

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

(2003/C 236/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 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 Paris

Tel. (33-1) 45 62 54 75

Fax (33-1) 42 25 57 97.

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: Syndicat Interprofessionnel de la pyramide de Valençay

2.2. Dirección: Mairie de Valençay — F-36600 Valençay

2.3. Composición: productor/transformador (x) otros ().

3. Tipo de producto: clase 1-3 — quesos

4. Descripción del pliego de condiciones

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

4.1. Nombre: «Valençay»

4.2. Descripción: El Valençay es un queso de leche de cabra de pasta blanda, en forma de pirámide truncada, madurado, con corteza florida de color entre gris claro y gris azulado

4.3. Zona geográfica

Departamento del Cher

Beddes, Celle-Condé (La), Chârost, Chéry, Chezal-Benoît, Genouilly, Graçay, Lignièrès, Maisonnais, Massay, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignièrès, Saint-Outrille, Saugy, Touchay, Villecelin.

Departamento del Indre

Aize, Ambrault, Anjouin, Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Argy, Arpheuilles, Arthon, Bagneux, Baudres, Berthenoux (La), Bommiers, Bordes (Les), Bouesse, Bouges-le-Château, Bretagne, Brion, Brives, Buxeuil, Buxières-d'Aillac, Buzançais, Celon, Chabris, Champenoise (La), Chapelle-Orthemale (La), Chapelle-Saint-Laurian (La), Chasseneuil, Châteauroux, Châtillon-sur-Indre, Châtre (La), Chavin, Chazelet, Chezelles, Chitray, Chouday, Cléré-les-Bois, Clion, Cluis (secciones A 1, A 3, A 5, B 1, B 2, B 3, edición de 1986), Coings, Condé, Déols, Diors, Diou, Dun-le-Poëlier, Dunet, Ecueillé,

Etréchet, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontenay, Fontguenand, Fougerolles, Francillon, Frédille, Géhée, Giroux, Gournay, Guilly, Heugnes, Issoudun, Jeu-les-Bois, Jeu-Maloches, Lacs, Langé, Magny (Le), Menoux (Le), Pechereau (Le), Pérouille (La), Poinçonnet (Le), Pont-Chrétien-Chabenet (Le), Levroux, Liniez, Lizeray, Lourouer-Saint-Laurent, Luant, Luçay-le-Libre, Luçay-le-Mâle, Luzeret, Lye, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Maron, Menetou-sur-Nahon, Ménétréols-sous-Vatan, Méobecq, Mers-sur-Indre, Meunet-Planches, Meunet-sur-Vatan, Mézières-en-Brenne, Migné, Migny, Montgivray, Montierchaume, Montipouret, Montlevicq, Mosnay, Moulins-sur-Céphons, Murs, Neuilly-les-Bois, Neuvy-Pailloux, Neuvy-Saint-Sépulcre, Niherne, Nohant Vicq, Nuret-le-Ferron, Obterre, Orville, Oulches, Palluau-sur-Indre, Parpeçay, Paudy, Paulnay, Pellevoisin, Poulaines, Préaux, Prissac, Pruniers, Reboursin, Reuilly, Rivarennnes, Roussines, Rouvres-les-Bois, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aoustrille, Saint-Août, Saint-Aubin, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Florentin, Saint-Gaultier, Saint-Genou, Saint-Georges-sur-Arnon, Saint-Lactencin, Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Lamps, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Saint-Pierre-de-Jards, Saint-Pierre-de-Lamps, Saint-Valentin, Sainte-Cécile, Sainte-Faust, Sainte-Gemme, Sainte-Lizaigne, Sarzay, Sassierges-Saint-Germain, Saulnay, Ségry, Selles-sur-Nahon, Sembleçay, Sougé, Tendu, Thenay, Thevet-Saint-Julien, Thizay, Tranzault, Tranger (Le), Vernelle (La), Valençay, Varennes-sur-Fouzon, Vatan, Velles, Vendoeuvres, Verneuil-sur-Igneraie, Veuil, Vicq-Exempt, Vicq-sur-Nahon, Vigoux, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villegongis, Villentroy, Villers-les-Ormes, Villiers, Vineuil, Vouillon.

Departamento de Indre-et-Loire

Beaulieu-les-Loches, Beaumont-Village, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay, Chemillé-sur-Indrois, Ferrières-sur-Beaulieu, Genillé, Liège (Le), Loché-sur-Indrois, Loches, Montrésor, Nouans-les-Fontaines, Orbigny, Perrusson, Saint-Flavier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint-Germain, Sennevières, Verneuil-sur-Indre, Villedomain, Villeloin-Coulangé.

Departamento de Loir-et-Cher

Billy, Chapelle-Montmartin (La), Châteauneuf, Châtillon-sur-Cher, Couffi, Gièvres, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Selles-sur-Cher.

