

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 329/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«QUESO DE MURCIA»

N° CE: ES-PDO-0105-01062-05.11.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques

3. Modification(s)

Introduction

Les cahiers des charges des appellations d'origine protégée «Queso de Murcia» et «Queso de Murcia al vino» ont été séparés. Les passages qui ne correspondent pas à la dénomination considérée («Queso de Murcia») ont été supprimés du nouveau cahier des charges.

Les modifications apportées et leur justification sont exposées ci-après.

Description du produit

- Matières premières: lait
 - Les exigences relatives à la charge bactérienne et à la présence de substances pharmacologiquement actives sont adaptées à celles prévues par la réglementation en vigueur.
 - La référence aux caractéristiques analytiques du lait «dans l'exploitation» est supprimée, étant donné que les exigences définies sont celles auxquelles le lait doit satisfaire en tant que matière première destinée à l'élaboration des fromages protégés, à tout moment où celles-ci sont contrôlées, que ce soit dans l'exploitation ou dans les fromageries.
 - La valeur du pourcentage de graisse admis pour le lait est modifiée et passe d'au moins 5 % à au moins 4,7 %.

Les matières grasses contenues dans le lait de chèvre de la race *murciana-granadina*, dans les élevages de la région de Murcie, diminuent progressivement au cours des six premiers mois de l'année pour atteindre leur valeur minimale en juillet (4,7 %).

La production de lait des 176 élevages caprins inscrits au registre des éleveurs du conseil régulateur s'élevait à 17 914 841 litres en 2012. Seuls quelque 3 127 613 litres de ce volume ont été transformés en fromage bénéficiant de l'AOP, après confirmation au moyen d'une analyse que le lait satisfait au critère de la teneur minimale de 5 % de matières grasses exigée dans la version originale des cahiers des charges.

La modification proposée repose sur l'hypothèse selon laquelle la production de ces fromages, enregistrée ces dernières années, continuera de croître, exigeant des quantités de plus en plus importantes de lait issu de ces élevages. Par ailleurs, force est de constater que la version originale des cahiers des charges prévoyait à juste titre une teneur minimale en matières grasses de 5 %, mais cette valeur représente la valeur moyenne pour cette race caprine sur l'ensemble de l'année. Cette valeur est très générique et on peut affirmer qu'elle ne correspond pas à l'évolution cyclique de la teneur en matières grasses, qui peut atteindre dans des conditions normales des valeurs minimales proches du chiffre visé par la présente demande de modification, et qu'elle ne la prévoit pas non plus.

- L'acidité sera mesurée exclusivement par la valeur du pH, cette mesure étant plus précise que celle obtenue par la mesure de la valeur Dornic.
- Produit fini:

afin de répondre aux nouvelles demandes du marché, la dimension des fromages est augmentée. Pour y parvenir, une étude analytique des valeurs limites inférieures et supérieures de la nouvelle fourchette présentée (déterminées en fonction des nouveaux paramètres définis au point E du nouveau cahier des charges «Obtention du produit»), dans laquelle il est confirmé que les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques fixées dans le cahier des charges initial sont respectées.

Caractéristiques physiques

«Queso de Murcia fresco»

Forme: La forme que doit présenter le produit est décrite plus en détail et la phrase suivant est insérée: «présentant des faces latérales droites ou légèrement bombées».

Les exigences définies dans le nouveau cahier des charges, adaptées aux nouvelles dimensions autorisées, sont les suivantes:

- poids: de 250 g à 3 kg
- diamètre maximal: 200 mm
- hauteur maximale: 120 mm
- rapport diamètre/hauteur: 1,5 minimum-2,2 maximum

«Queso de Murcia curado»

Forme: La phrase «présentant des faces latérales légèrement bombées» est insérée afin de donner une description plus large du produit.

Les exigences définies dans le nouveau cahier des charges, adaptées aux nouvelles dimensions autorisées, sont les suivantes:

- poids: de 250 g à 2,6 kg
- diamètre maximal: 190 mm
- hauteur maximale: 100 mm
- rapport diamètre/hauteur: 1,5 minimum-2,2 maximum

Ces caractéristiques résumet et simplifient les informations figurant dans le cahier des charges original. Une valeur maximale a été fixée pour le diamètre et la hauteur des pièces de fromage et le rapport diamètre/hauteur est introduit afin de garantir la proportionnalité des fromages.

