



Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n° 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013.

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) n° 1151/2012

«Cebreiro»

N° UE: PDO-ES-0443-AM01 – 16.02.2021

DOP (X) IGP () ETG ()

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro»

Avda. de Castilla, 18 Bajo

27670 Pedrafita do Cebreiro (Lugo)

Galicia- España

Correo electrónico: info@cebreiro.es

Teléfono de contacto: +34 982 367 012

El Consejo Regulador, agrupación que solicitó el registro de esta denominación de origen y en la que se integran la totalidad de sus operadores, está oficialmente reconocido como entidad de gestión de la DOP «Cebreiro», de acuerdo con el artículo 30.1 del Reglamento de la denominación de origen protegida Cebreiro y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 13 de febrero de 2017 de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia. El Consejo Regulador tiene entre sus funciones específicas la de proponer modificaciones del pliego de condiciones, según lo previsto en el artículo 4.4 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

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 [Cambio del nombre de la autoridad de control; eliminación del apartado relativo a los requisitos legislativos nacionales o comunitarios]

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, 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) n.º 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) n.º 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) n.º 1151/2012, se considera menor.

5. MODIFICACIONES

Las modificaciones que se solicitan afectan principalmente a la descripción de las características del producto y al método de obtención y están relacionadas en gran medida con la eliminación del límite máximo de peso de los quesos, que actualmente es de 2 kg. Además, mientras que hace unos años la producción de quesos curados era casi anecdótica y la inmensa mayoría de la producción se comercializaba como queso fresco, actualmente es cada vez mayor la proporción de queso que se comercializa curado y se hace necesaria una caracterización más precisa de este tipo de queso.

Todo ello hace necesario realizar algunos ajustes en los apartados del pliego de condiciones citados.

5.1. Descripción del Producto

— En el primer párrafo del apartado «características», se hace una modificación del texto para que quede una definición más genérica que se ajuste mejor a los dos tipos de queso, fresco y curado, y se hace también una precisión, para indicar que la maduración no inferior a 45 días se refiere a los quesos curados.

De esta manera, el párrafo:

«El queso del Cebreiro es un queso graso de pasta blanca, blanda y granulosa, elaborado con leche de vaca.

Puede comercializarse fresco, o curado, con una maduración no inferior a cuarenta y cinco días.»

Se substituye por el siguiente:

«El queso del Cebreiro es un queso graso elaborado con leche de vaca que puede comercializarse fresco o curado, en este último caso con una maduración no inferior a cuarenta y cinco días.»

Justificación: se trata simplemente de una mejora en la redacción del texto para que sea aplicable de forma más adecuada tanto a los quesos frescos como a los curados.

— Dentro de este mismo apartado, en lo relativo a las características físicas se modifica el texto para suprimir la limitación a 2 kg del peso máximo de las piezas. Esto hace que también se modifiquen determinados parámetros de sus dimensiones. Por ello, el texto:

«Características físicas:

- Forma: de hongo o gorro de cocinero, compuesto de dos partes:

Base: cilíndrica, de diámetro variable y con una altura no superior a 12 cm.

Sombrero: tendrá entre 1 y 2 cm más de diámetro que la base y su altura no será superior a 3 cm.

- Peso: entre 0,3 y 2 Kg.»

Se substituye por este otro:

«Características físicas:

- Forma: de hongo o gorro de cocinero, compuesto de dos partes:

Base: cilíndrica, de diámetro variable y con una altura no superior a 12 cm, salvo en los quesos de más de 2 kg en los que la altura puede llegar a 15 cm.

Sombrero: tendrá entre 1 y 2 cm más de diámetro que la base y su altura no será superior a 3 cm. En los quesos de más de 2 kg, el diámetro del sombrero podrá llegar a ser hasta 4 cm mayor que el de la base y su altura no superará los 5 cm.

- Peso: mínimo 0,3 kg.»

Justificación: estas modificaciones son consecuencia de la eliminación de la limitación a un peso máximo de 2 kg para los quesos. La posibilidad de hacer quesos de formato superior a 2 kg se justifica en las crecientes demandas del mercado de este tipo de formatos, muy demandados tanto en hostelería y restauración como en las cadenas de distribución para su venta al corte.

— También en este apartado se modifica la definición de las características organolépticas, de manera que el texto:

«Características organolépticas:

- El queso fresco no presenta corteza diferenciada, la masa es blanca y granulada, blanda, arcillosa al tacto, untuosa, fundente al paladar. Su sabor y aroma recuerdan al de la leche de la que proceden, ligeramente ácido.

