

MEMORIA DESCRIPTIVA DE LAS MODIFICACIONES PROPUESTAS PARA LA SOLICITUD DE MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP " Afuega'l Pitu ".

1. Nombre del producto:

Afuega'l Pitu

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP

3. Sector al que pertenece la DOP/IGP:

Producto agrícola.

4. Nombre de la agrupación de productores reconocida:

CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.P. AFUEGAL PITU

Dirección: Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Asturias)

Teléfono: (+34) 985 264 200

Fax: (+34) 985 265 682

Correo electrónico.: afuegalpitu@doafuegalpitu.es

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores de " Afuega'l Pitu " y es parte legítima interesada en la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación geográfica protegida (DOP) " Afuega'l Pitu ".

5. Clasificación de la modificación

Las modificaciones que se describen y motivan a continuación no incluyen un cambio en el nombre de la denominación geográfica protegida, o en el uso de ese nombre; no conllevan un riesgo de anular el vínculo, ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por tanto, dichas modificaciones se califican como «modificaciones normales» de conformidad con la definición que establece el artículo 24.4 Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

6. Descripción y justificación de cada una de las modificaciones incluidas o propuestas en la solicitud de modificación del pliego de condiciones.

6.1. Tratamiento térmico.

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Los apartados B.1) Descripción del producto. Definición, E) Obtención del producto, **del pliego de condiciones.**

Se elimina la obligación de pasteurización de la leche y la indicación de no ser un requisito imprescindible la pasteurización, en los quesos que tengan un periodo de maduración mínima de 60 días.

Justificación:

Se propone esta modificación para permitir en la práctica de los operadores la elaboración de quesos a base de leche cruda sin ningún tratamiento térmico. Muy frecuentemente, en las queserías artesanas se elaboran quesos a base de leche cruda sin ningún tratamiento térmico y se procede a su venta inmediata, sin someter estos productos a un periodo de maduración de, al menos, 60 días, práctica que, tal como se especifica en el apartado F) Vínculo con el medio geográfico – Vínculo humano, se adaptó para cumplir la normativa. A continuación, se cita el párrafo donde se hace referencia en el Pliego de Condiciones:

“En la segunda mitad del siglo pasado, con motivo de las exigencias de la normativa española, que obligaba a la pasteurización de la leche para la comercialización de quesos con periodos de maduración inferiores a sesenta días, se desarrolló un fermento específico que permitió la elaboración con leche pasteurizada obteniendo en el queso las características organolépticas y reológicas idénticas los elaborados tradicionalmente con leche cruda y con calidad higiénica garantizada”

Esta modificación implica eliminar la obligación de pasterización de la leche y la necesidad de maduración mínima de 60 días para quesos elaborados a partir de leche cruda, siendo esta práctica posible en la actualidad, en el contexto de la normativa de higiene comunitaria y nacional, siempre que la leche cruda cumpla los requisitos del Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III, Sección IX, y más concretamente, los requisitos relativos a la brucelosis y tuberculosis del Capítulo I.I.2, así como los criterios relativos a la leche cruda sobre gérmenes a 30°C y células somáticas (éstas últimas aplicables solamente a leche cruda de vaca).

6.2 Razas

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Los apartados B) Descripción del producto. Definición, E) Obtención del producto, **del pliego de condiciones**

Se elimina la referencia a las razas bovinas como requisito para la producción de la leche utilizada en la elaboración del queso «Afuega'l Pitu». Por tanto, se suprime la mención a las razas admitidas, tanto del segundo párrafo del apartado B como del primero del apartado E del pliego de condiciones.

Justificación:

Se propone la eliminación del requisito relativo a las razas bovinas productoras de la leche utilizada en la elaboración del queso «Afuega'l Pitu», suprimiendo la mención a razas determinadas en el pliego de condiciones.

En los últimos años en las ganaderías de la zona amparada se han introducido por parte de los ganaderos-queseros distintas razas bovinas, tanto autóctonas como foráneas. Dichas razas se han adaptado perfectamente a la climatología y al sistema de producción de la zona, especialmente a la alimentación basada en sistema de pastoreo, presentando un elevado rendimiento y baja incidencia clínica, y favoreciendo además una producción eficiente y sostenible.

