

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1127/2013 DE LA COMISIÓN

de 7 de noviembre de 2013

por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Montasio (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Italia con miras a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Montasio», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 355/2011⁽³⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando el método de obtención.
- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al

tratarse de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Montasio» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ DO L 98 de 13.4.2011, p. 6.

ANEXO I

Se aprueban las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Montasio»:

Primera modificación

La frase: «La leche utilizada debe proceder del ordeño de la tarde y de la mañana, hasta un máximo de cuatro ordeños consecutivos» se sustituye por: «La leche debe proceder de ordeños consecutivos y recogerse en las cuarenta y ocho horas siguientes al primer ordeño».

Inicialmente, la leche entregada en el intervalo de cuarenta y ocho horas procedía de los ordeños tradicionales, que eran cuatro. Con la introducción del ordeño automático puede aumentarse el número de ordeños consecutivos posibles en un intervalo de cuarenta y ocho horas. El intervalo de tiempo, por consiguiente, se ha mantenido; solo se ha modificado el número total de ordeños. Desde el punto de vista técnico y científico, el uso de sistemas de ordeño automático no afecta a las propiedades de la leche; en particular, su composición es estadísticamente comparable, en términos de materias grasas y de fracción proteínica, a la de la leche obtenida mediante ordeño tradicional. Incluso con este sistema se mejora la salud de las vacas, ya que eliminan el estrés causado, en período de picos de lactancia elevados, por la práctica de solo dos ordeños. La posibilidad de obtener grandes cantidades de leche más de dos veces al día también tiene como efecto someter el aparato mamario y los pezones a un menor estrés, mejorar la calidad microbiológica de la leche y reducir la aparición de mamitis.

El recurso a estos sistemas también permite mejorar el comportamiento reológico de la leche, el cual mide la capacidad de coagulación que se traduce tanto en una respuesta más rápida al efecto enzimático de la cuajada como en la resistencia de la cuajada a la acción de la lira.

Segunda modificación

Redacción actual: «La leche destinada a la DOP “Montasio” no debe ser objeto de tratamientos de pasteurización y debe ir acompañada de un análisis de las fosfatasas claramente positivo.».

Texto modificado: «La leche destinada a la DOP “Montasio” no debe ser objeto de tratamientos de pasteurización. Los posibles análisis de la leche tratada térmicamente y destinada a la fabricación de la DOP “Montasio” deben saldarse mediante una reacción claramente positiva en la prueba de la fosfatasa.».

Desde hace varios años, las queserías que practican el autocontrol someten a la leche a un control sistemático, registrando diariamente las temperaturas de paso de la leche. De hecho, la prueba de la fosfatasa sigue siendo un método de análisis utilizado por el organismo de control para verificar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones. Dicho control se efectúa sobre la base del análisis de riesgo.

Tercera modificación

Texto actual: «La producción del queso de la DOP “Montasio” se efectúa de acuerdo con la secuencia operativa siguiente:

06) Cocción a 42-48 °C y removimiento fuera del fuego durante un período total de 20 a 30 minutos;»

Texto propuesto:

«06) Cocción a + 42-48 °C y corte de la cuajada fuera del fuego durante un mínimo de 10 minutos;»

Se constató que estas dos fases (la cocción y el corte de la cuajada sucesivo fuera del fuego) podían variar considerablemente en función de las condiciones técnicas y tecnológicas existentes.

En lo que atañe al equipamiento, las queserías que producen el «Montasio» utilizan cubas de cobre (de 1 a 1,5 toneladas) o cubas polivalentes de acero de una capacidad de 3,5 a 8 toneladas.

El uso de estos dos tipos de cubas es un factor que determina el tiempo de calentamiento de la masa coagulada, ya que las velocidades de calentamiento al vapor son muy diferentes de las resultantes de la transformación que se produce.

En cuanto a la fase de corte de la cuajada fuera del fuego, fase durante la cual una parte del suero se elimina de la masa coagulada, depende de la temperatura máxima alcanzada, de la velocidad de enfriamiento de la masa, que depende a su vez del tipo de cuba utilizado, de las cantidades transformadas en cada cuba, del tamaño del grano de la cuajada y de la cantidad de agua que se elimine bajo el efecto de la temperatura y la agitación.

Además, el trasvase o retirada de la masa coagulada para su moldeo puede anticiparse o retrasarse según el tiempo necesario para efectuar la operación y el grado de automatización existente.

Por ejemplo, si la masa coagulada se trasvasa a una mesa de moldeo a partir de una cuba polivalente situada encima de dicha mesa, los tiempos necesarios, para una misma cantidad, son muy inferiores a los que exige el trasvase manual a la tela de lino a partir de cubas de cobre.

