

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2014/C 188/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO****sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9****«MANTEQUILLA DE SORIA»****Nº CE: ES-PDO-0105-01110 — 19.04.2013****IGP ( ) DOP (X)****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [especifíquense]

**2. Tipo de modificación**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006].

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

### 3. Modificaciones

#### *Prueba del origen*

Se ha rehecho este apartado para establecer de forma más clara los elementos de control para garantizar la calidad y origen de las mantequillas amparadas suprimiendo los contenidos innecesarios.

Se han retirado las evaluaciones iniciales a los operadores al objeto de adaptarlo a las exigencias de la Directiva de Servicios.

Se eliminan referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libertad de circulación

#### *Método de obtención*

En el punto 1 de este apartado se ha incluido un requisito que deben cumplir las ganaderías que producen leche para la elaboración de mantequilla amparada sobre el sistema de alimentación de los animales.

Se ha advertido una descripción errónea del procedimiento de extracción de la nata que hace necesaria su rectificación. Se ha aprovechado esta rectificación para hacer una revisión en profundidad del método de obtención.

Así, a la recepción de la leche en la industria, se eliminan las operaciones que a nivel de control interno quiera realizar la industria en relación con su autocontrol pues resulta inoportuno que figuren en el pliego.

Se retiran varias alusiones al enfriamiento mediante la utilización de placas, considerando que el método de enfriamiento a utilizar es irrelevante, no limitando los posibles avances tecnológicos en esta materia.

Se modifican algunos rangos de temperaturas que aparecían innecesariamente estrictos, por ejemplo las de conservación de la leche, la del lavado de la grasa con agua, etc., que figuraban en un rango muy estrecho de entre 2° y 4°C, ya que los expertos aseguran que un rango de entre 1° y 6°C es suficientemente seguro para el mantenimiento de las propiedades del producto en todo su proceso de elaboración, no afecta al producto final y se adapta de forma más precisa a los parámetros que proporciona la tecnología y maquinaria utilizada. Por tanto sería suficiente con delimitar la temperatura máxima en 6°C.

Como ya se indicó anteriormente, el párrafo que describe el proceso de extracción de la nata se sustituye en su totalidad por encontrarse deficientemente redactado. Así, donde dice:

«La leche se someterá a termización (tratamiento de calor durante 15 segundos a temperatura entre 57 y 68 °C) en intercambiador de placas y a continuación se realizará la centrifugación para su desnatado e higienización. Esta nata, que se obtendrá a temperaturas entre 30 y 40 °C, deberá tener hasta el momento de la pasterización un porcentaje de grasa entre 38 % y 45 % m/m y una acidez menor a 13 °Dornic. Posteriormente se someterá a enfriamiento para su conservación, a temperaturas entre 2 °C y 4 °C, hasta el momento de su pasterización».

Debe decir:

«La leche se someterá a termización para su desnatado e higienización. Durante un punto intermedio de este proceso, a temperaturas entre 40° y 55°C, se extraerá la nata por centrifugación. Esta nata deberá tener un porcentaje de grasa de entre 38 y 45 % m/m y acidez inferior a 13 °Dornic o equivalente. A continuación, la nata se someterá a enfriamiento para su conservación, a temperatura menor o igual a 6°C, hasta el momento de su pasterización».

Ello se justifica porque la temperatura de termización (57° a 68°C) es la que alcanza la leche a su finalización, tras la extracción de la nata, por lo que este parámetro no es relevante ni para la obtención de la nata ni para el proceso posterior de fabricación de la mantequilla. Por otro lado, la temperatura más habitual de extracción de la nata es entre 40 y 55°C, que es el rango recomendado por los fabricantes de los equipos pues facilita la extracción y evita la rotura de los glóbulos grasos por acción mecánica, reduciendo la actividad de las lipasas y los procesos de descomposición. Todo esto viene avalado por las siguientes publicaciones; «Technology of dairy products» por Ralph Early (Blackie Academia & Professional), el capítulo 7 «Cream pasteurization technology» del boletín IDF nº 271 «Pasteurization of Cream» escrito por T. Bøgh-Sørensen, «Tratamiento específico para diferentes tipos de nata» realizado por Carlos Gandolfo (www.agrotierra.es) y el capítulo 8 del «Manual de Industrias Lácteas» (Tetra Pack Processing Systems AB, 2003).

Asimismo, se deja abierta la posibilidad futura de determinar la acidez de la nata por otros medios igualmente válidos, como es la medida en unidades de pH.

En la fase de pasterización de la nata, se eliminan parámetros de la pasterización puesto que vienen determinados por la propia definición de este tratamiento térmico que además constituye uno de los puntos críticos de control para la industria.

