

Publication d'une demande de modification en vertu de l'article 9 du règlement (CEE) n° 2081/92 d'un ou plusieurs éléments du cahier des charges d'une dénomination enregistrée en vertu de l'article 17 ou de l'article 6 dudit règlement

(2001/C 296/10)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 de ce règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. Il s'agit d'une modification non mineure et, de ce fait, elle doit faire l'objet d'une publication en vertu de l'article 6, paragraphe 2, dudit règlement.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION D'UN CAHIER DES CHARGES: ARTICLE 9

1. **Dénomination enregistrée:** Salers

2. **Service compétent de l'État membre**

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

3. **Modification(s) demandée(s)**

— **Rubrique du cahier des charges:**

- nom
- description
- aire géographique
- preuve de l'origine
- méthode d'obtention
- lien
- étiquetage
- exigence nationale

— **Modification(s):**

Description

Le poids du fromage «Salers» varie de 30 à 50 kg (**au lieu de:** 35 à 50 kg).

Il contient au minimum 44 grammes de matière grasse (**au lieu de:** 45 grammes)

Aire géographique

Restriction de l'aire géographique destinée à un recentrage de l'aire sur le berceau de l'appellation et les sites traditionnels d'affinage, à une partie du département du Cantal et à quelques cantons et communes des départements voisins.

Méthode d'obtention

Les éléments principaux de la méthode d'obtention du «Salers» sont précisés sur les points suivants:

- la production est autorisée du 15 avril au 15 novembre (**au lieu de:** 1^{er} mai au 31 octobre) lorsque les animaux sont à l'herbe,
- l'élaboration du fromage est définie par un certain nombre d'opérations et de paramètres technologiques concernant: le lait (lait produit sur l'exploitation agricole, lorsque les animaux sont à l'herbe), l'emprésurage du lait (à une température comprise entre 30 et 34 °C), le caillage, le découpage du caillé, les premiers pressages progressifs, le broyage, une phase d'acidification suivie d'une phase de maturation, le salage dans la masse, le montage de la pièce, les pressages définitifs,
- l'affinage est effectué à une température adaptée à la durée d'affinage, comprise entre 6 et 14 °C (**au lieu de:** maximum 12 °C), à une hygrométrie relative supérieure à 95 %; les fromages sont retournés et essuyés régulièrement pendant la période d'affinage.

Étiquetage

Ajout de: «L'identification des fromages est en outre assurée par une empreinte en relief sur une face du fromage et comportant deux fois le nom de l'appellation. En outre, tous les fromages peuvent comporter une empreinte en relief portant l'inscription "Ferme de . . ." sur une face du fromage.

Les fromages provenant de la transformation de lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race Salers comportent en outre une empreinte en relief comportant la mention "tradition Salers", ainsi que des représentations de têtes de vaches Salers sur le côté des fromages.»

Exigences nationales

Au lieu de: «Décret du 29 décembre 1986»,

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Salers"».

4. **Date de réception du dossier complet:** 20 avril 2001.
