

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 584/2011 DE LA COMISIÓN**de 17 de junio de 2011****por el que se aprueban modificaciones que no son de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Grana Padano (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 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 7, apartado 4, párrafo primero,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Italia con vistas a la aprobación de diversas modificaciones del pliego de condiciones de la denominación geográfica protegida «Grana Padano», en virtud del Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión⁽²⁾.
- (2) Al tratarse de modificaciones que no se consideran de menor importancia, con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha publicado la solicitud de modificaciones en el *Diario Oficial de la Unión Europea*⁽³⁾, de conformidad con el artículo 6, apartado 2, párrafo primero, del citado Reglamento.
- (3) La empresa Chäs y Co. Käsenhandel GmbH, cuyo titular es Urs Reichen y con sede en Grubenstr 39, 8045 Zürich (Suiza), ha dirigido a la Comisión, por medio de la autoridades suizas, una declaración de oposición con arre-

glo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006. La Comisión, mediante carta de 6 de abril de 2010, invitó a las partes interesadas a proceder a las consultas apropiadas.

- (4) Dado que las partes han llegado a un acuerdo en un plazo de seis meses que requiere modificaciones menores del pliego de condiciones, la Comisión debe aprobar una Decisión.
- (5) A la luz de estos elementos, deben aprobarse las modificaciones y publicarse el documento único modificado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se aprueban las modificaciones del pliego de condiciones que figuran en el anexo 2 relativas a la denominación que figura en el anexo 1.

Artículo 2

Se aplicará el documento único modificado que figura en el anexo 2 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 17 de junio de 2011.

*Por la Comisión**El Presidente*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.⁽³⁾ DO C 199 de 25.8.2009, p. 24.

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.3. Quesos

ITALIA

Grana Padano (DOP)

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«GRANA PADANO»

Nº CE: IT-PDO-0217-0011-26.7.2006

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«GRANA PADANO»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo III)**

Clase 1.3 — Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Queso duro, de pasta cocida y maduración lenta, elaborado durante todo el año y utilizado como queso de mesa o para rallar, producido con leche cruda parcialmente desnatada, obtenida de vacas cuya alimentación básica está constituida por forrajes verdes o conservados, procedente de dos ordeños diarios; se admite la elaboración de la leche de un ordeño único o de dos ordeños mezclados. El queso tiene forma cilíndrica, canto ligeramente convexo o casi recto, caras lisas ligeramente ribeteadas.

Su diámetro oscila entre 35 y 45 cm, y la altura del canto entre 18 y 25 cm, con variaciones que dependen de las condiciones técnicas de producción.

Peso: entre 24 y 40 kg; corteza: dura y lisa, con un espesor comprendido entre 4 y 8 mm.

La pasta es dura, de estructura suavemente granulosa, fractura radial en escamas y ojos apenas visibles. El contenido mínimo de grasa en el extracto seco es del 32 %. El color de la corteza es oscuro o amarillo dorado natural; el de la pasta es blanco o amarillo pajizo. La pasta tiene un aroma perfumado y un sabor delicado.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Leche de vaca cruda, suero injerto natural, cuajo de ternera.

La leche procede de vacas criadas en la zona delimitada en el punto 4.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La base de la alimentación de las vacas lecheras está constituida por forrajes verdes o conservados y se aplica a las vacas lactantes, a las vacas agotadas y a las terneras de más de 7 meses.

La alimentación de las vacas lecheras se basa en la utilización de los alimentos obtenidos de los cultivos de la explotación o dentro del territorio de producción del «GRANA PADANO DOP».

En la ración diaria al menos un 50 % del extracto seco debe ser aportado por forrajes cuya relación forrajes/piensos no sea inferior a 1, en relación con el extracto seco.

Al menos un 75 % del extracto seco de los forrajes de la ración diaria debe proceder de alimentos producidos en el territorio de producción de la leche.

