

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92 di uno o più elementi del disciplinare di una denominazione registrata a norma dell'articolo 17 o dell'articolo 6 dello stesso regolamento

(2001/C 296/10)

La presente pubblicazione conferisce un diritto d'opposizione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento in causa. Eventuali opposizioni alla suddetta domanda devono essere trasmesse tramite l'autorità competente di uno Stato membro entro un termine di sei mesi dalla presente pubblicazione. Trattandosi di una modifica non secondaria, essa deve essere oggetto di una pubblicazione secondo quanto disposto all'articolo 6, paragrafo 2, dello stesso regolamento.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI MODIFICA DI UN DISCIPLINARE: ARTICOLO 9

1. **Denominazione registrata:** Salers

2. **Servizio competente dello Stato membro**

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

3. **Modifiche richieste**

— **Sezione del disciplinare:**

- nome
- descrizione
- zona geografica
- prova dell'origine
- metodo di ottenimento
- legame
- etichettatura
- condizioni nazionali

— **Modifiche:**

Descrizione

Il peso del formaggio «Salers» varia da 30 a 50 kg (**anziché:** da 35 a 50 kg).

Esso contiene almeno 44 grammi di materia grassa (**anziché:** 45 grammi).

Zona geografica

Restrizione della zona geografica a una parte del dipartimento di Cantal e ad alcuni cantoni e comuni dei dipartimenti limitrofi al fine di riaffermare la centralità del luogo di origine della denominazione e dei siti tradizionali della stagionatura.

Metodo di ottenimento

I punti salienti del metodo di produzione del «Salers» sono indicati di seguito:

- la produzione è autorizzata dal 15 aprile al 15 novembre (**anziché**: dal 1° maggio al 31 ottobre), quando gli animali sono al pascolo,
- la preparazione del formaggio è definita da una serie di operazioni e di parametri tecnologici concernenti: il latte (prodotto nell'azienda agricola, nel periodo in cui gli animali sono al pascolo), l'aggiunta del caglio (a una temperatura compresa tra 30 e 34 °C), la cagliatura, la rottura della cagliata, le prime pressature progressive, la triturazione, una fase di acidificazione seguita da una fase di maturazione, l'incorporazione del sale nella massa, la sistemazione nella forma e le pressature finali,
- in funzione della sua durata, la stagionatura si svolge ad una temperatura variabile compresa tra 6 °C e 14 °C (**anziché**: massima di 12 °C), con un tasso di umidità relativo superiore al 95 %; durante la stagionatura i formaggi sono regolarmente rivoltati ed asciugati.

Etichettatura

Aggiunta di: «L'identificazione dei formaggi è inoltre assicurata da un rilievo, impresso su una faccia, recante due volte il nome della denominazione. Tutti i formaggi possono inoltre fregiarsi di una dicitura in rilievo, impressa su una faccia, con il nome dell'azienda "Ferme de ...".»

I formaggi ricavati dalla trasformazione di latte ottenuto da mandrie composte esclusivamente da vacche della razza Salers presentano inoltre un rilievo impresso con la menzione "tradition salers", nonché la rappresentazione di teste di vacca sui lati.»

Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 29 dicembre 1986»,

leggi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata "Salers".»

4. **Data di ricevimento del fascicolo integrale:** 20 aprile 2001.
