

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 101/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«QUESO CAMERANO»****N. CE: ES-PDO-0005-0767-19.03.2009****IGP () DOP (X)****1. Denominazione:**

«Queso Camerano»

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Il formaggio «Queso Camerano» si contraddistingue per la sua compattezza e consistenza soda con una mancanza pressoché totale di buchi e fessure, l'aspetto al taglio di colore omogeneo bianco o leggermente avorio, la superficie liscia e la scarsità di fessure, la tessitura elastica e la resistenza alle manipolazioni. Esso è elaborato con latte caprino, per coagulazione enzimatica di caglio naturale di origine caprina, di peso compreso fra 200 e 1 200 grammi, di piccole dimensioni e tenore minimo in materia grassa su estratto secco pari al 35 %. La forma è cilindrica appiattita, la faccia superiore e quella inferiore piane e le pareti convesse. La superficie esterna reca l'impronta dei panierini di vimini («cillas») adoperati come forme per questo formaggio. Austero e franco, è il frutto di un'economia povera e talvolta marginale e conserva intatta la spontaneità della flora silvestre e dell'aria aperta.

Il «Queso Camerano», la cui tecnica di elaborazione è simile a quella di un formaggio a pasta molle con uno sgocciolamento naturale per gravità, può eventualmente essere sottoposto ad un processo di stagionatura. In funzione di questo processo di stagionatura, esso potrà assumere le seguenti denominazioni:

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- «Queso Camerano» fresco: designa il formaggio pronto per il consumo alla fine del processo di fabbricazione.
- «Queso Camerano» giovane: designa il formaggio che, al termine del processo di fabbricazione, deve essere sottoposto ad un processo di stagionatura della durata minima di quindici giorni.
- «Queso Camerano» semi-stagionato: designa il formaggio che, al termine del processo di fabbricazione, deve essere sottoposto ad un processo di stagionatura della durata minima di trenta giorni.
- «Queso Camerano» stagionato: designa il formaggio che, al termine del processo di fabbricazione, deve essere sottoposto ad un processo di stagionatura della durata minima di settantacinque giorni.

A seconda della durata della stagionatura il «Queso Camerano» presenta una pasta da molle a semi-molle per i formaggi freschi e «giovani», ed una pasta da semidura a dura e con una scorza nettamente definita cosparsa in diversa misura di muffe, nei formaggi semistagionati e stagionati.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Tutto il latte dal quale si ottiene il «Queso Camerano» deve provenire dalla zona geografica delimitata ed essere ottenuto dalla mungitura di capre sane delle razze Serrana, Murciana-Granadina, Malagueña, Alpina e dei loro incroci; il latte così ottenuto, oltre a rispondere ai requisiti della vigente normativa igienico-sanitaria, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- pulito e privo di impurità,
- privo di colostri, prodotti medicamentosi e conservanti.

La composizione del latte ottenuto nell'azienda è la seguente:

- proteine: 3,3 % come minimo;
- materie grasse: 4 % come minimo;
- estratto secco totale: 13 % come minimo;
- acidità massima (all'ingresso nel caseificio): 15 °Dornic;
- pH: 6,5 % come minimo.

Il caglio adoperato per la coagulazione enzimatica è un caglio naturale di origine caprina.

I formaggi freschi, «giovani» e «semistagionati» sono elaborati a partire da latte pastorizzato mentre quelli stagionati possono essere preparati con latte crudo o pastorizzato.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

L'alimentazione del bestiame è costituita essenzialmente da vegetazione naturale, principalmente di tipo arbustivo, che, per le sue caratteristiche, incide sulle proprietà sensoriali del formaggio. Le capre vengono lasciate pascolare tutti i giorni dell'anno purché le condizioni climatiche lo consentano, ad eccezione del periodo post-parto, durante il quale esse restano nella stalla per prendersi cura dei piccoli.

