

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

Indicación Geográfica Protegida «Queso Los Beyos»

No CE: ES-PGI-0005-0806-22.04.2010

DOP () IGP (x)

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Asociación de Promotores del Queso de Los Beyos.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

Nombre del producto

Descripción del producto

Zona geográfica

Prueba del origen

Método de obtención

Vínculo

Etiquetado

Otros [especifíquense]

Actualizar organismo de control

Eliminar las referencias legislativas nacionales

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

5. 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.

8. 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.
9. 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.
10. MODIFICACIONES

APARTADO B DEL PLIEGO DE CONDICIONES: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Modificación:

- **Disminuir el periodo de maduración pasando de los 20 días en cámara, a los 15 días en cámara.**

Justificación:

El queso de Los Beyos, es un queso de pasta semidura a dura, como así marca el Pliego de Condiciones. Actualmente, con este tiempo de maduración en determinadas épocas del año los quesos son duros, se resquebrajan y desmenuzan excesivamente, y por lo tanto nos es imposible cumplir con esta parte del Pliego (en el que indica que es un queso “semiduro”). Por este motivo pedimos la reducción del tiempo de maduración, para que se ajuste más a la definición tradicional de este queso.

El proceso de maduración del Queso I.G.P. de Los Beyos contempla una fase de oreo en la que los quesos se pueden mantener entre dos y cuatro días sobre bandejas perforadas fuera de cámara para posteriormente pasar a la cámara de maduración. Este paso implica que en días calurosos y en determinadas épocas del año como la estival, el queso se seca más rápido debido a que la humedad relativa del aire es menor dando lugar a quesos más duros y quebradizos siendo necesario modificar el periodo maduración bajándolo a 15 días para que no de problemas organolépticos. Por otro lado, también existen varios manuscritos que respaldan nuestra petición. Por citar algunos ejemplos: en el libro de José A. Fidalgo Sánchez, “Asturias, parada y fonda” (1985), se puede leer de forma explícita: “No son quesos fermentados, sino más bien tiernos”; en “La artesanía popular asturiana” (1977), de José Manuel Feíto, se afirma: “Quince días son suficientes para coger su punto mejor, aunque también son muy apreciados los quesos duros”; así como en los libros “Manual de quesos, queseros y quesomanos” (1988) y en “España el País de los 100 quesos” (2000), de Enric Canut, se manifiesta que es: “Un queso madurado, de tierno a semicurado (mínimo de quince días de curación)”. Otros libros y guías que se pronuncian en este sentido son: la “Enciclopedia de la Asturias Popular. Volumen I. El hombre y el medio”, dice que: “Su maduración oscila entre quince días y tres meses”, “La cocina Asturiana. Tomo 2” o Guías Ilustradas como “Quesos Artesanales de Asturias” de Andrés Navarro, en la

cual se manifiesta que: “La maduración se completará en lugar fresco y seco, por ejemplo en el hórreo, durante un tiempo que varía entre quince días y tres meses”

Justificación de que la modificación es menor:

Como se explica en la justificación de la modificación, no se modifican en absoluto las características del queso Los Beyos que le han otorgado la reputación que ha sido reconocida a nivel comunitario, sino todo lo contrario, el cambio que se propone tiene como objetivo conservar esas características y la forma de elaboración tradicional.

Modificación en el texto del pliego de condiciones y del documento único:

Texto del Pliego y Documento Único actual:

Bajo la Indicación Geográfica Protegida “Queso Los Beyos”, quedan amparados los quesos elaborados con leche de vaca, de oveja o de cabra, cruda o pasteurizada, sin mezclar; de coagulación láctica, madurados durante un periodo mínimo de **20** días, o 60 días en el caso de que se elaboren con leche cruda; que cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y reúnen las características que se describen a continuación.

Texto que se propone:

Bajo la Indicación Geográfica Protegida “Queso Los Beyos”, quedan amparados los quesos elaborados con leche de vaca, de oveja o de cabra, cruda o pasteurizada, sin mezclar; de coagulación láctica, madurados durante un periodo mínimo de **15** días, o 60 días en el caso de que se elaboren con leche cruda; que cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y reúnen las características que se describen a continuación.