La presente modificación no cambia la relación causal entre el producto y el medio natural y sigue manteniendo el vínculo por el sistema de alimentación basado fundamentalmente en el aprovechamiento de los pastos, con la obtención de un producto (leche) que cumple con las exigencias del Pliego (apartado B) Descripción

del producto – Definición, donde se especifica que la leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos procede del ordeño de vacas sanas y presentan unas determinadas características.

Se ha realizado un estudio sobre el producto final, que se incorpora como documentación anexa a la presente solicitud, en el que se analizaron muestras de quesos elaborados por operadores inscritos, garantizando el manejo, elaboración y maduración de los quesos en base a las condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones. Dicho estudio, efectuado en el Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario de Asturias (análisis organoléptico) y en el Laboratorio ALCE Calidad (análisis físico-químico), demostró que la elaboración del queso con leche procedente de razas no incluidas en el pliego vigente no presenta afectación en las características físico-químicas ni organolépticas del producto.

Los resultados obtenidos en los ensayos demostraron que la elaboración del queso con leche de gran cantidad de razas no incluidas en el pliego de condiciones no tiene afectación en las características físico-químicas y organolépticas, debido a que las características de la leche son similares y las características del producto están vinculadas al medio y método de obtención.

Cabe señalar, además, que el propio pliego de condiciones vigente ya contemplaba la utilización de una raza bovina foránea no autóctona, la raza Frisona, sin que ello haya supuesto una alteración sustancial de las características tradicionales del queso «Afuega'l Pitu».

En consecuencia, se propone la eliminación del requisito relativo a las razas bovinas al no constituir un factor determinante en las características del queso «Afuega'l Pitu». El estudio realizado demuestra que las diferencias raciales no inciden en las propiedades físico-químicas ni organolépticas del producto, cuyo vínculo con la zona amparada se sustenta en las condiciones del medio, el sistema de alimentación y el método de elaboración

Bibliografía:

- Real Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto <https://rfeagas.es/>
- Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno Fleckvieh-Simmental de España <http://www.fleckvieh.es/>
- Asociación de Ganaderos de Raza Parda <https://www.razaparda.es/>
- Programa de mejora de la raza bovina parda. Departamento de Producción Animal, Universidad de León, 24071-León. (2012).
- Historia, caracterización y situación actual de la raza bovina Pasiega. Universidad Complutense de Madrid (febrero 2007)
- Catálogo Oficial de razas. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/>

6.3 Abastecimiento de leche

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Los apartados B) Descripción del producto. Definición, D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona, **del pliego de condiciones.**

Se incluye la figura de “*abastecedores de leche*” y se sustituye el término “*ganaderías inscritas*” y “*ganaderías autorizadas e inscritas*” por “*ganaderías ubicadas en la zona amparada y que cumplen los requisitos del pliego de condiciones*”

Se incluye el párrafo:

“La leche que interviene en el proceso de elaboración procederá de ganaderías ubicadas en la zona amparada que cumplan lo dispuesto en el apartado B, ya sea a través de centros de recogida de leche o mediante suministro directo a las queserías desde las ganaderías.”

Justificación:

En la actualidad, el abastecimiento de leche se realiza a través de ganaderías de la zona amparada que suministran directamente a las queserías, así como mediante centros de recogida de leche que también obtienen su producto de estas ganaderías de la zona. Esta modificación refuerza la trazabilidad en toda la cadena productiva, apoyándose en una relación actualizada de las ganaderías ubicadas en la zona amparada con potencial para abastecer de leche a las queserías elaboradoras de producto amparado.

En consecuencia, quedan definidos con más claridad los distintos eslabones de abastecimiento de leche y en los que se realizarán los controles, pudiendo ser centros de recogida de leche procedente de ganaderías ubicadas en la zona amparada y conformes con los requisitos del pliego de condiciones, o ganaderías de la zona amparada que suministran directamente a las queserías y cumplen igualmente lo dispuesto en dicho pliego.

La modificación no implica un riesgo de anular el vínculo, ya que se mantiene la obligatoriedad de que la leche provenga exclusivamente de ganaderías ubicadas en la zona amparada y conformes con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones. Por lo tanto, esta modificación no implica un cambio significativo en los elementos esenciales del pliego de condiciones, sino que simplemente clarifica y adapta la terminología a la realidad actual del abastecimiento de leche.

6.4 Característica química de la leche (materia grasa)

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado B) Descripción del producto. Definición, **del pliego de condiciones.**

Se modifica el contenido mínimo de materia grasa de la leche pasando de un 3,5 a 3,3 por 100 mínimo.

