

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

«Idiazabal»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP (X)

IGP ()

ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Idiazabal»

Granja Modelo de Arkaute, s/n

01192 Arkaute - Álava

España

Tel. +34 945 289 9710

Fax: +34 945 121 386

Correo electrónico: info@idiazabalgazta.eus

El Consejo Regulador está oficialmente reconocido como entidad de gestión de la DOP “Idiazabal” de acuerdo con la disposición adicional primera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y tiene entre sus funciones específicas la de proponer las modificaciones del pliego de condiciones.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

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

5. Modificaciones

Se establece la posibilidad de añadir la leyenda “*baserrikoa - de caserío*” en el etiquetado de aquellos quesos que hayan sido elaborados exclusivamente con leche propia, es decir leche producida por el propio elaborador del queso.

Se añade, en el apartado Etiquetado del **documento único** el siguiente texto:

“Para los quesos elaborados exclusivamente con leche propia, se podrá añadir la leyenda “*baserrikoa - de caserío*” al logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Idiazabal».”

Asimismo, en el apartado etiquetado del **pliego de condiciones** se añade el siguiente texto:

“Para los quesos elaborados exclusivamente con leche propia conforme a lo previsto en el Manual de Uso y Gestión de los Elementos de Identificación y el Etiquetado, se podrá añadir la leyenda “*baserrikoa - de caserío*” al logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Idiazabal», en el formato, posición y tamaño que la entidad de gestión determine.”

JUSTIFICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN:

Introducción y antecedentes

La producción de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida (en adelante, DOP) “Idiazabal” encuentra sus raíces en la actividad pastoril que históricamente y de forma ininterrumpida ha tenido lugar en la zona geográfica protegida de la DOP y que se mantiene en nuestros días. En este contexto, la orografía de las zonas de producción extendida por las montañas de Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y

Navarra ha propiciado que en sus núcleos poblacionales ostente un indudable protagonismo la figura del caserío como construcción que permite al mismo tiempo el hábitat y la explotación agrícola o ganadera.

Tradicionalmente muchos pastores han venido elaborando el queso DOP “Idiazabal” a partir de la leche obtenida en su propia explotación ganadera o caserío. En otros casos, sin embargo, al igual que sucede en la cadena de elaboración de la mayoría de los quesos del mercado, la leche es trasladada a un lugar de elaboración distinto del propio caserío: las queserías. En ambos casos, todo el proceso de elaboración cumple con los requisitos establecidos por el Pliego de Condiciones de la DOP, que se distingue por el uso de leche cruda, sin tratamiento térmico que anule o atenúe los matices sensoriales, siguiendo la tradición histórica de la zona.

El art. 12.1 del Reglamento de la DOP aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 30 de noviembre de 1993, en reconocimiento de esta realidad, recoge la posibilidad de que en el etiquetado de los quesos producidos por el propio pastor pueda *“utilizarse la mención Artzaigazta o queso de pastor, si ha sido elaborado con leche cruda procedente de la propia explotación”*. Dado que el citado Reglamento pasará a ser sustituido por los Estatutos de la Corporación de derecho público a la que hace referencia la Disposición Adicional primera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, resulta adecuado y pertinente incorporar una mención análoga --como es el caso de *“baserrikoa – de caserío”*-- al apartado de Etiquetado del Pliego de Condiciones de la DOP.

Esta incorporación, además, mejorará los niveles de seguridad jurídica en materia de etiquetado del queso amparado por la DOP “Idiazabal” y mejorará la ordenación de esta materia, pues desde el punto de vista técnico y jurídico resulta más apropiado que las disposiciones relativas al etiquetado (especialmente las menciones facultativas) queden recogidas en el Pliego de Condiciones.

Carácter facultativo de la leyenda que se prevé en la modificación solicitada

La modificación que ha sido solicitada afecta exclusivamente al etiquetado de los quesos amparados por la DOP “Idiazabal”. Sin embargo, ni siquiera en materia de etiquetado la modificación que se plantea impone una obligación a los operadores o supone limitación alguna respecto a lo ya previsto en el Pliego de Condiciones vigente.

La modificación del Pliego de Condiciones planteada refleja la posibilidad de que el operador que lo desee ofrezca a los consumidores información adicional veraz sobre su queso amparado por la DOP “Idiazabal”. En concreto, mediante la incorporación al etiquetado de la leyenda “*baserrikoa – de caserío*”, se comunica al consumidor que el queso en cuestión ha sido elaborado exclusivamente con leche de la misma explotación ganadera del elaborador.