Modificación:

- **Incorporar un margen de error de $\pm 5\%$ al peso y a las dimensiones establecidas y modificar las dimensiones para hacerlas corresponder al peso**

Justificación:

La necesidad de su incorporación tanto para el peso como para las dimensiones, deriva del tradicional método de elaboración de este queso. El moldeado es enteramente manual, lo que hace difícil prever con exactitud el peso y dimensiones finales del producto, ya que los moldes se rellenan dos o tres veces según el criterio del quesero. Además, una vez finalizada la elaboración, se realiza el desuerado en los propios moldes a lo largo del día, por lo tanto, hasta el final del día cuando se va a añadir la sal por la primera cara no se ve el tamaño aproximado del queso. También hay que tener en cuenta que existe una reducción importante del peso durante la maduración llegando reducirse más de la mitad de su tamaño durante esta, llegando a entrar a la cámara con un peso de entre 750 - 900 gramos para lograr un peso final alrededor de 400 gramos, afectando como es lógico a su altura y diámetro. Por otro lado, hemos de tener en cuenta que la composición de grasa y

proteína de la leche es variable a lo largo del año, produciendo diferentes rendimientos a lo largo de éste dificultando aún más el cálculo de los tamaños durante la elaboración, ya que con los mismos litros de leche se pueden llegar a elaborar más kilos de queso o menos según la variación de estos parámetros.

Las dimensiones del queso deben ser modificadas con la intención de conseguir una concordancia con el peso establecido en el Pliego de Condiciones (entre 250 y 500 gramos). Actualmente con las medidas establecidas para la altura y diámetro solo lo cumpliría un queso con un peso alrededor de entre 400 – 450 gramos y con un periodo de maduración alrededor de entre 15 – 23 días quedando fuera aquellos quesos de menor tamaño y otros periodos de maduración más prolongados siendo insuficientes los rangos establecidos.

El Queso I.G.P Los Beyos se elabora a partir de una coagulación principalmente láctica por lo que el contenido en agua es alto, esto se refleja en grandes variaciones en el tamaño de las piezas a lo largo de su maduración como hemos explicado anteriormente. Por ello, consideramos necesario modificar el diámetro entre 7 – 11 cm y la altura entre 3 – 9 cm, para poder dar cumplimiento al rango de peso establecido.

Justificación de que la modificación es menor:

En la misma línea que la modificación anterior, este cambio no modifica las características del producto sino todo lo contrario ya que, al reconocer el carácter tradicional de la elaboración del producto, es necesario otorgar un margen de maniobra a las características físicas del mismo.

Modificación en el texto del pliego de condiciones y en el Documento Único:

Texto del pliego y documento único actual:

Dimensiones: altura entre 6 y 9 cm. y diámetro de 9 a 10 cm.

Peso: de 250 a 500 gramos.

Texto que se propone:

Dimensiones: altura entre 3 y 9 cm. y diámetro de 7 a 11 cm, con un margen de tolerancia de $\pm 0,5$ cm. tanto para la altura como para el diámetro.

Peso: de 250 a 500 gramos, con un margen de tolerancia de $\pm 5\%$

APARTADO C DEL PLIEGO DE CONDICIONES: DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA:

Modificación:

No supone ningún cambio respecto a lo que está aprobado sino que lo que se hace es desarrollar el literal de lo que se pide (fases específicas) enumerando las fases que se llevan a cabo en la zona geográfica.

Modificación en el texto del pliego de condiciones:

Texto del pliego actual:

Todas las fases de elaboración, incluida la maduración, de los quesos amparados bajo la Indicación Geográfica, se realizan en la zona delimitada.

Texto que se propone:

La elaboración, la maduración y el etiquetado de los quesos amparados bajo la Indicación Geográfica, se realizan en la zona delimitada.

Modificación en el texto del documento único:

Texto del documento único actual:

Todas las fases de elaboración, incluida la maduración, de los quesos amparados bajo la Indicación Geográfica, se realizan en la zona delimitada.

Texto que se propone:

La elaboración, la maduración y el etiquetado de los quesos amparados bajo la Indicación Geográfica, se realizan en la zona delimitada.