Justificación:

El contenido de materia grasa de la leche está directamente influenciado por la alimentación de los animales y específicamente, el consumo de forrajes verdes juega un papel crucial en este aspecto. En las explotaciones ganaderas donde los animales mayoritariamente pastan, la proporción de grasa tiende a ser menor debido a la baja cantidad de fibra efectiva en la hierba.

Por otro lado, se pone de manifiesto un patrón estacional en la variación del contenido de materia grasa de la leche, que coincide mayormente con los cambios climáticos estacionales que afectan el pastoreo. Durante la primavera y el verano, cuando las condiciones climáticas permiten un mayor acceso a la hierba fresca, se registran

valores inferiores de materia grasa en la leche. Esto se debe a que los animales se alimentan principalmente de forrajes verdes en esta época, lo que resulta en una menor concentración de grasa en la leche.

Ante lo anteriormente expuesto, y teniendo en consideración que la modificación no altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la Denominación de Origen Protegida, se propone realizar un pequeño ajuste del contenido mínimo de materia grasa para aumentar ligeramente el rango de posibilidades de cumplimiento de este requisito en aquellas épocas del año en las que pudiera presentar alguna dificultad.

Tal como se ha indicado en el párrafo anterior, el ajuste del contenido mínimo de materia grasa no repercute en el producto final. Se ha realizado un estudio justificativo, en el que se concluye que cuando el producto es elaborado con leche con un mínimo de materia grasa de 3.3, no tiene afectación en las características físico-químicas y organolépticas, obteniéndose puntuaciones por encima de 55 en todas las muestras evaluadas (producto apto).

6.5 Característica física de los quesos (forma)

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Los apartados B) Descripción del producto. Definición, E) Obtención del producto, F) Vínculo con el medio geográfico. Vínculo histórico, **del pliego de condiciones**

Se sustituye en la forma (características físicas de los quesos) el término “calabacín” por “calabaza pequeña”, adecuando su terminología.

Justificación:

Los quesos de Afuega'l Pitu presentan dos formas, una en forma troncocónica, por el molde en el que se elabora, y la otra en forma de calabaza, debido a que el molde utilizado es una gasa que se ata en la parte superior por sus extremos y que le dan la forma típica de calabaza pequeña.

En el Pliego de Condiciones en vigor, se menciona el término “calabacín” para hacer referencia al queso que se obtiene utilizando la gasa como molde y por el que obtiene un queso en forma de calabaza pequeña. Si bien a nivel local el término calabacín es conocido como una calabaza, comúnmente el término calabacín se refiere al fruto cilíndrico con forma alargada, no correspondiendo esta forma a la del queso de Afuega'l Pitu.

En base a lo anterior, se solicita la necesidad de modificar el término calabacín por calabaza pequeña para evitar posible confusión que pudiera general al consumidor en cuanto a la percepción de la forma. En este sentido, y teniendo en consideración que la forma del queso no varía, el término por el que se solicita el cambio, calabaza pequeña, se ajusta perfectamente a la forma que caracteriza al queso, sin generar confusión alguna.

6.6 Característica química de los quesos (proteína)

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado B) Descripción del producto. Definición, **del pliego de condiciones**
Se modifica el contenido mínimo de proteína de los quesos pasando de un 35% a 28%.

Justificación:

El valor de proteína establecido en el pliego de condiciones actual representa más a un promedio de una producción puntual que a un límite mínimo real. Los controles realizados a lo largo de los últimos años en distintas queserías y épocas del año han revelado fluctuaciones en los niveles de proteína, evidenciando que el mínimo del 35% no se ajusta a estas fluctuaciones ni a la totalidad de la producción. Teniendo en consideración que la modificación en el contenido mínimo de proteína en los quesos, reduciéndolo de un 35% a un 28%, no afecta ni es un factor determinante en la caracterización del producto, se sugiere ajustar este parámetro.

Se ha realizado un estudio justificativo, en el que se concluye que cuando se reduce la proteína del queso hasta un 28%, no tiene afectación en el resto de las características químicas, ni en las organolépticas, obteniéndose puntuaciones por encima de 55 en todas las muestras evaluadas (producto apto).

Esta modificación se limita al ajuste del valor mínimo admisible de proteína, sin alterar las características esenciales ni la autenticidad del producto acogido a la Denominación de Origen Protegida.

