

1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 18 de abril de 2006.—El director general, Jorge Sanz Oliva.

## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

24.713/06. **Resolución de 21 de marzo de 2006 de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Mongeta del Ganxet Vallés-Maresme» o «Fesol del Ganxet Vallés-Maresme» o «Judía del Ganxet Vallés-Maresme».**

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, establece en su artículo 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, en lo que se refiere a la ficha resumen de los principales elementos del pliego de condiciones.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Generalitat de Catalunya que se especifica en el apartado I de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Mongeta del Ganxet Vallés-Maresme» o «Fesol del Ganxet Vallés-Maresme» o «Judía del Ganxet Vallés-Maresme», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y de la ficha resumida prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 21 de marzo de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

### Anexo

*Ficha resumen de la solicitud de registro de la DOP «Mongeta del Ganxet Vallés-Maresme» o «Fesol del Ganxet Vallés-Maresme» o «Judía del Ganxet Vallés-Maresme»*

Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo

«Mongeta del Ganxet Vallés-Maresme» o «Fesol del Ganxet Vallés-Maresme» o «Judía del Ganxet Vallés-Maresme» DOP (X) IGP ( ).

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones.

Nombre: Direcció General de Producció, Innovació i Industries Agroalimentaries. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Generalitat de Catalunya. Dirección: Gran Vía de les Corts Catalanes 612-614, 08007 Barcelona. Teléfono: 93 304 67 00. Fax: 93 304 67 02.

2. Agrupación:

2.1 Nombre:

a) Ramón Casamada Humet, con DNI 39.031.118R, en nombre y representación de la Agrupació de productores de Mongeta del Ganxet con CIF G 63508097.

b) Jaume Bros Queraltó, con DNI 38988225M, en nombre y representación de la Cooperativa Agraria de

Sabadell i Comarca SCCL (COAGSA) con NIF F 58655564.

2.2 Dirección:

a) Can Jornet Xic, 08104-Mollet. Teléfono: 93.544.53.97/fax: 93.579.00.32.

b) Cuba, 9, 08205-Sabadell. Teléfono 93.727.00.70/fax: 93.715.53.50. coagsa@coagsa-ganxet.com.

2.3 Composición: Productores/transformadores (x) Otros.

3. Tipo de Producto: Frutas, hortalizas y cereales clase 1.6: Judías.

4. Descripción del Pliego de Condiciones (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4).

4.1 Nombre del producto: «Mongeta del Ganxet Vallés-Maresme» o «Fesol del Ganxet Vallés-Maresme» o «Judía del Ganxet Vallés-Maresme».

4.2 Descripción del producto:

B1) Definición: La DOP protege las semillas de la judía («Phaseolus Vulgaris L.») del tipo varietal «Ganxet», secas, o cocinadas y en conserva.

B2) Características del producto: Las características de estas judías son las siguientes:

Morfológicas: Fuertemente arriñonado, con grado de gancho entre 2 y 3 en una escala de curvatura de 0 a 3 para el conjunto de la especie «Phaseolus Vulgaris L.» Semilla aplanada, de color blanco ligeramente brillante. Peso de 50 g por 100 semillas.

Organolépticas: Piel ligeramente rugosa y muy poco perceptible. Elevada cremosidad y sabor suave y característico. Estos aspectos se han relacionado con la elevada concentración de ácidos urónicos en la piel, elevada proporción de proteína y baja concentración de amilosa en los cotiledones. Químicas. Humedad inferior al 15%.

4.3 Zona geográfica: La zona geográfica de producción de las judías amparadas por la futura Denominación de Origen corresponde a todos los municipios de las comarcas del Vallés Occidental y el Vallés Oriental, junto con los municipios de Malgrat de Mar, Palafròls, Torredra, San Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Arenys de Munt, Dosrius, Argentoña y Orrius, de la comarca de El Maresme, y los municipios de Blanes, Fogars de Tordera, Massanet de La Selva, Hostalric de la comarca de la Selva. Las cuatro comarcas señaladas pertenecen a Catalunya (N.E. de España).

La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción al objeto de permitir la trazabilidad y el control del producto.

Este tipo de judía no se cultiva actualmente en ninguna otra parte del mundo.

