

**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**

(2001/C 81/03)

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 (CEE) 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, avenue des 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: Association de défense du Pélardon

2.2. Dirección: Domaine de Saporta, F-34970 Lattes

2.3. Composición: Productores/transformadores

**3. Tipo de producto:** Queso — Categoría 1.3

**4. Descripción del pliego de condiciones**

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

4.1. **Nombre:** Pélardon.

4.2. **Descripción:** El Pélardon es un queso de pasta blanda elaborado con leche de cabra cruda, en forma de cilindro con los bordes redondeados. Su peso es superior a 60 gramos, su diámetro está comprendido entre 60 y 70 mm y su altura entre 22 y 27 mm. Contiene como mínimo 40 gramos de materia seca por cada 100 gramos de queso y 45 gramos de materia grasa por cada 100 gramos tras su total desecación.

Presenta una costra fina, total o parcialmente cubierta de mohos de color amarillo claro, blanco o azul. El color de la pasta oscila entre el blanco y el marfil; su textura es homogénea y de aspecto liso al corte, aunque puede resultar ligeramente quebradiza tras una maduración prolongada.

4.3. **Zona geográfica:** La zona geográfica ocupa parte de cuatro departamentos (Aude, Gard, Hérault y Lozère) y un municipio del departamento de Tarn. Comprende, al norte, los valles de las Cévennes, desde el borde de las mesetas calcáreas (causses) hasta las llanuras vitícolas; al este y en el centro, los macizos calcáreos de los montes bajos (garrigues) de Gard y Hérault; hacia el oeste, los altos valles del Lergue, el Orb y el Jaur, y la vertiente sur de la Montagne Noire, ubicada en clima mediterráneo; por último, al sur, el corazón de las Hautes Corbières, limitado al sur por el Grau de Maury.

- 4.4. **Prueba del origen:** Los orígenes del Pélardon son muy antiguos; la etimología más verosímil de su nombre parece ser la reseñada por el naturalista romano Plinio el Viejo, quien menciona un queso «Péraldou» muy apreciado por su especial sabor. En teoría, este nombre se deriva de «pebre», que significa «pimienta», a causa de su gusto picante. El «Pélardon», o «Péraldou», o «Pélaridou» se describe asimismo en el diccionario languedociano/francés del Abate Boissier de Sauvages en 1756, en la obra de Frédéric Mistral, célebre poeta provenzal, y también en el *Diccionario de las Artes y Oficios*. Este queso se recoge asimismo en las estadísticas departamentales del siglo XIX. A lo largo del siglo XX, a pesar de la reducción de la cabaña caprina paralela a la especialización y la modernización de las explotaciones, la producción de Pélardon se ha mantenido y ha adquirido carta de nobleza a través de la pluma de los escritores regionales. En los años setenta aparecieron nuevas formas de explotaciones ganaderas caprinas, circunstancia que aportó un gran dinamismo a la producción de Pélardon.

Los productores, ya se ocupen de la fabricación del queso o de la maduración del mismo, están obligados a llevar una contabilidad de existencias diaria. Como los demás quesos con denominación de origen, el Pélardon debe ajustarse a las disposiciones previstas en un procedimiento de autorización que incluye, entre otros trámites, exámenes analíticos y organolépticos.

- 4.5. **Método de obtención:** La leche utilizada debe proceder de rebaños de las razas Alpina, Saanen o Rove, o de cruces de las mismas. La alimentación de las cabras corresponde al método de crianza en libertad.

Está prohibido el confinamiento permanente del ganado en edificios. Las cabras deben pastar regularmente en los terrenos de la zona geográfica antes definida durante al menos 210 días al año en el caso de las ganaderías situadas a una altitud inferior a 800 metros y al menos 180 días al año en el caso de las situadas a una altitud superior. El ganadero debe disponer al menos de 2 000 m<sup>2</sup> de pastos o campo abierto por cabra, situados dentro de la zona geográfica delimitada. Los forrajes que allí se encuentran son las especies espontáneas anuales o vivaces de árboles, arbustos o plantas herbáceas, las praderas permanentes de flora autóctona y las praderas temporales de gramíneas, leguminosas o mixtas. Está autorizada la administración al ganado de heno y complementos de su ración diaria en forma de cereales y tortas.

El Pélardon es un queso obtenido por coagulación lenta, esencialmente láctea, y escurrido espontáneo de la leche de cabra cruda y entera no normalizada con proteínas ni grasas. Está prohibida la incorporación de leche concentrada, leche en polvo, aromas o colorantes, así como la aplicación de tratamientos de ultrafiltración o microfiltración.