6.7 Característica sensorial de los quesos.

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado B) Descripción del producto. Definición, **del pliego de condiciones**

Se sustituye el término “*astringente*” por “*adherente*”.

Justificación:

Se solicita la sustitución del término *astringente* por *adherente* en las características sensoriales del queso, por la necesidad de adecuar la terminología técnica para que sea medible de acuerdo a los preceptos de la normativa específica de análisis sensorial y a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para así permitir una evaluación objetiva y evaluable por un Panel de Cata entrenado.

6.8 Datos numéricos (hectáreas/hembras reproductoras)

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado C) zona geográfica, **del pliego de condiciones.**

Se elimina el total de hectáreas destinadas a pastos del párrafo 3 y se propone la eliminación del párrafo 4 en donde se indican datos numéricos de hembras reproductoras.

Justificación:

En lo referente a la determinación de la extensión geográfica de pastos y el número de hembras reproductoras protegidas, se propone la eliminación ya que los datos reflejados son aproximados y obsoletos, no siendo en ningún caso coincidentes con la

realidad actual de la DOP, debido a que son variables en el tiempo. La eliminación no supone una alteración de la zona geográfica establecida en el Pliego de Condiciones.

6.9 Referencia a documentos específicos del Consejo Regulador y funciones delegadas.

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado D). Elementos que prueban que el producto es originario de la zona, **del pliego de condiciones.**

Se eliminan referencias de documentos específicos (Reglamento de la D.O.P., Manual de Calidad y Procedimientos) a lo largo de todo el apartado D.

Se sustituye, a lo largo de todo el apartado D, las menciones al Consejo Regulador por Órgano de Control, se adecua la diferenciación entre actividad de control y autocontrol y se adapta la terminología de los controles de acuerdo a un sistema de Certificación en base a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Justificación:

Adecuación a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a las funciones delegadas al organismo de control.

De acuerdo al Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones será realizado por la autoridad competente o por organismos de control que actúen como organismos de certificación del producto.

Con la publicación de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, y de acuerdo al artículo 36, la Consejería competente en materia agroalimentaria, por resolución de su titular, en el caso de que no exista una autoridad de control única de la producción no ecológica, podrá delegar determinadas tareas de control, en uno o varios organismos delegados de control que actúen como organismos de certificación de producto, de acuerdo con lo establecido en la normativa europea sobre los controles oficiales. .

El cambio en la terminología y la diferenciación de las actividades de control y autocontrol, se realizan como adaptación a un sistema de certificación de producto de acuerdo al Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Afuega'l Pitu conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

6.10 Caracterización de los controles

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado D). Elementos que prueban que el producto es originario de la zona, **del pliego de condiciones.**

Se elimina la tabla de caracterización de los controles y el siguiente párrafo:

“A continuación se expone una tabla resumen de los controles que realizará el Consejo Regulador a los distintos operadores, para verificar que los quesos que van a ser comercializados al amparo de la D.O.P. “Afuega’l Pitu”, son originarios de la zona. Dichos controles consistirán en visitas donde se llevará a cabo una inspección visual, una inspección documental y las correspondientes tomas de muestras.”

Justificación:

Adecuación a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a las funciones delegadas al organismo de control.

Conforme al Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones será realizado por la autoridad competente o por organismos de control que actúen como organismos de certificación del producto.

Con la publicación de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, y de acuerdo al artículo 36, la Consejería competente en materia agroalimentaria, por resolución de su titular, en el caso de que no exista una autoridad de control única de la producción no ecológica, podrá delegar determinadas tareas de control, en uno o varios organismos delegados de control que actúen como organismos de certificación de producto, de acuerdo con lo establecido en la normativa europea sobre los controles oficiales.

Los controles establecidos en este apartado están vinculados a funciones anteriores del Consejo Regulador como organismo responsable de determinar la aptitud de los quesos, sin embargo, estos controles no se adaptan a las directrices de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. La tabla no incluye requisitos específicos de producto, sino un resumen de los ítems de verificación.

6.11 Alimentación

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado E). Obtención del producto, **del pliego de condiciones**.

Se modifica el segundo párrafo sobre la alimentación de los animales y se eliminan los párrafos 3, 4, 5, 6 y 7.

Justificación:

La modificación propuesta busca simplificar la redacción del pliego de condiciones con el objetivo de mejorar la claridad del documento.

