

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del 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

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

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

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

«IDIAZÁBAL»

N° CE: ES-PDO-0217-01160 – 20.09.2013

IGP () DOP (X)

1. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros: envasado; corrección de errores; control.

2. TIPO DE MODIFICACION

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006).
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006).

3. MODIFICACIONES:

3.1. Denominación del producto

Se suprime la tilde sobre la segunda “a” del término “Idiazabal”, para hacerlo corresponder con el nombre oficial del municipio. Idiazabal es un término esukera, y dicho idioma no prevé la utilización de tildes.

3.2. Descripción

Se aumenta el peso máximo del queso, pasando de 3 kg. a 3,5 kg. El peso mínimo se mantiene en 1 kg. pero se incorpora una tolerancia del $\pm 10\%$ en este valor. Los valores de

altura se mantienen en 8 - 12 cm., pero contemplando una tolerancia de ± 0.5 cm. tanto para el máximo como para el mínimo.

La necesidad de aumentar el límite máximo del peso del producto así como de contemplar márgenes de tolerancia para los valores de altura y peso mínimo deriva del tradicional método de elaboración de este queso; concretamente, los procedimientos de amasado de la cuajada y el posterior troceado de la masa para su introducción en moldes, así como el compactado previo al prensado, se realizan de manera enteramente manual, lo que hace difícil prever con exactitud el peso y altura final del producto.

Además, estos valores de peso y altura pueden variar, mermando, durante la fase de maduración del queso.

Se añade una descripción organoléptica detallada de la apariencia, textura y conjunto olfato-gustativo del producto.

3.3. Prueba del origen

En este apartado se especifican con mayor detalle los elementos que prueban que el queso es originario de la zona de producción. En el punto primero se describe el sistema de registros de operadores así como los requisitos que deben cumplir todos los operadores que participan de la obtención del queso “Idiazabal”: ganaderías, centro de recogida de leche y queserías. En el punto segundo se describe el sistema de trazabilidad, desde la producción de la leche hasta la maduración del queso, que garantiza el origen del producto.

3.4. Método de obtención

La materia prima con la que se elabora el Idiazabal es la leche cruda de oveja de las razas Latxa y Carranzana, sin ningún tipo de tratamiento. La estandarización o alteración de las características composicionales de la materia prima nunca ha sido una práctica utilizada en la elaboración del queso “Idiazabal”, no obstante, puesto que, debido a los avances tecnológicos, se trata de prácticas cada vez más extendidas en la industria láctea, se ha especificado que dichos tratamientos no están permitidos. Además, para mantener la calidad del producto y su carácter natural, se excluye la posibilidad de utilizar cualquier aditivo distinto a los fermentos lácteos, lisozima, cuajo y sal.

Respecto a las condiciones de producción del queso, se ha establecido nítidamente la etapa de desuerado y recalentamiento de la masa, aunque se ha eliminado las referencias a su duración debido a que este valor únicamente podía ser orientativo. Por idéntica razón se han suprimido las referencias a la duración del prensado y a los valores mínimo y máximo de presión. Tales valores no se pueden concretar en abstracto puesto que dependen de distintas variables como, por ejemplo, las características de las prensas, el tamaño del queso, la temperatura ambiente o el ph del queso en el momento de ser prensado.

En coherencia con las restricciones al uso de aditivos se especifica que el salado únicamente puede realizarse con sal común. Esto implica que no pueden utilizarse aditivos que contribuyan a la conservación de la salmuera, y ello con el afán de conservar el carácter natural del producto.

El transcurso de los años y el mejor conocimiento de las prácticas queseras han permitido comprobar que la fijación de unas condiciones concretas para el oreo puede ser contraproducente. La necesidad del oreo o de un mero “escurrido” en su lugar, así como su duración y condiciones de temperatura y humedad, dependen de múltiples variables como la época del año, la temperatura de la quesería en prensa, la carga de queso en las cámaras, etc. Por ello, se ha suprimido el oreo de los procesos definitivos del producto.

Una mayor experiencia en la utilización de cámaras para la maduración del queso (muy breve al tiempo de redactar el pliego de condiciones original) ha permitido concluir que el rango de los valores de temperatura y humedad en los locales y cámaras resultaba excesiva e innecesariamente restrictivo. Por ello se ha incrementado el rango de humedad relativa a 80 %– 95 % y la temperatura a 8° C – 14° C.

Se especifica que el ahumado, en su caso, únicamente podrá realizarse por exposición al humo procedente de la combustión de madera natural. De esta manera se evita, por ejemplo, el empleo de maderas tratadas con barnices que puedan afectar a la salubridad del queso.

3.5. Etiquetado

Se describen con mayor detalle las características de las etiquetas comerciales y de las contraetiquetas como elementos de identificación del queso “Idiazabal”, tanto en piezas enteras como en porciones. Además se añade un nuevo elemento para garantizar la autenticidad y la correcta identificación del queso: una placa de caseína, seriada y con numeración única para cada queso.