- El queso curado tiene la corteza poco diferenciada y su pasta, de color amarillo que puede llegar a amarillo intenso, presenta una consistencia dura a veces y siempre más firme que mantecosa. Su sabor es un tanto metálico, picante y lácteo, con aroma característico.»

Se sustituye por este otro:

«Características organolépticas:

- El queso fresco presenta ausencia de corteza y sólo una ligera transición de color respecto al interior. Su pasta es homogénea, blanca o ligeramente amarillenta, blanda y sin ojos; puede presentar ligero aspecto estratificado y friable al corte. Olor a leche acidificada con toques de nata o mantequilla. Textura en boca granulosa pero fundente, y altamente adhesiva. El sabor es similar al olor, a leche acidificada, nata, mantequilla. El retrogusto es persistente y ligeramente ácido.

- El queso curado tiene la corteza poco diferenciada de amarillo a amarillo intenso y puede presentar moho dependiendo de la fase de maduración. Su pasta, de color marfil que puede llegar a amarillo, presenta una consistencia entre mantecosa y firme, a veces dura, dependiendo del grado de maduración. Su sabor es lácteo, llegando a ser un tanto metálico y picante.»

Justificación: esta nueva definición de las características organolépticas es más precisa y marca con mayor claridad las diferencias existentes entre el queso Cebreiro fresco y el curado.

— Por último, este apartado de caracterización del producto también se modifica en lo relativo a las características analíticas, de manera que se suprime el requisito de un contenido mínimo de proteína y se especifica que el contenido máximo de humedad del 50% se refiere a los quesos curados. Así, el texto:

«Características analíticas.

- Humedad: variable según el grado de maduración, pero siempre inferior al 50%.

- Grasa: mínimo 45% y máximo 60%, sobre extracto seco.

- Proteínas: contenido superior al 30%»

Se substituye por este otro:

«Características analíticas.

- Humedad (para los quesos curados): variable según el grado de maduración, pero siempre inferior al 50%.

- Grasa: mínimo 45% y máximo 60%, sobre extracto seco.»

Justificación:

La supresión del requisito de que el contenido en proteína deba ser superior al 30% se debe a que se considera que este parámetro no es un factor determinante en la caracterización del producto.

Por lo que se refiere al contenido de humedad, la especificación que se hace es para corregir un error que se produjo en la redacción del pliego de condiciones actual, de manera que se debe poder permitir que en los quesos frescos el porcentaje de humedad supere el 50%.

Todas estas modificaciones relativas a las características físicas, organolépticas y analíticas del apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones afectan también al apartado 4.2 de la ficha resumen publicada.

5.2. *Obtención del producto*

— En el segundo párrafo de este epígrafe del pliego de condiciones se suprime la expresión «natural» referida a la leche, de manera que el texto:

«Para la elaboración del queso protegido por esta denominación se empleará leche natural y entera [...]»

Se substituye por este otro:

«Para la elaboración del queso protegido por esta denominación se empleará leche entera [...]»

Justificación: El cambio está motivado en la necesidad de ajustar la terminología empleada a los requisitos legales. No se puede hablar de leche «natural» porque todas las leches de vaca lo son.

— En la letra b) del tercer párrafo de este epígrafe se substituye la mención «leche natural íntegra» por «leche entera», de forma que el texto:

«b) En su composición cumplirá los mínimos legalmente establecidos, siendo en cualquier caso una leche natural íntegra.»

Se sustituye por este otro:

«b) En su composición cumplirá los mínimos legalmente establecidos, siendo en cualquier caso una leche entera.»

Justificación: Como en el caso anterior, se trata de ajustar el texto a la definición establecida por la legislación.

— En el quinto párrafo se suprime la referencia a la temperatura de conservación de la leche. De esta manera el texto:

«La leche se conservará convenientemente para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental. La temperatura de conservación no superará los 4º C.»

Se sustituye por este otro:

«La leche se conservará convenientemente de acuerdo con los requisitos establecidos en la legislación vigente, para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental.»

Justificación: Parece más adecuado referenciar la temperatura de conservación de la leche a lo que establece la legislación general.

— En el párrafo octavo se eliminan las especificaciones relativas a las condiciones en las que se tiene que pasteurizar la leche. De esta forma, el texto:

«Antes de iniciar el proceso de elaboración, la leche será sometida a un tratamiento de pasteurización, que deberá aplicarse en las siguientes condiciones:

Si la pasteurización se realiza en cuba, la leche se mantendrá a 62 °C durante 30 minutos.