Los alimentos autorizados figuran en una lista positiva que comprende lo siguiente:

— forrajes: forrajes frescos, henos, pajas, ensilados (no admitidos para la producción del tipo de queso «Trentin-grana»),

— materias primas para piensos, agrupadas por categorías, admitidas para formar parte de los forrajes: cereales y sus derivados, semillas oleaginosas y sus derivados, bulbos y raíces y sus productos, forrajes deshidratados, derivados de la industria azucarera, semillas de leguminosas, grasas, minerales y aditivos.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las operaciones de producción y curado deben realizarse exclusivamente dentro de la zona geográfica de producción definida en el punto 4.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Las operaciones de rallado y el envasado correspondiente deben efectuarse dentro del territorio de producción delimitado en el punto 4, ya que el queso rallado fresco es un producto muy sensible y la conservación de sus características organolépticas exige su envasado inmediato para evitar su desecación; por otra parte, un envasado inmediato en un envase en el que se indique la denominación de origen puede garantizar mejor la autenticidad del producto rallado que, por su naturaleza, es más difícilmente identificable que en su forma entera, en la que es visible el distintivo (como ha sido confirmado por la sentencia del Tribunal de Justicia de 20 de mayo de 2003).

Está permitida la utilización de los recortes, procedentes del corte y envasado de «GRANA PADANO DOP» en trozos de peso variable o peso fijo, bloques, cubos, trocitos, etc., para la producción de «GRANA PADANO» rallado únicamente si se cumplen las siguientes condiciones: porcentaje máximo de corteza del 18 %; garantía permanente de la trazabilidad de las ruedas enteras de «GRANA PADANO DOP» de las que proceden los recortes; diferenciación de los recortes por número de matrícula y mes de producción, en caso de utilización posterior o transferencia de un establecimiento a otro; la transferencia de los recortes se realiza únicamente dentro de la misma explotación o grupo de explotaciones y solamente dentro de la zona de origen. Por consiguiente, está prohibida la comercialización de los recortes destinados a la producción de «GRANA PADANO» rallado.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El sello distintivo oficial que garantiza la posesión de los requisitos que legitiman el uso de la denominación de origen protegida «GRANA PADANO», y que, por lo tanto, debe aparecer tanto en las ruedas enteras como en todos los envases de queso «GRANA PADANO DOP» en porciones y rallado, está constituido por un dibujo romboidal en el que figuran los términos «GRANA» y «PADANO» en caracteres de imprenta y en mayúsculas. En los ángulos superior e inferior del rombo, cuyos vértices son redondeados, están inscritas, respectivamente, las iniciales «G» y «P».

Las bandas que imprimen en frío la marca de origen en las ruedas de queso al darles la forma adecuada están compuestas por una serie de rombos punteados en los que figuran, alternativamente, los términos «GRANA» y «PADANO», además de las referencias de identificación de la quesería productora y el mes y el año de producción.

Se permite la utilización de las bandas de impresión específicas previstas para el tipo de queso «TRENTINGRANA» únicamente para el «GRANA PADANO DOP» producido en la provincia autónoma de Trento y siempre que en la producción del queso se utilice leche procedente de vacas alimentadas con forrajes, quedando excluidos durante todo el año los ensilados de cualquier tipo. Las bandas de impresión están compuestas por dos filas de rombos punteados atravesados por la palabra «TRENTINO»; en la parte central, entre las formas estilizadas de unas montañas, figuran los términos «TRENTINO», escritos de izquierda a derecha y de derecha a izquierda.

La identificación del origen con las bandas de impresión se realiza mediante la imposición de una placa de caseína en la que figuran la inscripción «GRANA PADANO», el año de producción y un código alfanumérico que identifica cada rueda de queso de manera de manera inequívoca.

El queso «GRANA PADANO» curado durante un mínimo de 20 meses después de adquirida la forma, dentro de la zona de producción, puede calificarse de «RISERVA» [reserva]. La pertenencia a la categoría «GRANA PADANO RISERVA» se indica mediante una segunda marca a fuego, impuesta en el canto de las ruedas a petición de los agentes económicos, de acuerdo con las modalidades previstas para imposición de la marca de la DOP. La citada marca está constituida por un dibujo circular, atravesado en el centro por la palabra «RISERVA». En el sector superior figuran el término «OLTRE» [más de] y el número «20», y en el sector inferior, la palabra «MESI» [meses].

Por lo que se refiere al producto envasado, existen las siguientes categorías: el «GRANA PADANO OLTRE 16 MESI» [de más de 16 meses] y el «GRANA PADANO RISERVA» [reserva].

En los envases que contienen queso perteneciente a la categoría «GRANA PADANO OLTRE 16 MESI», el logotipo GRANA PADANO va acompañado de la indicación «OLTRE 16 MESI» en una sola línea entre dos líneas paralelas.