Se modifica el segundo párrafo para presentar de manera concreta y precisa la información ya contemplada en el pliego vigente sobre la alimentación del ganado. En el pliego actual especifica que la ración es complementada con forrajes frescos, henificados y ensilados, obtenidos en la propia explotación, lo cual se alinea con la nueva redacción (*aprovechamiento directo de los recursos naturales de la zona*,

frescos o conservados; complementados con cereales, leguminosas y concentrados). En cuanto al aporte de cereales y leguminosas, también se hace referencia en el pliego vigente, si bien, se suprime la excepcionalidad del aporte de pequeñas cantidades de los mismos cuando las condiciones meteorológicas son adversas ya que la variabilidad en las condiciones meteorológicas puede influir en la disponibilidad de forrajes, lo que complica la fijación de criterios claros y consistentes para el aporte de estas excepciones. Con la modificación se propone la adaptación de la alimentación de los animales como factor determinante en la obtención del producto, conforme al artículo 47 del Reglamento (UE) 1143/2024 y se tiene en cuenta las restricciones específicas sobre la procedencia de piensos y materias primas, tal como se establece en el Reglamento.

Se eliminan párrafos que no aportan información adicional relevante sobre las características de la materia prima debidas a la alimentación, como por ejemplo, el momento de recogida de los animales de los pastos, el momento de complementar la ración, la permanencia en estabulación durante la noche o el tipo de explotación.

Dicha modificación no altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la Denominación de Origen Protegida y no implica un riesgo de anular el vínculo, ya que se mantiene un plan de aprovechamiento anual, mediante pastoreo y/o siega y/o aporte de forrajes conservados de la zona.

6.12 Inscripción en el registro de ganaderías.

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado E). Obtención del producto, **del pliego de condiciones**.

Se elimina el párrafo 8

Justificación:

Se elimina el párrafo al no aportar información adicional relevante y por adecuación del contenido a lo dispuesto en el artículo 39 del Reglamento (UE) 2024/1143.

6.13 Fermentos

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado E). Obtención del producto, **del pliego de condiciones**.

Se modifica el párrafo 13, especificando el permiso de uso de fermentos, tanto en la elaboración de quesos de leche cruda como quesos de leche pasteurizada, así como la aclaración de la prohibición de uso de fermentos comerciales específicos de desarrollo de corteza.

Justificación:

Se propone modificación en la redacción al considerar necesario especificar que el empleo de fermentos lácticos puede darse tanto en los quesos de leche cruda como en los de leche pasteurizada.

Por otro lado, dado que entre las características del queso se destaca que es un queso corteza natural, de consistencia variable dependiendo del grado de maduración, se considera necesario indicar la prohibición de fermentos comerciales específicos de desarrollo de corteza, ya que la misma, se produce de manera natural y de forma

espontánea durante el proceso de maduración. Con ello, al especificar la prohibición de estos fermentos comerciales, se resalta de forma más clara el proceso de elaboración del queso y sus características, especialmente en lo referente a la corteza natural.

6.14 Fases del proceso (desuerado, amasado, moldeado y salado).

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado E). Obtención del producto, **del pliego de condiciones.**

Se modifican los párrafos 14 y 15, incluyendo nuevos párrafos a continuación y se eliminan los párrafos 16 y 17, aclarando las formas de moldeado, amasado, salazón y desuerado, según la mención tradicional.

Justificación:

Se trata de una mejora en la redacción del texto para que sea aplicable de forma más adecuada según las menciones tradicionales: la mención Atroncáu Blancu y las menciones con amasado, Atroncáu Roxu, Trapu Blancu y Trapu Roxu.

En la nueva redacción se eliminan los tiempos específicos de desuerado, dado que los moldes utilizados actualmente permiten realizar el proceso de desuerado en tiempos variables, dependiendo de las características específicas del molde o trapo utilizado. Si bien en el pliego de condiciones se mencionan tiempos como 12 horas o 24 horas, la variabilidad introducida por los diferentes moldes hace que estos tiempos varíen.

Asimismo, se elimina la referencia al porcentaje aproximado de pimentón (1%) sin que esto afecte las características organolépticas del producto. El pimentón sigue siendo un componente en las menciones tradicionales, y su adición es perceptible a nivel sensorial, tanto en color como en sensación picante.