Si también se tiene en cuenta que el momento óptimo para el trasvase de la cuajada es definido por cada técnico quesero, según criterios de evaluación cotidianos, de las experiencias y conocimientos personales, etc., parece necesario definir una duración mínima para la cocción y el corte de la cuajada fuera del fuego.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 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 ⁽¹⁾

«MONTASIO»

N° CE: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Montasio»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Montasio» es un queso de leche de vaca, con un período de curado de medio a largo, de forma cilíndrica, con un canto recto derecho o casi recto y caras planas o ligeramente convexas. Se produce con leche sin pasteurizar y exclusivamente a base de levaduras lácticas naturales o fermentos autorizados. La duración mínima del período de curado es de sesenta días y el contenido de humedad se controla por muestreo el décimo y el sexagésimo día de curado. En el sexagésimo día de curado, el queso DOP «Montasio» debe presentar las siguientes características: humedad máxima inferior o igual al 36,72 %; un mínimo del 40 % de grasa en la materia seca; peso comprendido entre 6 y 8 kg; diámetro entre 30 y 35 cm; canto de 8 cm como máximo; corteza: lisa, regular y elástica; pasta: compacta, con algunos ojos; color: natural, tirando a amarillo paja; aroma característico; sabor agradable, tirando a picante en el caso del «Montasio» de larga curación.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La DOP «Montasio» se produce a partir de leche procedente de ganaderías situadas en la zona de producción.

Las principales razas criadas son la Bruna alpina, la Pezzata Rossa Italiana y la Pezzata Nera.

No se añade ningún conservante ni se autoriza ningún tratamiento térmico, excepto la refrigeración efectuada a una temperatura mínima de 4 °C.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La alimentación de las vacas consiste en un 75-85 % en bruto de cereales, forrajes desecados y verdes y ensilados. El 15-25 % en bruto restante está compuesto de concentrados y tortas proteicas. Se permite la utilización de complementos minerales y vitamínicos. Los alimentos proceden en un 60 % de la zona geográfica. Están prohibidos los alimentos que la tradición quesera considera que producen efectos contrarios a la caseificación, como los forrajes procedentes de tierras húmedas o situados al lado de carreteras con mucha circulación. Tampoco están autorizadas las hortalizas, las frutas, la colza, ni los subproductos procedentes de la transformación del arroz, las harinas de origen animal, los alimentos industriales para uso médico, la pulpa de remolacha fresca, húmeda o ensilada, los subproductos de la cerveza o de productos destilados, los forrajes ensilados (a excepción del heno ensilado y del maíz ensilado) ni las sustancias fermentadas procedentes de la transformación industrial de frutas, remolacha, cerveza y productos destilados.

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

Todo el proceso de producción (cría de bovinos y producción de leche, coagulación, tratamientos de la cuajada, moldeado, escurrido, salado y curado) debe desarrollarse íntegramente en la zona delimitada en el punto 4.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La identificación del producto se realiza con el marcado en origen mediante moldes específicos en los que se indica el código del productor, la sigla de la provincia y la fecha de producción (año, mes, día). La «marca de origen» de la DOP «Montasio» consiste en la inscripción oblicua del nombre «Montasio», hacia arriba y boca abajo (figura 1).

Dicha «marca de origen» se pone en todos los quesos producidos en las explotaciones, asociadas o no, siempre y cuando se hayan obtenido de conformidad con el pliego de condiciones.

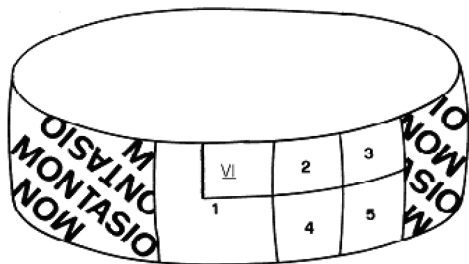


Figura 1

- 1) Marcado a fuego de la denominación «Montasio» y placa en la que figura la mención «PDM»
- 2) Mes de producción / 3) Día de producción / 4) Código del establecimiento de producción de queso / 5) Sigla de la provincia / VI) Año de producción

El logotipo de la denominación se compone de una «M» mayúscula estilizada, debajo de la cual se inscribe «Montasio». Este logotipo siempre debe reproducirse mediante la fuente tipográfica «HORATIO». Debe respetar las proporciones de la figura 2 (por ejemplo, 8 cm de ancho por 6 cm de alto).



Figura 2

Cuando todo el proceso de elaboración —desde la producción de la leche al curado mínimo de sesenta días— se realice en una zona de montaña, tal como se define en la legislación nacional vigente, comprendida en la zona de producción de la DOP «Montasio», el queso puede llevar en la etiqueta la indicación «prodotto della montagna» («producto de montaña»). Con ese fin, se colocará en el canto del queso una placa con la indicación «PDM», acrónimo de «prodotto della montagna».

