

**REGLAMENTO (CE) Nº 1204/2003 DE LA COMISIÓN
de 4 de julio de 2003**

por el que se modifican elementos de los pliegos de condiciones de tres denominaciones que figuran en el anexo del Reglamento (CE) nº 1107/96 (Roncal, Noix de Grenoble y Caciocavallo Silano)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 806/2003 ⁽²⁾ y, en particular, su artículo 9,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, las autoridades españolas han solicitado una modificación de la descripción y del método de obtención del producto correspondiente a la denominación «Roncal», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 828/2003 ⁽⁴⁾.
- (2) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Francia ha solicitado modificaciones de la descripción, del método de obtención, del etiquetado y de los requisitos nacionales del producto correspondiente a la denominación «Noix de Grenoble», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.
- (3) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, Italia ha solicitado modificaciones de la descripción, de la zona geográfica, del método de obtención, del etiquetado y de los requisitos nacionales del producto correspondiente a la denominación «Caciocavallo Silano», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96.

- (4) Tras haber examinado estas tres solicitudes de modificación, se ha llegado a la conclusión de que las modificaciones no son de escasa importancia.
- (5) De conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, al tratarse de modificaciones que no son de escasa importancia, es de aplicación *mutatis mutandis* el procedimiento contemplado en el artículo 6.
- (6) En este caso se ha considerado que las modificaciones se ajustan a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) nº 2081/92. Tras la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽⁵⁾ de los elementos principales de las solicitudes de modificación de los pliegos de condiciones, no se ha transmitido a la Comisión ninguna declaración de oposición en la acepción del artículo 7 de dicho Reglamento.
- (7) Por todo ello, dichas modificaciones deben registrarse y publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las modificaciones que figuran en el anexo del presente Reglamento quedan registradas y se publican de conformidad con el apartado 4 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de julio de 2003.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

⁽²⁾ DO L 122 de 16.5.2003, p. 1.

⁽³⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 120 de 15.5.2003, p. 3.

⁽⁵⁾ DO C 210 de 4.9.2002, p. 10. (Roncal).

DO C 206 de 30.8.2002, p. 2 (Noix de Grenoble).

DO C 203 de 27.8.2002, p. 2 (Caciocavallo Silano).

ANEXO

ESPAÑA

Roncal

— Descripción:

En lugar de:

«Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas "Rasa" y "Lacha", exenta de calostros y productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.»

léase:

«Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas "Rasa" y "Lacha" y del cruce F1 LachaXMilchschaf, exenta de calostros y productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.»

En lugar de:

«...que el producto final tenga un contenido en materia grasa superior al 50 % sobre extracto seco.»

léase:

«...que el producto final tenga un contenido en materia grasa superior al 45 % sobre extracto seco.»

En lugar de:

«Las características físico-químicas del queso son:

Grasa no inferior al 50 % sobre extracto seco.

Humedad inferior al 40 %»,

léase:

«Las características físico-químicas del queso son

Grasa no inferior al 45 % sobre el extracto seco.

Humedad inferior al 40 %».

— Método de obtención:

En lugar de:

«La coagulación de la leche se provoca con cuajo natural, utilizando la dosis de cuajo precisa para que se realice en el tiempo mínimo de una hora.»

léase:

«La coagulación de la leche se provoca con cuajo natural, utilizando la dosis de cuajo precisa para que se realice en el tiempo máximo de 1 hora.»

En lugar de:

«La temperatura de la cuajada oscila entre 32 y 37 °C, manteniendo esta temperatura durante los procesos de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.»

léase:

«La temperatura de la cuajada oscila entre 30 y 37 °C, manteniendo esta temperatura durante los procesos de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.»

FRANCIA

Noix de Grenoble

— Descripción:

Modificación del diámetro mínimo de las nueces, que pasa de 27 a 28 mm (de conformidad con la norma internacional CEE/ONU).

— Método de obtención:

Introducción de una poda de mantenimiento de los nogales cada tres años.

Introducción de modalidades de riego.

Modificación de la fecha de inicio de la cosecha, que será fijada por decisión del Prefecto, en vez de comenzar el 20 de septiembre.

Introducción de superficie y distancia mínimas para cada árbol.

— Etiquetado:

Introducción de condiciones de etiquetado más precisas: mención obligatoria del nombre de la denominación, de la mención nueces frescas o nueces secas en caracteres cuyas dimensiones no superen las del nombre de la denominación, de la mención «*appellation d'origine contrôlée*» o «AOC» y de la viñeta sindical, que deben agruparse en el mismo lado del envase, en caracteres indelebles, perfectamente legibles y visibles.

— Requisitos nacionales:

Sustituir la expresión «Decreto Ley de 17 de junio de 1938» por «Decreto relativo a la denominación de origen controlada "Noix de Grenoble"».

ITALIA

Caciocavallo Silano

— Descripción:

En particular, se especifica que la leche de vaca destinada a la producción de «Caciocavallo Silano» tiene que ser cruda o bien haber sido sometida a tratamiento térmico a un máximo de 58 °C durante 30 segundos, así como provenir de un máximo de cuatro ordeños consecutivos en los dos días anteriores a la fabricación del queso.

— Zona geográfica:

La inclusión de las provincias de Crotone y de Vibo Valentia se debe a su reciente creación. El territorio dedicado a la producción de la DOP correspondiente a dichas provincias ya figuraba en el pliego de condiciones de producción como perteneciente a la provincia de Catanzaro. Se han incluido algunos municipios de probada tradición en la fabricación del «Caciocavallo Silano», tanto adyacentes como pertenecientes a las provincias indicadas en la zona geográfica.

— Método de obtención:

Está permitida la adición de suero natural obtenido en el proceso de transformación de la leche; de esta manera, se conservan las características organolépticas del producto. La duración mínima del período de curado se ha aumentado a 30 días, con el fin de preservar el alto nivel de calidad del queso. Asimismo, está permitida la modificación de la forma así como la aplicación de tratamientos externos, superficiales y transparentes siempre que no contengan colorantes y que se respete el color de la corteza.

Dichos tratamientos prolongan el período de conservación del producto, sin afectar en ningún modo las características ni la calidad del queso, evitando procesos anómalos causados por levaduras y/o mohos que pueden proliferar en la corteza.

— Etiquetado:

La DOP debe llevar indicado con marca térmica el número de identificación concedido por el *Consejo regulador del queso Caciocavallo Silano* a todo productor que figure en el sistema de control, de manera que se garantice la trazabilidad de la DOP en el mercado. Además, se indica el color del distintivo, así como su localización, lo que facilita la visualización e identificación del logotipo de la denominación.

— Requisitos nacionales:

Se elimina cualquier referencia a las normativas nacionales anteriores a la adopción del Reglamento (CEE) n° 2081/92.
