

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2022/C 349/07)

La presente publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, <sup>(1)</sup> en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.**

«Salers»

N.º UE: PDO-FR-0134-AM02-3.8.2021

DOP (X) IGP ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Comité Interprofesional de Quesos (Comité Interprofessionnel des Fromages, CIF) producidos en el departamento de Cantal y en la zona geográfica de la denominación de origen «Cantal»

Dirección: 52 Avenue des Pupilles de la Nation, BP 124-15001 Aurillac

Tel. +33 471483994

Correo electrónico: info@aop-cantal.com

La agrupación está compuesta por productores agrícolas y afinadores, por lo que tiene derecho a solicitar la realización de modificaciones en el pliego de condiciones.

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba de origen

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: datos de contacto del servicio competente del Estado miembro y de la agrupación solicitante, estructura de control, requisitos nacionales

#### 4. Tipo de modificación o modificaciones

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor

#### 5. Modificaciones

##### 5.1. Modificaciones que afectan a elementos esenciales

###### **Apartado «Descripción del producto»**

La cantidad mínima de materia grasa por cada 100 gramos de queso tras el secado completo pasa de 45 gramos (antigua disposición) a 44 gramos. El peso mínimo del queso pasa de 35 kilogramos (antigua disposición) a 30 kilogramos. Estas modificaciones, registradas por el Reglamento (CE) n.º 828/2003 de la Comisión, de 14 de mayo de 2003 <sup>(2)</sup>, se recogen en el pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único.

En el pliego de condiciones, la referencia a la homogeneidad y la untuosidad de la pasta del queso «Salers» (antigua disposición) se sustituye por una referencia a su textura de malla, característica de un aglomerado de tomo triturado y compactado, para describir con mayor precisión el aspecto de la pasta.

En el pliego de condiciones, la referencia a la evolución del color de la corteza, «del blanco grisáceo al ocre, con manchas rojas y anaranjadas» (antigua disposición), se sustituye por una referencia al color de la corteza «del dorado al ocre, que puede presentar moho rojo, naranja y amarillo de forma natural». Esta modificación proporciona una descripción más precisa y completa del producto, tal como se presenta al consumidor.

En el pliego de condiciones, la descripción organoléptica del producto se completa con la adición de un criterio que califica la corteza («granulada», es decir, con pequeñas protuberancias puntuales de forma redondeada) y con una descripción de los ricos y variados aromas del «Salers». El aspecto «granulado» de la corteza es un identificador visual característico del queso «Salers». Los aromas del «Salers» se han identificado en degustaciones y estudios de análisis sensorial. Reflejan la diversidad de la flora de los prados, la riqueza microbiológica de cada «gerle» (recipiente de madera para la leche) y los conocimientos agrícolas característicos de cada productor, que hacen de cada «Salers» un queso único.

Las disposiciones resultantes de estas tres modificaciones se introducen en el punto 3.2 del documento único.

En el pliego de condiciones y en el punto 3.5 del documento único, se añade que los trozos de queso preenvasados deben presentar obligatoriamente una parte de corteza. Esto garantiza la presencia de un elemento visual característico de la denominación en los productos que se venden cortados y preenvasados.

###### **Apartado «Zona geográfica»**

Los límites de la zona geográfica se reducen, pasando de la totalidad del departamento de Cantal y de los cantones limítrofes de algunos departamentos vecinos (antigua disposición) a una parte del departamento de Cantal y algunos cantones y municipios de los departamentos vecinos. Esta modificación, registrada por el Reglamento (CE) n.º 828/2003 de la Comisión, se recoge en el pliego de condiciones en forma de lista de municipios o partes de municipios actualizada sobre la base administrativa de 2020. También se recoge en el punto 4 del documento único.

<sup>(2)</sup> DO L 120 de 15.5.2003, p. 3.