4.4 Prueba de Origen: Son el elemento fundamental que avala el origen y la calidad del producto. Comprenden los siguientes procesos:

1. Autocontrol: Las judías cuando llegan a las industrias elaboradoras inscritas en el registro correspondiente se separan en función del estado higiénico y de las variedades admitidas de acuerdo con el apartado B de este pliego de condiciones. Además se comprueba que proceden de plantaciones inscritas en el registro de plantaciones del Consejo Regulador.

Las judías se someten a análisis morfológicos, organolépticos y químicos de acuerdo con el apartado B de este Pliego de Condiciones y sólo las que superan todos los procesos de autocontrol se envasan (en seco o en conserva) y salen al mercado amparadas por la Denominación de Origen, con la etiqueta, contraetiqueta o distintivo de calidad numerado entregado por el Consejo Regulador.

2. Certificación: Las judías con DOP están sometidas a los controles de trazabilidad que realiza la entidad de certificación que incluyen tanto el control del sistema de autocontrol de los operadores como el control del proceso de elaboración y de la calidad de las judías envasadas con Denominación de Origen Protegida, de acuerdo con lo establecido en el Pliego de Condiciones.

4.5 Método de obtención: La judía del tipo varietal «Ganxet» es una planta de porte indeterminado, que necesita tutores, siendo los más comunes la caña, la malla plástica o las varillas. Tiene un ciclo de 120 días y habitualmente se siembra después de la cosecha del cereal y

se recolecta antes de la llegada de las primeras heladas, cuando las plantas están completamente secas.

La recolección sigue siendo un proceso bastante manual.

Las judías se limpian de impurezas, eliminando también los granos que no alcanzan las dimensiones estándar o están manchados o rotos para realizar la selección de granos que no cumplan las tolerancias descritas en la categoría Extra definidas en la norma de calidad vigente. Seguidamente se realiza un tratamiento antigorjeo por congelación y finalmente se procede al envasado, empaquetado y etiquetado.

En la elaboración de conservas se admite la esterilización, pasteurización y atmósfera modificada y no está permitido ningún tipo de aditivo no conservante.

4.6 Vínculo:

a) Histórico: La zona de la futura DOP ha sido tradicionalmente un lugar de cultivo de judía. Las citas históricas sobre el cultivo de judías en la zona de la futura DOP son imprecisas durante el siglo XVI ya que se habla de legumbres. La judía del Ganxet aparece citada en la literatura por primera vez a finales del s. XIX, cultivada en Castellar del Vallés y posteriormente a principios del s. XX en el libro de la cocina catalana de F. Agulló de 1933.

En toda la zona de la futura DOP se celebran anualmente jornadas y fiestas gastronómicas, organizadas por agrupaciones de restauradores y entidades públicas (semana de la Mongeta del Ganxet en Sabadell, semana de la Mongeta del Ganxet del Vallés Oriental, jornada de la Mongeta del Ganxet de Gallecs.) Está vinculado a numerosos platos tradicionales catalanes, entre los más conocidos la «Botifarra amb seques». A partir del consumo eminentemente popular se han incorporado actualmente a las propuestas de los restaurantes más prestigiosos de la zona.

b) Natural: Las particularidades del entorno natural de la zona repercuten en las características de las judías de la siguiente manera:

La judía «Ganxet» es el resultado de un largo proceso de selección realizado por los productores de la zona durante generaciones. Los suelos de la futura DOP son ricos en Ca++ y presentan un Ph ligeramente alcalino en los que la judía «Ganxet» expresa al máximo sus superiores características organolépticas. El clima, que permite un ciclo de cultivo en el que la maduración del grano se produce con las suaves temperaturas del otoño, afina la textura y el sabor. El resultado del vínculo entre Ganxet y ambiente es que actualmente la zona de producción de Ganxet coincide con la zona de la futura DOP.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Entidad de Certificación y Aseguramiento S.A.  
Dirección: C. Terré, 11-19 08017 Barcelona.  
Teléfono: 93.253.53.30. Fax: 93.253.53.31.  
Correo electrónico: barcelona@ecacertificacion.com.

Entidad de Certificación y Aseguramiento, SA cumple la norma europea en 45011 de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92.

4.8 Etiquetado: Las etiquetas, contraetiquetas o, en general, los distintivos de calidad serán numerados y expedidos por el consejo regulador. Dicho distintivo se colocará, en todo caso, antes de la expedición de las judías y de forma que no permita una segunda utilización de las mismas.

