

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) nº 1151/2012

«Idiazabal»

Nº UE PDO-ES-0082-AM02-16.02.2021

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. +34 945 289 971

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, así como con la Orden APM/636/2017, de 20 de junio, del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente por la que se aprueban sus Estatutos. El Consejo Regulador 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) n° 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° 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° 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° 1151/2012, se considera menor.

5. Modificaciones

5.1. Descripción del producto.

Modificación que se introduce:

En el apartado B (*Descripción del producto*) del pliego de condiciones, se introduce un parámetro único de desviación admitida del $\pm 10\%$ para los valores mínimos y máximos de altura, diámetro y peso de los quesos.

En la redacción anterior del pliego de condiciones tan solo se preveía un margen de desviación admitido de $\pm 0,5$ cm para la altura y del $\pm 10\%$ para el peso mínimo, por lo que el actual margen único del $\pm 10\%$ para todos los valores sustituye y complementa a aquél.

Esta modificación también afecta al apartado 3.2 (*Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*) del documento único.

Justificación de la modificación:

Resulta necesario introducir esta modificación debido a las variaciones que pueden sufrir los quesos en sus dimensiones y peso, como consecuencia del tradicional método

de elaboración y, en particular, de los procedimientos de amasado y moldeado que se realizan de manera manual, lo que dificulta prever con exactitud el peso, la altura y el diámetro final del producto. En este sentido, la fijación de un parámetro único de desviación permitida ($\pm 10\%$), independientemente de la magnitud que se trate, facilita el control por parte de los productores.

5.2. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica.

Modificación que se introduce como corrección de errores:

En el apartado D (*Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica*) del pliego de condiciones, se corrigen unas erratas que figuraban en el subapartado “1. Registros operadores”, quedando los puntos relativos al “Registro de ganaderías”, “Registro de centros de recogida de leche” y “Registro de Queserías” redactados de la siguiente manera: “En el Registro de Ganaderías deberán inscribirse las situadas en la zona de producción definida en el apartado C (...)”, “En el Registro de Centros de Recogida de Leche deberán inscribirse los situados en la zona de producción definida en el apartado C (...)” y “En el Registro de Queserías deberán inscribirse las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración definida en el apartado C (...)”. La versión anterior del pliego de condiciones, por error, se refería al “apartado B”.

5.3. Obtención del producto.

Modificación que se introduce:

5.3.1. En el apartado E (*Obtención del producto*) del pliego de condiciones, se modifica la redacción del subapartado “b. Condiciones de producción del queso”, concretamente el punto 2 relativo al “Corte de la cuajada”, para aclarar que el “tamaño de 5 a 10 mm. de diámetro” de los granos resultantes del corte de la cuajada es un valor “medio aproximado”.

Justificación:

Resulta necesario relativizar este valor debido a que el corte de una cuajada nunca produce granos con tamaño exactamente igual, por lo que la introducción del tamaño medio, facilita el cumplimiento del requisito.

Modificación que se introduce:

5.3.2. En el mismo subapartado “b. Condiciones de producción del queso”, en el punto 3 relativo al “Desuerado y recalentamiento”, se modifica ligeramente la temperatura a la que debe ser recalentada la masa, pasando de “hasta una temperatura entre 36 y 38° C”

(en el pliego de condiciones anterior) a “entre una temperatura mínima de 35° C y una temperatura máxima de 38° C”.

Justificación:

La modificación introducida es necesaria para clarificar que se trata de un rango de temperatura mínima y máxima, facilitando la aplicación de dicho parámetro por los operadores durante el proceso de elaboración. Asimismo, los productores han de ajustar la temperatura a lo largo del ciclo de lactación, en función del nivel de grasa de la leche, dado que la leche obtenida en las primeras semanas de ordeño (invierno) cuenta con una cantidad de grasa significativamente menor a la del final de campaña (verano). La temperatura de recalentamiento afecta a la textura del producto final. La experiencia ha mostrado que, en ocasiones, por el nivel de grasa de la leche es necesario efectuar el recalentamiento a 35° C para lograr la textura del producto final, que mantiene las características organolépticas y sensoriales, y de ahí que sea necesario reducir la temperatura mínima en un grado, evitando que sea un parámetro demasiado restrictivo.

Modificación que se introduce como corrección de errores:

5.3.3. En el mismo subapartado “b. Condiciones de producción del queso”, se corrige una errata en la numeración de la fase de “Salado”, que pasa de tener el número 7 (que, por error, figuraba en el pliego de condiciones anterior) al número 6.

Modificación que se introduce:

5.3.4. En el mismo subapartado “b. Condiciones de producción del queso”, se introduce una fase adicional y opcional de oreo, con la siguiente redacción:

7. Oreo (opcional): las piezas de queso pueden ser sometidas a oreo antes de su entrada en las cámaras de maduración.

Justificación:

La fase de oreo consiste en el mero escurrido/secado superficial del queso. Inicialmente, el Pliego de Condiciones contemplaba esta fase de manera opcional. Habida cuenta de su carácter no obligatorio en el proceso de elaboración del producto, la referencia a dicha fase de oreo fue suprimida en la modificación del Pliego de Condiciones aprobada el 27.02.2015. La experiencia ha demostrado que resulta más aconsejable contemplar la fase de oreo en el Pliego de Condiciones, explicitando su carácter opcional, pues lo contrario podría inducir a los operadores a pensar erróneamente que el oreo de los quesos no se encuentra permitido.