## 5.2. *Modificaciones que no afectan a elementos esenciales*

### **Apartado «Descripción del producto»**

En el pliego de condiciones, se añade que el queso «Salers» se elabora a partir de leche de vaca cruda y entera (no estandarizada en cuanto a materia grasa y proteínas). La elaboración del queso con leche cruda ya era una condición de producción en el pliego de condiciones vigente y ahora se menciona también en la descripción del producto, ya que se trata de un elemento importante de la especificidad del «Salers». Esta disposición también se introduce en el punto 3.3 del documento único.

En el pliego de condiciones, se añade que la pasta del «Salers» es firme. La indicación de un queso ligeramente deformado se sustituye por la de un queso marcado en ambos extremos por un ligero abultamiento. Se añade que el peso del queso se expresa después de un período mínimo de afinado de tres meses, a partir del día del enmoldado. Se añade el contenido mínimo de materia seca (58 %). Todas estas modificaciones del pliego de condiciones proporcionan una descripción más precisa y completa del producto, que resulta útil a efectos del control. Las disposiciones resultantes de estas modificaciones se introducen en el punto 3.2 del documento único.

En el pliego de condiciones, se suprime la indicación del diámetro del queso. Se ha considerado preferible definir el tamaño del molde en el apartado relativo al método de producción del pliego de condiciones. Estas disposiciones no se recogen en el documento único.

En el pliego de condiciones, se suprime la referencia al color crema de la pasta, ya que la indicación de una gama de colores que va del marfil al amarillo pajizo, que ya figura en el pliego de condiciones, es suficiente para describir el producto. En el punto 3.2 del documento único, se añade la especificación del color de la pasta, del marfil al amarillo pajizo.

### **Apartado «Prueba de origen»**

A raíz de los cambios legislativos y reglamentarios nacionales, se añaden en el pliego de condiciones varios apartados a efectos de describir las obligaciones de declaración de los operadores y los registros que deben cumplimentarse, así como los métodos de control e identificación del producto. Toda esta información resulta útil para controlar el cumplimiento del pliego de condiciones y asegurar la trazabilidad de los productos. Estas modificaciones no se recogen en el documento único.

Los métodos de identificación del queso que figuran en el capítulo «Etiquetado» del pliego de condiciones vigente se suprimen y se sustituyen, en el capítulo «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica» del pliego de condiciones, por información sobre la identificación del queso mediante una marca de identificación colocada en el momento del enmoldado y definida por la normativa nacional. Dicha normativa se encuentra disponible para todos los operadores y describe con precisión la composición de la marca de identificación y la información que contiene. También se añade que el día (representado por el número del año) del enmoldado se coloca en cada queso, ya que esta información resulta útil a efectos de la trazabilidad y el seguimiento del producto.

Las disposiciones relativas a las marcas en relieve que identifican los quesos, introducidas en el capítulo «Etiquetado» por el Reglamento (CE) n.º 828/2003 de la Comisión, se trasladan al capítulo «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica» del pliego de condiciones y se completan para indicar que las diferentes marcas se imprimen en el queso en el momento del enmoldado y que, en el caso de los quesos elaborados exclusivamente con leche de vacas de la raza Salers, las representaciones de las cabezas de las vacas Salers se aplican en el momento de la comercialización mediante un sello entintado o una muselina. Asimismo, se añaden el tamaño y la disposición de las representaciones de las cabezas de las vacas Salers. Estas precisiones resultan útiles a efectos del control y garantizan una presentación uniforme de los productos.

En el punto 3.6 del documento único, relativo al etiquetado, se añaden párrafos sobre la identificación de los quesos mediante una marca de identificación, una impresión en relieve que contenga dos veces el nombre de la denominación y, en el caso de los quesos elaborados exclusivamente con leche de vacas de la raza Salers, una impresión en relieve con la mención «tradition salers» y representaciones de cabezas de vacas Salers. En el mismo punto del documento único se introduce también la posibilidad de que los quesos lleven el sello «Ferme de ... ».

En el pliego de condiciones, se introducen normas para la distribución y retirada de las marcas e impresiones de identificación para garantizar su correcta gestión. Dichas normas establecen que las marcas e impresiones de identificación se distribuyan a todos los fabricantes que cumplan las disposiciones del pliego de condiciones y se retiren en caso de que se retire o suspenda la autorización del fabricante o si se le retira la clasificación al queso. Esta modificación no se recoge en el documento único.

