

**Solicitud de modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida originaria de un estado miembro**

[Reglamento (UE) nº.1151/2012]

**1. Nombre del producto**

Cabrales.

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP  IGP

**3. Agrupación solicitante e interés legítimo**

a) Agrupación solicitante:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida CABRALES

Ctra. General, s/n

33555, · Carreña de Cabrales (Asturias) ·

Tel. (34) 985 845 335

Correo electrónico: dop@quesocabrales.org

Web: <http://www.quesocabrales.org/>

b) Interés legítimo:

El Consejo Regulador es la agrupación representante de los operadores, oficialmente reconocido para la gestión de la DOP, de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente (Resolución de 31 de julio de 2020, por la que se aprueban los Estatutos del Consejo Regulador<sup>4</sup> de la Denominación de Origen Protegida “Cabrales”) y tiene definido en sus fines y funciones las competencias para la propuesta de modificaciones del pliego de condiciones.

**4. Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

**ESPAÑA**

**5. Apartado del pliego de condiciones y del documento único afectado por la modificación o las modificaciones**

Nombre del producto

Vínculo

Restricciones de comercialización

## **6. Tipo de modificación o modificaciones**

Las modificaciones propuestas vienen motivadas por la necesidad de ajustar el pliego a las características organolépticas de los quesos protegidos, a la realidad de los procesos de elaboración y a la situación climatológica actual.

El objetivo de las modificaciones es afianzar el vínculo del producto con el medio que lo rodea, manteniendo siempre la autenticidad, calidad y propiedades del producto final.

## **7. Modificaciones de la Unión que afectan a elementos esenciales**

### **7.1. La presente modificación afecta al apartado B) Descripción del producto, del pliego de condiciones y al apartado 3.2) Descripción del producto, del documento único.**

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.

### **7.2 Inclusión de un apartado para especificar cómo se debe realizar el porcionado:**

La presente modificación afecta al apartado E) Obtención del producto, del pliego de condiciones y al punto 3.4) y 3.5) Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado, del documento único.

*“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.

## **8. Anexos**

- 8.1 El documento único consolidado modificado, redactado de conformidad con el formulario que figura en el anexo I del Reglamento de ejecución (UE) nº668/2014
- 8.2 La versión consolidada del pliego de condiciones publicada, o la referencia a la publicación del pliego de condiciones