la denominación de origen protegida «Roncal».*

En el Boletín Oficial de Navarra de 29 de octubre de 2008 se publicó Resolución 1731/2008, de 10 de octubre, del Director General de Desarrollo Rural del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Roncal», para que sea registrada en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción de modificación del pliego de condiciones de la citada DOP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 24 de noviembre de 2008, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente del Gobierno de Navarra ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación de la modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Roncal» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado de la modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Roncal», publicada mediante Resolución 1731/2008, de 10 de octubre, del Director General de Desarrollo Rural, publicada en el Boletín Oficial de Navarra de 29 de octubre de 2008, y que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento(CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de la Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 16 de febrero de 2009.–El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Pliego de condiciones

Denominación de origen «Roncal»

A) Nombre del producto.—Denominación de Origen «Roncal».

B) Descripción del producto.—Queso de pasta prensada elaborada con leche de oveja de las razas Rasa, Lacha, Assaf y Lacaune, y los cruces entre si, exenta de calostros y productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

La leche destinada a la elaboración del queso «Roncal» procede de ganaderías inscritas, la cuales deben tener al menos el 50% de ovejas de raza lacha en pureza y ordeño, en el censo total de la explotación.

La leche será entera y limpia, sin conservadores, con una composición equilibrada entre grasas y proteínas conforme a las características de las razas citadas anteriormente y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa superior al 45% sobre el extracto seco.

La leche se conservará a la temperatura reglamentariamente establecida en la legislación vigente para evitar el desarrollo microbiano.

El queso «Roncal» es un queso graso, con una maduración mínima de 4 meses, contados a partir del salado.

Las características físicas del queso al término de su maduración son las siguientes:

Forma: cilíndrica con caras sensiblemente planas.

Altura: de 8 a 12 cm.

Peso y diámetro: variables.

Corteza: dura, gruesa, áspera al tacto, grasa y de color pardo o pajizo.

Pasta: dura, con poros, sin ojos. Aroma y sabor característicos, levemente picante y de color blanco amarillento al corte.

Las características físico-químicas del queso son:

Grasa: no inferior al 45% sobre el extracto seco.

Humedad: inferior al 40%.

C) Zona geográfica.—La zona de elaboración y maduración de los quesos Roncal está constituida por los municipios de Uztárroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidangoz y Burgui, que forman el Valle del Roncal de Navarra.

La zona de producción de la leche apta para la elaboración del queso Roncal comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas Rasa y Lacha en Navarra.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.—Los elementos que prueban que el queso Roncal es originario de la zona son:

a) Características del producto.—El queso presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y maduración.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que tan sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ir avalado.

b) Controles y Certificación.—Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

1. La leche procederá exclusivamente de oveja de las ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.

2. El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.

3. El queso se elabora en queserías inscritas dentro de la zona de elaboración, controladas por el Consejo Regulador.

4. La maduración y conservación se realiza igualmente en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

5. El producto final, se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

6. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

c) Obtención del producto.—La leche destinada a la elaboración del queso «Roncal» procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B).

La coagulación de la leche se provoca con cuajo natural, utilizando la dosis de cuajo precisa para que se realice en el tiempo máximo de 1 hora.

La temperatura de la cuajada oscila entre 30 y 37°C, manteniendo esta temperatura durante los procesos de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

Obtenida la cuajada, se corta lentamente, consiguiendo granos homogéneos del tamaño del arroz.

La acción del desuerado se realiza batiendo la masa; a continuación se moldea la cuajada y se somete al prensado, que se realiza a mano, en el mismo molde o en prensa.

El salado se efectúa en seco, a mano o mediante inmersión en salmuera; en este último caso el tiempo de inmersión no será superior a 48 horas.

La maduración de los quesos amparados no será inferior a 4 meses, contados a partir de la terminación del salado, durante este período se aplicarán las técnicas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características peculiares.

E) Vínculo con el medio.—1. Histórico. Entre los siglos X y XIII de explotación ganadera roncalesa se estabiliza en torno a las 80.000-100.000 cabezas de ganado lanar trashumante, manteniéndose estable hasta el siglo XVIII. Al iniciarse la explotación forestal de tipo industrial, descendió la actividad pastoril y el tamaño de los rebaños, este manejo tradicional está cambiando, planificando su alimentación, sanidad y genética.