3.6. Requisitos nacionales

Se elimina este apartado del pliego de condiciones de acuerdo con lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) 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.

3.6. Otros

Se especifica que el troceado y el envasado deben efectuarse en la zona de origen por motivos justificados de calidad y trazabilidad, conforme a lo descrito en el apartado 3.6 del documento único.

Además, se corrigen los siguientes errores que figuraban en el pliego de condiciones original de la DOP “Idiazabal”:

En el apartado de la zona geográfica, se rectifica un error en la indicación de coordenadas con referencia al meridiano Greenwich. La zona geográfica de producción y elaboración del producto se sitúa entre las coordenadas 43° 27’ y 41° 54’ de latitud Norte y 1° 5’ y 3° 37’ de longitud Oeste. El pliego de condiciones original, por error, mencionaba la longitud Este.

En la última frase del apartado 2.c) del vínculo, se subsana la omisión del término “latxa”; frase que ahora queda del siguiente modo: <<El clima mediterráneo interior se da en la Rioja Alavesa y la Ribera Navarra, zona de escasa difusión de la ganadería ovina latxa>>.

Por otro lado, se utiliza el término <<Latxa>>, en sustitución del término <<Lacha>> que aparecía en el anterior pliego de condiciones, para referirse a una de las razas de oveja que produce la materia prima. La razón es que el término <<Latxa>>, de origen euskera, es el nombre oficial de esta raza de oveja según el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España (anexo I del Real Decreto 2129/2008 de 26 de diciembre, por el que se establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas).

En cuanto al punto F del pliego de condiciones: Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones:

Se propone la siguiente redacción:

“La verificación del cumplimiento de las condiciones descritas en este Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Idiazabal” es competencia de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.”

Justificación: La autoridad competente designada responsable de los controles es la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (UE) 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

«IDIAZABAL»

Nº CE: ES-PDO-0217-01160 – 20.09.2013

IGP () DOP (X)

1. DENOMINACION

«Idiazabal»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAIS

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 la denominación indicada en el punto 1

El “Idiazabal” es un queso elaborado exclusivamente a partir de leche cruda de oveja de razas Latxa y Carranzana, pasta prensada, no cocida y maduración mínima de 60 días, con un peso mínimo de 1 kg \pm 10%, altura de entre 8 y 12 \pm 0.5cm y diámetro de entre 10 y 30 cm, que puede ser ahumado.

Es un queso cilíndrico, de corteza dura, lisa y de color amarillo pálido o pardo oscuro en el caso de los quesos ahumados. El corte (color y ojos de la pasta) es homogéneo, desde color marfil a amarillo pajizo, con pocos ojos de forma irregular y tamaño pequeño. Su textura es algo elástica y firme, con cierta granulosis. Las sensaciones olfato-gustativas se caracterizan por un olor penetrante que recuerda a leche de oveja y a cuajo y por su sabor equilibrado y aroma intenso, con débiles notas a picante, ácido y a humo, en su caso. Su aroma pronunciado persiste de forma prolongada una vez deglutido.

Su contenido en grasa no ha de ser inferior al 45% sobre extracto seco; la proteína total es al menos del 25% sobre el extracto seco y éste último ha de cumplir un mínimo del 55%. El pH del producto se sitúa entre 4.9 y 5.5.

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

Leche cruda de oveja de las razas Latxa y Carranzana procedente de la zona geográfica delimitada.

No se permite la adición de ninguna sustancia a la leche, a excepción de fermentos lácteos, lisozima, cuajo y sal.

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

El pastoreo casi permanente es el método normal de explotación de las razas ovinas latxa y Carranzana, realizando generalmente los rebaños traslados periódicos entre las partes bajas de los valles y las altas de montaña, según las estaciones del año. Al vivir prácticamente todo el tiempo en plena naturaleza, funda su alimentación en la vegetación espontánea de

los bosques o del monte bajo en invierno y en los altos pastizales de montaña en verano, recibiendo raciones de aprisco cuando el pastoreo es difícil o ciertos estados fisiológicos lo aconsejan (lactación).

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

Tanto la producción de la leche como la elaboración y maduración de los quesos deben realizarse en la zona geográfica definida, quedando por tanto todas las fases de producción dentro de la zona.

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

El queso “Idiazabal” puede presentarse a la venta como pieza entera o en cuñas (porciones).

El envasado del queso “Idiazabal” o sus porciones, en su caso, será realizado siempre después de la maduración mínima de 60 días del queso.

El troceado del queso, excepto en casos de venta al detalle, así como el envasado, en su caso, debe realizarse dentro de la zona geográfica definida, debido a dos circunstancias.

