

ANUNCIS**DEPARTAMENT D'ACCIÓ CLIMÀTICA, ALIMENTACIÓ I AGENDA RURAL****ANUNCI pel qual es dona publicitat a la sol·licitud de registre de la Indicació Geogràfica Protegida Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa i al seu document únic.**

El Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre, sobre els règims de qualitat dels productes agraris i alimentaris, estableix el procediment per a la inscripció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agroalimentaris en el registre comunitari i a aquests efectes determina que correspon a les autoritats nacionals l'examen i la tramitació de les sol·licituds d'inscripció presentades en el seu territori.

L'article 128 de l'Estatut d'autonomia de Catalunya estableix que correspon a la Generalitat de Catalunya, respectant l'article 149.1.13 de la Constitució, la competència exclusiva sobre denominacions d'origen i altres mencions de qualitat. Així mateix, segons l'article 189 de l'Estatut, la Generalitat aplica i executa el dret de la Unió Europea en l'àmbit de les seves competències.

La Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària (DOGC núm. 3915, d'1.7.2003), i el Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei esmentada (DOGC núm. 4670, de 6.7.2006), estableixen el marc normatiu aplicable a les denominacions d'origen i a les indicacions geogràfiques protegides a Catalunya.

En virtut d'aquesta normativa, el 31 de desembre de 2021, l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA) va presentar la sol·licitud d'inscripció de la Indicació Geogràfica Protegida Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa davant el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

La Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia ha estudiat la documentació presentada i, després de sol·licitar documentació complementària, l'expedient s'ha completat satisfactòriament.

En compliment de l'article 49 del Reglament (UE) 1151/2012, l'autoritat corresponent de l'Estat membre ha d'iniciar un procediment nacional d'oposició que garanteixi la publicació adequada de la sol·licitud i que estableixi un termini raonable durant el qual qualsevol persona física o jurídica que tingui un interès legítim i estigui establerta o resideixi en el seu territori pugui oposar-s'hi.

D'acord amb l'article 6.2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, escau donar publicitat a la sol·licitud de registre de la Indicació Geogràfica Protegida Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa per un termini de dos mesos comptat des de l'endemà de la data de publicació d'aquesta Resolució al DOGC i al BOE.

D'acord amb l'article 52 de la Llei 26/2010, de 30 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, les persones que tinguin interès a examinar l'expedient, el podran consultar al Tauler de la Seu electrònica de la Generalitat de Catalunya (e-tauler) a l'adreça <http://tauler.gencat.cat> durant el període de dos mesos. Dins d'aquest termini, les persones interessades podran formular-hi les al·legacions que creguin convenients.

Barcelona, 19 d'abril de 2022

David Mascort Subiranas

Secretari general

Annex

Document únic

CVE-DOGC-A-22109015-2022

Formatge Garrotxa

DOP () IGP (X)

1. Nom

Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa

2. Estat membre o tercer país

Espanya

3. Descripció del producte agrícola o alimentari

3.1 Tipus de producte (enumerat en l'annex XI)

Classe 1.3 Formatges

3.2 Descripció del producte que es designa amb el nom indicat al punt 1

La IGP Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa és un formatge elaborat exclusivament amb llet sencera de cabra, de coagulació mixta i amb l'escorça recoberta d'una capa de fong gris blavós que fa l'aspecte cendrós i cotonat d'una pell florida.

El formatge emparat per aquesta IGP presenta les característiques següents:

- Morfològiques: forma cilíndrica regular amb les vores arrodonides. La seva alçada no pot superar el seu diàmetre. Hi ha dos formats, un d'1 kg i l'altre de 0,5 kg, ± 100 i 50 g, respectivament. El format petit té un diàmetre de 10,5 cm ± 1 cm i el format gran un diàmetre de 14,5 cm ± 1 cm.

- Organolèptiques:

La pasta és d'un color blanc trencat i de textura tancada i consistent.

