

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 468/02)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

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 ⁽²⁾****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

«CHEVROTIN»

N° CE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros: envasado

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3. **Modificaciones**

3.1. *Descripción del producto*

Se precisa la descripción de la pasta del queso para caracterizar mejor el producto.

Se reduce el contenido de materia grasa en la materia seca: 40 % en lugar de 45 %. Este descenso se explica por las variaciones observadas del porcentaje de materia grasa de la leche en función de las condiciones de pastoreo en que se encuentren las cabras. La leche se utiliza todos los días, por lo que los contenidos en el queso pueden variar considerablemente. Esta variable no se había tenido en cuenta correctamente con anterioridad.

3.2. *Zona geográfica*

Se incorpora a la zona geográfica una parte del territorio del municipio de Annecy-le-Vieux. Con motivo de una solicitud de incorporación en la zona presentada por un agente económico, se ha aplicado el conjunto de criterios de delimitación establecido para la definición inicial de la zona geográfica. La comisión de expertos encargada de estudiar la delimitación ha dado el visto bueno a una parte del territorio del municipio de Annecy-le-Vieux que se ajusta a los criterios.

Las características que describen la zona geográfica se desplazan y se formulan de nuevo en el capítulo «Elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica».

3.3. *Prueba del origen*

Se precisan las obligaciones de los agentes económicos en lo tocante a las declaraciones. Estas modificaciones se derivan de la reforma del sistema de control de las denominaciones de origen, introducida por la Orden nº 2006-1547, de 7 de diciembre de 2006, relativa a la valorización de los productos agrícolas, forestales o alimenticios y de los productos del mar. En concreto, se prevén una identificación de los agentes económicos con vistas a una habilitación que reconozca su aptitud para cumplir los requisitos del pliego de condiciones, cuyo beneficio reivindicar, así como declaraciones necesarias para el reconocimiento y el seguimiento de los productos destinados a la comercialización con denominación de origen y declaraciones relacionadas con la alimentación de los animales.

Se añade una disposición sobre el control de los productos para comprobar la calidad al final de la cadena de producción.

Se precisa que la marca de identificación fijada en los quesos es de forma redonda.

3.4. *Método de obtención*

Producción de leche

Se precisa la definición del rebaño en función del texto nacional asociado al anterior pliego de condiciones registrado: «Se entiende por rebaño, a tenor del presente pliego de condiciones, el conjunto del rebaño caprino compuesto por cabras en lactación, cabras agotadas, cabritas y machos cabríos».

Se corrige un error de transcripción de este texto nacional, la cifra de 80 % de animales de raza Alpina, que atañe al rebaño y no solo a las cabras.

Se hace una precisión con respecto a la raza de las cabras utilizadas. La raza Alpina está constituida por un conjunto de fenotipos que van del agamuzado al berrenda en negro o incluso negro, por lo que la modificación tiene por objeto precisar a los agentes económicos los fenotipos utilizados. En el lenguaje corriente, estos fenotipos distintos del agamuzado se identifican con el vocablo «Chèvres des Savoie».

Para facilitar el control, el modo de cálculo del límite de la producción media por cabra en lactación se precisa sobre la base del texto nacional asociado al anterior pliego de condiciones registrado.

En lo tocante a la alimentación:

- Se ha definido una lista positiva de forrajes autorizados y de materias primas y aditivos que pueden utilizarse en la composición de los piensos complementarios, con el fin de regular la naturaleza de los piensos y facilitar el control.
- En concreto, se añade una precisión en cuanto a los piensos que entran en la categoría de forrajes, en la que se añaden los forrajes deshidratados. Los tipos de piensos que se dan a las cabras quedan así mejor definidos.
- Asimismo, se precisan los niveles de aportación máxima de los piensos complementarios y los forrajes deshidratados, con el fin de evitar que sustituyan a la hierba en la alimentación de las cabras. La aportación de piensos complementarios para las cabras en lactación se limita así a 300 gramos por litro de leche producida, y la de piensos complementarios y forrajes deshidratados se limita a 500 gramos por litro de leche producida.