#### **Apartado «Método de obtención»**

El pliego de condiciones desarrolla varios puntos del método de producción para describir mejor las condiciones de producción de la leche y de transformación del «Salers», respetando las prácticas tradicionales.

##### **Subapartado «Producción de la leche»**

La disposición que establece que el queso «Salers» se elabora entre el 15 de abril y el 15 de noviembre y cuando los animales se encuentran en los pastos, introducida por el Reglamento (CE) n.º 828/2003 de la Comisión, se completa en el pliego de condiciones añadiendo que el «Salers» se elabora en las propias explotaciones agrícolas, con la leche que estas producen. Sustituye a la referencia a una fabricación artesanal en cabañas alpinas entre el 1 de mayo y el 31 de octubre, recogida en el capítulo «Vínculo con el medio geográfico», del pliego de condiciones vigente. Estas cabañas alpinas, denominadas «burons» en francés, y que eran los lugares tradicionales de elaboración de los agostaderos, se han ido abandonando progresivamente debido a la evolución de las estructuras de explotación y a su modernización. Esta modificación no se recoge en el documento único.

En aras de facilitar el control, se añade al pliego de condiciones la referencia que debe tenerse en cuenta para definir el rebaño de una sola explotación, a saber, un número único de identificación expedido por el *Établissement Départemental de l'Élevage* (Establecimiento Departamental de la Ganadería). Esta modificación no se recoge en el documento único.

Las normas relativas a la alimentación de las vacas lecheras se completan, en el pliego de condiciones, especificando la composición de la ración de base de las vacas lecheras (pasto procedente de la zona geográfica exclusivamente) y limitando la adición de suplementos al 25 % de la materia seca ingerida. Estas disposiciones se introducen en el punto 3.3 del documento único y permiten garantizar que al menos tres cuartas partes de la alimentación de las vacas lecheras procedan de la zona geográfica. Algunos alimentos complementarios pueden no proceder de la zona geográfica debido a que el terreno, las condiciones climáticas y la altitud no permiten su cultivo.

Por otra parte, los alimentos que se pueden añadir a la ración de base de las vacas lecheras se definen en una lista positiva en el pliego de condiciones, lo que permite gestionar, garantizar y controlar mejor la alimentación. En el punto 3.3 del documento único, se introduce una referencia a dicha lista positiva.

##### **Subapartado «Transformación en queso»**

Dado que la DOP «Salers» se produce exclusivamente en explotaciones agrícolas, se añade al pliego de condiciones la prohibición de poner en común un taller de producción entre varias explotaciones agrícolas, para confirmar que el queso se produce en cada explotación agrícola, que es el lugar de aplicación de los conocimientos tradicionales de fabricación de esta DOP. Esta modificación no se recoge en el documento único.

La obligación de utilizar leche entera se completa, en el pliego de condiciones, con la especificación de que la leche *«no está estandarizada en cuanto a materia grasa y proteínas»*, para garantizar que no se apliquen tratamientos de estandarización de la leche. La disposición resultante de esta modificación se recoge en el punto 3.3 del documento único.

La obligación de recoger inmediatamente la leche en la «gerle» (recipiente de madera, troncocónico o cilíndrico, de capacidad variable) durante el ordeño, se introduce en el pliego de condiciones para formalizar las prácticas tradicionales y garantizar su mantenimiento. La «gerle» es un recipiente tradicional que impide que se produzca un enfriamiento demasiado rápido y excesivo de la leche y garantiza así una buena temperatura para su cuajado. Además, garantiza la inoculación natural de la leche. Esta modificación no se recoge en el documento único.