En los Museos Etnológico de la Fundación Mariscal don Pedro de Navarra, en Arteta (Valle de Olo) y en el Museo Donostiarra de San Telmo se puede admirar el utillaje empleado por los elaboradores de queso, entre los que destacaremos el kaiku (vasija) fabricada con madera de haya, salero de roble con el asa de fresno, y el molde fabricado en madera de haya con grabados y orificios para facilitar el desuerado.

Como mención bibliográfica el queso «Roncal» se encuentra en la página 431 de «El Practicón. Tratado completo de cocina», escrito en 1893, que constituye un verdadero compendio de la cocina internacional de su época.

Esta denominación fue reconocida con carácter provisional por Orden de 26 de julio de 1975 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. Natural:

a) Orografía.—La zona del Roncal limita con la provincia de Huesca y Zaragoza al Este; Valle de Salazar al Oeste, y la frontera francesa al Norte.

El territorio se divide en el Alto Roncal y el Bajo Roncal. El Alto Roncal está enclavado en el extremo occidental de las Sierras Interiores Pirenaicas, oscilando sus altitudes entre los 800 y 2.340 m. Lo componen los términos municipales de Isaba, Urzainqui y Ustarroz.

Los términos municipales de Vidángoz, Roncal, Garde y Burgui, componen el Bajo Roncal, la altitud en esta zona no sobrepasa los 1.300 m, siendo la cota más baja de 600 m.

b) Suelos.—Los terrenos que afloran en el Valle del Roncal son alóctonos; sobre un zócalo paleozoico plegado se encuentran conglomerados y areniscas rojizas, silíceas del Permotriásico. En el Campaniense se depositan margas grises en la mitad norte del área y por encima aparecen areniscas de cemento calizo.

El Paleoceno está representado por margas oscuras en la mitad sur, sobre las que se encuentran dolomías y calizas.

En el Eoceno se diferencian claramente dos áreas distintas: la mitad sur donde se depositan calcarenitas y la mitad norte, donde se produce un relleno con depósitos tubidíticos, en flysch.

c) **Clima.**—En el Alto Roncal predomina el clima atlántico montano, con pluviometrías superiores a los 1.000 mm anuales, sin períodos secos y con una temperatura media anual estimada para Isaba en unos 11°C. En la alta montaña, de clima pirenaico con influencia atlántica, el período de innivación es de 5-7 meses y la temperatura media anual se estima en Larra alrededor de los 7°C.

En el Bajo Roncal el clima es sub-mediterráneo, con menos de 1.000 mm de precipitación anual, mayor número de días soleados y escaso número de días de nieve.

d) **Hidrografía.**El Valle del Roncal ocupa las cuencas alta y media del Río Esca, cuyas aguas circulan unos 30 km de Norte a Sur antes de entrar en la provincia de Zaragoza y desembocar en el río Aragón.

e) **Flora.**—Prados naturales: se localizan en la parte norte de la provincia, coincidiendo con la zona húmeda.

Las especies más frecuentes son:

Dactylis glomerata.
Poa pratensis.
Holcus lanatus.
Lolium perenne.
Trifolium repens.
Trifolium pratensis.
Bromus mollis.
Lolium italicum.
Lotus corniculatus.
Medicago polymorpha.
Agrostis Tenuis.

El aprovechamiento se realiza de diferentes formas, según el caso. El uso que podría llamarse tradicional consiste en un primer aprovechamiento de pastoreo de marzo a abril; a mediados de junio se le da un primer corte de hierba para henificar; en agosto, un segundo corte, en función de la climatología también para henificar, y finalmente un aprovechamiento a diente en la otoñada.

