

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2018/C 187/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«MAHÓN-MENORCA»

N.º UE: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca
Ctra. Des Grau, km. 0,5
07700-Mahón (Menorca)
Balears
ESPAÑA
Tel. +34 971362295
Correo electrónico: quesomahon@infotelecom.es.

Órgano representativo del sector productor y elaborador con finalidad representativa, de defensa, garantía y promoción de la denominación de origen protegida.

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

5.1. Modificación:

Se modifica el apartado B, «Descripción del producto del Pliego de Condiciones», en el siguiente aspecto:

— Cambio del rango del peso que pasa de entre 1 y 4 kg a entre 0,6 y 4 kg.

Se modifica el peso de los quesos amparados, manteniéndose el límite superior de 4 kg y pasando el límite inferior de 1 kg a 0,6 kg.

Texto antiguo: «Peso: entre 1 y 4 kg.»

Texto que lo sustituye: «Peso: entre 0,6 y 4 kg.»

Justificación:

Se modifica el peso del producto porque en los últimos años se ha constatado la tendencia de un sector importante del mercado en demandar formatos de queso más pequeños.

Las piezas de queso de menos de 1 kg y hasta 0,6 kg tienen que cumplir con todas las otras características establecidas en el Pliego de Condiciones de la DOP Mahón-Menorca.

Por este motivo, a los efectos de comprobar que las características sensoriales (aroma, textura y sabor) permanecen inalteradas, se realizó un estudio por parte del Departamento de Química de la Universitat de les Illes Balears, considerando muestras de queso de peso superior a 0,6 kg e inferior a 1 kg elaboradas por empresas adscritas a la DOP Mahón-Menorca en cumplimiento del Pliego de Condiciones en cuanto a materia prima, condiciones de elaboración y maduración.

Los objetivos del estudio eran, por una parte analizar si las piezas de menos de 1 kg elaboradas en empresas adscritas a la DOP queso Mahón-Menorca presentaban características sensoriales diferenciales con respecto a piezas de queso amparadas, y por otra parte, analizar el grado de maduración de las piezas basándose en la humedad media, distribución de la humedad (perfiles de humedad) y textura. Se evaluó también el tiempo necesario para conseguir el mismo grado de maduración en piezas inferiores a 1 kg, que en piezas de queso representativas de la DOP Mahón-Menorca.

Las conclusiones del estudio fueron que las piezas de peso entre 0,6 y 1 kg, no presentan características sensoriales diferenciales con respecto a piezas de queso amparadas. Y que a igualdad de humedad media, el grado de maduración de las piezas de entre 0,6 y 1 kg es similar al de las piezas amparada por la DOP Mahón-Menorca.

De esta forma se constata que la disminución en el peso mínimo de las piezas de queso hasta 0,6 kg no va a afectar al cumplimiento de las características establecidas en el Pliego de Condiciones.

5.2. Modificación:

Se modifica el apartado H, «Etiquetado», del Pliego de Condiciones en el siguiente aspecto:

— Cambio del logo de la DOP Queso Mahón-Menorca y del tipo de etiqueta

Texto antiguo: El queso destinado al consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador. Habiéndose establecido dos tipos diferentes de contraetiquetas para queso «Mahón» y «Mahón Artesano».

Texto que sustituye: El etiquetado del queso destinado al consumo ha de incluir el logotipo de la Denominación de Origen y un número de control:



Justificación:

Se actualiza el logotipo de la Denominación de Origen Protegida con el objeto de facilitar la identificación del producto, introduciendo un diseño más claro, que permite una mejor percepción por parte del consumidor.

Por otra parte, se sustituye la obligatoriedad de que el logotipo se incluya en una contraetiqueta expedida por el Consejo Regulador por la posibilidad de que el mismo pueda ser impreso en el propio etiquetado del producto.

DOCUMENTO ÚNICO

«MAHÓN-MENORCA»

N.º UE PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«MAHÓN-MENORCA».

2. Estado miembro o tercer país

España.

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 el nombre indicado en el punto 1

Queso de pasta prensada elaborado con leche entera de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina y/o parda alpina, admitiéndose de forma eventual la adición de leche de oveja de raza menorquina en un porcentaje máximo del 5 por 100.

Se establecen dos tipos de queso amparado: el «Mahón-Menorca Artesano» es el elaborado en queserías artesanales con leche cruda y el «Mahón-Menorca» el elaborado en las queserías industriales a partir de leche sometida a algún proceso y/o método de conservación.

Para los dos tipos se establecen las denominaciones «semicurado» cuando la maduración es inferior a 150 días y «curado» cuando la maduración es superior a dicho período, teniendo en cuenta que en el «Mahón-Menorca Artesano» el tiempo mínimo de maduración ha de ser de 60 días.

Las características medias del queso al término de su maduración serán las siguientes:

Forma: paralelepípedo de base cuadrada con cantos y aristas redondeados.

Altura: entre 5 y 9 cm.

Peso: entre 0,6 kg y 4 kg.

Corteza de consistencia compacta, grasienta y color variable entre amarillo, y pardo-amarillento, presentando marcas de los pliegues del lienzo («fogasser») en la cara superior de los artesanos.

La pasta es de textura firme, corte entero y color amarillo marfil.

El sabor presenta los matices de acidez mitigados, un leve recuerdo láctico y preponderancia del picante en los curados, que se va haciendo más acusada en los de mayor maduración. Ojos de forma más o menos redondeada, distribuidos irregularmente y en número escaso, de tamaño variable que no supera el de un guisante.