Modificación que se introduce:

5.3.5. En el subapartado “c. Condiciones de maduración del queso” se corrige la fecha a partir de la cual se contabiliza el período mínimo de maduración, pasando de ser la “fecha del moldeado” (en el pliego de condiciones anterior) a ser la “la fecha de entrada (de los quesos) en cámaras con condiciones de temperatura y humedad relativa controladas”.

Justificación:

La modificación introducida es necesaria para unificar el criterio de cómputo del periodo de maduración con el utilizado por otras autoridades administrativas, responsables de otros tipos de controles e inspecciones sobre los operadores y su producción, pues la disparidad de criterios supone un inconveniente para los operadores.

Modificación que se introduce:

5.3.6. En el subapartado “d. Condiciones de troceado y envasado del queso” se clarifican las condiciones en las que el queso puede trocearse fuera de la zona geográfica de producción en las operaciones de venta al consumidor final. La siguiente frase del pliego de condiciones anterior:

“3. El troceado del queso, excepto en casos de venta al detalle, así como el envasado, en su caso, se realizará en las queserías inscritas en los Registros gestionados por la entidad de gestión.”

queda ahora redactada de la siguiente manera:

“3. El troceado del queso, así como el envasado, en su caso, se realizará en las queserías inscritas en los Registros gestionados por la entidad de gestión, y, por lo tanto, dentro de la zona geográfica definida.
Como excepción a lo anterior, el queso «Idiazabal» podrá trocearse en los establecimientos de venta al detalle siempre que la operación de troceado se realice ante el consumidor en el mismo momento de la venta.”

Esta modificación también afecta al apartado 3.5 (*Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado*) del documento único.

Justificación:

El propio apartado 3.5. del Documento Único vigente explica las razones que justifican la realización de las operaciones de troceado y envasado únicamente dentro de la zona geográfica definida; a saber, para garantizar la conservación de las características organolépticas del producto (debiendo transcurrir poco tiempo entre la operación de troceado y el envasado de las cuñas resultantes) y para no comprometer la autenticidad del producto troceado (al poder desaparecer los signos identificadores de la autenticidad

y origen del producto como consecuencia del troceado). Como excepción a lo anterior, se contemplaban en el Documento Único vigente los supuestos de venta al detalle.

Sin embargo, en la venta al detalle, la operación de troceado se realiza habitualmente de formas distintas: bien en el mismo momento de la venta, ante el consumidor, o bien, antes de la venta, poniendo las piezas previamente troceadas y envasadas a disposición del consumidor (lo que comúnmente se conoce como régimen de autoservicio). Resulta, por lo tanto, necesario aclarar este aspecto y especificar que la operación de troceado debe realizarse ante el consumidor en el mismo momento de la venta como única excepción a la restricción del troceado y envasado en origen que ya estaba contemplada en el Documento Único vigente, pues solo de esta manera se lograría evitar que la calidad y la trazabilidad del producto puedan verse comprometidas.

5.4. Etiquetado

Modificación que se introduce:

En el apartado H (*Etiquetado*) del pliego de condiciones, se modifica la exigencia de que los quesos y cuñas (o porciones) sean etiquetados “en la quesería inscrita que ha producido y madurado el queso” (según el anterior pliego de condiciones), para exigir únicamente que estos sean etiquetados “en queserías inscritas en los Registros de la DOP”.

Esta modificación también afecta al apartado 3.6 (*Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*) del documento único.

Justificación:

Esta modificación es necesaria para clarificar el texto debido a que genera cierta contradicción con otros apartados del Pliego de Condiciones. En la práctica, se producen operaciones de compra-venta de quesos entre las queserías de la DOP o, incluso, pudiéndose dar la circunstancia de que la maduración de algunos quesos se realice en una quesería distinta a la responsable de su elaboración. Esta práctica está expresamente admitida por el pliego de condiciones vigente que incluso en su apartado “D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica”, subapartado 2 relativo a la “Trazabilidad del producto”, prevé que los operadores han de llevar, en su caso, un “Registro de circulación de queso Idiazabal entre queserías inscritas”.

Carácter menor de las modificaciones propuestas:

Las modificaciones propuestas del Pliego de Condiciones y del Documento Único han de considerarse de menor importancia a tenor de lo previsto en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) nº 1151/2012.

De un lado, las modificaciones propuestas no se encuentran relacionadas con las características esenciales del producto. Pese a que una de las modificaciones afecta al apartado “*Descripción del Producto*”, se trata de la introducción de un mero margen de desviación tolerada en las medidas de altura, diámetro y peso y, por tanto, no afecta a las características esenciales del producto.

Por su parte, las modificaciones introducidas en los apartados “*Elementos que prueban que el producto es de la zona geográfica*” y “*Obtención del producto*”, sustancialmente, consisten en pequeñas correcciones o ajustes que clarifican y facilitan la aplicación del Pliego de Condiciones por parte de los operadores, ya que la restricción al origen geográfico para las operaciones de troceado ya estaba contemplada y aceptada en el pliego de condiciones vigente

Finalmente, la modificación del apartado “Etiquetado” ha de considerarse de carácter menor, atendiendo al contenido del propio artículo 53.2 del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

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

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP-Idiazabal-modificacion-menor.aspx>