APARTADO E DEL PLIEGO DE CONDICIONES: OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

Modificación:

- **Aumento del tiempo de almacenamiento de la leche, pasando de 24 horas a 48 horas.**

Justificación:

El queso de Los Beyos se elabora en la zona del Desfiladero de Los Beyos, donde las carreteras son de montaña, secundarias y de difícil acceso, existiendo una gran dificultad para llegar hasta las pocas granjas de la zona. Esto supone también un problema para el acceso de los proveedores de leche, los cuales en consecuencia sólo pasan cada 2 días. Esta situación se ve agravada en épocas invernales, en las que el acceso por carretera resulta prácticamente imposible. Debido a esta situación solicitamos que se aumente el tiempo de almacenamiento a 48 horas, teniendo en cuenta que las condiciones de almacenamiento garantizan la seguridad higiénico-sanitaria y la calidad de la leche.

Justificación de que la modificación es menor:

En la misma línea que las anteriores, la preservación de las características paisajísticas de la zona hace que las instalaciones no tengan fácil acceso, por lo que se hace necesario esta modificación. Sin embargo, no afecta en absoluto a las características de la materia prima, ni por supuesto, a las del producto.

Modificación en el texto del pliego de condiciones:

Texto del pliego actual:

Durante el almacenamiento se evitará todo riesgo de contaminación y se mantendrá a una temperatura igual o inferior a 6° C, durante un tiempo máximo de **24** horas hasta su elaboración.

Texto que se propone:

Durante el almacenamiento se evitará todo riesgo de contaminación y se mantendrá a una temperatura igual o inferior a 6° C, durante un tiempo máximo de **48** horas hasta su elaboración.

APARTADO G DEL PLIEGO DE CONDICIONES: AUTORIDADES U ORGANISMO ENCARGADOS DE LA VERIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Modificación:

Actualización del órgano de control

Justificación:

La IGP “Queso Los Beyos” es competencia de la Dirección General de Industria Alimentaria a través de la Subdirección General de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica y la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones es llevada a cabo por:

Agencia de Información y Control Alimentarios

Modificación en el texto del pliego de condiciones

Texto del pliego actual:

La verificación del cumplimiento de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Queso los Beyos» será llevada a cabo por un organismo de control.

Texto que se propone:

La verificación del cumplimiento de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Queso los Beyos» es competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y es ejercida por:

Agencia de Información y Control Alimentarios.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Mercedes, 31. 28020 Madrid.
Tel (34) 913 47 84 01
e-mail: daica@mapama.es

APARTADO H DEL PLIEGO DE CONDICIONES: ETIQUETADO

Modificación:

Se hacen pequeñas puntulizaciones:

- Especificar que el queso se etiqueta en origen por parte de las queserías inscritas que han producido y madirado el queso
- Especificar que la etiqueta numerada que proporciona la garantía al queso debe ser visible
- Especificar que en la etiqueta debe aparecer el nombre o razón social del elaborador y su dirección.
- Especificar que el logotipo específico de la IGP “Los Beyos” debe tener un tamaño mínimo de 1 cm.
- Incluir la versión del logotipo en blanco y negro

Justificación:

Con estas puntulizaciones se pretende evitar la confusión al consumidor.

Se aclara que las etiquetas son expedidas por cada operador, llevándose a cabo un control de las mismas por parte de la autoridad competente.

Modificación en el texto del pliego de condiciones

Texto del pliego actual:

[...] llevarán una etiqueta numerada como garantía de identidad del producto.

En la etiqueta comercial se indicará, en letras mayúsculas, la especie de la que procede la leche utilizada en la elaboración del queso con el objeto de evitar la posible inducción a error al consumidor.

Logotipo en sus dos versiones de color.

Texto que se propone:

[...] Todos los quesos serán etiquetados en origen en la quesería inscrita que ha producido y madurado el queso

[...] llevarán una etiqueta numerada como garantía de identidad del producto, que debe ser visible.

En la etiqueta comercial se indicará, en letras mayúsculas, la especie de la que procede la leche utilizada en la elaboración del queso junto con el nombre o razón social y dirección del elaborador, con el objeto de evitar la posible inducción a error al consumidor.

Logotipo en sus tres versiones de color, con un tamaño mínimo de 1 cm.

APARTADO I DEL PLIEGO DE CONDICIONES: REQUISITOS NACIONALES

Modificación:

Se suprime este apartado

Justificación:

Tratándose de normativa general y en atención al carácter potestativo del apartado relativo a los requisitos legislativos nacionales, de conformidad con el «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», hemos considerado conveniente suprimir ese contenido.

Texto que se suprime:

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, , por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.
- Orden AAA/838/2012, de 20 de abril, sobre delegación de competencias del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.