

ANEXO VIII

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN TEMPORAL

Comunicación relativa a la modificación temporal con arreglo al artículo 6, apartado 3, párrafo segundo, del Reglamento Delegado (UE) n° 664/2014.

«Queso de Murcia»

N° UE : PDO-ES-0168-TEMP01 – 12/05/2020

DOP IGP ETG

1. Estado miembro o tercer país. ESPAÑA

2. Modificaciones

[Indicar el apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación temporal. Facilitar una descripción detallada y los motivos de cada modificación temporal aprobada, incluida una descripción y una evaluación de las consecuencias de dicha modificación en los requisitos y los criterios en virtud de los cuales el producto puede acogerse al régimen de calidad (artículo 5, apartados 1 y 2, y artículo 18, apartados 1 y 2, del Reglamento (UE) n° 1151/2012 en el caso de las DOP, IGP y ETG, respectivamente). Adjuntar asimismo una descripción detallada de las medidas que justifican las modificaciones temporales (medidas sanitarias y fitosanitarias, reconocimiento oficial de desastres naturales o condiciones climáticas adversas, etc.) y las razones que motivan la adopción de tales medidas. Describir también la relación entre estas medidas y la modificación temporal aprobada.]

Apartados del pliego de condiciones afectados por la modificación temporal:

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche y la zona de elaboración y maduración del “Queso de Murcia” están constituidas por todos los términos municipales de la provincia de Murcia, situada en el Sureste español.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Controles y certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

4. La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos, dentro de la zona geográfica, de forma que se garantice la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser protegidos de otros que no lo sean.

Propuesta de redacción de la modificación temporal (en color azul subrayado):

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche y la zona de elaboración y maduración del “Queso de Murcia” están constituidas por todos los términos municipales de la provincia de Murcia, situada en el Sureste español. En caso de no disponer de suficientes locales para la maduración del “Queso de Murcia” curado en las instalaciones de la quesería, se podrán utilizar otros locales fuera de la zona geográfica. La quesería solicitará de forma motivada la autorización de esta posibilidad al Órgano de Control, acompañada de documentación técnica que le sea solicitada, para

garantizar que los locales reúnen las condiciones de control de temperatura y humedad relativa necesarias para la maduración del “Queso de Murcia” curado. El Órgano de Control realizará las verificaciones y comprobaciones oportunas antes de la toma de decisión sobre la aprobación temporal de esta posibilidad. El productor deberá suministrar periódicamente cualquier información que le sea requerida por el Órgano de Control sobre la trazabilidad, stockage y condiciones de maduración del “Queso de Murcia” curado fuera de la zona geográfica.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Controles y certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

4. La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos, dentro de la zona geográfica, o bien en locales autorizados temporalmente fuera de la zona geográfica, de forma que se garantice la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser protegidos de otros que no lo sean.

Descripción y evaluación de las consecuencias de dicha modificación en los requisitos y los criterios en virtud de los cuales el producto puede acogerse al régimen de calidad (artículo 5, apartados 1 y 2, y artículo 18, apartados 1 y 2, del Reglamento (UE) no 1151/2012 en el caso de las DOP, IGP y ETG, respectivamente).

El vínculo del “Queso de Murcia” con la zona geográfica se debe fundamentalmente a las condiciones de obtención de la leche (clima, raza animal, alimentación, ordeño, composición, etc.), así como a su proceso de elaboración (cuajado, moldeado, prensado, salado). Esta información se recoge y describe en el Pliego de Condiciones (Apartados “Carácter específico del producto”, y “Relación causal entre la zona geográfica, y la calidad o las características del producto”. Una vez finalizado el proceso de elaboración, la maduración se realiza en locales de con temperatura y humedad controladas.

La modificación propuesta solo afectaría a la ubicación de estos locales de maduración, garantizando que el queso de Murcia, maduraría en las condiciones y tiempo mínimo descrito en el pliego de condiciones, asegurándose por tanto las características finales del producto.

Descripción de las medidas que justifican las modificaciones temporales (medidas sanitarias y fitosanitarias, reconocimiento oficial de desastres naturales o condiciones climáticas adversas, etc.) y las razones que motivan la adopción de tales medidas. Relación entre estas medidas y la modificación temporal aprobada.

El Real Decreto 463/2020 de 14 de Marzo declara el estado de alarma para la gestión de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. Esta situación implica una serie de medidas de contención en el ámbito de las actividades de hostelería y restauración recogidas en el Artículo 10.4. de esta disposición.

El cierre efectivo del sector Horeca, ha provocado una inmediata y drástica reducción del consumo de Queso de Murcia fresco (estimada según datos de producción aportados por las queserías en un 50%). El elevado peso específico que tiene la producción esta variedad de queso, (90 % del volumen de Queso de Murcia certificado en 2019), unido a lo inesperado de esta situación sobrevenida, sitúa a las queserías ante el dilema de cómo reorientar su producción para procesar sus excedentes de leche, que ya no pueden transformar en Queso de Murcia fresco por la bajada de ventas apuntada.

Una posible solución parcial a este exceso de leche consistiría en el aumento de la producción de Queso de Murcia curado, que sí puede ser almacenado durante varios meses hasta su comercialización, una vez superada la actual crisis de mercado.

Sin embargo, la persistencia en el tiempo de este incremento en la producción y maduración de Queso de Murcia curado, no acompañada de una mínima comercialización y salida de producto, puede ocasionar un rápido incremento de los volúmenes de queso almacenados, que previsiblemente superaría la capacidad de las instalaciones y locales de maduración. Es por ello, que consideramos justificada esta modificación temporal, con el fin de ofrecer a ganaderos y queseros afectados herramientas que contribuyan a gestionar los efectos de esta crisis, a la vez que se garantiza que el producto mantiene los requisitos que le permiten acogerse al régimen de calidad del Reglamento (UE)1151/2012.