- Se precisa la posibilidad de que los forrajes deshidratados se originen fuera de la zona geográfica, con el fin de facilitar el control del origen de la alimentación total.
- Para mantener el vínculo con el pago se añaden disposiciones encaminadas a prohibir la utilización de alimentos modificados genéticamente y la implantación de cultivos transgénicos en las explotaciones.
- Con el fin de garantizar una alimentación de calidad para las cabras, se precisa que todos los piensos se conserven en condiciones que respeten su integridad.

Se precisan las normas de esparcimiento en las parcelas destinadas a producir la alimentación de las cabras, ya que las aportaciones orgánicas pueden modificar la composición de la flora de los pastizales; su regulación permite, pues, mantener una flora natural diversificada y conservar el vínculo con la zona geográfica.

«Los únicos abonos orgánicos autorizados proceden de la zona de denominación de origen “Chevrotin” y son el compost, el estiércol, los purines, el estiércol líquido (de origen agrícola) y los abonos orgánicos de origen no agrícola, como los lodos de depuración (o subproductos) y los residuos verdes.

Todo esparcimiento de un abono orgánico no agrícola debe acompañarse de un seguimiento analítico lote por lote (camión, tanque, etc.) de los gérmenes patógenos, metales pesados y compuestos trazas orgánicos señalados en la normativa.

El esparcimiento de abonos orgánicos de origen no agrícola se autoriza en las superficies de la explotación, pero con enterramiento inmediato, y cumpliendo la normativa vigente sobre las restricciones particulares (fechas, perímetros protegidos, etc.), las cantidades, etc.».

Fabricación

Se precisan las operaciones que deben realizarse en la explotación (productor de leche) y se desplazan al punto «La fabricación» del capítulo «Descripción del método de obtención del producto» del pliego de condiciones.

La disposición relativa al taller de fabricación del «Chevrotin» se modifica para aclarar el funcionamiento de los talleres que utilicen, para otras fabricaciones, leche de otras especies animales.

Se suprime la frase «Con este sencillo enfriamiento de la leche se favorecen los fermentos naturales y se evita la aparición de flora psicotrofa», ya que se trata de una información y no de un aspecto de control.

Para facilitar el control, se precisa que la explotación de la que toda la leche utilizada o una parte de ella se destine a la fabricación de «Chevrotin» respete todas las condiciones de producción de leche establecidas en el pliego de condiciones.

Se corrige un error de transcripción anterior del texto nacional sobre la base del texto nacional asociado al anterior pliego de condiciones registrado:

Se modifica el intervalo de temperaturas de adición de cuajo (de 30 a 38 °C en lugar de 32 a 36 °C en la operación de adición de cuajo, este intervalo se mantiene durante la coagulación).

Se indica la composición de las levaduras lácticas para cerciorarse de que los cultivos seleccionados de estas cumplan las floras específicas y permitan la expresión de la tipicidad del «Chevrotin».

Se modifica la definición de la tela de moldeo, que puede ser de algodón y no solo de lino. Se trata de completar la redacción inicial, que se limita al lino, puesto que la utilización del algodón está también muy extendida en este tipo de procedimiento.

Envejecimiento

Los soportes para el envejecimiento ya no se limitan solo a las planchas de píceas. La agrupación ha observado que se podían utilizar soportes distintos de la madera una vez terminada la fase de secado, que debe realizarse obligatoriamente en planchas de picea. En esta fase es cuando la madera desempeña su función de regulador hídrico y soporte de flora de envejecimiento. La práctica ha demostrado que otros tipos de soporte, de uso más sencillo, no alteran las características del queso cuando se utilizan en esta fase. Las experiencias efectuadas por diferentes agentes económicos en otros soportes (cañizos) muestran la conservación de la calidad (ningún problema de exceso de agua o de implantación de flora). Esos soportes más inertes demuestran ser útiles en la gestión de los gérmenes indeseables para los talleres colectivos de envejecimiento, gracias a su facilidad de limpieza.

3.5. Etiquetado

Se suprime la obligación de incluir en la etiqueta la mención «*appellation d'origine contrôlée*» y se sustituye por la obligación de fijar el símbolo de la Unión Europea correspondiente a la denominación de origen protegida, a efectos de legibilidad y sinergia en la comunicación de los productos registrados como DOP. La indicación «*appellation d'origine protégée*» también puede fijarse en la etiqueta.

Debido a la evolución de la normativa nacional, se suprime la obligación de colocar el logotipo INAO.