En primer lugar, cuando se trocea el queso, al menos dos de las caras de las cuñas se ven desprovistas de la corteza protectora. Así, para garantizar la conservación de las características organolépticas propias del queso “Idiazabal” cuando éste se dispone troceado, es necesario que transcurra poco tiempo entre la operación de troceado y el envasado de las cuñas resultantes.

En segundo lugar, como consecuencia del troceado, también pueden desaparecer o resultar no visibles los signos identificadores de la autenticidad y origen del producto. Por ello, para no comprometer la autenticidad del producto troceado, es necesario trocearlo y envasarlo en origen.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Los quesos “Idiazabal” deberán portar necesariamente los siguientes tres signos de identificación:

- Una placa de caseína seriada y numerada que habrá de colocarse en la fase de moldeado o prensado del queso y que es suministrada por la entidad de gestión.
- Las etiquetas comerciales con las que se comercialicen los quesos en el mercado deberán incluir el nombre y logotipo de la Denominación de Origen Protegida.

El etiquetado de los quesos, enteros o en cuñas, será realizado en origen en la quesería inscrita que ha producido y madurado el queso, de acuerdo con la legislación nacional.

- Los quesos deberán ir provistos de un contraetiqueta, seriada y numerada unitariamente y codificada según el tamaño y formato del queso que certifica. Dicha contraetiqueta llevará la palabra “Idiazabal” y el logotipo de la Denominación de Origen. Las contraetiquetas serán expedidas y controladas por la entidad de gestión, y estarán a disposición de todos los operadores que las soliciten y cumplan con el Pliego de Condiciones de forma no discriminatoria.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas “latxa” y “Carranzana” en Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal. Situada al Norte de la península ibérica, entre las coordenadas 43° 27’

y 41° 54' de latitud Norte y 1° 5' y 3° 37' de longitud Oeste referida al meridiano de Greenwich.

5. VINCULO CON LA ZONA GEOGRAFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Existen vestigios que demuestran actividad pastoril con las razas Latxa y Carranzana en la zona desde alrededor del 2.200 a.c. La adaptación de estas razas a la zona durante tantos años, hace imprescindible las características específicas de la zona geográfica para su correcto desarrollo y manejo. La zona de producción es un territorio montañoso de gran fragosidad y confusión orográfica que dificulta las comunicaciones y ha contribuido a la pervivencia de los sistemas pastoriles en muchos valles y sierras. Son suelos ricos en bases y elementos nutritivos, con una acción de lavado atenuada por la naturaleza de la roca y a veces por la presencia de carbonatos en el perfil, constituyen excelentes suelos de prado. Los caracteres topográficos de la zona dan lugar a una variedad climática que va desde el clima atlántico al mediterráneo, con franjas de transición originadas por el efecto de barrera que producen los cordales montañosos. La red hidrográfica es extensa y rica, debido a la multiplicidad de los relieves y a la abundancia de precipitaciones, distinguiéndose dos vertientes: la cantábrica, que recoge las aguas de Vizcaya, Guipúzcoa y Valles del Norte de Álava y Navarra, y la mediterránea, que comprende Álava y la Navarra Media y La Ribera. En cuanto a la flora, nos encontramos con numerosos prados naturales y pastizales. Las favorables condiciones climáticas y edáficas han permitido el desarrollo de comunidades higrófitas y subhigrófitas, propias del carácter oceánico del País Vasco y Norte de Navarra.

5.2. Carácter específico del producto

El queso Idiazabal tiene unas características sensoriales muy personales y diferenciables de otros quesos. Éstas se pueden detectar en la riqueza de matices olfato-gustativos que el producto nos ofrece; además de en una textura con elasticidad y granulosis débiles a medias y una firmeza de media a elevada. Son quesos de sabor intenso y persistencia prolongada, que integran en perfecto equilibrio los aromas lácteos, cuajo y torrefacto, como base sensorial, y que se complementa con infinidad de matices sensoriales que le confieren una personalidad genuina.

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 del producto (en el caso de las IGP)

Las características específicas de la producción de leche para la elaboración del Idiazabal se deben fundamentalmente a las razas autorizadas para su obtención (Latxa y Carranzana). La adaptación de estas ovejas a la zona geográfica definida y la histórica relación entre entorno-ovejas-pastores, crean un vínculo indivisible que explica en gran medida las características específicas del queso Idiazabal. La “Latxa” y la “carranzana” son razas ovinas de aptitud lechera, alta rusticidad y carácter montaraz, perfiladas por la cultura pastoril vasca y la topografía y características ecoambientales de su zona de difusión.

Por otro lado, la causa de que todas estas características dependientes del entorno natural y variables según épocas del año, tipos de pasto, clima etc..., se expresen directamente en el queso Idiazabal es gracias a su elaboración con leche cruda, sin tratamiento térmico que anule o atenúe los matices sensoriales que provocan y siguiendo la tradición histórica de la zona.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento (UE) 1151/2012)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/Pliego_Condiciones_Idiazabal_tcm7-234472.pdf