

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento ((CE) nº 510/2006 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(2006/C 211/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben obrar en poder de la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**

**Solicitud de registro de conformidad con el artículo 5 y el artículo 17, apartado 2,**

**«TOME DES BAUGES»**

**Nº CE: FR/PDO/005/0254/18.9.2002**

**DOP ( X ) IGP ( )**

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea <sup>(1)</sup>.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Institut National des Appellations d'Origine  
Dirección: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33-1) 53 89 80 00  
Fax: (33-1) 42 25 57 97  
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (S.I.T.O.B.)  
Dirección: Communauté des communes des Bauges  
F-73630 Le Châtelard  
Tel.: (33-4) 79 52 11 20  
Fax: (33-4) 79 52 11 20  
Correo electrónico: —  
Composición: productores/transformadores ( X ) otros ( )

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.3 — quesos

4. *Descripción del pliego de condiciones*

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)

4.1 Nombre: «Tome des Bauges»

<sup>(1)</sup> Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

#### 4.2 Descripción:

El queso «Tome des Bauges» se elabora a base de leche de vaca cruda, entera o parcialmente desnatada, de pasta prensada, salada, con corteza florida.

Se presenta en forma de cilindro entre 18 y 20 cm de diámetro, entre 3 y 5 cm de altura y entre 1,1 y 1,4 kg de peso al final de la maduración.

Su corteza presenta relieves e irregularidades, con un espesor de 2 a 3 mm y un color gris en el que pueden desarrollarse naturalmente algunas zonas que presentan una pigmentación entre amarilla y parda.

Su pasta, entre ligeramente resistente y flexible, tiene un color marfil, y puede presentar pequeñas grietas.

Tiene un contenido mínimo de 45 gramos de materia grasa por cada 100 gramos de queso tras la desecación completa y su peso total de materia seca no debe ser inferior a 50 gramos por cada 100 gramos de queso.

El queso «Tome des Bauges» puede comercializarse en forma de porciones, a condición de que conserve la corteza en cada una de las tres caras de la porción.

#### 4.3 Zona geográfica:

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se efectúan en la zona geográfica que se extiende por el territorio de los municipios siguientes:

- Municipios del departamento de Haute-Savoie incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Allèves, Chapelle St Maurice (La), Chevaline, Cons Ste Colombe, Entrevernes, Gruffy, Leschaux, Quintal, St Eustache, Seythenex, Viuz-la-Chiésaz
- Municipios incluidos en parte en la zona geográfica: Cusy, Doussard, Duingt, Faverges, Giez, Lathuile, Marlens, St-Jorioz.
- Municipios del departamento de Savoie incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe en Bauges, Châtelard (Le), Cléry, Compôte (La), Curienne, Déserts (Les), Doucy-en-Bauges, Ecole, Jarsy, Lescheraines, Mercury, Montcel (Le), Motte-en -Bauges La), Noyer (Le), Pallud, Plancherine, Puygros, St-François-de-Sales, St-Offenge-Dessus, St-Offenge-Dessous, Ste-Reine, Thoiry, Thuile (La), Trevignin, Verrens-Arvey
- Municipios incluidos en parte en la zona geográfica: Marthod, Montaille, Pugny-Chatenod, St-Jean-d'Arvey, St Jean de la Porte, St Pierre d'Albigny, Thenesol.

La zona de producción se ha delimitado en el mapa correspondiente.

#### 4.4 Prueba del origen:

El centro de fabricación del queso «Tome des Bauges» sólo puede recibir leche conforme al pliego de condiciones de la denominación. Los circuitos de recogida de la leche conforme al pliego de condiciones deben ser independientes de cualquier otro circuito de recogida.

Cada productor de leche, cada centro de transformación y cada centro de maduración deben rellenar una declaración de aptitud registrada por los servicios del INAO que permite a éste identificar todos los agentes económicos. Éstos deben mantener a disposición del INAO los registros y toda la documentación necesaria para el control del origen, de la calidad y de las condiciones de producción de la leche y del queso.

En el momento de su fabricación, se coloca en el queso una placa de identificación cuya forma y color son definidas en el pliego de condiciones.

Por último, se procede a un examen analítico y organoléptico destinado a garantizar que los productos se ajustan a la calidad y las características de la denominación de origen.

#### 4.5 Método de obtención:

La leche debe proceder de rebaños de vacas lecheras de raza «abondance», «tarine» y «montbéliarde»; las vacas de raza «abondance» y «tarine» deben constituir como mínimo el 50 % del rebaño. Por otro lado, la leche debe proceder de rebaños cuyo promedio no puede exceder de 5500 kg por cada vaca lechera en lactancia y por año.

La ración básica de la alimentación del rebaño consiste en pastos durante el verano al menos durante 120 días, y de heno distribuido a discreción durante el invierno. Se autoriza el suministro de forrajes desecados procedente de fuera de la zona geográfica como complemento de los recursos locales, sin que se rebase el 30 % de las necesidades anuales de la explotación, para el conjunto del rebaño. Este complemento puede contener alfalfa deshidratada en gránulos con un máximo de 3 kg por vaca y por día. Quedan prohibidos los forrajes conservados con técnicas de ensilado, encintado o cualquier otro procedimiento que conlleve una fase de fermentación. Queda limitada la aportación de alimentos complementarios, y estos no deben contener ni urea, ni moléculas aromatizantes.