Les sensacions olfactives són d'intensitat mitjana amb predomini d'olors de llet fresca de cabra i de mantega a l'interior, i, en canvi, a la crosta són detectables notes olfactives d'humitat de celler. En boca, predominen les notes de la família làctia.

3.3 Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal) i matèries primeres (únicament en el cas dels productes transformats)

Llet de cabra, ferments lactis, clorur càlcic (opcional), quall i sal.

3.4 Fases específiques de la producció que s'han de dur a terme en la zona geogràfica definida

Totes les fases de producció d'aquest formatge es porten a terme en la zona geogràfica delimitada.

Les fases són: recepció i emmagatzematge, pasteurització, maduració de la llet, coagulació, tallat, emmotllat, premsat, salat, assecat, maduració i envasat.

El procés de maduració i el creixement del fong són etapes decisives en l'elaboració del Formatge Garrotxa, fets que li donen les característiques particulars. Té lloc a temperatura entre 7-14° C i una humitat relativa superior al 70%. Els formatges es voltegen fins a obtenir una escorça de color gris i aspecte cendrós i cotonat de forma homogènia a causa del creixement superficial dels fongs, que en cap cas no podran ser inoculats artificialment. El temps mínim de maduració és de 21 dies.

La figura del formatger en aquesta fase és fonamental, ja que durant la maduració s'eviten els procediments mecànics i no es fa ús de cap utensili que pugui malmetre la capa de fong del formatge. Contràriament, requereix l'acció manual, el coneixement, el saber fer i l'experiència del formatger. A mesura que va creixent el fong, en les condicions adequades de temperatura i humitat relativa, el formatger el va pentinant amb les mans amb cura de no eliminar-lo, ans al contrari, ajuda el seu creixement homogeni a la crosta del formatge i

CVE-DOGC-A-22109015-2022

la disseminació per la cambra de maduració.

Per aquests motius, el factor humà és imprescindible per potenciar les condicions tècniques que permetran obtenir un bon Formatge Garrotxa.

L'envasat del producte és una operació important i delicada que cal que faci el formatger per poder garantir que no es malmeti la crosta característica del formatge.

3.5 Normes especials sobre el tall en llenques, el rallat, l'envasat, etc. del producte al qual es refereix el nom registrat

Les peces individuals de formatge seran envasades amb materials respectuosos com ara el paper o dins de caps de cartró, de tal manera que no es malmeti la pell florida de la crosta del formatge.

No són permesos processos d'envasat mitjançant tecnologia de buit o similars que no preservin la pell florida.

3.6 Normes especials sobre l'etiquetat del producte al qual es refereix el nom registrat

A l'etiqueta de les peces de formatge, haurà de figurar de manera obligatòria el nom Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa acompanyat de la menció Indicació Geogràfica Protegida (o l'acrònim IGP), el logotip propi de la IGP i el símbol d'IGP de la UE.

Reproducció del logotip propi:



4. Descripció succinta de la zona geogràfica

L'àmbit geogràfic de la Indicació Geogràfica Protegida Formatge Garrotxa engloba la totalitat de la Comunitat Autònoma de Catalunya.

5. Vincle amb la zona geogràfica

El vincle que uneix el Formatge Garrotxa i la seva regió d'elaboració es basa sobretot en la reputació i en les característiques qualitatives que es deriven del mètode de fabricació específic aplicat, on el saber fer dels formatgers és un punt primordial.

La zona d'elaboració d'aquest formatge ha estat històricament un lloc de producció de llet de cabra i d'elaboració de formatges. Prova d'això és la gran quantitat de tipus de formatges de cabra elaborats que persisteixen actualment en tot el territori.