Figurará obligatoriamente impreso en éstas de manera obligatoria y destacada, el nombre de Denominación de Origen Protegida «Mongeta del Ganxet Vallés-Maresme» o «Fesol del Ganxet Vallés-Maresme» o «Judía del Ganxet Vallés-Maresme», el logotipo propio y el logotipo comunitario, además de los datos, que con carácter general, determine la legislación vigente.

4.9 Requisitos nacionales: Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92 en materia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de los productos agroalimentarios.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de

las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Ley 14/2003, de 13 de junio, de Calidad Agroalimentaria.

**24.720/06. Resolución de 17 de marzo de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Queso Manchego».**

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, establece en su artículo 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004, de la Comisión, de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo, en lo que se refiere a la ficha resumen de los principales elementos de los pliegos de condiciones.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura en el anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de modificación y de la ficha resumida consolidada prevista en el Reglamento (CE) número 383/2004, de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 17 de marzo de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

## ANEXO

### Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo

#### Solicitud de modificación de un pliego de condiciones

Denominación registrada: «Queso Manchego».  
Modificaciones solicitadas:

Rúbricas del pliego de condiciones:

Nombre.  
Descripción.  
Zona geográfica.  
Prueba del origen.  
Método de obtención.  
Vínculo.  
Estructura de control.  
Etiquetado.  
Requisitos nacionales.

Modificaciones:

Descripción del producto.—El avance tecnológico que se ha producido en los últimos años, y la actualización de la legislación, ha provocado una mejora en las técnicas de análisis que las hacen más fiables y precisas, y por tanto se han introducido cambios en los parámetros que caracterizaban al «Queso Manchego».

Las características organolépticas relacionadas con la textura del queso manchego, se consiguen con el adecuado periodo de maduración, por ello se reduce el periodo de maduración para los quesos inferiores a 1,5 Kgs., y se incluye un período máximo de maduración de dos años para preservar las características organolépticas propias de este tipo de queso.

Se aumenta la grasa mínima de 6% a 6,5%. De los innumerables análisis realizados por quosería y el laboratorio del Consejo Regulador, se ha comprobado que la media de grasa supera el 7%.

La determinación de impurezas macroscópicas y la prueba de la reductasa con el azul de metileno, han quedado obsoletas como técnicas analíticas. En el apartado 4.3.3. de las E.T.C. se exige que las características microbiológicas de la leche se adapten a lo estipulado por los Reglamentos Comunitarios 852, 853 y 854/2004.

Se introduce el término «Extracto Seco Útil», sustituyendo al término «Extracto Seco Total», por ser más apropiado a la hora de evaluar la aptitud de la leche para su transformación en queso.

Se introduce un nuevo parámetro de control en las características analíticas de la leche que es la densidad. En el caso de la leche la densidad está íntimamente ligada con la composición físico-química de la misma.

Se modifican las dimensiones del producto, porque después de estos años de funcionamiento se ha constatado la tendencia de un sector importante del mercado a demandar quesos más pequeños.

Se ha rebajado a 4,8 el pH mínimo exigido a los quesos basándose en estudios científicos que demuestran que es un valor habitual en la analítica que se practica a este tipo de quesos.

En la actualidad, el laboratorio de la Entidad de Control emplea la técnica de la electroforesis, para análisis de mezcla de leche y queso. A lo largo de los años se ha comprobado su fiabilidad y rapidez, además de ser una técnica reconocida oficialmente.

Se elimina el «Límite de colesterol: 98% sobre la fracción esteroica del insaponificable». Hoy en día los métodos utilizados son más sofisticados y fiables por lo que no tiene objeto mantener ese método analítico.

Con el transcurso de los años y una vez elaborada y desarrollada la «Ficha de Cata del Queso Manchego», se ha introducido una reorganización en las características del producto amparado por la Denominación de Origen, siendo más exigente en cuanto a las características organolépticas presentadas en el Pliego de Condiciones original.

Desde hace cuatro años se implantó el Procedimiento de Puntuación. Las variaciones introducidas en las distintas descripciones de los parámetros organolépticos se debe a la evolución que en los últimos años ha experimentado el vocabulario de análisis sensorial.