El centro de fabricación y sus dependencias no deben contar con un sistema o instalación que pueda calentar la leche en un período de tiempo muy corto antes de la adición de cuajo a una temperatura superior a 40 °C.

La leche se recoge en un radio de 15 km alrededor del centro de fabricación.

Se utiliza leche cruda y entera, o parcialmente desnatada en el caso de la leche que ha sido objeto de maduración. Esta leche debe utilizarse una vez al día.

Quedan prohibidos los tratamientos físicos o químicos de la leche, a excepción del desnatado parcial y de un filtrado para eliminar las impurezas macroscópicas. Queda prohibido añadir proteínas o materias grasas. Los únicos productos auxiliares autorizados para la fabricación son la sal, el cuajo y los fermentos lácticos obtenidos con prácticas de cultivo tradicionales. Los fermentos de siembra directa sólo pueden utilizarse como complemento.

Se procede a la elaboración del queso en un plazo mínimo de 12 horas después del primer ordeño en caso de conservación de la leche a una temperatura superior a 10 °C o en un plazo máximo de 28 horas en caso de enfriamiento de la leche entre 6 °C y 10 °C; en tal caso la leche no puede proceder de más de dos ordeños consecutivos.

Se procede a la adición de cuajo a una temperatura comprendida entre 32 °C y 35 °C. El queso se elabora en una cuba de cobre abierta con una capacidad máxima de 3000 litros.

Tras el corte de la cuajada, el tamaño del grano es igual al de un grano de maíz. A continuación se calienta la cuajada a una temperatura de 35 °C a 40 °C. Queda prohibido desuerar y añadir agua.

El queso se introduce en moldes bien manualmente, bien por gravedad. Quedan prohibidos el desuerado por medio de una bomba y la utilización de moldes microperforados.

El prensado se realiza por amontonamiento durante un mínimo de 7 horas durante las cuales se da la vuelta a los quesos un mínimo de 4 veces. Luego se salan en seco a mano; los quesos de fábrica pueden ir en salmuera. Los quesos se someten a continuación a un período de curación mínimo de 5 semanas a partir del día en que se añade el cuajo.

La temperatura de conservación del queso no puede ser inferior a 4 °C.

#### 4.6 Vínculo:

El queso denominado «Tome des Bauges» recibe su nombre del macizo alpino del que procede. La existencia de «tome» o «tomme» está documentada desde hace varios siglos en esta región y la fabricación de este queso en las cooperativas productoras de queso (y frutas) y los pastizales de montaña, según prácticas tradicionales, se va a mantener frente a la producción «industrial» de quesos grandes.

El macizo de Bauges tiene unas características topográficas muy peculiares, ya que se trata de un macizo de piedra caliza compuesto por un valle cercado por acantilados. El paisaje se caracteriza por zonas de pastos y pastizales de montaña y por un clima de montaña con importantes precipitaciones durante todo el año y temperaturas muy bajas en invierno.

La combinación clima — medio geológico hace que la zona tenga un potencial forrajero considerable y favorece la selección de una flora diversificada y adaptada.

La leche destinada a la elaboración del queso «Tome des Bauges» se caracteriza por un pH más bien alto, lo que induce a los fabricantes a utilizar leche madura. Esta técnica de acidificación láctica lenta permite sobre todo potenciar la flora endógena de la leche.

La diversidad de la flora del macizo y las prácticas de maduración de la leche necesarias debido a la acidez de la leche dan lugar a la elaboración de un queso característico.

Las condiciones de producción fijadas para la denominación están reguladas con objeto de conservar las características específicas del lugar de origen y las prácticas tradicionales y permitir que afloren en el producto.

#### 4.7 Estructura de control:

Nombre: I.N.A.O.  
Dirección: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33-1) 53 89 80 00  
Fax: (33-1) 42 25 57 97  
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

Nombre: D.G.C.C.R.F.  
Dirección: 59, Bd V. Auriol  
F-75703 Paris Cedex 13  
Tel.: —  
Fax: —  
Correo electrónico: —

#### 4.8 Etiquetado:

Cada queso de la denominación «Tome des Bauges» comercializado lleva una etiqueta con el nombre de la denominación de origen. La etiqueta de los quesos lleva el nombre de la DOC en caracteres de tamaño al menos igual a las dos terceras partes del de los caracteres más grandes que figuran en la etiqueta y la mención «appellation d'origine contrôlée».

La aposición del logotipo con las siglas INAO y la indicación «appellation d'origine contrôlée» son obligatorias en la etiqueta de los quesos de la denominación de origen controlada.

La mención «queso fermier» ( «queso de granja» ) o cualquier otra indicación en la etiqueta que dé a entender el origen artesano del queso se autoriza en determinadas condiciones.

#### 4.9 Requisitos nacionales:

Decreto relativo a la denominación de origen controlada «Tome des Bauges».

---