La modificación no altera el proceso de elaboración y se sigue manteniendo el vínculo, dando lugar a un único producto con cuatro menciones tradicionales, que solo se diferencian en el color rojo o blanco, según se añada pimentón o no, y en la forma troncocónica o de calabaza pequeña, según el sistema de moldeado utilizado y en el que el desuerado se produce por su propio peso.

Esta adecuación corresponde con la sistemática llevada a cabo históricamente, no teniendo afectación en las características físico-químicas y organolépticas.

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

6.15 Identificación de los quesos

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado E). Obtención del producto, **del pliego de condiciones.**

Se suprime el párrafo 18, eliminando la identificación de los quesos con placas de caseína u otro método aprobado por el Consejo que identifique cada pieza individualmente.

Justificación:

Se propone la eliminación del párrafo ya que la identificación de los quesos se realiza mediante una etiqueta o contraetiqueta numerada, tal como se indica en el Apartado H) Etiquetado del Pliego de Condiciones, no siendo necesario que esta información aparezca en ambos apartados, evitando así la redundancia y proporcionando una estructura más clara en el pliego de condiciones.

Además, la inclusión de placas de caseína no se considera imprescindible para garantizar la trazabilidad ni la autenticidad del producto. Su uso no aporta un beneficio significativo en las labores de control, y desde una perspectiva económica, no resulta viable justificar su incorporación, ya que el control del fraude puede realizarse de forma efectiva a través del seguimiento exclusivo de las etiquetas únicas numeradas.

6.16. Menciones tradicionales

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado E). Obtención del producto, **del pliego de condiciones.**

Se mejora la redacción de las distintas menciones tradicionales:

Se modifica la redacción en la mención tradicional “ATRONCAU BLANCU”, de tal forma que quede más claro que su forma es troncocónica y el color blanco debido a que no se añade pimentón.

Se modifica la redacción en la mención tradicional “ATRONCAU ROXU”, de tal forma que quede más claro que su forma es troncocónica y el color rojo -anaranjado debido a que se añade pimentón.

Se modifica la redacción en la mención tradicional “TRAPU BLANCU”, de tal forma que quede más claro que su forma es de calabaza pequeña y el color blanco.

Se modifica la redacción en la mención tradicional “TRAPU ROXU”, de tal forma que quede más claro que su forma es de calabaza pequeña y el color rojo -anaranjado debido a que se añade pimentón.

Justificación:

Se trata de una mejora en la redacción del texto para que sea aplicable de forma más adecuada en base a las distintas menciones tradicionales.

Al igual que lo indicado en el apartado 3.14, en la nueva redacción se eliminan los tiempos específicos de desuerado previos a la entrada en la cámara de maduración, dado que los moldes utilizados actualmente permiten realizar el proceso de desuerado en tiempos variables, dependiendo de las características específicas del molde o trapo utilizado.

La modificación no altera el proceso de elaboración y se sigue manteniendo el vínculo, dando lugar a un único producto con cuatro menciones tradicionales y en el que el desuerado se produce por su propio peso.

6.17. Grado de maduración

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado E). Obtención del producto, **del pliego de condiciones.**

Se modifica el párrafo 24 para especificar que el queso podrá madurarse y podrá comercializarse como queso fresco o madurado y se elimina el párrafo 25, en el que

se indica, según el grado de maduración, la permanencia en cámaras entre cinco y sesenta días.

Justificación:

Atendiendo a que el queso DOP Afuega'l Pitu es un queso graso que puede ser fresco o madurado, se propone modificar el párrafo 24:

- para indicar que una vez finalizado el proceso de fabricación, el queso “podrá madurarse”, abarcando tanto a los quesos frescos como a los madurados y
- para especificar que se podrá comercializar como queso fresco o madurado.

Se elimina el párrafo 25, ya que atendiendo a lo establecido en las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, y específicamente con la propia denominación del producto atendiendo a su maduración, no existe coherencia con lo indicado en el pliego vigente e induce a error. En el pliego vigente, se indica que según el grado de maduración, yendo del queso fresco al madurado, la permanencia en cámaras oscilará entre cinco y sesenta días:

