

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2019/C 359/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio (*) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«QUESO CASTELLANO»

n. UE: PGI-ES-02307 – 20.4.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Queso Castellano»

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 cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Queso Castellano» è un formaggio grasso o extra grasso a lunga conservazione ottenuto mediante coagulazione enzimatica e pressatura intensa. Prodotto con latte ovino crudo o pastorizzato di allevamenti situati nella regione di Castiglia e León, il «Queso Castellano» viene stagionato per almeno 30 giorni, nel caso dei formaggi di peso pari o inferiore a 1,5 kg, e per 60 giorni nel caso degli altri formati. Al termine della stagionatura, il «Queso Castellano» presenta le seguenti caratteristiche:

- una crosta ben definita, senza muffa, con possibili segni (di stampo o di tela) e un colore variabile che va dal giallo pallido al marrone. La crosta può essere naturale o coperta da prodotti di rivestimento autorizzati;
- una pasta soda e compatta di colore dal bianco sporco-giallo chiaro al beige e molto lucida, con pochi pori o cavità di piccolo diametro tipicamente rotondi e irregolarmente distribuiti, che presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

materia grassa su estratto secco: minimo 45 %

estratto secco: minimo 45 %

proteine su estratto secco: minimo 25 %

cloruro di sodio su estratto secco: massimo 3,26 %

pH: compreso tra 4,7 e 5,7

- Odore: moderatamente intenso ma con un intervallo di variazione piuttosto ampio in cui predomina un aroma lattico, animale (della specie da latte) e caramellato; in misura minore, odore di burro, frutta e verdura e, in misura ancora minore, di frutta secca. Queste note si accentuano nel corso della stagionatura.
- Sensazione olfatto-gustativa: elevata intensità gustativa, sia acida che salata. Aroma animale e di caramello, moderato, con sentori di frutta secca e un leggero aroma fruttato e vegetale. I formaggi sono leggermente piccanti, con una persistenza moderatamente elevata e un leggero retrogusto finale. Tutte queste sensazioni si intensificano nel corso della stagionatura.
- Consistenza: formaggi sodi e con una moderata solubilità; leggermente aderenti, elastici, friabili e granulosi.

(*) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il «Queso Castellano» ha forma cilindrica e un peso massimo di 3,8 kg; il diametro e l'altezza massimi sono rispettivamente di 25 e 15 cm.

Può essere venduto intero, porzionato, affettato e grattugiato.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Queso Castellano» è ottenuto da latte ovino proveniente da allevamenti della regione di Castiglia e León.

Il sistema produttivo ovino di questa regione si basa su un'agricoltura estensiva, semi-estensiva e intensiva, in cui questi ultimi due tipi sono prevalenti.

Nei sistemi estensivi o semi-estensivi, gli animali pascolano nella zona delimitata nutrendosi in parte di foraggio, ma anche e soprattutto di stoppie (tra le altre cose). Durante il riposo vegetativo invernale, nei periodi di massimo fabbisogno e in quelli di penuria alimentare a causa delle condizioni climatiche sfavorevoli e nelle aziende agricole intensive, l'alimentazione degli animali è a base di foraggio, in particolare vecchia, avena ed erba medica, i cui metodi di conservazione più comuni sono la fienagione, la disidratazione o l'insilamento. La paglia di cereali e le colture proteiche sono altre piante foraggere utilizzate sistematicamente nell'alimentazione animale. Questi foraggi sono completati, in proporzioni variabili, da mangimi composti per garantire che gli animali ricevano un apporto costante di sostanze nutritive sia in termini quantitativi che qualitativi.

Almeno il 50 % del mangime fornito agli animali deve provenire dalla comunità di Castiglia e León.

Il latte, ottenuto dalla mungitura totale e ininterrotta di animali sani e ben nutriti, deve essere raccolto e trasportato in buone condizioni igieniche. Il latte è intero e deve essere sano e privo di contaminanti, conservanti, antibiotici e di qualsiasi prodotto che possa influire negativamente sulla produzione, la stagionatura e la conservazione del formaggio.

Le caratteristiche analitiche del latte a inizio produzione sono le seguenti:

materia grassa: minimo 5,2 %

proteine: minimo 4,6 %

estratto secco totale: minimo 15,9 %

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

La produzione del latte e la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi hanno luogo nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il «Queso Castellano» può essere venduto intero, porzionato, affettato e grattugiato, a condizione che il confezionamento e l'etichettatura siano impeccabili e consentano di identificarne inequivocabilmente l'origine.

Il prodotto destinato al consumo è provvisto di controetichette identificative dell'IGP, apposte in modo tale da non poter essere riutilizzate.

Le etichette commerciali, specifiche di ciascuna impresa, devono recare obbligatoriamente la dicitura «Indicación Geográfica Protegida - Queso Castellano» corredata del simbolo dell'Unione europea e del logo della denominazione.

Il logo della denominazione è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La comunità autonoma di Castiglia e León.

5. Legame con la zona geografica

La tutela del «Queso Castellano» come indicazione geografica protetta si fonda sulla tradizione, la specificità e la reputazione del prodotto.

Nel XVI e nel XVII secolo l'allevamento ovino ha svolto un ruolo importante nella comunità di Castiglia e León. Il latte ovino era estremamente deperibile e soggetto alle incognite della meteorologia di questo territorio dalle condizioni climatiche estreme; era quindi difficile trasportarlo in buone condizioni per lunghe distanze. Di conseguenza, il formaggio non veniva prodotto su larga scala, ma in modo artigianale dai pastori o dai proprietari delle pecore, i quali utilizzavano il caglio proveniente dall'ultimo agnello ucciso nell'azienda agricola e, grazie alla loro esperienza e alle loro competenze, producevano formaggi eccellenti. I produttori che avevano maggiori quantitativi di formaggio li vendevano nei mercati della loro regione o delle grandi città, come Villalón e Medina, ricavandone un reddito integrativo.

