

REGLAMENTO (CE) Nº 1030/2009 DE LA COMISIÓN**de 29 de octubre de 2009****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Pecorino Romano (DOP)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

dad del ciclo de producción se lleve a cabo en la región indicada.

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

Visto el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, frase segunda,

Considerando lo siguiente:

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

- (1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) nº 510/2006 y en virtud del artículo 17, apartado 2, de dicho Reglamento, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Italia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pecorino Romano», registrada mediante el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión⁽²⁾.

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pecorino Romano» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

- (2) El objetivo de la solicitud es modificar el pliego de condiciones, especificando las condiciones de etiquetado, a fin de informar mejor al consumidor sobre la procedencia del producto. Se juzgó oportuno insertar, en el canto del producto, el logotipo regional complementario a los lados del logotipo de la denominación, cuando la totali-

Artículo 2

El resumen consolidado de los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 29 de octubre de 2009.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pecorino Romano», se aprueba la modificación siguiente:

«Etiquetado»

Se ha detallado la parte relativa a la denominación y a la presentación del producto en el momento de su despacho al consumo.

Resultó indispensable regular con todo detalle el etiquetado y, en particular, la denominación y la presentación del producto en el momento de su despacho al consumo.

A fin de informar mejor al consumidor sobre la procedencia del producto, y habida cuenta de que el queso «Pecorino Romano» se produce principalmente en la región de Cerdeña, se juzgó oportuno aceptar la inclusión, en el canto del producto, del logotipo regional complementario a los lados del logotipo de la denominación, cuando la totalidad del ciclo de producción se lleve a cabo en la región indicada.

ANEXO II

FICHA RESUMEN

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«PECORINO ROMANO»

N° CE: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

DOP (X) IGP ()

La presente ficha resumen presenta a título informativo los principales elementos del pliego de condiciones.

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Dirección: Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA
Teléfono: +39 0646655104
Fax: +39 0646655306
Correo electrónico: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Asociación

Nombre: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Dirección: Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA
Teléfono: +39 078570537
Fax: +39 078572215
Correo electrónico: —
Composición: Productores/transformadores (X) otros ()

3. Tipo de producto

Clase 1.3 — Quesos

4. Pliego de condiciones

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Nombre del producto

«Pecorino Romano»

4.2. Descripción

El «Pecorino Romano» DOP es un queso de pasta dura y cocida elaborado exclusivamente con leche entera fresca de oveja, que proviene de ganaderías situadas en la zona indicada en el punto 4.3. En el momento de su despacho al consumo presenta una forma cilíndrica con caras planas, un diámetro que oscila entre 25 y 35 cm, y una altura de entre 25 y 40 cm. Su peso oscila entre 20 y 35 kg, en función de las dimensiones de la rueda. La corteza es fina, de color marfil o pajizo natural, a veces recubierta de protecciones especiales. La pasta tiene una estructura compacta o con pequeños ojos; al corte, presenta un color que varía del blanco al pajizo más o menos intenso. El sabor es aromático y ligeramente picante en el caso del queso de mesa; picante, intenso y agradable en la fase de envejecimiento avanzada en el caso del queso para rallar. El «Pecorino Romano» posee un aroma característico. Su contenido en materias grasas sobre el extracto seco es igual o superior al 36 %.

4.3. Zona geográfica

Todo el territorio de las regiones de Cerdeña, Lacio y de la provincia de Grosseto.

4.4. Prueba del origen

Se controla cada fase del proceso de producción gracias al registro, para cada una de ellas, de los productos a la entrada y a la salida. Este seguimiento, así como la inscripción en los registros previstos a tal fin y administrados por la estructura de control de los ganaderos, de los queseros, de los responsables de la maduración y de los envasadores, y la declaración, a su debido tiempo, de las cantidades producidas a la estructura de control, permiten garantizar la trazabilidad del producto. Todas las personas, físicas y jurídicas, inscritas en los registros en cuestión están sujetas a la inspección del organismo de control, tal como prevé el pliego de condiciones de producción y el programa de control correspondiente.

4.5. Método de obtención

La leche puede ser sometida a un tratamiento térmico y eventualmente se le inoculan cultivos de fermentos lácticos autóctonos, a veces completados con cepas procedentes de la zona de producción. Debe cuajarse a una temperatura que oscila entre 38 y 40 °C con el cuajo de cordero en pasta que procede exclusivamente de animales criados en la misma zona de producción. La leche cuajada debe ser cocida a una temperatura que oscila entre 45 y 48 °C. La salazón puede realizarse en seco o en salmuera. La maduración se extiende a lo largo de cinco meses como mínimo en el caso del queso de mesa, y ocho meses como mínimo en el caso del queso para rallar. El queso puede cubrirse con protecciones para alimentos de color neutro o negro. Su producción se realiza entre los meses de octubre y julio.

Las operaciones de producción de la leche, elaboración y maduración del queso «Pecorino Romano» y las operaciones de marcado deben realizarse en el territorio de la zona indicada en el punto 4.3.

4.6. Vínculo

Desde el punto de vista de los factores naturales, la zona de producción presenta condiciones climáticas y edafológicas particulares. Desde el punto de vista de los factores humanos, es importante destacar la presencia y la difusión histórica del queso en los mercados de consumo.

4.7. Organismo de control

La estructura de control cumple las condiciones establecidas en la norma EN 45011.

Nombre:	OCPA
Dirección:	Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA
Teléfono:	+39 0785742196
Fax	+39 0785742197
Correo electrónico:	ocpa.cert@tiscali.it

4.8. Etiquetado

Todo el canto de las ruedas de «Pecorino Romano» se marca en origen por medio de la matriz concebida a tal efecto. Dicha matriz imprime en la rueda la denominación «Pecorino Romano» y el logotipo de la denominación, la sigla de la provincia de origen, el código del productor quesero, el mes y el año de producción.

El logotipo de la denominación está constituido por un rombo, de trazo continuo o punteado, con ángulos redondeados que contiene la cabeza estilizada de una oveja colocada sobre la inscripción de la denominación «Pecorino Romano».

Está autorizado utilizar un logotipo regional complementario, que se coloca a los lados del logotipo de la denominación en las etiquetas adheridas en la cara de la rueda, cuando la totalidad del ciclo de producción se lleva a cabo en la región en cuestión.