3.6. Requisitos nacionales

De conformidad con la reforma nacional del sistema de control de las denominaciones de origen antes citada, se añade un cuadro con los principales aspectos objeto de control y su método de evaluación.

3.7. Otras modificaciones

Envasado

No se modifican las disposiciones sobre el envasado (queso entero colocado en un envase individual que incluye en concreto un falso fondo de epícea). Se modifica el momento en el que se puede realizar el envasado de los quesos (a partir del decimoquinto día de envejecimiento y no «desde el final del envejecimiento», como se señala en el capítulo 2 del pliego de condiciones registrado).

Esta práctica permite garantizar la integridad del producto al término del envejecimiento. Su influencia sobre la textura es positiva, ya que el envase actúa como una «microbodega» y participa así en la obtención de una textura más suave, permitiendo que los quesos no se desequen y favoreciendo la proteólisis. Esta práctica también permite controlar la aparición de defectos (por ejemplo, la presencia de manchas negras que se pueden ver al término del envejecimiento en quesos colocados al descubierto en una plancha de madera o cañizo) o la degradación de la corteza (fisuras, deformación).

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽³⁾

«CHEVROTIN»

Nº CE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Chevrotin».

2. Estado miembro o tercer país

Francia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El queso «Chevrotin» se fabrica exclusivamente con leche cruda y entera de cabra; tiene forma de cilindro de 9 a 12 centímetros de diámetro y de 3 a 4,5 centímetros de altura, y su peso oscila entre 250 y 350 gramos.

Es un queso de pasta prensada no cocida, de corteza lavada, recubierta total o parcialmente, después del envejecimiento, de una fina capa blanca compuesta principalmente de *Geotrichum*; contiene al menos 40 gramos de materia grasa por 100 gramos de queso después de la desecación completa y su contenido en materia seca no debe ser inferior a 45 gramos por 100 gramos de queso.

El «Chevrotin» se presenta en un envase individual que contiene en concreto un falso fondo de píceas cortada.

El «Chevrotin» se envasa en forma de queso entero.

La pasta, suave y untuosa, puede presentar un núcleo más duro y pequeñas aberturas, tiene color crema y es ligeramente salada, con gusto a cabra.

⁽³⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La leche utilizada para la obtención del «Chevrotin» procede de rebaños formados en un 80 % como mínimo por animales de raza Alpina, incluidos los animales pertenecientes a la población denominada «chèvre des Savoie», inventariados por el *Institut de l'élevage* con motivo del programa de razas caprinas en conservación.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La alimentación forrajera se garantiza mediante hierba pastada y heno.

La base de esta alimentación forrajera consiste, durante al menos cinco meses, en la vegetación obtenida mediante el pastoreo de las cabras en la zona de producción.

El ganadero dispone de una superficie mínima de 1 000 metros cuadrados de pasto por cabra.

Para la alimentación de todo el rebaño se autorizan únicamente los alimentos mencionados a continuación:

- los únicos forrajes bastos autorizados son la vegetación obtenida mediante el pastoreo y el heno de praderas naturales y praderas artificiales de gramíneas y leguminosas conservado en buenas condiciones;
- los forrajes deshidratados: pulpa de remolachas deshidratadas y alfalfa deshidratada;
- las materias primas siguientes, utilizadas en la composición de los piensos complementarios: todos los cereales y sus derivados, la melaza en cuanto aglutinante, las semillas enteras o trituradas de guisante, haba, altramuç y soja, las tortas de girasol, copra, lino, palmiste, colza, soja, algodón o patata, las materias grasas de origen vegetal, todos los minerales, los macroelementos y el lactosuero de la explotación conservado en buenas condiciones para evitar toda contaminación por gérmenes patógenos; los únicos aditivos autorizados son los oligoelementos y las vitaminas.

Los forrajes producidos en la zona representan al menos el 70 % de la alimentación total de forraje del rebaño, expresado en materia seca. La aportación de piensos complementarios para las cabras en lactación se limita a 300 gramos por litro de leche producida.

En caso de aportarse forrajes deshidratados, la aportación de piensos complementarios y forrajes deshidratados se limitará a 500 gramos por litro de leche producida.

En la alimentación de los animales solo se autorizan vegetales, coproductos y piensos complementarios derivados de productos no transgénicos.