Le rapport diamètre/hauteur (1,5-2,2) décrit est également le résultat du rapport entre les valeurs moyennes minimales et maximales pour la hauteur (8 à 12 cm pour le «Queso de Murcia fresco» et 7 à 9 cm pour le «Queso de Murcia curado») et pour le diamètre (12 à 18 cm) figurant dans le cahier des charges original. Ce rapport permet de conserver la forme originale du fromage, quelle que soit la taille du moule utilisé par chaque fromagerie, à condition de garantir un poids de 250 à 3 000 g pour le «Queso de Murcia fresco» et de 300 à 2 600 g pour le «Queso de Murcia curado».

L'étude justificative de l'Université de Murcia intitulée «Informe de valoración de la propuesta de modificaciones de parámetros físicos del queso Murcia DOP» (Rapport d'évaluation des modifications proposées des paramètres physique de l'AOP «Queso de Murcia») figure en annexe. La conclusion de cette étude est que les nouveaux formats préservent les caractéristiques chimiques et sensorielles originales.

Caractéristiques organoleptiques

Le paragraphe relatif aux caractéristiques organoleptiques est étoffé et fournit une description plus détaillée de la croûte et de la pâte.

«Queso de Murcia fresco»

Le nouveau cahier des charges est complété et modifié par la description suivante:

CROÛTE:

- Consistance: caractéristiques identiques à celles de la pâte
- Couleur: blanc
- Aspect: absence de croûte. Faces latérales droites ou légèrement bombées avec des dessins de type «tresse de paille». Faces horizontales lisses ou avec des dessins de type «fleur». Bords arrondis.

PÂTE:

- consistance: entre molle et ferme;
- texture: élastique, tendre, humide et non adhérente;
- aspect/structure: presque sans trou, pouvant parfois présenter des trous répartis de manière inégale;
- couleur: blanc brillant;
- parfum: lactique frais et de lait de chèvre, de faible intensité;
- goût: intensité moyenne à faible et peu persistante. Peu salé et peu sucré. Arômes des familles lactiques fraîches (lait frais, crème fraîche). Goût résiduel de lait de chèvre.

«Queso de Murcia curado»

Le nouveau cahier des charges est complété et modifié par la description suivante:

CROÛTE:

- Consistance: dure.
- Couleur: variable allant de jaune cireux à ocre, en fonction de la durée d'affinage.
- Aspect: croûte lisse (sans dessin), fine et sans fissures; faces latérales droites ou légèrement bombées. Des tâches de moisissures peuvent apparaître.

PÂTE:

- Consistance: ferme et compacte.
- Texture: faible élasticité, devenant friable et sableuse dans les fromages dont le degré d'affinage est élevé.
- Aspect/structure: présence de trous de taille variable, répartis de manière inégale.
- Couleur: sous la croûte, on constate la présence d'un cercle de transition jusqu'à la pâte. Couleur blanc mat qui devient jaune-ocre dans les fromages plus affinés.
- Parfum: d'intensité moyenne à faible. Des notes des familles lactique (beurre), animale (chèvre) ou végétale (foin, fruits secs) peuvent apparaître et même prendre, dans les fromages plus affinés, des notes de la famille torréfiée (grillé, caramel).
- Goût: persistant, peu acide, peu sucré et moyennement salé, faible sensation de piquant dans les fromages plus affinés. Arômes des familles lactique, animale ou végétale, pouvant aller jusqu'à la famille torréfiée dans les fromages plus affinés.

Éléments prouvant que le produit est originaire de ladite aire géographique

Cette exigence est introduite afin de préserver à tout moment l'origine des produits:

«les fromageries doivent disposer de systèmes d'élaboration qui empêchent les croisements avec d'autres produits».

Il en va de même pour les caves d'affinage et de stockage; le produit devra être identifié et conservé bien séparément des autres fromages qui ne bénéficient pas de l'appellation d'origine protégée.