- 4.4. *Prueba de origen:* La presencia de ganado caprino en la región de Berry se encuentra ya documentada en los Capitulares de Carlomagno y en los archivos de la villa de la Châtre en el siglo XVI. Durante el Primer Imperio, Talleyrand, señor de Valençay, propició la aparición de este queso en las mesas aristocráticas de París. Además, este queso resultó galardonado en numerosos concursos, especialmente en los organizados durante el periodo comprendido entre 1899 y 1924. Un decreto de 1979, que homologó el distintivo regional «Valençay de l'Indre» vino a culminar esa labor ancestral y la calidad de este producto.

Cada productor de leche, cada taller de transformación y cada sala de maduración debe rellenar una «declaración de aptitud» que es registrada por los servicios del INAO (Instituto Nacional Francés de Denominaciones de Origen). Todo fabricante ha de mantener a disposición del INAO los registros adecuados, así como los documentos necesarios para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y el queso. Se atribuye a cada productor que presenta una declaración de aptitud un signo de identificación que incluye el número del taller de fabricación del queso y que ha de figurar obligatoriamente en el queso para su comercialización.

Por último, un examen analítico y organoléptico permite garantizar la calidad y la tipicidad de los productos sometidos a este examen.

- 4.5. *Método de obtención:* La leche empleada para la obtención del queso Valençay procede de cabras de raza Alpina o Saanen o de un cruce de las mismas.

Esas cabras deben disponer obligatoriamente de una zona de pasto.

Las cabras han de alimentarse con materias primas producidas en la zona geográfica antes delimitada.

La leche utilizada para la fabricación del queso es leche de cabra cruda, entera y no homogeneizada, obtenida como máximo de los cuatro últimos ordeños.

El queso se elabora a partir de una cuajada mixta predominantemente láctica obtenida a partir del desarrollo de una flora mesófila.

El moldeado se efectúa recogiendo directamente la cuajada, sin desmenuzarla ni prensarla. A continuación, los quesos se maduran durante un periodo mínimo de siete días. En el momento de su comercialización, deben presentar una corteza bien formada y florecida con mohos superficiales, fácilmente apreciables a simple vista.

Los quesos no pueden en ningún caso salir del centro de maduración ni comercializarse antes del decimoctavo día desde la fecha de la adición de los fermentos.

El envase utilizado debe permitir el desarrollo de la flora superficial y la corteza descritas en el punto 4.2.

- 4.6. *Vínculo*: La región del bajo Berry se caracteriza por suelos limosos, más o menos pedregosos, y suelos arcilloso-calcareos, adaptados a los cultivos de gramíneas y leguminosas, y sobre todo, al cultivo de alfalfa que, en forma de heno, constituye la base de la alimentación de las cabras, ganadería de importante densidad en este sector.

El clima es de tipo oceánico, alterado por tendencias continentales. Las precipitaciones son relativamente débiles, lo que favorece el secado del heno y la cosecha de henos de calidad, los cuales confieren a la leche y, posteriormente, al queso elaborado por los productores todas sus características. La unidad climática, la naturaleza y la variedad de los suelos, la alternancia de paisajes boscosos y cultivos de cereales condicionan así los hábitos y la alimentación del ganado caprino; las antiguas prácticas de cultivo hacen de esta zona geográfica un lugar óptimo para la elaboración de la denominación de origen controlada Valençay.

Por último, si bien es cierto que pueden encontrarse quesos de cabra de forma piramidal en una amplia zona del Berry, éstos no están madurados (contrariamente a lo que sucede en el caso del Valençay) y se reservan al consumo en las propias granjas. El Valençay es el único queso de cabra de la región en forma de pirámide truncada con cobertura de ceniza y corteza florecida, es decir, sometido a un proceso de maduración.

- 4.7. *Estructura de control*

Nombre: INAO

Dirección: 138, avenue des Champs Elysées — F-75008 Paris

Nombre: DGCCRF

Dirección: 59, Boulevard V. Auriol – F-75703 Paris Cedex 13

- 4.8. *Etiquetado*: El queso con denominación de origen controlada Valençay se comercializa con una etiqueta individual en la que figura el nombre de la denominación de origen controlada y la indicación «*appellation d'origine contrôlée*» (denominación de origen controlada).

La aposición del logotipo con las siglas INAO y la indicación «*appellation d'origine contrôlée*» (Denominación de origen controlada) son obligatorias.

Puede añadirse el calificativo «*petit*» («pequeño») en la etiqueta de este queso cuando se haya elaborado en pequeños moldes.

Las indicaciones «*fabrication fermière*» (fabricado en la granja) o «*fromage fermier*» («queso de granja») están reservadas a los productores de las granjas.

La indicación «*Produit du Berry*» («Producto de Berry») puede figurar en la etiqueta en caracteres cuyas dimensiones no superen una tercera parte de las de la denominación «Valençay».

- 4.9. *Requisitos nacionales*: Decreto relativo a la Denominación de Origen Controlada «Valençay».

Nº CE: FR/00076/98.10.30.

Fecha de recepción del expediente completo: 31 de julio de 2003.