La implantación de cultivos transgénicos está prohibida en todas las superficies de una explotación productora de leche que se vaya a transformar en denominación de origen «Chevrotin». Esta prohibición es extensiva a cualquier especie vegetal que pueda darse como pienso a los animales de la explotación y a cualquier cultivo de especies capaces de contaminarlas. El umbral tolerado se ajusta a la normativa vigente y atañe a cada componente del pienso.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de leche, la fabricación y el envejecimiento de los quesos se efectúan en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Con objeto de garantizar la protección del queso y conservar las cualidades fundamentales de la corteza, de la textura de la pasta y de la intensidad del aroma, el «Chevrotin» se envasa en forma de queso entero. El envasado en un envoltorio adaptado comprende un falso fondo de epicea en al menos una de las caras del queso. El envasado se realiza en la zona geográfica.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Cada queso de denominación de origen «Chevrotin» se comercializa provisto de una etiqueta individual que lleva el nombre de esa denominación inscrito en caracteres de tamaño al menos igual al 120 % de cualquier otro carácter que aparezca en la etiqueta.

El nombre de la denominación de origen y el número de identificación del productor figuran en una placa de caseína redonda y translúcida que se fija en una de las caras del queso en el momento de la fabricación.

En la etiqueta debe figurar el símbolo «DOP» de la Unión Europea y también puede aparecer la mención «appellation d'origine protégée».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Departamento de Alta Saboya

Municipios incluidos en su totalidad en la zona:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Talinges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz y Viuz-en-Sallaz.

Municipios incluidos en parte en la zona:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz y Viuz-la-Chiésaz.

Departamento de Saboya

Municipios incluidos en su totalidad en la zona:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, CREST-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry y Ugine.

Municipios incluidos en parte en la zona:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey y Villard-sur-Doron.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

El territorio de la zona geográfica abarca la parte montañosa del departamento de Alta Saboya, constituida por los macizos de Chablais, Mont Blanc y Aravis, y el macizo de Bauges, situado en el departamento de Saboya. Se caracteriza por lo siguiente:

- un clima frío y húmedo (pluviosidad anual superior a 1 200 milímetros y una pluviosidad estival superior a 60 milímetros);
- la presencia del piso bioclimático de montaña en toda la zona;
- la presencia de barras calcáreas duras en el paisaje, que determinan por otro lado suelos cálcicos en las praderas;
- una vegetación de pradera dominada por especies adaptadas a las características de este piso de montaña.

La zona geográfica de la denominación se distingue por unas condiciones climáticas selectivas y por la diversidad de los biotipos. La flora y la vegetación son por ello originales y están diversificadas.

La originalidad de la flora se traduce en una fuerte proporción (a baja altitud, desde el piso de montaña), y luego el predominio (por encima de 1 500 m), de especies particulares (entre las gramíneas de pradera frecuentes, *Poa alpina* y *Festuca violacea*), o incluso de géneros y familias poco representados en las llanuras vecinas (por ejemplo, las Gencianáceas).

Las praderas de montaña situadas en la zona de producción del «Chevrotin» se distinguen en cuanto a vegetación floral por la rareza de determinadas gramíneas dominantes en la llanura en condiciones intensivas, en concreto el *Lolium perenne* (efecto de la altitud), y por la exuberancia correlativa de determinadas dicotiledóneas específicas, como *Geranium silvaticum* o *Chaerophyllum hirsutum*.

La máxima diversidad se observa en los pastizales de altitud, sobre todo a causa de los contrastes de la cobertura del suelo. De una vertiente a otra de una misma montaña, los suelos varían según el tiempo que dure la nieve, según las rocas madres locales, el curso alto y la circulación de agua en las vertientes y según la pendiente de las rocas.

En consecuencia, los rebaños encuentran con frecuencia, en un mismo cuarto de pastoreo, toda una gama de medios y agrupaciones vegetales, de los calcícolas a los acidófilos y de los xerófilos a los frescos.

Factores humanos

El conjunto clima-medio geológico confiere a esta zona un potencial forrajero importante que ha condicionado la economía regional, basada fundamentalmente en sistemas agrícolas dedicados a la explotación de la hierba, la cría y sobre todo la producción lechera.