Zona geográfica.—Se ha realizado un estudio para actualizar las modificaciones que se ha producido por el reconocimiento o nacimiento de nuevos municipios, y el hecho de que al hacer un mapa de la zona se ha visto que quedaban sin mencionar algún municipio rodeados de otros que si estaban mencionado y abarcados por la zona protegida, sin encontrarse ninguna justificación para excluirlos, se han incluido en esta nueva revisión de la zona protegida.

Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.—Se ha introducido como practica la de «adherir la placa de caseína en la corteza del queso», ya que ésta es uno de los elementos de identificación y control principales.

Este elemento de control es la «huella dactilar» del «Queso Manchego». No hay dos quesos en los que coincidan número y serie de su placa de caseína. Además es imposible trasladar una placa de un queso a otro, porque una vez que se desprende de una pieza de queso queda inservible para adherirse a otra.

Estructura de control.—Se ha modificado la Estructura de Control, en base a la exigencia del artículo 10 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Etiquetado.—La imagen de la entidad ha ido evolucionando con el tiempo adaptándose a distintas exigencias y sugerencias. En el logotipo actual se resalta las marcas características en la superficie del queso y aparece un rebaño de ovejas, productoras de la materia prima con la que se elabora el producto.

Requisitos legislativos nacionales.—La actualización de la legislación vigente que afecta a las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas, deroga la anterior legislación indicada en el Expediente de Solicitud de Registro, y por lo tanto es obligado modificar este epígrafe de acuerdo a estas actualizaciones.

### Ficha resumen actualizada

REGLAMENTO (CEE) 2081/92, DEL CONSEJO

«Queso Manchego». D.O.P. (x) I.G.P. ( )

1. Órgano competente para la presentación de las oposiciones:

Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha.  
Dirección General de Mercados Alimentarios.  
Calle Pintor Matías Moreno, 4, 45002 Toledo.  
Teléfono: 925 26 67 08.  
Fax: 926 26 67 22.

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Fundación C.R.D.O. Queso Manchego.  
2.2 Dirección: Avenida del Vino, s/n. E.13300. Valdepeñas (Ciudad Real).  
Tel.: 926 32 26 66.  
Fax.: 926 32 27 12.

3. Composición: Productor/transformador (X).

3. Tipo de producto: Queso de Oveja (clase 1.3. Reglamento CE 2081/92).

4. Descripción del pliego de condiciones:

4.1 Nombre: Queso Manchego.

4.2 Descripción: Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días, para quesos con peso igual o inferior a 1,5 Kgrs., y de 60 días para el resto de formatos, y máxima de dos años.

Las características físicas del queso al término de su maduración son las siguientes:

Altura máxima: 12 cm.  
Diámetro máximo: 22 cm.  
Relación diámetro/altura comprendida entre 1,5 y 2,20.  
Peso mínimo: 0,4 Kg.  
Peso máximo: 4,0 Kg.  
Las características físico-químicas del queso son:

pH: 4,8 a 5,8.  
Extracto seco: mínimo 55%.  
Grasa: mínimo del 50% sobre extracto seco.  
Proteína total sobre extracto seco: mínimo 30%.  
Cloruro sódico: máximo 2'3%.

Las características organolépticas del queso son:

Corteza: Consistencia dura, libre de parásitos.  
Color: Amarillo pálido o verdoso-negruzco cuando no se limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración.

Aspecto: Presencia de las impresiones de los moldes «tipo pleitas» en la superficie lateral y «tipo flor» en las caras planas.

Pasta: Consistencia; firme y compacta.

Color: Variable desde el blanco hasta el marfil-amari-llento.

Olor: Láctico acidificado intenso y persistente que evoluciona a matices picantes en los más curados con persistencia global larga.

Sabor: Ligeramente ácido, fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega.

Aspecto: Presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos, pudiendo, en ocasiones carecer de ellos.

Textura: Elasticidad baja, con sensación mantecosa y algo harinosa, que puede ser granulosa en los muy maduros.

Valoración organoléptica mediante panel de cata; mínimo 58 puntos.

4.3 Zona geográfica: La zona de producción está constituida por términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, que constituyen la comarca de La Mancha.

4.4 Prueba del origen: La leche procederá exclusivamente de oveja de raza manchega de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.

El queso se elaborará en queserías inscritas ubicadas dentro de la zona de elaboración. Las queserías deben disponer de sistemas que garanticen la elaboración independiente del queso a proteger.

La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos de forma que se garantice la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser calificados de otros que no lo sean.