È all'inizio del XX secolo che sono comparsi i principali centri artigianali di produzione tradizionale. Questi centri raccoglievano il latte delle zone più vicine in cui la mungitura veniva effettuata la mattina; successivamente il latte era trasportato nel centro artigianale per la produzione del formaggio. È nata così l'industria di produzione del «Queso Castellano» della comunità di Castiglia e León, che nel tempo ha continuato a svilupparsi in termini sia di dimensioni che di tecnica, igiene e controllo della materia prima e del prodotto finito, pur mantenendo il proprio carattere artigianale.

La regione di Castiglia e León dispone oggi di materia prima abbondante e di alta qualità, essendo la prima comunità spagnola per allevamento di pecore da latte e la prima per produzione di formaggi ovini.

Il «Queso Castellano» viene citato esplicitamente in alcuni documenti storici e letterari, tra cui l'opera di Carlos García del Cerro «*España. El país de los cien quesos*» (1996), nel cui capitolo intitolato «*De Tartesos a la Mesta y algo más*» si evoca un documento del 14 dicembre 1442 di Diego Hurtado de Mendoza, procuratore di molte città del nord della Spagna, tra cui Santander, che stabiliva una stima e un prezzo per tutte le merci scambiate e vendute nella regione per ordine del re Alfonso V d'Aragona: «*La libbra e il quarto di Queso Castellano equivalenti a venti onces, valore fissato a cinque maglie. Libbra di formaggi olandesi o fiamminghi da 10 onces, venti liardi. Libbra di formaggi «asadero» o «pasiego» (della valle del Pas) con le proprie onces, sei liardi*».

È a partire dalla seconda metà del XX secolo, con l'industrializzazione del processo, che il «Queso Castellano» varca i confini provinciali e vede la propria reputazione diffondersi in tutto il territorio nazionale, con un incremento delle citazioni e delle descrizioni di questo formaggio, in particolare nei cataloghi e nelle guide turistiche e gastronomiche, confermando che il prodotto è una specialità tipica della comunità di Castiglia e León. Si tratta in particolare delle seguenti opere:

- libri di Carlos Moro Gonzalez «*Guía práctica de los Quesos de España*» (1985), «*Los Quesos de Castilla y León*» (1983), «*Guía práctica de los quesos de España*» (1989) e «*Los Quesos de Valladolid*» (1992);
- «*Queso Españoles*» di Simone Ortega, edizione Alianza, 1987;
- «*Los Quesos*», Cenzano, I., edito da Antonio Madrid Vicente, 1992;
- «*Catálogo de Queso de España*». Canut, E., Navarro, E., a cura del ministero dell'Agricoltura, della pesca e dell'alimentazione. Madrid 1990.
- «*La enciclopedia mundial del queso*», Juliet Harbutt, con ricette di Roz Denny. Edizioni Buenos Aires, 1999;
- «*Manual del Gourmet del Queso*» di Brigitte Engelmann e M. Peter Holler. Edizioni Ullmann, 2009;
- «*El libro del Queso. La mejor selección. Notas de Cata. Más de 750 quesos. Como disfrutarlo*» di Juliet Harbutt, edito da H. BLUME, 2009.

La regione di Castiglia e León gode di condizioni pedoclimatiche che ne fanno da sempre una regione particolarmente adatta all'agricoltura e all'allevamento, segnatamente quello ovino. Il suo clima mediterraneo continentale e il contrasto della sua orografia, piana all'interno e montuosa all'esterno, favoriscono una vegetazione variegata.

Il sistema di produzione degli ovini da latte della regione di Castiglia e León ha fatto leva sull'allevamento estensivo, con un'alimentazione garantita in tutto o in parte dai pascoli (irrigati o meno a seconda delle zone) e dalle stoppie. Negli ultimi decenni, a seguito dello spopolamento delle zone rurali il settore si è orientato verso una maggiore stabulazione, con un conseguente ridimensionamento e una ristrutturazione delle aziende agricole grazie alle risorse naturali locali per l'alimentazione animale. L'alimentazione degli animali è caratterizzata da un minore apporto di pigmenti e di acidi grassi insaturi che finisce per ripercuotersi nel latte, il quale è caratterizzato da un basso contenuto di materie grasse (ridotte concentrazioni di acido stearico, oleico e rumenico), di estratto secco e di pigmenti che conferisce al latte una consistenza meno oleosa e una colorazione meno gialla. Da questo latte si ottiene un formaggio dal caratteristico profilo di acidi grassi che, unito all'umidità e all'acidità della pasta del «Queso Castellano», determina il colore tipico e distintivo di questo formaggio.

Il «Queso Castellano» è un formaggio a pasta soda e compatta, senza occhiature o con piccole cavità, dal sapore sviluppato e intenso, ma più acido in bocca rispetto ad altri formaggi simili per via di una maggiore umidità e di un pH leggermente inferiore, frutto delle fasi di pressatura e di stagionatura del processo di produzione tradizionale.

Il «Queso Castellano» è molto richiesto sia nei mercati rurali che nei negozi, sia nei supermercati che nei punti vendita specializzati. Il «Queso Castellano» deve la sua fama anche ai ristoratori della comunità, che lo propongono nei loro assortimenti di formaggi regionali o lo inseriscono nelle proprie ricette. La reputazione nazionale e internazionale del «Queso Castellano» si riflette anche nei numerosi premi ricevuti dai produttori nell'ambito di concorsi prestigiosi come i «*World Cheese Awards*» o i premi *Cincho*.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/2018_09_25_Q_CASTELLANO_Pliego_de_Condiciones.pdf