Si la pasteurización se realiza en pasteurizador, la leche se mantendrá a 72 °C durante 20 segundos»

Se sustituye por este otro:

«Antes de iniciar el proceso de elaboración, la leche será sometida a un tratamiento de pasteurización, que deberá aplicarse de acuerdo con las condiciones establecidas en la legislación vigente.»

Justificación: Igual que en el caso anterior, parece conveniente referir las condiciones de la pasteurización a los requisitos que recoge la legislación vigente.

— En el apartado de «coagulación» se introduce expresamente la posibilidad de emplear fermentos lácticos. De esta manera, el texto:

«La coagulación de la leche se provocará con cuajo animal siguiendo las prácticas tradicionales, o con otros enzimas coagulantes autorizados por la legislación vigente y expresamente permitidos en el Manual de Calidad.»

Se sustituye por el siguiente:

«La coagulación de la leche se provocará con cuajo animal y fermentos lácticos siguiendo las prácticas tradicionales, o con otros enzimas coagulantes autorizados por la legislación vigente y expresamente permitidos en el Manual de Calidad.»

Justificación: El uso de fermentos lácticos es una práctica habitual en la elaboración de estos quesos, por lo que debe recogerse expresamente en el pliego de condiciones.

— En este mismo apartado relativo a la coagulación, se modifica la referencia a las temperaturas de cuajado. De esta manera, el texto:

«La leche se cuajará a temperaturas entre 26 y 30 grados centígrados, utilizando las dosis de cuajo necesarias para que el tiempo de cuajado no sea inferior a 60 minutos.»

Se sustituye por este otro:

«La leche se cuajará a temperaturas en el entorno de 26 a 30 grados centígrados, utilizando las dosis de cuajo necesarias para que el tiempo de cuajado no sea inferior a 60 minutos.»

Justificación: Parece conveniente no fijar de forma taxativa la temperatura de cuajado y dejar esta al criterio y buen hacer de los maestros queseros.

— En el apartado de «corte de la cuajada» el texto:

«La leche cuajada obtenida será sometida a cortes, hasta obtener bloques de 10 a 20 mm de diámetro.»

Se reemplaza por este:

«La leche cuajada obtenida será sometida a cortes, hasta obtener bloques de unos pocos cm de lado, de acuerdo con el criterio y el saber hacer de cada quesero.»

Justificación: Como en el caso anterior, parece conveniente no fijar con precisión el tamaño de los bloques de la cuajada tras su corte, y dejar esto al criterio y el saber hacer de cada quesero.

— También se modifica la redacción del apartado relativo al «desuerado», de manera que el texto:

«Tras el corte se hace un primer desuerado en la propia cuba. Luego la leche cuajada se introduce en sacos de tela que se cuelgan para que se produzca un segundo desuerado, permaneciendo colgados entre cinco y diez horas.»

Se sustituye por el siguiente:

«Tras el corte se hace un primer desuerado en la propia cuba. Luego la leche cuajada se introduce en sacos de tela que se cuelgan para que se produzca un segundo desuerado. El desuerado en los sacos puede luego completarse en un escurridor de acero.»

Justificación: Se ha comprobado que el desuerado también se realiza de una forma correcta realizando un escurrido complementario una vez descolgados los sacos de tela. Esto hace innecesario establecer el tiempo mínimo en que deben permanecer colgados los sacos con la masa cuajada.

— Así mismo, se hace necesario modificar el texto del apartado «moldeado y prensado», de manera que los párrafos:

«Finalizada la operación anterior, la masa se introduce en moldes de dimensiones adecuadas para conseguir el tamaño y forma propias de estos quesos.

Una vez llenos los moldes, son sometidos al prensado final durante un tiempo variable en función de la presión que se le aplique –que estará en torno a los 4 kg- y del tamaño de las piezas.

Terminado el prensado, los quesos se sacan de los moldes y se ponen en cámara frigorífica a una temperatura comprendida entre los 2°C y los 6°C durante un tiempo de maduración mínimo de una hora. Pasado ese tiempo, los quesos que se comercialicen como frescos podrán salir el mercado.»

Se sustituyen por estos otros:

«Finalizada la operación anterior, la masa se introduce en moldes con paños. Los moldes serán de dimensiones adecuadas para conseguir el tamaño y forma propias de estos quesos.

Una vez llenos los moldes, son sometidos al prensado final durante un tiempo variable en función de la presión que se le aplique y del tamaño de las piezas.

Terminado el prensado, los quesos se sacan de los moldes y se ponen en cámara frigorífica a una temperatura comprendida entre los 2 °C y los 6 °C durante un tiempo mínimo de una hora. Pasado ese tiempo, los quesos que se comercialicen como frescos podrán salir el mercado.»