En las ruedas de queso «Montasio» con más de cien días de curación, el *Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio* podrá imprimir a fuego, a petición de todos los productores, asociados o no, en la parte del canto prevista a tal efecto, el logotipo de la denominación, previa verificación del mismo (figura 2).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la DOP «Montasio» comprende: Friul-Venecia Julia, todo el territorio; Véneto: todo el territorio de las provincias de Belluno y Treviso y parte del territorio de las provincias de Padua y Venecia, delimitado del siguiente modo: «desde la intersección de la línea fronteriza de la provincia de Treviso con la de Padua, se continua esta última hasta llegar a la autopista "Serenissima". Se sigue a lo largo de esta línea hasta el puente de la autopista sobre el río Brenta, y a continuación a lo largo de dicho río hasta su desembocadura.»

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Los factores naturales están vinculados a las condiciones climáticas de la zona de producción, situada en gran medida en montañas y áreas adyacentes, donde se practica todavía el pastoreo, que influyen en la calidad de los forrajes destinados a la alimentación de las vacas lecheras.

El queso «Montasio» se incluyó en la lista de precios de San Daniele y de Udine en 1773-1775, lo que demuestra que el «Montasio» se comercializa desde hace tiempo y que no es una producción local destinada solo al consumo doméstico. El estrecho vínculo del «Montasio» con la zona de producción está demostrado también por el fuerte impulso que la producción de este queso ha dado al desarrollo de las cooperativas. El queso «Montasio» y su técnica específica de producción se extendieron rápidamente en Friul y en el Véneto oriental, no solo debido a factores humanos y estructurales (como la invención de las queserías cooperativas o la creación de una escuela de técnicos queseros), hasta alcanzar en los años sesenta la considerable cifra de más de seiscientos cincuenta queserías activas, sino también gracias al mismo entorno donde esta técnica se desarrolló inicialmente.

Respecto de las características del territorio de producción, toda la zona oriental de Italia se ha caracterizado siempre, y todavía hoy, por una elevada pluviosidad en primavera y en otoño que ha favorecido la expansión de prados y el cultivo de cereales (trigo y cebada), que constituyen la base de la alimentación de las vacas lecheras. El cultivo del maíz y, por consiguiente, la utilización del maíz como alimento fresco y ensilado, también ha adquirido importancia con el tiempo. Más recientemente, se ha desarrollado en la zona de producción el cultivo de soja utilizada como complemento proteico.

5.2. *Carácter específico del producto*

La característica principal del «Montasio» es su gran capacidad para el curado de larga o media duración. En la paleta de quesos nacionales, el «Montasio» se sitúa entre los quesos de pasta semidura, aunque como puede ser curado hasta treinta y seis meses, también se incluye en la categoría de raros quesos de pasta dura curados durante largo tiempo.

Otra característica del «Montasio» reside en las dimensiones de la rueda.

Además, la DOP «Montasio» ha conservado en su pliego de condiciones la prohibición de pasteurizar la leche, preservando en la medida de lo posible la carga bacteriana espontánea de la leche producida en la zona de producción.

5.3. *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 específicas del producto (en el caso de las IGP)*

La idoneidad para el curado de larga o media duración es el resultado de una tecnología «suave». Las dosis de fermentos lácticos utilizadas son bajas (alrededor del 1 %), la cocción se realiza a temperaturas poco elevadas (entre 42 y 48 °C) y el desuerado y el prensado confieren a la pasta una firmeza media, con una humedad a los dos meses (que corresponde al porcentaje mínimo para la comercialización del queso) de alrededor del 36 %.

El ambiente en el que se ha desarrollado el «Montasio» posee características microbiológicas adaptadas a su elaboración y difusión. El «Montasio» se caracteriza por la presencia de una flora microbiana termófila que siempre ha permitido obtener un producto quesero único en su género, que se consume fresco (actualmente con un mínimo de dos meses de curación, ya que se produce con leche sin pasteurizar), pero también puede curarse hasta treinta y seis meses; este queso presenta, pues, características organolépticas, consistencia, sabores y olores que varían con el tiempo, precisamente gracias a la carga bacteriana presente de manera natural en los prados y pastos y en los forrajes de la zona de producción.

De hecho, con dos meses de curación, el «Montasio» se presenta como un queso medianamente firme, con sabor delicado que recuerda al de la leche de la que procede. A medida que la curación se prolonga y se concentran las sustancias, el «Montasio» adquiere sabores más acentuados y ligeramente picantes y la pasta se hace más firme y friable.

Con la mejora de las técnicas de cría de los animales, la racionalización de los cultivos y la introducción de métodos de ordeño cada vez más higiénicos, se consideró necesario enriquecer la leche con microorganismos lácteos útiles para la producción del «Montasio». De este modo comenzaron a utilizarse los fermentos lácticos (ricos en cocos y pobres en bacilos), procedentes de la leche de la zona de producción, práctica que posteriormente se ha extendido.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

La administración competente ha incoado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la DOP «Montasio» en el *Diario Oficial de la República Italiana* n° 271 de 21.11.2011.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la página web:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o accediendo directamente a la página principal del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it) y pulsando en «Qualità e sicurezza» [«calidad y seguridad»] (en la parte superior, a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [«pliegos de condiciones sometidos a examen por la UE»].