En la fase de maduración de la nata se elimina la acidez de entre 18 y 28 °Dornic como parámetro que determina el momento para interrumpir el proceso de maduración ya que el parámetro del proceso que se tiene en cuenta para proceder a frenar la maduración no es el valor de la acidez, sino el tiempo que ha transcurrido desde que esta comienza (12 a 15 h) y por tanto el tiempo que han estado actuando los fermentos.

En esta fase también se elimina lo referente a la permanencia de 4 horas de la nata en frío, ya que el tiempo aproximado que se necesita para que la nata se enfríe depende del volumen del lote y por lo tanto no tiene una duración fija. Además durante el tiempo que permanece la nata en el tanque se sigue controlando permanentemente la temperatura para que permanezca estable, no existiendo riesgo de alteración asociado al tiempo de permanencia de la nata en el tanque.

En la fase de amasado se elimina la obligatoriedad de analizar la humedad de la mantequilla mediante balanza de infrarrojos para dar de esta forma cabida a otras técnicas analíticas.

#### *Etiquetado*

Se eliminan referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libertad de circulación.

Se incluye la imagen del logotipo de la denominación, si bien se elimina la obligatoriedad de su uso en el etiquetado.

#### *Requisitos nacionales*

Se actualiza de la legislación vigente que afecta a las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas.

#### *Estructura de control*

La estructura de control es ahora el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, como autoridad competente.

La agrupación solicitante de los cambios propuestos es el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Mantequilla de Soria», órgano representativo en la provincia de Soria tanto del sector productor como del elaborador y que es considerada parte legítima interesada en la modificación del pliego de condiciones.

### DOCUMENTO ÚNICO

### REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

### sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(3)</sup>

#### «MANTEQUILLA DE SORIA»

Nº CE: ES-PDO-0105-01110 — 19.04.2013

IGP ( ) DOP (X)

#### 1. Denominación

«Mantequilla de Soria»

#### 2. Estado miembro o tercer país

España

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

##### 3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

<sup>(3)</sup> Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

### 3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Mantequillas obtenidas a partir de la materia grasa de leche de vaca de las razas frisona, pardo alpina o de sus cruces entre sí, procedente de explotaciones lecheras de determinados municipios de la provincia de Soria.

La protección de la denominación «Mantequilla de Soria» abarca a las tres variedades de mantequilla que tradicionalmente se vienen elaborando: natural, salada y dulce.

Las características físico-químicas y organolépticas de cada una de ellas son:

#### 1. Mantequilla natural:

Características físico-químicas:

- Contenido en materia grasa: Mínimo el 82 % m/m
- Extracto seco magro: Máximo el 2 % m/m
- Humedad: Máximo el 16 % m/m

Características organolépticas: Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada.

#### 2. Mantequilla salada:

Características físico-químicas:

- Contenido en materia grasa: Mínimo el 80 % m/m
- Extracto seco magro: Máximo el 4 % m/m
- Humedad: Máximo el 16 % m/m
- Cloruro Sódico: Máximo el 2,5 % m/m

Características organolépticas: Color hueso-marfil. Aspecto al corte ligeramente granuloso. Olor a nata débilmente madurada. Sabor salado intenso. Fusión en boca moderada. Viscosidad media. Aroma a nata. Persistencia final breve.

#### 3. Mantequilla dulce:

Características físico-químicas:

- Contenido en materia grasa: Mínimo el 39 % m/m
- Extracto seco magro: Máximo el 35 % m/m
- Humedad: Máximo el 25 % m/m
- Sacarosa: Del 20 al 35 % m/m
- Aditivos: Colorante betacaroteno y/o extracto de cochinilla en el adorno.

Características organolépticas: Color hueso, salvo el adorno, que es anaranjado o rosáceo. Aspecto al corte tipo espuma entre débil y ligeramente abierta pero compacto, con oquedades irregulares de tamaño entre azúcar blanquilla y grano de arroz. Olor a diacetilo con cierto tono a azúcar caramelizado. Sabor dulce intenso y débilmente ácido. Fusión en boca moderada-rápida. Viscosidad de tipo media. Aroma a nata ligeramente vegetal. Persistencia entre moderada y larga.

### 3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La leche interviniente en el proceso de elaboración de la mantequilla procede de explotaciones ganaderas situadas en la zona geográfica delimitada, que comprende una parte de la provincia de Soria, la de mayor altitud y más fría, que presenta tradición en la producción lechera así como pastos duros y secos, con flora característica, que incide en unas cualidades peculiares de la leche que se transmiten a la mantequilla.

### 3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

El sistema de alimentación, que está condicionado por los factores climáticos y por la disponibilidad de recursos naturales, se basa en el aprovechamiento de los pastos en los períodos habituales y el resto de la alimentación, que en la medida de lo posible tendrá su origen en la zona delimitada, se hace mediante ensilados, henificados, molienda de cereales y/o piensos.