Se introducen varias disposiciones en el pliego de condiciones para regular la utilización de tratamientos y aditivos para los quesos, de acuerdo con las prácticas actuales: lista positiva de ingredientes o coadyuvantes de elaboración o aditivos autorizados en la leche y durante la fabricación; prohibición de concentrar la leche mediante la eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación; prohibición de conservar a temperaturas negativas las materias

primas lácteas, los productos en vías de fabricación, la cuajada o el queso fresco; prohibición de conservar los quesos frescos en atmósferas modificadas. Estas precisiones tienen por objeto evitar que prácticas futuras no reguladas desvirtúen las características del queso «Salers». Estas modificaciones no se recogen en el documento único.

En el pliego de condiciones, se introduce una descripción detallada de las fases de elaboración del «Salers» (tal como se recogen en el Reglamento (CE) n.º 828/2003 de la Comisión), en sustitución de la breve descripción que figura en el pliego de condiciones vigente. Dichas fases se describen del siguiente modo: adición de cuajo a la «gerle» (rango de temperaturas, utilización exclusiva de cuajo, tiempo de cuajado); ruptura y recogida de la cuajada (momento, método, herramientas, objetivo); primer prensado (método, herramienta, objetivo); acidificación y maduración (duración, objetivo); trituración y salazón de la masa (método, contenido de sal, duración, objetivo); enmoldado (método, constitución y dimensiones del molde); prensado (herramienta, duración, método). La supervisión de estas operaciones permite preservar la calidad de los quesos y los conocimientos técnicos de los queseros. Los detalles proporcionados no alteran el modo de elaboración del producto, sino que permiten describirlo de manera más precisa y registrar así las prácticas tradicionales. Estas modificaciones no se recogen en el documento único.

#### Subapartado «Afinado»

En el pliego de condiciones, se añade que el período mínimo de afinado comienza a contar a partir del día del enmoldado. Esta precisión resulta útil a efectos de control. También se recoge en el punto 3.2 del documento único.

Las condiciones de temperatura, higrimetría relativa y cuidados proporcionados durante el período de afinado (vueltas y secados regulares), establecidos por el Reglamento (CE) n.º 828/2003 de la Comisión, se incluyen en el pliego de condiciones, pero no se recogen en el documento único.

Al igual que en el subapartado relativo a la transformación en queso, se introduce una disposición en el pliego de condiciones para regular el uso de tratamientos y aditivos para los quesos, de acuerdo con las prácticas actuales: la prohibición de conservar los quesos en proceso de afinado en atmósferas modificadas. Esta modificación no se recoge en el documento único.

#### **Apartado «Vínculo»**

El apartado «Vínculo con la zona geográfica» del pliego de condiciones se reescribe en su totalidad, sustituyendo los apartados «Historia» y «Vínculo con el medio geográfico» del pliego de condiciones vigente, con el fin de poner de manifiesto, de manera más evidente, la demostración del vínculo entre el «Salers» y su zona geográfica, sin modificar la esencia de dicho vínculo. Esta demostración pone de relieve, en particular, la elaboración del queso durante el período de pastoreo de las vacas en los pastos de terrenos principalmente volcánicos, a partir de la leche cruda de las explotaciones agrícolas, usando equipos específicos y métodos de elaboración tradicionales. La referencia a la elaboración de los quesos en «burons» o cabañas alpinas se sitúa únicamente en un contexto histórico.

La nueva redacción del vínculo que figura en el pliego de condiciones se recoge en el punto 5 del documento único.

#### **Apartado «Etiquetado»**

El tamaño mínimo del nombre de la denominación en el etiquetado se añade en el pliego de condiciones, con el fin de que resulte inmediatamente identificable por el consumidor. También se añade en el pliego de condiciones que el nombre de la denominación de origen y el símbolo de la DOP de la Unión Europea han de encontrarse en el mismo campo visual, a efectos de una mejor identificación por parte del consumidor. Estas disposiciones se introducen en el punto 3.6 del documento único.

Se añade, en el pliego de condiciones y en el punto 3.6 del documento único, un párrafo que prohíbe la utilización de cualquier calificativo u otra mención que acompañe al nombre de la denominación de origen en el etiquetado, la publicidad, las facturas o los documentos comerciales, con excepción de las marcas comerciales o de fábrica particulares y de la mención «tradición salers», para evitar afirmaciones fantasiosas que puedan inducir a error al consumidor.