L'erba dei pascoli viene sistematicamente integrata con sottoprodotti, segnatamente paglia di cereali, foglie di vite, rami e foglie di ulivo, bucce di mandorle, stoppie di ortaggi, polpa di barbabietola e scarti dell'industria conserviera, originari della zona geografica delimitata, nonché con fagiolini, piselli ed altri complementi ad elevato valore nutrizionale a base di paglia con l'aggiunta di piselli, avena, granturco, fave, erba medica disidratata e vecchia. Nella misura del possibile, i cereali vengono coltivati dai produttori stessi ed i complementi alimentari provengono dalla zona geografica delimitata. In condizioni climatiche normali, l'alimentazione a base di erba fresca di pascolo e sottoprodotti costituisce l'80 % circa della razione alimentare.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

La mungitura, il raffreddamento, la conservazione, la raccolta ed il trasporto del latte di capra, nonché l'elaborazione, la stagionatura e la conservazione del formaggio sono tutte fasi che devono svolgersi in maniera completamente controllata in impianti iscritti registrati ed ubicati nella zona geografica delimitata.

Il metodo storico di elaborazione del «Queso Camerano» è specifico in quanto consiste essenzialmente nell'elaborazione di un formaggio fresco di capra che può essere soggetto o meno ad un processo di stagionatura più o meno lungo.

Il latte caprino costituisce la principale materia prima per l'elaborazione del «Queso Camerano» in quanto originariamente, e nell'ambito di un'economia di sussistenza, le famiglie montanare possedevano una o più capre destinate al consumo di latte necessario al sostentamento della famiglia e trasformavano in formaggio l'eccedenza di latte.

Sin dall'origine, l'elaborazione del «Queso Camerano» non ha subito modifiche di rilievo. L'unica evoluzione è consistita, dal punto di vista tecnico, nel perfezionamento dei sistemi di lavorazione in modo da produrre grandi quantitativi di formaggio di elevato livello qualitativo e con ottime garanzie sanitarie.

La tecnica di lavorazione del «Queso Camerano» è simile a quella di un formaggio a pasta molle il cui caglio, dopo essere stato tagliato più volte, mantiene pur sempre un elevato tasso di umidità. Il metodo di ottenimento di questo caglio continua ad essere la coagulazione enzimatica, mediante il ricorso ad un caglio naturale di origine animale, più esattamente caprina.

Durante la fase di sgocciolamento non si adopera nessun metodo di pressione meccanica come per la maggior parte dei formaggi poiché la pasta, dopo essere stata tagliata, viene posta nella forma o «cilla» (caratteristico canestro) che, oltre a conferire al formaggio la dimensione e la forma definitivi imprimendo la propria impronta su tutta la superficie, impedisce che si eserciti sul formaggio qualsiasi tipo di pressione esterna.

Per effetto del canestro, il peso stesso del formaggio nella forma ad agisce come una pressa, garantendo uno sgocciolamento naturale per gravità, lento e prolungato, che consente alla massa, inizialmente molle, di diventare progressivamente più compatta.

Questo formaggio veniva consumato essenzialmente fresco ma, per prolungare la durata di conservazione del prodotto, si privilegiava il processo di stagionatura. Se il «Queso Camerano» fresco viene stagionato, tale processo di stagionatura ha inizio con un tasso di umidità già elevato che favorisce direttamente l'esaltazione delle caratteristiche lattiche e una maggiore proteolisi, difficilmente riscontrabili in altri formaggi della Penisola iberica.

Se il «Queso Camerano» è sottoposto a stagionatura, la durata minima del processo è di 15 giorni per i formaggi «giovani», di 30 per i formaggi semistagionati e di 75 per quelli stagionati. Man mano che il processo di stagionatura avanza, si forma la crosta esterna del formaggio.

Durante la stagionatura, i formaggi vengono regolarmente rivoltati e puliti. Quando il formaggio è sottoposto a stagionatura prolungata (≥ 30 giorni), la sua superficie esterna può essere strofinata con olio d'oliva in modo da controllare la formazione delle muffe sulla crosta senza che ciò possa essere considerato come l'aggiunta di un ingrediente.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

I formaggi «giovani», semistagionati e stagionati possono presentarsi con la loro crosta naturale ed avvolti in pellicola plastica amovibile, in un sacchetto amovibile sottovuoto oppure in un sacchetto di carta o di cellofan. I formaggi freschi sono invece confezionati in terrine o in recipienti termoformati. Ciò è possibile anche per i formaggi «giovani».

La presentazione commerciale deve essere sempre il formaggio intero.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Il formaggio è provvisto dell'etichetta approvata dal Consejo regulador della denominazione d'origine protetta «Queso Camerano» che è unica per tutti gli operatori che commercializzano formaggi tutelati dalla DOP. Il marchio del prodotto deve figurare a caratteri più grandi. La dicitura «DOP QUESO CAMERANO» viene iscritta invece a caratteri più piccoli del 20 %. I caratteri adoperati per indicare l'ubicazione, l'indirizzo, la località e la provincia del caseificio non devono superare i 2 mm di altezza.