- En la redacción vigente del pliego se establece un periodo mínimo de maduración de 5 días, que genera confusión respecto a la clasificación del queso como fresco o madurado. Según la norma de calidad aplicable, el queso fresco se considera aquel que está listo para su consumo al finalizar el proceso de elaboración, sin necesidad de un periodo de maduración adicional, mientras que el queso madurado requiere un tiempo mínimo de maduración que, para la utilización de denominaciones facultativas, es de 7 días. La eliminación del rango de maduración de 5 a 60 días responde a evitar la posible interpretación errónea de que el queso fresco debe contar con un periodo mínimo de maduración de 5 días
- Se propone eliminar la permanencia máxima de sesenta días establecida en el pliego de condiciones, dado que este límite no responde a una necesidad técnica estricta. En el pliego vigente también se especifica que el grado de maduración confiere a los quesos una consistencia variable y una tendencia al color amarillento. En este sentido, se considera que estas características no están directamente ligadas a un tiempo máximo de maduración definido, por lo que no es necesario establecer un límite de tiempo estricto en el proceso de maduración.

Se propone esta modificación teniendo en cuenta que no se alteran las características esenciales ni la autenticidad del producto acogido a la Denominación de Origen Protegida. Además, se asegura que la modificación no afecta a otros apartados del pliego, como es el caso de aquellos que indican que el grado de maduración confiere a los quesos una consistencia variable y una tendencia al color amarillento.

Se adjunta estudio en el que se concluye que los quesos elaborados sin periodo de maduración presentan características físico-químicas y organolépticas que se mantienen dentro de los rangos establecidos en el pliego de condiciones, obteniéndose puntuaciones por encima de 55 puntos en todas las muestras evaluadas (producto apto), lo que implica que el producto final se encuentra igualmente dentro de lo especificado en el pliego de condiciones.

6.18. Envasado y conservación

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado E). Obtención del producto, **del pliego de condiciones.**

Se modifica el párrafo 26, sustituyendo la mención “*en envases autorizados*” por “*envasados*”.

Se modifica el párrafo 27, pasando la temperatura de conservación en las cámaras frigoríficas de “entre *cuatro* y diez grados centígrados” a “entre *uno* y diez grados centígrados”.

Justificación:

La eliminación de la mención a “envases autorizados” y su sustitución por “envasados” en el párrafo 26 se justifica debido a que el término “envases autorizados” no especifica de manera clara a qué tipo de autorización se refiere, lo que puede generar ambigüedad. Esta falta de precisión puede dificultar su correcta interpretación.

La modificación del párrafo 27, que ajusta la temperatura de conservación en cámaras frigoríficas de “entre cuatro y diez grados centígrados” a “entre uno y diez grados centígrados”, se propone con el fin de optimizar las condiciones de conservación del queso, facilitando además su aplicación a lo largo de toda la cadena productiva, incluida la fase de distribución.

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

6.19. Estructura de control competente

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado G). Estructura de control, **del pliego de condiciones.**

Se actualiza la autoridad competente de control.

Justificación:

Se propone esta modificación para actualizar los datos de la autoridad de control competente; así como para la adecuación de la Estructura de Control en base al Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012 y la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios.

6.20 Etiquetado

Descripción:

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado H) Etiquetado, **del pliego de condiciones.**

Se añade la condición de indicar en el etiquetado la denominación atendiendo a su maduración, incluyendo su legibilidad.

Por otro lado, se elimina la prohibición de emplear cualquier distintivo aplicado al producto protegido en producto no amparado.

Se incluye el requisito de comunicar las etiquetas comerciales al Consejo Regulador.

Justificación:

Se considera necesario indicar la legibilidad en el etiquetado de la indicación de la denominación atendiendo a su maduración para una mejor diferenciación del producto en el mercado.

Por otro lado, se hace necesario la eliminación de restricciones sobre el uso de marcas y símbolos en producto no amparado para ajustarlo a las condiciones del etiquetado conforme a lo establecido al artículo 17.7 de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios y a la jurisprudencia actual.

Por último, se incluye el requisito de comunicar las etiquetas comerciales al Consejo Regulador, con el fin de llevar un control por parte del Consejo Regulador de las marcas comerciales existentes en el mercado que comercializan producto DOP.

6.21 Requisitos legislativos**Descripción:**

La presente modificación afecta a:

- Al Apartado I) Requisitos nacionales, **del pliego de condiciones.**

Se suprime el apartado I Requisitos nacionales.

Justificación:

Se propone la eliminación del marco jurídico teniendo en cuenta que no constituye un requerimiento del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024. Así mismo, este apartado es susceptible de quedar obsoleto con la publicación de nuevas disposiciones.