Pastizales de montaña: se trata de pastos sub-alpinos. Su aprovechamiento viene condicionado por la altitud, por tanto está limitada en los meses de verano (finales de junio, primeros de octubre). Entre ellos citaremos:

a) Pastos de montaña ibero-atlántica. Vienen definidos por la abundancia de Cervuno (*Nardus stricta*), junto con *trifolium alpinum*, *Anthoxanthum odoratum*, *Festuca rubra*, *Poa alpina*, *Selium pyrenaeum*. Este pasto es aprovechado a diente por todo tipo de ganado (vacuno, ovino, caballar), solos o mezclados. El periodo de aprovechamiento es de mayo a finales de otoño.

b) Pastos de montaña mediterránea. Son pastos que se asientan sobre substrato calizo muy apropiados para el ganado ovino, destacando entre sus especies:

Festuca scoparia.
Medicago suffruticosa.
Bromus erectus.
Koelaria vallesina.

3. **Sistemas de producción y elaboración.**—a) **Producción:** Los factores determinantes de las características técnicas y organolépticas del queso amparado por la Denominación de Origen Protegida «Roncal» están basados fundamentalmente en las peculiaridades del sistema de fabricación y en las condiciones propias de la zona de elaboración y maduración del Valle del Roncal.

Los factores de producción ligados a las características de la leche y a su origen no son elementos tan esenciales ni diferenciadores de las cualidades del queso elaborado en el valle del Roncal.

Ancestralmente la elaboración de queso de Roncal se hacía con leche excedente, una vez atendidas las necesidades del cordero, de las ovejas de la raza Rasa, de aptitud

cárnica. La producción de queso con base en esta raza, de baja producción lechera, cubría poco más que la demanda del autoconsumo de la población ligada a la actividad.

En los años sesenta se admite a la raza Lacha como raza apta para la producción de leche con destino a la elaboración de queso de Roncal, ante el peligro de desaparición de la fabricación de queso. La incorporación de esta raza permitió y desarrollo el mantenimiento de la producción quesera del Valle, sin perjuicio ni en detrimento de las cualidades del producto final.

En esta misma dirección, la nueva realidad productiva y socioeconómica aconseja la admisión de leche de las razas ovinas Assaf y Lacaune como apta para la fabricación de queso, dado que garantizan la identidad y características del producto tradicionalmente amparado por la Denominación de Origen Protegida «Roncal» y el mantenimiento de la actividad a medio y largo plazo.

No obstante al objeto de garantizar igualmente el mantenimiento de la identidad tradicional de los sistemas de producción se exige como requisito que los rebaños autorizados tengan al menos el 50% de animales en pureza de las razas Rasa y Lacha.

La raza «Rasa» destaca por su elevada rusticidad y capacidad de pastoreo. La fertilidad la alcanza en los meses de otoño. La prolificidad se sitúa próxima al 120% y el intervalo entre partos es de 8 ó 9 meses.

La capacidad lechera de esta oveja es suficiente para la alimentación de las crías en la primera fase, con una curva de lactación que dura de 90 a 120 días, y una producción total de 40-60 litros de leche, siendo escasa su persistencia.

En esta zona ha sido habitual desde tiempos remotos la práctica de la trashumancia, aludiendo a esta última el nombre de Larrazken (último pasto estival). La trashumancia se practicaba desde la zona alta (Valle del Roncal) hacia la zona baja (las Bardenas).

La alimentación del ganado se realiza mediante pastoreo, utilizando los pastizales de los montes desde la primavera hasta el comienzo del invierno. En las épocas en que la hierba fresca escasea la oveja recibe heno, alfalfa, paja u otros forrajes.

La raza «Lacha» destaca por su carácter montaraz, alta rusticidad y su perfecta adaptación a terrenos abruptos de gran pluviometría, llegando a ser su hábitat el de climas húmedos y frescos. En verano en días calurosos, busca las sombras de los árboles y aprovecha la noche para pastar. Es una oveja longeva. Las hembras se cubren por primera vez a los 16-18 meses de edad y normalmente se obtiene un sólo parto por oveja al año.

Raza especializada en la producción lechera se caracteriza por rendimientos variables, lactaciones prolongadas y excelente facilidad en el ordeño. Viven en pastoreo salvo inclemencias del tiempo o épocas posteriores al parto, siendo ayudados con ración de aprisco, a base de heno de prado natural.