Tutti gli operatori che si attengono a quanto specificato nel disciplinare possono accedere all'utilizzo dell'etichetta approvata dal Consejo regulador.



4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione del latte idoneo alla lavorazione dei formaggi protetti dalla denominazione corrisponde alla zona di elaborazione e di stagionatura dei formaggi ed è costituita da tutti i comuni situati nelle *Comarcas* di Rioja Alta, Sierra Rioja Alta, Sierra Rioja Media e Sierra de Rioja Baja, nonché dai seguenti comuni della *Comarca* di Rioja Media: Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia e Villamediana de Iregua, e dai seguenti comuni della *Comarca* di Rioja Baja: Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla e Villarroya.

La zona delimitata occupa una superficie di 407 149 ha di cui 503 388 ha costituiscono la totalità della Comunidad Autónoma di La Rioja.

La delimitazione della zona geografica protetta si basa sulla localizzazione delle greggi di caprini, sull'origine del metodo di elaborazione nonché sulla diversità e sulla ricchezza dei pascoli naturali ed arbustivi, dei sottoprodotti agricoli e delle stoppie.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La Rioja, sebbene sia ubicata nel Nord della Spagna, gode di un clima spiccatamente mediterraneo. Essa si colloca geograficamente fra la Sierra de Cantabria, che la protegge dai venti umidi che soffiano da Nord, ed il Sistema Iberico.

A sud di La Rioja si trova la «Sierra de Cameros», zona di montagna in cui è nato il «Queso Camerano», anche se permane ancora oggi una delle zone rurali economicamente più depresse. Qui regnano condizioni climatiche caratterizzate da precipitazioni rade e mal distribuite, temperature rigide in inverno e calde in estate, con primavere e autunni di breve durata e frequenti gelate tardive.

Si tratta di una zona nella quale anticamente abbondavano le greggi caprine in regime estensivo e nella quale si praticava la *transterminancia* fra le valli e la montagna (transumanza praticata a media distanza fra i territori di più comuni), come ricorda Enric Canut (1988) nel suo «Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos» (1988). Tramite il catasto di Ensenada (XVIII secolo) si constata anche la presenza di greggi caprine nella zona della valle dell'Ebro, sia a Logroño che a Haro.

Le caratteristiche pedoclimatiche della zona delimitata consentono altresì lo sviluppo di una grande ricchezza vegetativa e di pascoli naturali corrispondenti alla predominanza di suoli bruni forestali e di terre scure nonché di ardesia paleozoica nella *Sierra de la Demanda* e di arenaria nel *Trias*. La maggior parte di questi suoli è propizia all'impianto di foreste o perlomeno di macchia densa con un grande arricchimento in materia organica dell'orizzonte superiore sebbene altri tipi di suolo favoriscano la presenza della *Calluna vulgaris* e delle Ericacee.

La vegetazione spontanea è composta essenzialmente da ginestrone (*Ulex europaeus*), ginestrone di montagna, timo, rosmarino, rovo, spino, ginestra, erica e ginepro. I residui del raccolto ed altri residui agricoli prodotti nella zona geografica delimitata offrono un complemento naturale all'alimentazione delle greggi, il che conferisce ai formaggi il loro gusto ampio e rotondo.

Così, il carattere pedoclimatico che offre alla zona una grande varietà di pascoli naturali, erbacei ed arbustivi, di elevato valore foraggero, conferisce al latte talune caratteristiche relativamente al contenuto di materie grasse, di proteine, di zucchero e di sali minerali, che influiscono direttamente sul sapore del formaggio e che, grazie alla perfetta conoscenza del processo di lavorazione tramandato di generazione in generazione, si trasmettono intatte al formaggio.

Furono i primi produttori di formaggio, ossia gli allevatori di bestiame e gli abitanti della zona montana di allora che, adeguandosi ai limiti imposti dalle condizioni ambientali e dalle scarse vie di comunicazione, definirono il metodo di lavorazione del «Queso Camerano» allo scopo di sfruttare il latte di capra in eccesso, alimento importante nella vita tradizionale di montagna, nei suoi rituali e nelle sue celebrazioni, aumentandone il tempo di conservazione.