L'utilisation d'une plaque de caséine est introduite comme système d'identification du «Queso de Murcia».

Il est fait référence au fait que le nombre de contre-étiquettes utilisées par les établissements de production dépendra de la quantité, de la dimension et du type de fromage élaboré ainsi que de ses présentations commerciales (fromages entiers, en portions, en tranches et râpés).

Description de la méthode d'obtention du produit

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Queso de Murcia» définit, sur la base des critères de races établis, les exigences morphologiques auxquelles les chèvres de la race murcienne doivent répondre, le lait de celles-ci étant destiné à l'élaboration des fromages protégés par ladite dénomination.

Lors de la rédaction du cahier des charges initial, il n'a pas été tenu compte de la dérive génétique et il est donc jugé opportun d'introduire une nuance dans le nouveau cahier des charges en autorisant un écart de 3 % de défauts morphologiques pour la race murcienne, en raison de la dérive génétique.

Modifications visant à préciser davantage la méthode d'obtention du produit

- La limitation de la fréquence de la traite à une fois par jour est supprimée. Cette modification s'explique par les progrès technologiques intervenus dans le matériel de traite et les systèmes de contrôle de qualité du lait au cours de ces dernières années, qui permettent également de traire cette race de chèvres deux fois par jour comme toute autre race caprine ou ovine destinée à la production laitière.
- Dans la partie relative au travail du grain, la phase d'égouttage a été ajoutée afin de décrire plus largement la méthode de travail. Le paragraphe suivant est inséré:

«une fois le travail du grain terminé, on laisse le petit-lait ainsi obtenu s'écouler et il reste le caillé qui est préparé pour le moulage».

Le terme «adéquat» est supprimé lorsque l'on fait référence à la consistance du grain, étant donné qu'il ne s'agit pas d'une réelle exigence.
- Les méthodes possibles pour mettre le caillé dans les moules sont définies comme suit: «par des moyens manuels ou mécaniques».
- Afin d'apporter des précisions supplémentaires au processus, un paragraphe relatif au démoulage est inséré:

«Démoulage. À l'issue du temps nécessaire au pressage du caillé, les fromages sont extraits des moules».
- Il est précisé la partie des moules destinés à l'élaboration du «Queso de Murcia fresco» sur laquelle figurent les dessins en forme de tresse de paille (sur les faces latérales).

Modifications de la méthode d'obtention du produit

- La mention du filtrage a été supprimée, puisque le filtrage est inclus dans le système actuel de traite et que cette étape n'est pas nécessaire à l'élaboration du produit. Il en va de même pour les processus de déchargement du lait et de stockage dans des cuves ainsi que pour la pasteurisation ultérieure; les cuves et les pasteurisateurs disposent de filtres permettant d'éliminer les impuretés du lait.
- La durée de la phase de caillage du «Queso de Murcia curado» est raccourcie et passe de 40 à 60 minutes à 30 à 60 minutes. Cette modification s'explique par:
 - la disponibilité sur le marché de nouvelles présures, avec des intensités d'action différentes, et de ferments lactiques plus actifs;
 - la composition du lait (matières grasses et protéines) qui se modifie légèrement selon le point de la courbe de lactation auquel le lait a été collecté.
- Dans la partie relative au découpage, le critère relatif à la taille des grains de caillé résultant du découpage de celui-ci est supprimé, parce que l'on considère qu'il incombe à chaque établissement de fixer cette taille en fonction du processus utilisé. En tout état de cause, le produit final doit respecter les exigences prévues dans le cahier des charges.
- La durée de la phase de pressage du «Queso de Murcia curado» est modifiée et passe de 2 à 4 heures à 1 à 4 heures. Cette modification est motivée par les nouvelles dimensions des fromages qui sont plus petites et nécessitent une durée de pressage plus courte. La durée maximale de pressage du «Queso de Murcia fresco» est fixée à 2 heures (si le pressage du fromage est effectué, car cette phase n'est pas obligatoire dans l'élaboration de ce type de fromage).
- Dans la partie relative au salage, l'obligation d'utiliser une concentration saline de 16 Bê maximum pour le «Queso de Murcia fresco» et de 20 Bê maximum pour le «Queso de Murcia curado» est supprimée. Le temps pendant lequel le produit reste dans la concentration saline demeure inchangé et la valeur de la concentration est laissée à l'appréciation de l'opérateur, pour autant que le produit soit conforme aux caractéristiques finales définies dans le cahier des charges.
- La fourchette de valeur pour l'humidité relative dans les caves d'affinage est adaptée à la méthode de travail actuelle, passant d'un minimum de 80 % à des valeurs comprises entre 70 et 90 %, sans pour autant modifier les exigences relatives au produit final définies dans le cahier des charges.