Obsérvese, por tanto, que la modificación propuesta tampoco establece diferentes categorías dentro de la producción amparada por la DOP. Sencillamente ofrece la posibilidad de proporcionar información adicional que, por otro lado, es perfectamente verificable a través del propio sistema de trazabilidad de la DOP. Así pues, la leyenda “*baserrikoa – de caserío*” no es sino una mera mención facultativa que no impone obligaciones a ningún operador. El uso de esta leyenda es voluntario incluso para aquellos operadores que elaboren o comercialicen quesos que cumplan las condiciones requeridas para hacer uso de ella.

Arraigo e implantación de la producción “de caserío”

Finalmente, conviene asimismo hacer referencia al volumen de producción amparada por la DOP que cumple actualmente con las condiciones que le permitirían ser comercializada con la leyenda “*baserrikoa – de caserío*” en su etiquetado.

En este sentido, debe señalarse que la mayor parte de los operadores inscritos en el Consejo Regulador de la DOP “Idiazabal” elaboran el queso amparado con leche propia, es decir, en las condiciones requeridas para hacer uso de la leyenda “*baserrikoa – de caserío*”. Además, en cuanto al volumen de producción total, aproximadamente la mitad de la producción certificada como DOP “Idiazabal” es queso que ha sido elaborado exclusivamente con leche de la misma explotación ganadera del elaborador.

Por otro lado, los operadores que elaboran queso con leche propia tienen una identidad colectiva reconocida y destacada en la población de la zona geográfica protegida. A este respecto, deben tenerse en cuenta diversas circunstancias como, por ejemplo, el arraigo en la zona de los mercados locales en los que se establece un contacto directo entre consumidores y productores-comercializadores, la promoción por parte de autoridades públicas y el tejido empresarial de la “figura del pastor” o el atractivo del producto artesanal vinculado al auge de la gastronomía *gourmet*.

Carácter menor de la modificación y no afectación al producto amparado por la DOP

La modificación del Pliego de Condiciones solicitada afecta exclusivamente al etiquetado del producto amparado, pero no al producto en sí. En efecto, la modificación que se solicita no introduce cambio alguno en ninguna de las características del producto amparado, ni en ninguna de las fases de su proceso de elaboración, ni en la zona geográfica de producción o elaboración, ni en su control o trazabilidad.

Además, la modificación solicitada tampoco implica cambio alguno en el nombre de la DOP, ni modifica el vínculo del producto con la zona designada, ni impone restricción alguna a la comercialización del producto o de sus materias primas.

En definitiva, la modificación que se solicita es menor, en los términos del art. 53 Reglamento (UE) nº 1151/2012, pues la misma cumple con las condiciones previstas en el párrafo tercero del apartado 2 del citado precepto.

6. Pliego de condiciones actualizado (solo en el caso de las DOP e IGP)

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017_tcm7-449827.pdf

DOCUMENTO ÚNICO

«IDIAZABAL»

Nº CE: ES-PDO-0217-01160 – 20.9.2013

(X) DOP () IGP

1. Nombre

«Idiazabal»

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

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 % y máximo de 3.5 kg., altura de entre 8 y 12 \pm 0,5 cm y diámetro de entre 10 y 30 cm, que puede ser ahumado.

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

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 este último ha de cumplir un mínimo del 55 %. El pH del producto se sitúa entre 4,9 y 5,5.

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

Piensos: 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).

Materias primas: 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. 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.

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

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 este 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.

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

Los quesos «Idiazabal» deberán portar necesariamente los siguientes 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.

Para los quesos elaborados exclusivamente con leche propia, se podrá añadir la leyenda “*baserrikoa - de caserío*” al logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Idiazabal».

- 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 una 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° 05' y 3° 37' de longitud oeste referida al meridiano de Greenwich.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica:

Existen vestigios que demuestran actividad pastoril con las razas Latxa y Carranzana en la zona desde alrededor del 2200 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.

Carácter específico del producto:

El queso Idiazabal tiene unas características sensoriales muy personales y diferenciables de otros quesos. Estas se pueden detectar en la riqueza de matices olfato-gustativos que el producto nos ofrece; además de en una textura con elasticidad y granulosidad 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.

Relación causal entre la zona geográfica y el carácter específico del producto:

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 depasto, 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

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017_tcm7-449827.pdf