Alla fine degli anni sessanta e all'inizio degli anni settanta si registrò una diminuzione delle greggi caprine e della fabbricazione di formaggi, conseguenza dell'esodo dalla montagna alla valle e di una politica forestale che, potenziando le operazioni di rimboschimento, impedisce l'ingresso delle capre nei boschi. La consuetudine di elaborare il «Queso Camerano» in modo artigianale, con latte di capra proveniente da greggi proprie, si è perpetuata fino ai giorni nostri grazie al consumo familiare ed alla vendita su ordinazione.

Tra i fattori umani va pertanto ricordata la padronanza del metodo di elaborazione del «Queso Camerano» tramandato dai nostri maestri formaggeri che hanno saputo coniugare alla perfezione il metodo tradizionale con notevoli miglioramenti tecnologici che garantiscono l'assoluto rispetto dei requisiti sanitari.

5.2. Specificità del prodotto:

Il «Queso Camerano», elaborato esclusivamente con latte di capra, ha origine nella «Sierra de Cameros», una zona montagnosa a sud di La Roja, che, per l'appunto, ha dato il suo nome al formaggio.

Il «Queso Camerano» gode di grande notorietà da secoli ed era già apprezzato nell'XI secolo, epoca alla quale Gonzalo de Berceo parlava di questo tipo di formaggio nella sua opera dal titolo *La vida de San Millán*:

Unas tierras dan vino, en otras dan dineros,

En aguna Çevera, en alguantas carneros,

Fierro traen en Alava e cunnos de azeros,

Quesos dan en ofrendas por todos los camberos.

Mediante il progetto «Euroterroirs», finanziato dall'Unione europea, il cui obiettivo consiste nel valorizzare il patrimonio gastronomico europeo, il MAPA (Ministero dell'agricoltura, della pesca e dell'alimentazione) ha pubblicato l'*Inventario Español de Productos Tradicionales de la tierra* (Inventario spagnolo dei prodotti tradizionali della terra) nel quale figura, alla pagina 203, il «Queso Camerano».

Questo formaggio viene lodato anche nel *Catalogo dei formaggi spagnoli*, MAPA 1973 e nel *Catalogo dei formaggi spagnoli*, MAPA 1990 ed è citato in numerose occasioni nella bibliografia relativa all'etnografia della Sierra de Cameros.

Anche nella carta dei *Cento migliori formaggi di Spagna* si cita il formaggio puro di capra «Queso Camerano».

Il «Queso Camerano» si contraddistingue, fra l'altro, per la sua consistenza compatta e la sua forma cilindrica appiattita a facce piane ed a pareti convesse nonché per le sue piccole dimensioni e la tipica parte esterna su cui rimane impresso il disegno della "cilla", nome che si dava al canestrino di vimini adoperato anticamente nell'elaborazione di questo formaggio e che al giorno d'oggi, per ragioni di ordine igienico-sanitario, è stato sostituito da una formella in plastica che ha mantenuto, tuttavia, la forma tradizionale.

Le caratteristiche olfattive-gustative del «Queso Camerano» si intensificano sempre più col procedere della stagionatura. Il suo gusto è quindi dolce e leggermente acido quando non è stagionato e leggermente salato dopo una stagionatura di breve durata fino ad arrivare ad un sapore un po' più acido e salato e leggermente amaro nei formaggi stagionati a lungo.

Gli aromi e i sapori che si sprigionano durante la fase gustativa appartengono alle seguenti famiglie:

- animale, sottofamiglia capra;
- vegetale, sottofamiglia erbe silvestri dell'ambiente naturale nel quale pascolano le capre e dei sottoprodotti della zona dei quali si nutrono;
- altre, leggero gusto di siero nei formaggi freschi e «giovani» e di grotta naturale e di muffa nei formaggi semistagionati e stagionati;

Durante la fase olfattiva, gli odori appartengono alle seguenti famiglie:

- lattico, sottofamiglia prodotto lattiero acidificato;
- vegetale, sottofamiglia erba tagliata, misto di erbe silvestri dell'ambiente naturale nel quale pascolano le capre;
- animale, sottofamiglia capra;
- animale, sottofamiglia caglio;
- altre, leggero odore di siero nei formaggi freschi e «giovani» e di grotta naturale e muffa per i formaggi semistagionati e stagionati.