La raza Assaf española, de origen israelí, fue introducida en España en los años 70, destacando su actual difusión en gran parte de las regiones españolas. En la actualidad figura en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España por estar suficientemente adaptada al ecosistema español y ser de interés productivo y económico (Real Decreto 1682/1997).

Desde su introducción se ha utilizado para la producción de leche, debido a los buenos rendimientos lecheros que presenta por lactación.

Con un ciclo estral de 17,4 días, una gestación de 149, 5 días y una buena prolificidad de 160%, responde bien al manejo semiintensivo del rebaño.

La raza Lacaune, originaria de Francia, figura en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España. Igualmente, de buena prolificidad y de buenos rendimientos lecheros por lactación, también responde bien al manejo semiintensivo del rebaño.

b) Elaboración: El procedimiento «tradicional» de fabricación comienza con la obtención de la materia prima utilizando aproximadamente entre 5 litros y 6,5 litros de leche de oveja para elaborar un kilo de queso de «Roncal».

El ordeño se practicaba dos veces al día, al amanecer y al atardecer, empleando para ello el kaiku (recipiente de madera de abedul); inmediatamente la leche se filtraba a través de un colador muy espeso o una gasa, con el fin de eliminar las impurezas macroscópicas; el calentamiento se realizaba en un recipiente donde se calentaba y se añadía el cuajo

batándose con un cucharón de fresno; el desuerado se realizaba en un molde de madera colocado sobre una especie de bandeja llamada y al mismo tiempo se presionaba con las manos por ambas caras, pinchándose con una varilla, con el fin de que soltara el suero, después se desmoldaba envolviéndose en un trapo blanco y a continuación pasaba a la prensa.

Por último el queso es llevado al local de maduración, orientado siempre hacia el norte, permaneciendo un mínimo de 2 meses. En este local se llevaba a cabo el salado con sal o salmuera, volteando el queso los primeros días cada 12 horas, y después cada 24.

F) Estructura de control.—La verificación del cumplimiento de este pliego de condiciones compete al siguiente organismo de control:

Instituto de Calidad Agroalimentaria, S.A. (ICAN).
Avenida Serapio Huici, 22.
31610 Villava - Navarra – España.
Teléfono: 948 01 30 45.
Fax: 948 07 15 49.
e-mail: control@icannavarra.com

La entidad ICAN, S.A., es una sociedad pública propiedad del Gobierno de la Comunidad Foral de Navarra dedicada, entre otras actividades, a la inspección, al control y a la certificación de productos agroalimentarios de calidad diferenciada (DOP, IGP, Producción Integrada, Alimentos Artesanos, etc.).

ICAN, S.A. se constituye como órgano independiente respecto de la Denominación de Origen «Roncal», conforme al artículo 11 del Reglamento (CE) número 510/2006, cumple con la normativa EN 45011.

La gestión de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador representado por el sector productor y elaborador constituido por:

Un Presidente.
Un Vicepresidente.
Tres Vocales en representación del sector ganadero.
Tres Vocales en representación del sector elaborador.
Dos Vocales en representación de la Administración Foral: uno perteneciente al Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente y otro del de Innovación, Empresa y Empleo.

Los cargos de los vocales son renovados cada cuatro años, mediante elecciones democráticas.

Ámbito de competencias:

En lo territorial: en la zona de producción, elaboración y maduración.
En razón del producto: los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.
En razón de las personas: por las inscritas en los diferentes Registros.

Funciones:

Elaborar y controlar los diferentes Registros.
Orientar, vigilar y supervisar la producción, acondicionamiento y calidad de los quesos protegidos apoyando las labores del organismo de control.

Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse a comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que se correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.

G) Etiquetado.—Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Roncal».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas.

H) Requisitos legislativos nacionales.—Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Orden Foral de 4 de marzo de 1991, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Roncal» y de su Consejo Regulador.

Orden Foral de 30 de abril de 2001, por el que se modifica, con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, el Reglamento de la denominación de origen «Roncal» y de su Consejo Regulador.

Orden de 3 de octubre de 2001 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Roncal» y su Consejo Regulador.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento de tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas, y la oposición a ellas.