- La durée minimale d'affinage est modifiée pour le «Queso de Murcia curado» et passe de 60 à 120 jours. L'augmentation de la durée de la période d'affinage se traduit par une augmentation de la teneur en extrait sec total du fromage, tout en préservant les teneurs en matières grasses et en protéines sur l'extrait sec total. En ce qui concerne les caractéristiques sensorielles, l'expérience du jury de dégustation indique que les paramètres de couleur, de parfum, de texture, de goût et de persistance s'accroissent sensiblement dans les fromages de 160 jours par rapport à ceux de 60 jours. Cette modification n'affecte en rien les exigences physico-chimiques et organoleptiques établies dans le cahier des charges.
- La durée minimale d'affinage pour les pièces d'une dimension identique ou d'un poids inférieur à 500 g est fixée à 60 jours pour le «Queso de Murcia curado».

Modifications en application de la réglementation en vigueur

- La température de conservation et les systèmes autorisés pour la collecte et le transport du lait sont adaptés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (transport dans des camions citernes isothermes et température du lait dans la cuve inférieure ou égale à 6 °C).
- Les enzymes utilisées dans le caillage ne sont plus celles indiquées par la structure de contrôle mais sont adaptées à la législation en vigueur (numéro de registre sanitaire et agrément pour un usage alimentaire).
- Les différents moules disponibles sur le marché, autorisés par la réglementation en vigueur (numéro de registre sanitaire et agrément pour un usage alimentaire), peuvent être utilisés, sans approbation préalable de la structure de contrôle, pour autant que leur dimension soit appropriée afin que les fromages, à l'issue du processus d'affinage, présentent la forme, les dimensions et le poids définis.

Lien

Certains aspects de la spécificité de l'aire géographique et des rubriques qui s'y rapportent sont précisés et résumés.

Le point a) historique du cahier des charges original est mis à jour et certains paragraphes faisant uniquement référence au «Queso de Murcia al vino» sont supprimés.

Les données obsolètes ou décrivant simplement la situation du secteur lors de la présentation de la première demande d'enregistrement sont également supprimées:

«qui est aujourd'hui connue sous le nom d'Acrimur et compte 54 élevages murciens, est chargée de la tenue et de la protection du livre généalogique de la race ainsi que du contrôle laitier par l'intermédiaire du Núcleo (Nucleomur)».

«et, à la fin du millénaire, deux nouvelles fromageries d'une capacité de 1 000 l/jour, en construction, viendront s'ajouter».

«Les fromages faisant l'objet des protections demandées, étaient réglementés par l'ordonnance du 11 juin 1990 de la *Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca*, relative à la réglementation spécifique applicable aux fromages de chèvre bénéficiant de la dénomination "Producto de Calidad de Murcia" (produit de qualité de Murcie). Compte tenu de la nécessité de pouvoir déroger à cette réglementation et conformément aux indications de la Commission, l'option retenue consistait à demander la protection des appellations d'origine».

«L'organisation du secteur a été récemment améliorée grâce à la création de l'*Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia* (Aquemur), constituée de huit fromageries qui transforment environ

25 000 litres de lait de chèvre par jour et qui s'efforcent de parvenir non seulement à préserver le caractère typique des fromages de la région, en essayant d'éviter que le lait ne soit expédié vers des industries étrangères, mais aussi à améliorer les conditions de qualité et de prix de ce lait et du fromage qui est ainsi obtenu.»