Materia grasa no inferior al 38 % sobre el extracto seco; extracto seco total no inferior al 50 %.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La alimentación del ganado responde a prácticas tradicionales, con el aprovechamiento de los mejores pastos de la zona.

Los prados naturales generalmente se asientan sobre terrenos dedicados anteriormente a labor en los que la actividad ganadera ha desplazado a la agrícola. Se trata de formaciones espontáneas de densas y altas hierbas en las que predominan las gramíneas y leguminosas de alto valor pascícola.

Los principales forrajes cultivados son zulla, cebada, avena, maíz, tréboles y ray grass.

Los pastos son aprovechados generalmente a diente desde noviembre a mayo. Los excedentes de forraje son ensilados y henificados en primavera (abril-mayo) a fin de mantener el ganado los meses de escasez de pastos. Estos forrajes se complementan con concentrados y subproductos.

La variabilidad de la cantidad y sobre todo de la distribución de las precipitaciones a lo largo del año, además de la fuerza del viento, llamado tramontana; hace difícil garantizar en cada temporada agrícola que la totalidad del forraje consumido se produzca en la isla. En todo caso, el 70 % de los forrajes con los que se alimenta el ganado, se cultivan en la Isla de Menorca.

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

La producción de la leche, la elaboración y la maduración del queso deben llevarse a cabo en la zona geográfica constituida por toda la isla de Menorca.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Queso «Mahón-Menorca».

El etiquetado del queso destinado al consumo ha de incluir el logotipo de la Denominación de Origen y un número de control:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la leche y de elaboración y maduración del queso coincide con la isla de Menorca. Se sitúa a 18 millas náuticas de Mallorca y a 130 de Barcelona, con las coordenadas siguientes: entre los 39° 48' y 40° 05' latitud norte y 3° 47' y 4° 20' longitud este.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica.

A causa de las condiciones del terreno y del clima, en especial de la influencia del viento, la ganadería ha tenido en Menorca siempre más importancia que la agricultura.

La isla de Menorca tiene una extensión aproximada de 689 kilómetros cuadrados y se distinguen dos zonas: la tramontana, en el norte, más abrupta, y el «migjorn», en el sur, con relieve más suave y homogéneo, aunque con presencia de barrancos más profundos. La cota máxima de la isla está en Monte Toro, de 358 m de altitud.

El clima es benigno y no sobrepasa los 34 °C en verano ni desciende por debajo de los 5 °C en invierno. La temperatura media es de 23 °C en verano y de 10 °C en invierno.

La precipitación media anual es algo superior a los 600 mm, lo que unido al abundante rocío, debido a la alta humedad relativa por su proximidad al mar, permite la obtención de recursos pastables suficientes para alimentar en la isla una cabaña vacuna próxima a las 20 000 cabezas, de las que aproximadamente, 15 000 son vacas de ordeño.

Los pastos son aprovechados a diente desde noviembre hasta mayo. Los excedentes de forraje son ensilados y henificados en primavera (abril-mayo) a fin de mantener el ganado los meses de escasez de pastos.

La flora está constituida principalmente por zulla, vallico, agropyrum, cebada, avena, tréboles y ray-grass.

La propiedad rural está dividida en «llocs», explotaciones agropecuarias regidas normalmente por una familia que habita en la casa, cultivando la tierra y manejando el ganado, según prácticas tradicionales.

La imagen característica del paisaje menorquín, durante buena parte del año, es una combinación de verdes de diferentes tonalidades, según los cultivos, prados o masas arbóreas, surcado por una tupida red de paredes de piedra, relacionada con la especialización pecuaria de la isla y consecuencia de la escasa profundidad de sus suelos y la abundancia de afloramiento de roca. Se calcula que hay más de 15 000 Km de paredes de piedra, que sirven de cerramiento de cercas o «tanques» que facilitan el pastoreo racional y permiten ahorrar mano de obra en la custodia del ganado.

5.2. *Carácter específico del producto*

El queso Mahón-Menorca presenta forma de paralelepípedo de base cuadrada con cantos y aristas redondeados; la corteza es de color variable entre amarillo y pardo-amarillento. El sabor presenta los matices de acidez mitigados, un leve recuerdo láctico y preponderancia del picante en los curados, que se va haciendo más acusada en los de mayor maduración.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP).*

El entorno físico, constituido fundamentalmente por el clima mediterráneo, con una precipitación media anual algo superior a los 600 mm., lo que unido al abundante rocío, debido a la alta humedad relativa por su proximidad al mar, permite la obtención de una producción forrajera de gran calidad, que contribuye a que la leche y el queso, obtenidos de animales alimentados fundamentalmente con este forraje, adquieran unas características fisicoquímicas y organolépticas diferenciales propias de este tipo de queso.

La forma peculiar del queso se debe a la forma tradicional de realizar el moldeado de la cuajada, que es embolsada en un lienzo cuadrado de algodón denominado «fogasser», que se suspende por sus cuatro vértices.

Otra práctica particular del queso «Mahón-Menorca Artesano» es el tratamiento superficial de la corteza durante la maduración, untándola con manteca de vaca, aceite de oliva o una mezcla de aceite de oliva y pimentón. Esta operación, que se realizará en repetidas ocasiones durante el proceso de maduración, impide el secado brusco de la corteza de los quesos y les proporciona el color y aspecto externo característico.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241
