

**Publicación de una solicitud de modificación, en virtud del artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo de uno o varios elementos del pliego de condiciones de una denominación registrada con arreglo al artículo 17 o al artículo 6 de dicho Reglamento**

(2001/C 296/10)

Esta publicación abre una posibilidad de oposición en el sentido del artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a dicha solicitud debe transmitirse por medio de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. Se trata de una modificación de importancia y por consiguiente debe ser publicada con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del mismo Reglamento.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE UN PLIEGO DE CONDICIONES: ARTÍCULO 9

1. **Denominación registrada:** Salers

2. **Servicio competente del Estado miembro**

Institut national des appellations d'origine  
138, Avenue des Champs-Élysées  
F-75008 Paris  
Tél. (33-1) 53 89 80 00  
Fax (33-1) 42 25 57 97

3. **Modificación(es) solicitada(s)**

— **Apartado del pliego de condiciones:**

- nombre
- descripción
- zona geográfica
- prueba del origen
- método de obtención
- vínculo
- etiquetado
- requisitos nacionales

— **Modificación(es):**

*Descripción*

El peso del queso «Salers» oscila entre 30 y 50 kg (**en lugar de:** entre 35 y 50 kg).

Contiene como mínimo 44 gramos de materia grasa (**en lugar de:** 45 gramos)

*Zona geográfica*

Restricción de la zona geográfica a una parte del departamento de Cantal y algunos cantones y municipios de los departamentos vecinos, con el fin de centrarla en la cuna de esta denominación y los centros de maduración tradicionales.

#### *Método de obtención*

Los principales elementos del método de obtención del «Salers» son objeto de las precisiones siguientes:

- la producción está autorizada entre el 15 de abril y el 15 de noviembre (**en lugar de:** entre el 1 de mayo y el 31 de octubre), cuando los animales se encuentran en los pastos;
- la elaboración del queso se define mediante una serie de operaciones y parámetros tecnológicos referentes a: la leche (producida en la explotación agraria, cuando los animales están en los pastos), la adición de cuajo (a una temperatura comprendida entre 30 y 34 °C), la coagulación, la ruptura de la cuajada, los primeros prensados progresivos, la trituración, una fase de acidificación seguida de una fase de maduración, el salado de la masa, el montaje de la pieza y los prensados definitivos.
- la maduración se efectúa a una temperatura adaptada a la duración de ésta, comprendida entre 6 °C y 14 °C (**en lugar de:** una temperatura máxima de 12 °C), con una tasa de higrometría relativa superior 95 %; los quesos se voltean y secan a intervalos regulares durante el periodo de maduración.

#### *Etiquetado*

**Se añade:** «La identificación de los quesos se efectúa además mediante la impresión en una de las caras del queso de una marca en relieve que incluye dos veces el nombre de la denominación. Además, todos los quesos pueden llevar otra marca en relieve con la inscripción “Granja de . . .” en una de las caras del queso.

Los quesos obtenidos mediante la transformación de leche de rebaños compuestos exclusivamente de vacas de raza Salers llevan además una marca en relieve con la indicación “tradition salers”, además de representaciones de cabezas de vacas de esa raza en los lados del queso».

#### *Requisitos nacionales*

En lugar de: «Decreto de 29 de diciembre de 1986»,

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada “Salers”».

#### 4. **Fecha de recepción del expediente completo:** 20 de abril de 2001.

---