### 3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

En la zona geográfica delimitada tiene lugar la producción lechera así como el proceso de elaboración de la mantequilla.

### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas de los envases que contengan mantequilla protegida figurará obligatoriamente las menciones «Denominación de Origen Protegida» y «Mantequilla de Soria».

Las mantequillas protegidas con destino al consumo irán provistas de la marca de conformidad de la denominación que será una contraetiqueta inviolable y no reutilizable, que será colocada, antes de la expedición del producto.

En las contraetiquetas figurará el logotipo de la denominación y una clave alfanumérica que permita asegurar la trazabilidad, colocada sobre una banda de color dorado para la mantequilla natural, color rosa para la mantequilla dulce y color azul para la mantequilla salada.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de leche y la de elaboración de Mantequilla de Soria comprende 169 municipios pertenecientes a la provincia de Soria, que son:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldeal-señor; Aldehuela de Periañez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliccos; Borjabad; Borobia; Buberós; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrascosa de Abajo; Carrascosa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covalada; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentel-monge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matalabreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Utero; Narros; Navaleno; Nepas; Nolay; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñonera, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Utero; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdemaluque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Las características de la Mantequilla de Soria están vinculadas a su elaboración con leche procedente de vacas que se alimentan con productos obtenidos en unas condiciones climáticas y de altitud diferenciales.

La provincia de Soria está situada a una altitud media de 1 026 metros sobre el nivel del mar, es una de las provincias con más altitud media y accidentada de la meseta, lo cual contribuye a la extrema dureza de sus condiciones climatológicas.

Existen zonas de máxima altitud, por encima de los 1 500 metros, donde predominan los pastizales aprovechables en los meses de verano; zonas intermedias con cotas altas en torno a 1 000-1 500 metros con fuerte dedicación forestal aunque dispone de pastizales que se aprovechan desde primavera hasta otoño; zonas de transición de cotas entre 900 y 1 000 metros que por su baja aptitud agraria se dedica a pastizales durante casi todo el año; y por último zonas por debajo de 900 metros que son las que mayormente se dedican a cultivos. Los cultivos más frecuentes en secano son cereales y forrajes y el maíz en los regadíos de los valles más bajos del sur de la provincia. Se ha excluido de la delimitación aquellas zonas del sur de la provincia más cálidas, de menor altitud y sin tradición productora y elaboradora.

Es característica en el paisaje de Soria la presencia de ganado vacuno pastando libremente por el campo.

La composición de los pastos, duros y secos, con flora característica, incide en cualidades peculiares de la leche y que se transmiten a la mantequilla.

La antigua elaboración artesanal de mantequilla mediante el empleo de manzadero y la actual mediante bombo mantequero discontinuo coinciden en la forma de aglomerar los glóbulos grasos de la nata. El manzadero lo hacía mediante golpes manuales parecidos a los de un pistón hasta llegar a fusionarlos y la actual mantequera (bombo mantequero discontinuo) da lugar a un efecto semejante por la presión que provoca su movimiento.

#### 5.2. *Carácter específico del producto*

Es diferenciador en la elaboración de esta mantequilla el no añadir los fermentos lácticos al inicio de la fase de maduración, sino una vez transcurridas 3 o 4 horas, con el fin de mejorar el acabado y darle un toque diferenciador.

Por su parte la elaboración del jarabe de la variedad dulce sigue las viejas fórmulas y la presentación del producto mantiene la estética y formas de antaño.

#### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La historia de la Mantequilla de Soria se justifica a través de numerosas referencias históricas. Figuran apreciaciones, noticias, informaciones, datos, etc., que se han encontrado desde 1845 hasta nuestros días, dejando constancia de que la citada mantequilla tiene una tradición e historia incuestionables y ricas y, por ello el nombre geográfico es suficientemente notorio y conocido.

Las razones de esa reputación, aun tratándose de una zona con muy baja población y por tanto con poco efecto mediático en la notoriedad del nombre geográfico, solo puede deberse a las características peculiares de la leche y del proceso de elaboración, que en su conjunto dan una mantequilla que se distingue entre los consumidores.

La orografía de la zona determina las condiciones extremas del clima que condicionan la tipología y composición de los pastos y cultivos que se utilizan para la alimentación del ganado. Esta alimentación proporciona a la materia grasa de la leche su composición en ácidos grasos y sus cualidades particulares que se trasladan a la mantequilla.

Por otro lado existen tradiciones ligadas a la zona como la utilización del manzadero y el bombo mantequero discontinuo que determinan una peculiar forma de obtención del producto que también influye en sus cualidades.

También la tradición de elaborar en las pastelerías la mantequilla dulce a partir de la mantequilla natural que es exclusiva de esta zona.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 <sup>(4)</sup>]

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)

---

<sup>(4)</sup> Véase la nota 3 a pie de página.