Diverses informations qui n'apportent rien au lien entre le produit et le milieu sont supprimées du point b) milieu naturel, et notamment:

«L'aire de production du lait de chèvre murcienne et d'élaboration du fromage se caractérise par des reliefs et des paysages très variés ...».

«Le relief est complexe et culmine avec les hautes montagnes bétiques du Nord-Ouest. D'un point de vue géologique ...»

«En 1996, la superficie occupée par des cultures ...»

L'affirmation selon laquelle cette race caprine n'est traitée qu'une fois par jour est supprimée du point c) conditions d'élevage et alimentation du cahier des charges original. Dans ce point, les aspects de reproduction non pertinents sont également résumés en ces termes «progrès génétique, poursuite des activités sexuelles du mâle, etc.»

Règles spécifiques relatives au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Dans le cadre de l'adaptation aux nouvelles tendances du marché, la commercialisation du fromage en portions, en tranches et râpé est autorisée, à condition qu'il soit emballé et que son origine soit clairement mentionnée.

L'élaboration de fromages en portions, en tranches ou râpés et leur conditionnement ultérieur, de même que le conditionnement des fromages entiers, peut se dérouler dans des établissements situés en dehors de l'aire de production qui ont adopté et respectent le code de conduite établi pour garantir la traçabilité et l'origine du produit fini. Cette modification est apportée afin de respecter l'article 8 du règlement (CE) n° 1898/2006.

Étiquetage

Le logotype de l'appellation d'origine protégée «Queso de Murcia» est intégré dans le cahier des charges afin de permettre une identification appropriée du produit.

Législation

La législation est mise à jour tant au niveau national que des régions autonomes.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«QUESO DE MURCIA»

N° CE: ES-PDO-0105-01062-05.11.2012

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination**

«Queso de Murcia»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Deux types de fromage sont protégés:

- «Queso de Murcia fresco» sans affinage,
- «Queso de Murcia curado».

3.2.1. «Queso de Murcia fresco»

Il s'agit d'un fromage gras, à pâte légèrement pressée et non cuite, non affiné.

Il présente les caractéristiques suivantes:

— Physiques:

Forme: cylindriques avec des faces latérales droites ou légèrement bombées

Poids: de 250 g à 3 kg

Diamètre maximal: 200 mm

Hauteur maximale: 120 mm

Rapport diamètre/hauteur: 1,5 minimum-2,2 maximum

— Chimiques:

Matières grasses: au moins 45 % sur l'extrait sec

Protéines: au moins 32 % sur l'extrait sec

Extrait sec: au moins 40 %

pH: au moins 6,5

— Organoleptiques:

CROÛTE:

— Consistance: caractéristiques identiques à celles de la pâte

— Couleur: blanc

— Aspect: absence de croûte. Faces latérales droites ou légèrement bombées avec des dessins de type «tresse de paille». Faces horizontales lisses ou avec des dessins de type «fleur». Bords arrondis.

PÂTE:

— consistance: entre molle et ferme;

— texture: élastique, tendre, humide et non adhérente;

— aspect/structure: presque sans trou, pouvant parfois présenter des trous répartis de manière inégale;

— couleur: blanc brillant;

— parfum: lactique frais et de lait de chèvre, de faible intensité;

— goût: intensité moyenne à faible et peu persistante. Peu salé et peu sucré. Arômes des familles lactiques fraîches (lait frais, crème fraîche). Goût résiduel de lait de chèvre.

3.2.2. «Queso de Murcia curado»

Il s'agit d'un fromage gras, à pâte pressée et non cuite.

À l'issue de son affinage, il présente les caractéristiques suivantes:

— Physiques:

Forme: cylindrique avec des bords droits mais pas nets et des faces latérales légèrement arrondies.

Poids: de 250 g à 2,6 kg

Diamètre maximal: 190 mm

Hauteur maximale: 100 mm

Rapport diamètre/Hauteur: 1,5 minimum-2,2 maximum

— Chimiques:

Matières grasses: au moins 45 % sur l'extrait sec

Protéines: au moins 32 % sur l'extrait sec

Extrait sec: au moins 55 %

pH: au moins 5 après le saumurage

— Organoleptiques:

CROÛTE:

— Consistance: dure

— Couleur: variable allant de jaune cireux à ocre, en fonction de la durée d'affinage.