A començaments dels 80, a causa d'un augment espectacular de la producció de llet de cabra (es va passar de 156.000 litres l'any 1973 a 1.300.000 litres l'any 1983), uns ramaders del sector situats a la comarca de la Garrotxa van encarregar a Ramon Badia i Enric Canut (especialistes formatgers) l'assessoria per elaborar un formatge madurat que donés sortida a l'excedent de llet de cabra que tenien. Els especialistes van recuperar la recepta d'elaboració d'un formatge madurat de cabra que s'elaborava antigament a la zona i hi van incorporar els coneixements tecnològics que hi havia als anys 80, van tipificar-lo i així va ser com el Formatge Garrotxa va començar a prendre el seu nom (per la localització de la zona on es va elaborar).

Paral·lelament a la recuperació d'aquest formatge a la zona de la Garrotxa, a partir dels anys 80 es produeix un fenomen d'èxode de joves procedents de zones urbanes cap a zones rurals, especialment cap a zones de

CVE-DOGC-A-22109015-2022

muntaña. Alguns d'aquests joves neorurals van seguir els cursos d'elaboració de formatges artesans impartits en aquell moment a una escola d'agricultura especialitzada i reconeguda (Torre Marimon) on s'ensenyava la tecnologia i el saber fer del Formatge Garrotxa i el van elaborar com a tal després a les seves formatgeries ubicades a tot Catalunya.

La qualitat del Formatge Garrotxa és el resultat de l'habilitat i experiència dels seus productors que desenvolupen un paper fonamental en la qualitat i les propietats del Formatge Garrotxa. Se sap que eren pocs formatgers els qui elaboraven Formatge Garrotxa en el seu inici a causa de la dificultat de la seva tècnica d'elaboració, i a la cura que necessita durant la maduració per obtenir una pell florida adequada i abundant. Els formatgers any rere any han adquirit l'expertesa per manipular el formatge delicadament amb les seves mans i per evitar procediments mecànics, sense fer ús de cap utensili que pugui malmetre la capa de fong del Formatge Garrotxa.

El caràcter específic del Formatge Garrotxa és la pell florida que envolta la seva escorça amb aparença de color grisós o blavós i tacte cotonat. És un cas peculiar pel que fa als formatges comercialitzats a la resta de l'Estat espanyol i a la resta d'Europa, ja que és l'únic formatge de cabra, de quallada mixta, que s'elabora i es madura deixant-t'hi créixer uns fongs a la crosta que li donen un aspecte distintiu i el protegeixen durant la seva comercialització fins al seu consum.

El Formatge Garrotxa és conegut comunament com a Formatge de Pell Florida per l'aspecte extern del fong.

El Formatge Garrotxa és un producte molt apreciat pels consumidors, vinculat al territori de Catalunya, i constitueix un element indissociable de la seva cultura. És un símbol, no només del patrimoni formatger, sinó també del patrimoni cultural català a causa del seu vincle amb la societat i dels canvis i moviments socioeconòmics d'aquesta societat. A poc a poc, el renom d'aquest producte s'ha anat estenent fora de les fronteres del seu territori d'elaboració i actualment ja s'està distribuint a diferents països europeus com ara Suècia, Portugal, Andorra, Grècia, Dinamarca i Alemanya, i arreu del món: a Mèxic, els Estats Units, el Canadà, el Japó i Rússia.

La seva popularitat i reconeixement són indiscutibles, com testimonien la quantitat de referències en llibres especialitzats, catàlegs oficials i Internet dedicades al producte i la presència indiscutible d'aquest formatge a fires i concursos. Aquest formatge ha estat reconegut amb nombrosos premis, medalles d'or, plata i bronze en diferents concursos autonòmics i estatals, jutjats per panels sensorials d'experts en formatges, com el Concurs de Formatges Artesans del Pirineu a la Seu d'Urgell, Formatges Artesans de la Fira de Lladó, Lactium, Premios Cincho, Mejores Quesos Españoles o Gourmetquesos, fet que prova la sòlida reputació del Formatge Garrotxa i la qualitat elevada d'aquest producte.

(22.109.015)