### 5.3. *Modificaciones de la redacción*

En el apartado «Servicio competente del Estado miembro» del pliego de condiciones, se actualizan los datos del servicio competente.

En el apartado «Agrupación solicitante» del pliego de condiciones, se actualizan el nombre, los datos de contacto y la composición de la agrupación.

Esta información no se recoge en el documento único.

En el apartado «Zona geográfica» del pliego de condiciones y en el punto 3.4 del documento único, se añade la lista de todas las fases que tienen lugar en la zona geográfica.

En el apartado «Zona geográfica» del pliego de condiciones, se añade la fecha de la delimitación de la zona geográfica (15 de junio de 1999). La lista de municipios de la zona geográfica añadida se elabora sobre la base del Nomenclátor Geográfico oficial de 2020. Se añade que los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INAO por sus siglas en francés). Estas modificaciones no se recogen en el documento único.

En el apartado «Referencias relativas a la estructura de control» del pliego de condiciones, se suprime la referencia a los procedimientos de autorización de los productos lácteos que ya no son pertinentes. Se sustituye por información sobre las autoridades nacionales competentes en materia de control. Estas disposiciones no se recogen en el documento único.

En el apartado «Etiquetado» del pliego de condiciones, se suprimen las referencias al logotipo del «INAO» y a las siglas «INAO», dado que ya no son pertinentes. Estas disposiciones no se recogen en el documento único.

En el apartado «Requisitos nacionales» del pliego de condiciones, se suprime la referencia al Decreto nacional relativo a la denominación de origen controlada y se añade un cuadro en el que se presentan los principales puntos que deben comprobarse, sus valores de referencia y el método de evaluación. Estas disposiciones no se recogen en el documento único.

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### «Salers»

N.º UE: PDO-FR-0134-AM02-3.8.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s)**

«Salers»

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 el nombre indicado en el punto 1*

El «Salers» es un queso elaborado a partir de leche de vaca, de pasta firme, prensada y sin cocer.

Se presenta en forma de cilindro marcado en ambos extremos por una ligera protuberancia, con un peso que oscila entre 30 y 50 kilogramos, tras un período mínimo de afinado de tres meses que comienza a contar el día del enmoldado.

La pasta es de color marfil a amarillo pajizo. Presenta una textura de malla, característica del aglomerado de tomo triturado y compactado.

La corteza es seca, granulada, de color entre dorado y ocre, y puede presentar una floración natural de moho rojo, naranja y amarillo.

El «Salers» expresa una elevada riqueza y variedad de aromas, con una marcada preponderancia de notas lácticas (mantequilla, nata fermentada), vegetales (aliáceas, hierba, heno) y afrutadas (cítricos, nueces, avellana).

Contiene, como mínimo, 44 gramos de materia grasa por cada 100 gramos de queso, tras su completa desecación. El peso total de la materia seca no debe ser inferior a 58 gramos por cada 100 gramos de queso curado.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La ración de base de las vacas lecheras procede de la zona geográfica y se compone exclusivamente de hierba de pastoreo.

La adición de complementos a la ración de base de las vacas lecheras se limita al 25 % de la materia seca ingerida. Solo se permite la adición de las materias primas recogidas en una lista positiva.

Estas disposiciones permiten garantizar que al menos tres cuartas partes de la alimentación de las vacas lecheras procedan de la zona geográfica. Algunos alimentos complementarios pueden no proceder de la zona geográfica debido a que el terreno, las condiciones climáticas y la altitud no permiten su cultivo.

Los quesos se elaboran exclusivamente con leche de vaca cruda y entera, no estandarizada en cuanto a materia grasa y proteínas.

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

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

3.5. *Normas especiales para el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere la denominación registrada*

Cuando el queso se vende preenvasado, las porciones tienen que presentar obligatoriamente una parte con la corteza característica de la denominación.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación registrada*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas de los quesos que ostenten la denominación de origen controlada «Salers» deben incluir, en el mismo campo visual, los datos siguientes:

- la indicación del nombre de la denominación de origen inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta;
- el símbolo DOP de la Unión Europea.