A lo largo de los siglos, los hombres han creado un sistema agropastoral basado en un período de pastoreo de al menos cinco meses, una parte del cual se realiza en praderas de altitud, y un período invernal en el que los animales se alimentan principalmente de heno.

Este medio de montaña es el lugar predilecto de la raza Alpina, cuya población denominada «chèvre des Savoie» está especialmente bien adaptada, por su rusticidad y sus cualidades lecheras, a la valorización de medios difíciles y a la transformación en queso.

En este contexto, la cría de cabras ha supuesto, durante mucho tiempo, un ingreso para las familias de la región que complementaba el de la cría de bovinos. Los productos que se obtenían (leche, queso y carne) se destinaban al consumo familiar.

Algunos documentos mencionan desde el siglo XVIII la existencia en la región del queso denominado «Chevrotin».

Los testimonios más pertinentes siguen siendo los contratos de arrendamiento, según los cuales, con mucha frecuencia, el agricultor (se trataba del arrendatario de un prado de alta montaña) debía pagar una renta en forma de quesos, entre los cuales solía estar el «Chevrotin».

De generación en generación se han transmitido los conocimientos prácticos necesarios para elaborar queso (utilización de leche caliente, inmediatamente tras el ordeño, o tras una espera máxima de 14 horas y a una temperatura mínima de 10 °C, poco recalentamiento en la cuba, envejecimiento previo y lavado).

5.2. *Carácter específico del producto*

En la familia de los quesos de cabra, el «Chevrotin» presenta la particularidad de ser el resultado de una tecnología de coagulación rápida y corteza lavada.

El «Chevrotin» es un queso de pasta prensada no cocida, de corteza lavada, que se obtiene con leche entera y cruda de cabra mediante una producción exclusivamente artesana.

El «Chevrotin» tiene una corteza delgada, ligeramente rosada y recubierta total o parcialmente por una fina capa blanca. La pasta, suave y untuosa, puede presentar un núcleo más duro y pequeñas aberturas, tiene color crema y es ligeramente salada, con gusto a cabra.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La zona geográfica se sitúa en los Prealpes calcáreos del norte y recibe unas precipitaciones abundantes debido a su exposición directa a los flujos del oeste. Esta humedad, conjugada con una altitud relativamente moderada, favorece el desarrollo de pastizales y bosques.

Las técnicas de manejo de los rebaños caprinos, orientadas a la explotación extensiva de los recursos naturales, favorecen la diversidad de esta flora alpina, que se manifiesta en las características aromáticas de este queso.

La proximidad de los criaderos de bovinos y caprinos en la zona geográfica podría explicar que la tecnología utilizada para la fabricación del «Chevrotin» se aproxime a la de la fabricación de los quesos de leche de vaca de la región.

La fabricación del queso «Chevrotin», exclusivamente artesana, con leche cruda, no modificada antes de la adición del cuajo, permite conservar la flora nativa de la leche, en concreto la flora láctica y la flora de superficie.

El saber hacer de cada productor, en cada etapa clave de la fabricación (elaboración con leche caliente, inmediatamente después del ordeño, o tras una espera máxima de 14 horas y a una temperatura mínima de 10 °C, poco recalentamiento en la cuba, envejecimiento previo y lavado), participa luego en la expresión de las características fisicoquímicas de la leche (equilibrio mineral, conservación de las materias grasas) y en la expresión de la flora láctica presente en la leche.

La microflora, y, de manera más concreta, el *Géotrichum candidum*, no solo confiere al «Chevrotin» su aspecto específico, sino que participa también considerablemente en la evolución de la pasta y ejerce, pues, una gran influencia en la calidad de los quesos, tanto en el aspecto exterior, como en la textura, suave y untuosa, y el sabor. Es la única flora permanente en la superficie del «Chevrotin» y a ella se debe la fina «flor» blanca que lo caracteriza. El escaso peso y el pequeño tamaño del queso se traducen en un envejecimiento de corta duración y una corteza fina.

Las generaciones sucesivas de agentes económicos han seleccionado, a veces empíricamente, una microflora específica adaptada a la vez a las condiciones microclimáticas del medio natural y a la tecnología de elaboración de queso.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 (*)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChevrotin.pdf>

(*) Véase la nota 3.