

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2000/C 131/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: —

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Institut national des appellations d'origine

Dirección: 138, Champs Élysées, F-75008 París

Teléfono: (33-1) 53 89 80 00

Fax: (33-1) 42 25 57 97

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Syndicat interprofessionnel du bleu du Vercors

2.2 Dirección: Maison du Parc, F-38250 Lans-en-Vercors

2.3 Composición: Productor/transformador (x) Otros ()

3. Tipo de producto: Categoría 1-3 Quesos

4. Descripción del pliego de condiciones:

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre:* Bleu du Vercors-Sassenage

4.2. *Descripción:* El «Bleu du Vercors-Sassenage» es un queso de pasta azul, sin prensar ni cocer, en forma de cilindro achatado con base convexa, con un diámetro de 27 a 30 cm, una altura de 7 a 9 cm y un peso que oscila entre los 4 y los 4,5 kg; se trata de un queso curado cuya corteza presenta una flor fina constituida por una ligera pelusa blanca similar al moho, que puede admitir un vetado de un color del anaranjado al marfil, generado por levaduras y bacterias de maduración.

4.3. *Zona geográfica:* La zona de producción de la denominación de origen controlada «Bleu du Vercors-Sassenage» se extiende, en el interior del Macizo de Vercors, a trece municipios del departamento de Drôme y a catorce municipios del departamento de Isère.

4.4. *Prueba del origen:* Hallamos indicios de la fabricación de este queso en el Macizo de Vercors desde el siglo XIV. En junio de 1338, una carta del barón Albert de Sassenage autorizaba a los habitantes a vender sus quesos con entera libertad. El renombre de este queso está documentado en numerosos escritos; así, por ejemplo, el Gran Diccionario Universal de Pierre Larousse, del siglo XIX, se refiere al rey Francisco I como un gran adepto al mismo. El método tradicional de fabricación de este queso en las explotaciones se ha mantenido hasta principios del siglo XX. En 1933, una central lechera emprendió la fabricación del «Bleu du Vercors» de acuerdo con la receta tradicional. Más recientemente, la fabricación artesanal ha experimentado un nuevo auge. Todo queso comercializado con el nombre de la denominación de origen controlada debe exhibir una señal de identificación que permita conocer el establecimiento de fabricación y hacer un seguimiento del producto.

- 4.5. Método de obtención: La leche utilizada para la fabricación de la denominación de origen controlada «Bleu du Vercors-Sassenage» debe proceder exclusivamente de rebaños de vacas de raza Montbéliarde, Abondance o Villarde. Los animales deben alimentarse de forraje procedente, de la zona geográfica delimitada. Ha de utilizarse leche de vaca entera o, en su caso, parcialmente desnatada, procedente, a lo sumo, de los cuatro últimos ordeños. Los quesos se fabrican a partir de una leche calentada cuya temperatura no puede exceder de 76°C, e inoculada de *Penicillium roqueforti*. La coagulación debe realizarse con cuajo a una temperatura comprendida entre 31 y 35°C. La cuajada se remueve y moldea en varias capas, sin prensarla. Los quesos se salan en moldes individuales, no debiendo durar el salado más de tres días. La curación, que debe prolongarse por espacio de veintiún días, como mínimo, desde la fecha de coagulación hasta la salida de las cuevas, permite un desarrollo armonioso del producto.
- 4.6. Vínculo: El Macizo de Vercors es una elevación de piedra caliza claramente individualizada que domina las llanuras circundantes a una altura de 1 000 metros. Se caracteriza por los largos y húmedos valles en artesa y por los circos y cañadas cerradas, dominadas por acantilados. El Macizo de Vercors goza de un clima montañoso, caracterizado por veranos cortos, noches siempre frescas, otoños precoces y nieve, que puede perdurar desde octubre hasta abril o mayo. Este clima puede verse suavizado por influjos oceánicos y mediterráneos. La altitud, los suelos arcillo calizos y el clima relativamente lluvioso de influjo montañoso hacen de este macizo un medio especialmente propicio para los pastizales. La anterior combinación confiere asimismo al Macizo de Vercors unas características específicas en lo que respecta, sobre todo, a la flora. La diversidad de los relieves de este entorno natural permite utilizar distintas zonas de pastoreo complementarias, que ofrecen, en cantidades, alimentos de excelente calidad en los que se basa la alimentación de los rebaños y que confieren su especificidad a la leche y, por ende, al queso.
- 4.7. Estructura de control:
- INAO, 138, Champs Élysées, F-75008 París
 - DGCCRF, 59, boulevard Vincent-Auriol, F-75003 Paris Cedex 13
- 4.8. Etiquetado: El etiquetado de los quesos con denominación de origen controlada «Bleu du Vercors-Sassenage» debe incluir, además del nombre de la denominación de origen controlada, la mención «appellation d'origine contrôlée» y el logotipo en el que figure la sigla INAO
- Las indicaciones «fabrication fermière», «fromage fermier» o cualquier otra indicación análoga que denote un origen no industrial, quedarán reservadas a los productores de quesos en las explotaciones.
- 4.9. Condiciones nacionales: Decreto de 30 de julio de 1998.

Nº CE: FR/00077/98.10.30.

Fecha de recepción del expediente completo: 18 de enero de 2000.
