

INFORME SOBRE LA SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP CABRALES, PRESENTADA POR EL CONSEJO REGULADOR.

Con fecha 10 de noviembre de 2022 se presenta, por parte de la Presidenta del Consejo Regulador de la DOP "CABRALES", solicitud de modificación del pliego de condiciones, adjuntando la solicitud para las modificaciones NORMALES cumplimentada (Anexo VII del Reglamento de Ejecución (UE) nº 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios) ; y también se presenta la solicitud para dos modificaciones de la UNION y el nuevo Documento Único creado.

Revisada la documentación presentada en el Servicio de Desarrollo Agroalimentario, como órgano administrativo competente en materia de calidad diferenciada en el Principado de Asturias,

INFORMA

- Que el Consejo Regulador de la DOP "CABRALES", ostenta legítimo interés en la solicitud de esta modificación del pliego, al ser el órgano de gestión de esta figura de calidad y estar actualmente acreditado según la norma 17065 como órgano de certificación para verificar el pliego de condiciones de la DOP CABRALES.
- Que las solicitudes de modificación presentadas, cumplen las condiciones del Reglamento (UE) nº 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 y las disposiciones adoptadas en virtud del mismo.

MODIFICACIONES NORMALES , en aplicación del Reglamento de Ejecución (UE) 892/2022 de la Comisión de 1 de abril de 2022 que modifica el Reglamento (UE) 668/2014 , y según los requisitos del artículo 53, apartado 3, del Reglamento (UE) 1151/2012, para ser considerada de menor importancia, no debe estar relacionada con las características esenciales del producto, modificar el vínculo, incluir un cambio de nombre del producto, afectar a la zona geográfica definida, ni suponer un aumento de las restricciones

impuestas al comercio del producto o de sus materias primas, procede **autorizar las siguientes :**

1.- Se elimina el requerimiento de que el papel alimentario deba contener dibujadas *las hojas de "plágano"*.

Justificación: necesidad de adecuar los materiales empleados actualmente. El material utilizado recuerda a las hojas de "plágano" en su coloración verde manteniendo la esencia del origen.

2.- Se especifica el *origen animal* del cuajo

Justificación: necesidad de adecuar la procedencia del cuajo empleado actualmente ya que, el **cuajo natural de cabrito**, al ser de fabricación propia con los estómagos de los cabritos lactantes por parte de los propios elaboradores de la DOP, carece de Registro Sanitario, y a la complicada dosificación del **cuajo en polvo**.

3.- En el apartado E) Obtención del producto, del pliego de condiciones.

Se sustituye "*arníaos*" por **Arnios** en el párrafo 5

Justificación: debido a la necesidad de corregir los materiales empleados, ya que "arniao" es el queso dentro del molde y "arnio" el molde.

4.- Apartado H) Etiquetado, del pliego de condiciones y al punto 3.6) Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado, del documento único

Se propone la eliminación del último párrafo :

"Dado que la mayoría de los queseros tiene pequeña producción se ha adoptado una etiqueta única para todos, en la que mediante unas siluetas se indica el tipo de leche empleada en la elaboración, ya sea una, dos o las tres especies".

Justificación: necesidad de los queseros de diferenciar su producto en el mercado. Los queseros siguen manteniendo una producción pequeña, sin embargo, con el paso del tiempo, se han hecho hueco en el mercado por lo que demandan diferenciarse utilizando su propia etiqueta comercial con su razón social. Las características de presentación se mantienen, forma, estructura y numeración central (precinto de garantía).

5.- Apartado I) Requisitos legislativos nacionales, del pliego de condiciones.

Se propone la eliminación de dicho apartado

Justificación: no es un elemento obligatorio dentro de la estructura de un pliego de condiciones. Este epígrafe es susceptible de quedar obsoleto con la publicación de nuevas disposiciones.

MODIFICACIONES DE LA UNION: se considera que las solicitadas por el Consejo Regulador, tipificadas como de la UNION, se adaptan a los Reglamentos comunitarios ya enunciados en este informe, y son las siguientes :

1.-Se propone la aclaración de las características de la corteza del queso, incluyendo el color ***pardo anaranjada con posibles zonas amarillo-rojizas***

Justificación :

La coloración amarillo-rojiza se encuentra supeditada a la presencia de determinadas colonias bacterianas presentes únicamente en quesos madurados en cuevas de zonas altas, mientras que los quesos madurados en cuevas de menor altitud, al no disponer de esas colonias bacterianas específicas, tienen coloración pardo-anaranjado.

Dicha modificación no altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la Denominación de Origen Protegida.

2.- Inclusión de un apartado para especificar nuevas formas aceptadas de presentación del producto.

"El producto amparado podrá presentarse para la comercialización en porciones, para untar o en crema siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia. Esta operación sólo podrá realizarse en la zona de elaboración por los propios queseros, para garantizar unas condiciones óptimas de calidad del producto, permitiendo mantener la autenticidad del producto y facilitando el control de la trazabilidad".

Justificación:

Se propone la inclusión motivada por la necesidad de definir la forma de presentación de producto certificado, derivado de las exigencias actuales de los consumidores, los cuales exigen formatos más pequeños de consumo, que no se encuentra recogida con anterioridad por la Normativa de la D.O.P. "Cabrales", permitiendo así garantizar el control. Dicha inclusión no altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la Denominación de Origen Protegida.

Las operaciones de corte, acondicionamiento y envasado de los quesos se efectúan exclusivamente en la zona de elaboración por los queseros, y por las siguientes razones:

- La realización del envasado a la mayor brevedad, inmediatamente después de que el queso haya abandonado las cuevas de maduración, es la única forma de conservar las características físicas y organolépticas de «Cabrales» hasta su llegada al consumidor. Para lograr este objetivo, las instalaciones de envasado de las queserías están situadas en la zona geográfica de elaboración. Una variación drástica de la temperatura incrementa el riesgo de deterioro del producto, alteración de la flora o pérdida de las características organolépticas.
- «Cabrales» es un producto frágil, con un proceso maduración lento y que se realiza al abrigo de la luz. Una vez madurado y, por tanto, listo para el consumo, solo admite manipulaciones limitadas, realizadas por personal con un conocimiento específico del producto, con el fin de envasarlo a la mayor brevedad y evitar cualquier riesgo de desecación, oxidación o aparición de una coloración anormal.
- Con vistas a garantizar la seguridad microbiológica del «Cabrales» hasta su llegada al consumidor, es importante que, mediante la identificación de cada lote de fabricación, pueda ser objeto de seguimiento y control a lo largo de las operaciones de corte, acondicionamiento y envasado hasta el producto final destinado al consumidor. Estas operaciones requieren una especial maestría e influyen directamente en la calidad de este queso elaborado con leche cruda.

Se procederá a la publicación de las mismas para que en el plazo de dos meses se tenga la oportunidad de presentar las observaciones que se consideren oportunas; transcurrido el mismo, se emitirá la resolución de aprobación y su comunicación al Ministerio que realizará el traslado de las mismas al órgano competente de la UE.

EL JEFE DE SERVICIO DE DESARROLLO
AGROALIMENTARIO