La identificación de los quesos está garantizada por una marca de identificación colocada en el queso y por una impresión en relieve con el nombre de la denominación, por duplicado, en una cara del queso. Por otra parte, todos los quesos pueden llevar una impresión en relieve con la mención «Ferme de ...» en una de sus caras.

Los quesos «Salers» elaborados con leche procedente de rebaños formados exclusivamente por vacas de raza Salers llevarán, además, un sello en relieve con la mención «tradition salers», así como representaciones de cabezas de vacas Salers en el lateral.

Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, el empleo de cualquier calificativo u otra indicación junto a la denominación de origen está prohibido en el etiquetado, la publicidad, las facturas y documentos comerciales, con excepción de:

- las marcas de comercio o de fábrica especiales;
- la mención «tradition salers».

4. **Descripción sucinta de la delimitación de la zona geográfica**

Departamento de Aveyron:

La totalidad del territorio de los municipios de: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac y Thérondels.

Departamento de Cantal:

La totalidad del territorio de los cantones de: Mauriac, Murat, Naucelles y Riom-ès-Montagnes.

La totalidad del territorio de los municipios de: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuéjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet e Ytrac.

Parte del territorio de los municipios de: Mentières (sección B 1, n.º 122 y 146; sección ZM, n.º 25, 29, 33 y 40; sección ZP, n.º 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 y 31; sección ZK, n.º 3, 40 y 41); Neuvéglise-sur-Truyère (territorio de los municipios delegados de Neuvéglise y Oradour); Saint-Flour (sección AE, n.º 110, 112 a 114, 116 y 117; sección AH, n.º 380); Saint-Mamet-la-Salvetat (sección B 2, n.º 281, 282 y 286); Vieillespesse (sección C 2, n.º 100, 102 y 117; sección ZX, n.º 20); e Ydes (sección AP, n.º 222).

Departamento de Corrèze

La totalidad del territorio del municipio de: Rilhac-Xaintrie.

Parte del territorio del municipio de: Pandrignes (Sección B 3, n.º 513, 514, 531, 534-538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Departamento de Haute-Loire

Parte del territorio del municipio de: Lubilhac (sección E 2 n.º 277, 289-291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Departamento de Puy-de-Dôme

La totalidad del territorio de los municipios de: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne y Valbeix.

Parte del territorio del municipio de: Sayat (sección AO n.º 19, 20, 33 y 226).

## 5. Vínculo con la zona geográfica

El «Salers» es un queso de gran riqueza aromática, debido a su elaboración durante el período de pastoreo de las vacas en los prados de terrenos predominantemente volcánicos, a partir de leche cruda. En el proceso de producción, se utilizan también materiales específicos («gerle», prensa de queso), así como métodos tradicionales, que confieren al «Salers» su textura y corteza características, así como su capacidad de conservación.

La zona geográfica de la denominación de origen «Salers» corresponde al macizo del Cantal, cuya cima más elevada es el Plomb du Cantal, a 1 855 m. El clima es de tipo montañoso, húmedo y fresco, con fuertes precipitaciones que superan los 1 000 mm anuales. Los suelos son principalmente de origen volcánico y gozan de una buena capacidad de retención del agua, lo que favorece el crecimiento importante y continuo de hierba, de primavera a otoño.

Los pastos son, por ende, la principal vegetación del territorio agrícola. Los suelos volcánicos, ricos en ácido fosfórico, potasa y magnesio, combinados con una elevada pluviometría, contribuyen al desarrollo de ricos pastizales en los que crece una flora espontánea, variada, original y aromática, con plantas como el hinojo alpino, la alquimila o la bellota.

Los quesos producidos en la zona geográfica ya eran famosos en la época romana y han marcado la vida rural de la zona durante siglos. El «Salers», obtenido principalmente durante los meses de verano, se elaboraba en «burons», construcciones tradicionales de piedra que servían a la vez de vivienda, de taller de producción y de bodega, con leche de vacas ordeñadas dos veces al día y alimentadas con pastos de altura, ricos en flores variadas. En otoño, los quesos elaborados en los pastos de alta montaña se vendían generalmente a comerciantes situados en los valles, que prolongaban el proceso de afinado en sus bodegas y, más adelante, los vendían a intermediarios que los transportaban a los lugares de consumo. Así pues, la producción del «Salers» era un medio para conservar y transportar la leche durante largos períodos de tiempo.