A seconda della durata della stagionatura, la crosta del formaggio è ricoperta da muffe caratteristiche della zona geografica, a mala pena visibili nel formaggio «giovane» e di colore bruno a bruno-verdognolo nei formaggi semistagionati e stagionati, il che influisce sulle qualità organolettiche del prodotto, sostituendo il leggero aroma di siero dei formaggi freschi e «giovani» con un aroma anch'esso leggero di cantina o di grotta naturale.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

I caprai delle montagne della Sierra de Cameros mungevano le capre laddove si trovavano e con questo latte elaboravano i formaggi, nei canestrini di vimini denominati «cillas». Col passar del tempo, la fabbricazione del «Queso Camerano» si è estesa ad altre zone di La Rioja; ciò è dovuto alla «transsterminancia» (transumanza praticata a media distanza sul territorio di più comuni), nome con il quale si designa lo spostamento delle greggi caprine fra le zone di montagna e le valli alla ricerca di pascoli.

Le capre il cui latte è adoperato per la fabbricazione del «Queso Camerano» pascolano nella zona geografica delimitata, zona nella quale i maestri formaggeri preparano il formaggio esattamente come lo facevano i loro antenati.

L'aroma e il gusto vegetale ed animale, caratteristici del «Queso Camerano», definiti al punto 5.2 (Specificità del prodotto) come «vegetale, sottofamiglia erba tagliata, misto di erbe silvestri dell'ambiente naturale nel quale pascolano le capre» e «animale, sottofamiglia capra», derivano dall'uso esclusivo di latte di capre alimentate essenzialmente con vegetazione naturale e sottoprodotti specifici della zona geografica delimitata, il che dà vita ad un legame inequivocabile tra la flora e la fauna specifiche della zona geografica e la loro influenza diretta sulle proprietà sensoriali del «Queso Camerano».

Questo risultato si ottiene grazie al fatto che la fase grassa del latte fissa gli odori delle piante ingerite dalla capra; ciò aromatizza il latte e, successivamente, il formaggio così ottenuto; queste caratteristiche si intensificano nel corso della stagionatura.

Inoltre, dato che la forma storica di elaborazione del «Queso Camerano» non ha subito notevoli variazioni, anche il fattore umano riveste una funzione determinante ai fini dell'ottenimento delle caratteristiche finali del formaggio. La tecnica di elaborazione del «Queso Camerano» è simile a quella di un formaggio a pasta molle con elevata umidità, che può eventualmente subire un processo di stagionatura più o meno lungo, il che si traduce in un aroma e un sapore di siero nei formaggi freschi e «giovani», trasformandosi a poco a poco in un aroma e un sapore di grotta naturale e di muffa nei formaggi semistagionati e stagionati a causa della presenza controllata di muffe sulla crosta.

Il metodo di coagulazione enzimatica del formaggio, grazie all'aggiunta di caglio naturale di origine caprina, è anch'esso specifico ed influisce direttamente non solo sulla consistenza della cagliata ottenuta, ma anche sull'aroma appartenente alla famiglia animale, sottofamiglia caglio.

D'alto canto, il canestrino (*cilla*) adoperato come forma è anch'esso un elemento fondamentale nel processo di lavorazione poiché, oltre a conferire al formaggio il suo aspetto e le sue dimensioni caratteristiche e definitive, consente di evitare che lo sgocciolamento venga realizzato mediante un qualsiasi processo di pressione esterna, garantendo così che questa tappa fondamentale del processo di fabbricazione del formaggio sia naturale, lenta e prolungata, il che è intimamente legato alla consistenza del prodotto ottenuto, di grande elasticità e resistenza alle manipolazioni.

Grazie a questo processo di sgocciolamento naturale per gravità, la pasta non è eccessivamente coesiva, ragion per cui non è possibile produrre formaggi di grandi dimensioni, altra caratteristica specifica del nostro formaggio.

Pertanto, la qualità e le caratteristiche distintive del «Queso Camerano» sono dovute all'origine geografica, segnatamente alle condizioni pedoclimatiche della zona, che sono determinanti per l'ubicazione, la varietà e la diversità dei pascoli di cui si nutrono le capre, ed altresì al fattore umano che, col passare del tempo, ha saputo trasmettere gli elementi principali del metodo tradizionale di elaborazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

http://www.larioja.org/upload/documents/695777_PLIEGO_DE_CONDICIONES_MODIFICADO_QUESO_CAMERANO.pdf?idtab=438497