Justificación: Por una parte, se introduce la obligatoriedad de usar paños en los moldes, algo que es práctica tradicional en la zona y que realizan todos los elaboradores. El que no figure en el pliego de condiciones actual es, simplemente, un error de omisión que se cometió al redactarlo. Por otra parte, parece conveniente suprimir la referencia a la magnitud de la presión a aplicar ya que esta es muy variable en función de los tamaños de los quesos y en esta nueva versión del pliego de condiciones, como ya se ha indicado, se admiten quesos de formatos mayores. Por último, en el tercero de los párrafos se suprime la palabra «maduración» al referirnos al tiempo mínimo de una hora que tiene que pasar antes de la comercialización, porque técnicamente no procede utilizar ese término, ya que no se llega a producir una evolución en el queso que justifique el uso de esa palabra.

— Para acabar con los cambios en lo relativo al método de obtención, en el apartado del «curado», el texto:

«El proceso de curado, de realizarse, se hará en locales con una humedad relativa entre el 70 y el 80% y una temperatura entre 10 y 15 °C. El periodo mínimo de curado será de cuarenta y cinco días. Los quesos con estas características indicarán en su etiquetado expresamente la mención “curado”.»

Se sustituye por este otro:

«El proceso de curado, de realizarse, se hará en locales con una humedad relativa entre el 60 y el 95 % y una temperatura inferior a 15 °C. El periodo mínimo de curado será de cuarenta y cinco días a contar desde el cuajado de la leche. Los quesos con estas características indicarán en su etiquetado expresamente la mención “curado”.»

Justificación: Se modifican los parámetros de temperatura y humedad durante el proceso de curado para ampliar el rango permitido. Esto se hace en base a la experiencia acumulada en el tiempo en que se ha venido aplicando el pliego de condiciones actual y también a causa de la necesidad de adaptar dichos valores a las necesidades derivadas de los nuevos tamaños de quesos admisibles. Con ello se da una mayor flexibilidad y un mayor protagonismo al quesero a la hora de elegir la forma de curar sus quesos.

5.3. *Otros: Estructura de control*

En el apartado G del pliego de condiciones se sustituye la referencia al *Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria* (Ingacal) por otra a la *Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria* (Agacal), incluyéndose los nuevos datos de contacto.

Este cambio viene determinado por la aprobación del Decreto 52/2018, de 5 de abril, por el que se crea la *Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria* y se aprueban sus estatutos. De acuerdo con esta norma, la Agacal es la autoridad competente en la Comunidad Autónoma de Galicia en relación con la comprobación del cumplimiento

de las especificaciones de los pliegos de condiciones de las indicaciones geográficas del ámbito agroalimentario.

5.4. *Otros: Requisitos legislativos nacionales o comunitarios*

Se elimina este apartado ya que era parte de la estructura de los pliegos de condiciones que se contemplaba en el derogado Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006. El vigente Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, no contempla este apartado como parte de los pliegos de condiciones.

Carácter menor de las modificaciones propuestas:

Todas las modificaciones han de considerarse de menor importancia a tenor de lo previsto en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) nº 1151/2012.

Obviamente, no tienen relación con ninguno de los aspectos que se recogen en las letras b) a e) de dicho artículo 53.2, pero tampoco afecta las características específicas del producto, a lo que se refiere la letra a) de dicho artículo.

La modificación de la «descripción del producto» es de carácter menor en la medida en que no afecta a las características esenciales del mismo. Es, en gran parte, una adaptación para poder elaborar quesos de mayor tamaño. La modificación de la descripción de las características organolépticas, además de estar relacionada con lo anterior, pretende dar como resultado una caracterización más precisa del producto y marcar con mayor claridad las diferencias existentes entre el queso Cebreiro fresco y el curado.

Por otra parte, los cambios que se proponen en el apartado de «obtención del producto» no alteran en lo fundamental la forma tradicional de elaborar estos quesos. Se trata de pequeñas adaptaciones necesarias para adecuar el proceso de elaboración a la realidad actual.

Por último, la modificación de los datos relativos a la autoridad de control y a los requisitos legislativos nacionales son, obviamente, cambios meramente formales, que no afectan a ninguno de los aspectos que darían lugar a la consideración del cambio como no menor.

6. PLIEGO DE CONDICIONES ACTUALIZADO (SOLO EN EL CASO DE LAS DOPE IGP)

[https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego de condiciones DOP Cebreiro septiembre 2020 final.pdf](https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_DOP_Cebreiro_septiembre_2020_final.pdf)