Se incorporan a la leche fermentos lácteos procedentes del lactosuero derivado de la tanda de fabricación anterior. La utilización de fermentos comerciales seleccionados sólo está autorizada al inicio de la lactación, en caso de interrupción de la fabricación o para los operadores que recogen la leche. La adición de cuajo puede efectuarse bien después de cada ordeño, bien una vez al día. La dosis de cuajo debe ser inferior a 1 ml para cada 10 litros de leche. El proceso de cuajado debe durar más de 18 horas y resultar suficiente para la obtención de un pH inferior o igual a 4,5. El moldeado se lleva a cabo directamente a partir de la cuajada fresca, manualmente, con un escurridor. Está autorizada la utilización de repartidores; el empleo de los moldes en bandeja se reserva a los operadores que recogen la leche. Está prohibida toda forma de moldeado mecánico.

El escurrido en el molde es espontáneo y dura como mínimo 24 horas; durante esa fase, debe procederse por lo menos a un volteado. El salado se efectúa en ambas caras del queso, exclusivamente con sal seca, fina o semi gorda, sin fosfatos, procediéndose al menos a un salado en una cara durante el escurrido. Está prohibida la salazón en salmuera.

Tras el reenjuagado de los quesos durante 18 a 24 horas a una temperatura comprendida entre 18 y 22 °C, los quesos se dejan secar entre 24 y 48 horas en un local bien ventilado, a una temperatura de 12 a 18 °C y con una humedad del 65 al 80 %.

La maduración se efectúa a una temperatura de 8 al 16 °C, con una humedad del 85 al 95 %; los quesos deben voltearse al menos una vez cada dos días. Están prohibidas la utilización de cuajada congelada y la congelación de los quesos. Éstos no pueden comercializarse con la denominación correspondiente hasta que no han transcurrido como mínimo once días desde la adición del cuajo.

4.6. **Vínculo:** El Pélardon es un queso que presenta fuertes vínculos con su origen por la especial adecuación del ganado caprino a la región y la especificidad de las formaciones vegetales en ella presentes: monte de encina, roble, castaño y pino, pero también chaparral de suelo ácido y monte bajo de suelo calcáreo. Esta ganadería ocupa amplios espacios de pastoreo (59 000 hectáreas de landas y terrenos de monte). Por lo tanto, el medio natural imprime en este producto y los productos afines un marcado carácter que se complementa con el buen hacer artesano. La ganadería caprina, a veces unida al cultivo de pequeñas frutas, suele ser la única actividad agraria que se mantiene en estos paisajes muy accidentados y difícilmente accesibles. La presencia de ganadería en el monte bajo permite el mantenimiento de actividades rurales en zonas cuya aridez excluye otras posibilidades. Las cabras recorren espacios que, sin ellas, quedarían abandonados. Esta fuerte especificidad natural, que imprime un carácter especial a la leche empleada para la fabricación del producto, unida a los particulares métodos de ganadería y técnicas de elaboración, vinculan fuertemente el Pélardon a su región de origen.

4.7. **Estructura de control**

- INAO, 138, avenue des Champs-Élysées, F-75008 París,
- DGCCRF, 59, boulevard Vincent-Auriol, F-75703 París Cedex 13.

4.8. **Etiquetado:** Los quesos presentados para su venta a los consumidores deben llevar obligatoriamente una etiqueta individual, salvo los lotes incluidos en un mismo envase, que pueden llevar una sola etiqueta si se destinan a su venta al consumidor final. La etiqueta debe incluir el nombre de la denominación de origen en caracteres de dimensiones equivalentes por lo menos a dos tercios de las de los caracteres más grandes de la etiqueta, la indicación «*appellation d'origine contrôlée*», así como las indicaciones «*fromage fermier*», «*fabrication fermière*» o cualquier otra expresión que dé a entender el origen artesano del queso cuando se cumplan las condiciones necesarias. Es asimismo obligatoria la aposición en la etiqueta del logotipo con las indicaciones «*INAO*» y «*appellation d'origine contrôlée*» y el nombre de la denominación.

4.9. **Requisitos nacionales:** Decreto relativo a la denominación controlada «Pélardon».

Nº CE: G/FR/00140/2000.09.19.

Fecha de recepción del expediente completo: 19 de septiembre de 2000.

---