El nombre «Salers» fue reconocido como denominación de origen mediante Decreto de 21 de diciembre de 1961.

A lo largo del tiempo, se han mantenido los principios de elaboración del «Salers» en las explotaciones agrícolas durante el período de pastoreo exclusivamente, utilizando técnicas y materiales tradicionales.

Así pues, el «Salers» se elabora actualmente en las explotaciones agrícolas, tras el ordeño, a partir de leche cruda procedente de vacas de un único rebaño, entre el 15 de abril y el 15 de noviembre, cuando los animales se encuentran en los pastos.



La leche se cuaja en una cubeta de madera denominada «gerle». La cuajada se corta y se prensa varias veces con una prensa de queso, para eliminar la mayor cantidad de suero de leche posible y aumentar el extracto seco. El tomo obtenido se deja reposar para que se acidifique y madure durante varias horas. A continuación, se tritura y se sala en la masa. Tras una fase de maduración con sal, se presiona en el molde, de forma manual, para enmoldar el queso. A continuación, la pieza se presiona progresivamente, durante unos dos días, dándole la vuelta de vez en cuando para regularizar el desuerado.

El afinado dura un mínimo de tres meses a partir del día del enmoldado. Se lleva a cabo en bodegas frescas y húmedas, en las que los quesos se voltean y frotran regularmente.

El «Salers» es un queso de gran tamaño, que pesa entre 30 y 50 kg, con un elevado contenido de materia seca, del 58 % como mínimo, elaborado en explotaciones agrícolas a partir de leche cruda y sometido a un afinado de, al menos, tres meses. Su pasta prensada, sin cocer, presenta una textura similar a la de una malla y su corteza goza de un aspecto granulado.

Fruto de prácticas y conocimientos centenarios, los métodos tradicionales de producción de leche, elaboración y afinado del «Salers» permiten obtener un queso de larga conservación y de una gran riqueza y diversidad aromáticas, con una marcada preponderancia de notas lácticas, vegetales y afrutadas.

Las propiedades de los suelos volcánicos de la zona geográfica, combinadas con una elevada pluviometría, garantizan un crecimiento abundante y continuo de la hierba, desde primavera hasta otoño. La producción del «Salers», limitada al período de pastoreo de las vacas lecheras, aprovecha al máximo este recurso: alimentadas a base de pasto, las vacas consumen una flora variada y aromática que contribuye al sabor de la leche y, por tanto, del «Salers» que se obtiene de ella.

El tratamiento de la leche cruda, inmediatamente después del ordeño, preserva la microflora bacteriana de la leche, lo que también contribuye a la riqueza aromática del «Salers».

La «gerle», en la que se efectúan las primeras operaciones de transformación de la leche hasta el corte de la cuajada, desempeña un papel esencial en la especificidad del «Salers», debido a la ecología microbiana de la madera de la que está hecha. Además, garantiza la inoculación natural de la leche, propia de cada instalación de producción, que confiere al queso su sabor único.

El largo período de acidificación y maduración del tomo favorece el desarrollo de los fermentos lácticos presentes en la leche.

El desuerado del queso, mediante el prensado del tomo en la prensa del queso y el posterior prensado de la pieza en el molde, permite obtener una masa prensada sin cocer con un elevado porcentaje de materia seca, lo que garantiza una buena conservación del queso *a posteriori*.

La trituración del tomo entre los dos prensados confiere a la pasta su textura de malla.

La acción de los microorganismos y las enzimas presentes en la superficie y en el interior del queso desarrolla, durante el proceso de afinado del queso, una amplia gama de aromas. Los cuidados prestados durante este período permiten al «Salers» desarrollar su característica corteza granulada.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e)

---