— Aspect: croûte lisse (sans dessin), fine et sans fissures; faces latérales droites ou légèrement bombées. Des tâches de moisissures peuvent apparaître.

PÂTE:

— Consistance: ferme et compacte

— Texture: faible élasticité, devenant friable et sableuse dans les fromages dont le degré d'affinage est élevé.

— Aspect/structure: présence de trous de taille variable, répartis de manière inégale.

— Couleur: sous la croûte, on constate la présence d'un cercle de transition jusqu'à la pâte. Couleur blanc mat qui devient jaune-ocre dans les fromages plus affinés.

— Parfum: d'intensité moyenne à faible. Des notes des familles lactique (beurre), animale (chèvre) ou végétale (foin, fruits secs) peuvent apparaître et même prendre, dans les fromages plus affinés, des notes de la famille torréfiée (grillé, caramel).

— Goût: persistant, peu acide, peu sucré et moyennement salé, faible sensation de piquant dans les fromages plus affinés. Arômes des familles lactique, animale ou végétale, pouvant aller jusqu'à la famille torréfiée dans les fromages plus affinés.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le lait servant à l'élaboration des fromages protégés est un produit entièrement naturel, provenant de la traite des chèvres murciennes des élevages situés dans l'aire géographique, qui présente les caractéristiques suivantes:

— charge bactérienne égale ou inférieure à 1 500 000 colonies de germes par ml.

— Absence de substances pharmacologiquement actives.

— Les caractéristiques analytiques du lait sont les suivantes:

- Protéines: 3,4 % minimum
- Matières grasses: 4,7 % minimum
- Extrait sec total: 13,4 % minimum
- pH: 6,5 minimum

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

L'alimentation des caprins respectent les pratiques traditionnelles, à savoir l'exploitation directe des pâturages et/ou des sous-produits de l'aire de production.

Les sources d'alimentation de la chèvre murcienne sont les suivantes:

- pâturage saisonnier composé d'une végétation naturelle, essentiellement arbustive, de faible valeur nutritive mais qui, en raison de ses caractéristiques distinctives, a une influence sur les aspects sensoriels du fromage;
- utilisation permanente de sous-produits, essentiellement de la paille de céréales, des feuilles de vigne, des feuillages d'olivier, des coquilles d'amande, de la pulpe d'agrumes, de la chaume de produits horticoles et des déchets de l'industrie de la conserve très présente dans la région de Murcie;
- complément à haute valeur nutritive, à base de semences et de foin de luzerne.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait ainsi que l'élaboration et l'affinage du «Queso de Murcia» ont lieu dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le «Queso de Murcia» peut être commercialisé en portions, en tranches ou râpé, à condition qu'il soit emballé et que son origine soit clairement mentionnée.

L'élaboration de fromages en portions, en tranches ou râpés et leur conditionnement ultérieur, de même que le conditionnement des fromages entiers, peut se dérouler dans des établissements situés en dehors de l'aire de production qui ont adopté et respectent le code de conduite établi pour garantir la traçabilité et l'origine du produit fini.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les étiquettes commerciales doivent obligatoirement comporter la mention: «Denominación de Origen Protegida "Queso de Murcia" ou DOP "Queso de Murcia"».

De plus, une contre-étiquette délivrée par l'organe de contrôle du conseil régulateur et munie du logotype de la dénomination est apposée sur tous les fromages, d'une manière ne permettant aucune réutilisation ultérieure.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est constituée de l'ensemble des communes de la province de Murcie, située au sud-est de l'Espagne.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

a) historique

En ce qui concerne la transformation du lait de chèvre murcienne en fromage, A. Panés assurait déjà dans son livre intitulé «La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora», (1922), qu'à Jumilla et Yecla, les habitants élaboraient le fromage destiné à la consommation locale et l'exportait même vers Alicante. Ce fromage pouvait être mou pour une consommation immédiate

ou affiné par caillage du lait avec du caillé de chevreau; une fois prête, la pâte est placée dans des petits moules et l'affinage consiste à saler les pièces. Toutes ces manipulations permettent d'obtenir un fromage très dur au goût excellent, très prisé sur le marché.