En los envases de queso perteneciente a la categoría «GRANA PADANO RISERVA», además del logotipo GRANA PADANO figura la reproducción de la marca a fuego «RISERVA».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción y de rallado del «GRANA PADANO DOP» corresponde al territorio de las provincias de: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turín, Verbania, Vercelli, Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi y Mantua en la orilla izquierda del Po; Milán, Monza, Pavía, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venecia, Verona, Vicenza y Bolonia en la orilla derecha del Reno; y Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravena y Rímimi; además de los siguientes municipios de la provincia de Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice y Trodena.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona de producción del «GRANA PADANO DOP» coincide, en gran parte, con la región de la llanura padana, es decir, la zona geográfica del lecho del río Po, caracterizada por terrenos fuera de dique, aluviales, de origen fluvio-glacial y con pendiente suave, que son ricos en agua y se cuentan entre los más fértiles del mundo y los más aptos para la producción de forrajes.

Estas características edafológicas, unidas al microclima específico de la zona, favorecen la producción de maíz que constituye la base forrajera más importante para las vacas lecheras cuya leche se destina a la producción del «GRANA PADANO DOP». En efecto, el maíz puede llegar a constituir el 50 % de la sustancia seca ingerida.

El saneamiento y la irrigación de la llanura del Po, realizados a partir del siglo XI, han permitido el desarrollo local de la cría de ganado bovino. La consiguiente disponibilidad de grandes cantidades de leche, que excedía las necesidades diarias de la población rural, impulsó e hizo necesaria su transformación en un queso que podía conservarse. Todavía hoy, la gran disponibilidad de forrajes locales, sobre todo de maíz, junto con la abundancia de agua, constituye un elemento fundamental para el mantenimiento de la cría de ganado vacuno y de la producción de leche.

5.2. *Carácter específico del producto*

El carácter específico del «GRANA PADANO DOP» se encuentra en los siguientes elementos:

- dimensión y peso de la rueda de queso,
- característica morfológica peculiar de la pasta, derivada de la técnica de producción, caracterizada por una textura granulosa que está en el origen de la típica fractura en escamas,
- color de la pasta, entre blanco y amarillo pajizo, con sabor delicado y aroma perfumado, debido fundamentalmente a la amplia utilización de maíz ceroso en la alimentación de las vacas,
- contenido de agua y grasa sustancialmente análogo al contenido de proteínas,
- elevada degradación natural de las proteínas en peptonas, péptidos y aminoácidos libres,
- y resistencia al curado prolongado, incluso después de los 20 meses.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).*

El vínculo causal entre el «GRANA PADANO DOP» y su zona de origen se encuentra en los siguientes elementos:

- el elevado potencial de irrigación de la llanura del Po y la consiguiente disponibilidad de forrajes, entre los que figura principalmente el maíz ceroso, al que están vinculadas las características específicas de color blanco o amarillo pajizo, sabor y aroma de la pasta, señalados en el punto 5.2;
- la utilización de ensilado de maíz, o maíz ceroso, tiene como consecuencia directa un aporte alimentario de compuestos cromáticos, como carotenos, antocianos, clorofila, inferior al derivado de una alimentación a base de henos de diversos tipos o de forrajes verdes; esta alimentación es una consecuencia directa de la etapa de ensilado,
- la utilización de leche cruda, con el consiguiente aporte a la caseificación de las bacterias lácticas típicas del territorio,
- la utilización de fermentos lácticos naturales, que crea un vínculo microbiológico ininterrumpido con el territorio de producción; la leche, en forma de lactosuero y, por tanto, de fermento láctico natural, constituye, por una parte, el eslabón que une la elaboración del queso al territorio de producción y, por otra, garantiza el aporte continuo de bacterias lácticas típicas de la zona de origen, a las que el queso «GRANA PADANO DOP» debe sus principales características específicas.

El vínculo causal entre las características del producto y su zona de origen existe también en la figura del quesero, que tiene desde siempre una importancia central y fundamental en la producción de «GRANA PADANO DOP».

Todavía hoy la transformación de la leche en «GRANA PADANO DOP» se confía a queseros y no a técnicos o científicos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

La administración ha iniciado el procedimiento nacional de oposición para la propuesta de modificación de la denominación de origen protegida «GRANA PADANO».

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse:

— en el sitio web siguiente:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/335>

o

— accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio (www.politicheagricole.it) y pinchando después en «Qualità e sicurezza» (arriba a la derecha de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)» [Pliegos de condiciones en fase de examen por la UE, conforme al Reglamento (CE) n° 510/2006].
