

REGLAMENTO (CE) Nº 1259/2008 DE LA COMISIÓN**de 16 de diciembre de 2008****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Bleu d'Auvergne (DOP)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

(1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, y al artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Francia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Bleu d'Auvergne», registrada mediante el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión ⁽²⁾.

(2) El objetivo de la solicitud es modificar el pliego de condiciones, especificando las condiciones de utilización de tratamientos y aditivos en la leche y en la fabricación del «Bleu d'Auvergne». Estas prácticas garantizan el mantenimiento de las características esenciales de la denominación.

(3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

(4) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión ⁽³⁾, y con arreglo al artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006, conviene publicar un resumen del pliego de condiciones.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Bleu d'Auvergne» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El resumen consolidado de los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 16 de diciembre de 2008.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ DO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Bleu d'Auvergne» se aprueban las modificaciones siguientes:

«Método de obtención»

El punto 5 del pliego de condiciones, en el que se describe el método de obtención del producto, se completa con las disposiciones siguientes:

«[...] La adición de cuajo debe realizarse exclusivamente con cuajo.

Está prohibida la concentración de la leche mediante la eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación.

Además de las materias primas lácteas, los únicos ingredientes, coadyuvantes tecnológicos o aditivos autorizados en la leche, así como durante la fabricación, serán el cuajo, los cultivos inócuos de bacterias, levaduras o mohos, el cloruro cálcico y la sal.

[...] Está prohibida la conservación mediante mantenimiento a una temperatura negativa de las materias primas lácteas, los productos en proceso de fabricación, la cuajada o el queso fresco.

[...] Se prohíbe conservar en atmósfera modificada los quesos frescos y los quesos en proceso de maduración.».

ANEXO II

RESUMEN

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«BLEU D'Auvergne»

N° CE: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

DOP (X) IGP ()

La presente ficha resumen de los principales datos del pliego de condiciones se ofrece únicamente a título informativo.

1. **Servicio competente del Estado miembro**

Nombre: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Dirección: 51 rue d'Anjou — 75008 París
Tel. + 33 (0)1 53 89 80 00
Fax + 33 (0)1 53 89 80 60
Dirección electrónica info@inao.gouv.fr

2. **Agrupación**

Nombre: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne
Dirección: Mairie — 15400 Riom-ès-Montagnes
Tel. +33 (0)4 71 78 11 98
Fax +33 (0)4 71 78 11 98
Dirección electrónica bleudauvergne@wanadoo.fr
Composición productores/transformadores (X) otros ()

3. **Tipo de producto**

Clase 1.3 — Quesos

4. **Pliego de condiciones** [resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. *Nombre*

«Bleu d'Auvergne»

4.2. *Descripción*

Queso elaborado a partir de leche de vaca, con pasta con moho interno, en forma de cilindro plano de corteza enmohecida. Dos formatos: uno grande, de 2 a 3 kg y un diámetro de 20 cm aproximadamente, y uno pequeño, de 1500 g, 500 g o 350 g.

Con un contenido mínimo en materia grasa de 50 % y un contenido en materia seca no inferior al 52 %.

4.3. *Zona geográfica*

Interior del Macizo Central, constituido por el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Puy-de-Dôme: todos los municipios

Departamento del Cantal: todos los municipios

Departamento de Haute-Marne:

Distrito de Brioude: todos los municipios

Departamento de Aveyron:

Cantones de Mur-de-Barrez y de Sainte-Geneviève-sur-Argence: todos los municipios

Departamento de Corrèze:

Cantones de Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapeau, La Roche-Canillac, Mercœur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est y Ussel-Ouest: todos los municipios

Departamento de Lot:

Cantones de Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac y Vayrac: todos los municipios

Cantón de Livernon: Municipios de Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon y Sonac

Cantón de Souillac: Municipios de Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac y Saint-Sozy

Departamento de Lozère:

Cantones de Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère y Saint-Chély-d'Apcher: todos los municipios.

4.4. Prueba del origen

Cada productor de leche, cada taller de transformación y cada taller de maduración rellena una «declaración de aptitud» registrada por los servicios del INAO, que permite a este último identificar a todos los operadores. Éstos deben tener a disposición del INAO los registros y todos los documentos necesarios para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y los quesos.

En el marco del control de las características del producto de denominación de origen se realiza un examen analítico y organoléptico cuyo objeto es garantizar la calidad y la especificidad de los productos examinados.

4.5. Método de obtención

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos deben efectuarse en la zona geográfica delimitada.

La fabricación comporta siempre las mismas operaciones que se han realizado tradicionalmente: desuerado del cuajo, puesta en moldes, salazón a mano, en dos fases, con sal gorda seca, con varias vueltas y perforación con agujas largas, para que la aireación de la pasta permita que se desarrolle el *penicillium glaucum*. Después se madura en bodega, durante un mínimo de cuatro semanas, en el caso de los de gran formato, y de dos semanas, en el caso de los pequeños.

4.6. Vínculo

El origen de este queso se remonta a principios del siglo XIX, en que se fabricaba en las zonas altas y volcánicas del Macizo Central. Su fama se extendió muy pronto hasta París, donde, en 1879, el cantante Francisque Bethol lo hizo objeto de sus loas. El «Bleu d'Auvergne» solicitó la Denominación de Origen en 1972 y la obtuvo en marzo de 1975.

La zona de producción del «Bleu d'Auvergne» constituye un conjunto original caracterizado por sus suelos volcánicos y graníticos, ricos en oligoelementos, y por su clima riguroso, determinantes de una flora muy especial a la cual se debe la especificidad de este queso, cuya particularidad se ve intensificada por la utilización de cepas de *penicillium* específicas, desarrolladas y producidas en la zona de la DOC «Bleu d'Auvergne». Los métodos de desuerado del cuajo y la salazón a mano dan al «Bleu d'Auvergne» un enmohecimiento muy fino, repartido de manera uniforme por la masa y que lo diferencia de otros quesos azules.

4.7. Estructura de control

Nombre: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Dirección: 51 rue d'Anjou 75008 París

Tel. 01.53.89.80.00

Fax 01.53.89.80.60

Dirección electrónica info@inao.gouv.fr

El Institut National de l'Origine et de la Qualité es un centro público de carácter administrativo, que goza de personalidad jurídica y está bajo la tutela del Ministerio de Agricultura.

El control de las condiciones de fabricación de los productos beneficiarios de una denominación de origen está encomendado al INAO.

Nombre: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Dirección: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 París Cedex 13

Tel. 01.44.87.17.17

Fax 01.44.97.30.37

Dirección electrónica info@inao.gouv.fr

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de Economía, Industria y Empleo.

4.8. *Etiquetado*

Los quesos van envueltos obligatoriamente en papel de aluminio.

Obligación de llevar el nombre de la denominación.