Dans d'autres cas, les bergers, surtout dans les zones de montagne, élaboraient eux-mêmes des fromages artisanaux, presque toujours frais, sans ajouter de culture, car une fois bouilli, le lait était caillé avec du vinaigre ou du citron.

Le manuel intitulé «Quesos, Queseros y Quesómanos», (Canut, 1988), atteste de la tradition de l'élaboration de fromage frais de chèvre dans tous les foyers de chevriers de la région de Murcie et de l'existence d'une habitude, outre la consommation familiale, de commercialisation de ce fromage sur le marché local.

b) naturel

La région de Murcie est située dans la zone la plus aride d'Europe et présente des caractéristiques climatiques propres, très différenciées des autres régions, parmi lesquelles la faible pluviométrie et des températures élevées enregistrées, qui se traduisent par un important déficit en ressources hydriques et une végétation principalement arbustive avec peu d'herbe, de type méditerranéenne.

Du point de vue de l'élevage, les pâturages riches en alfa, en labiées et en cistacées sont quant à eux très courants et régulièrement exploités pour l'élevage extensif.

c) conditions d'élevage et alimentation

La chèvre murcienne est sexuellement active tout au long de l'année, ce qui permet de réduire le caractère saisonnier de la production laitière.

Les pratiques traditionnelles en ce qui concerne l'alimentation des caprins, à savoir l'exploitation directe des pâturages, des sous-produits et de certains complément à haute valeur nutritive traditionnels de l'aire de production, confèrent au produit des caractéristiques distinctives qui influent sur certains aspects sensoriels du fromage.

5.2. *Spécificité du produit*

Le premier facteur qui donne au «Queso de Murcia» sa spécificité est le lait de chèvre de la race murcienne, reconnu au niveau international en raison de sa composition particulièrement riche en matières grasses et en protéines, qui confère aux fromages une spécificité très marquée en ce qui concerne leurs caractéristiques sensorielles qui les distinguent des autres fromages d'apparence similaire.

Le «Queso de Murcia fresco» se différencie et se reconnaît par sa forme cylindrique avec des faces latérales comportant le dessin d'une «tresse de paille». La couleur blanche intense et brillante tant de la pâte que de l'ensemble de la surface du fromage revêt une importance particulière.

Le «Queso de Murcia curado» se distingue et se reconnaît par sa forme cylindrique et sa croûte lisse, d'une couleur naturelle jaune cireux à ocre pour les pièces les plus affinées. Sa pâte est ferme et compacte avec des trous d'origine mécanique, d'une couleur variable allant du blanc ou marbré jaunâtre.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La région de Murcie a façonné au fil de l'histoire un cadre géographique unique, caractérisé par un climat semi-aride propice à l'élevage d'une race caprine rustique et productive telle que la chèvre *murciana-granadina*. Le manque de ressources alimentaires a favorisé le développement de toute une culture fromagère et d'élevage locale, dans laquelle le facteur humain a joué un rôle décisif au moment de définir les stratégies d'exploitation des ressources (en particulier, les pâturages pauvres et les sous-produits agricoles) et de transformation d'une denrée périssable telle que le lait en

un produit transformé comme le fromage. L'activité fromagère ancestrale de cette région a été liée pendant des siècles à l'élaboration artisanale de ces fromages, qui faisait appel à certains procédés et techniques qui distinguaient nettement le «Queso de Murcia», notamment par sa couleur jaune cireux ou par son long affinage. Cette activité, comme cela a été illustré, a supposé le développement et le maintien d'un ensemble de facteurs humains dépendant des anciens bergers et fromagers, tels que la connaissance des systèmes locaux de production et de transformation du lait de chèvre, qui reposent sur des pratiques et méthodes traditionnelles qui ont permis de préserver cette activité et ce produit jusqu'à nos jours.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=834&IDTIPO=11&RASTRO=c214\\$m1185,34701](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=834&IDTIPO=11&RASTRO=c214$m1185,34701)

⁽⁴⁾ Cf. note 3.