

Publicação de um pedido de alteração, nos termos do artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, de um ou mais elementos do caderno de especificações e obrigações relativo a uma denominação registada ao abrigo do artigo 17.º ou do artigo 6.º do mesmo regulamento

(2001/C 296/10)

A presente publicação confere o direito de oposição nos termos do artigo 7.º do supracitado regulamento. Qualquer oposição ao pedido em causa deve ser transmitida através da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação. Tratando-se de uma alteração que não é de menor importância, deve a mesma ser objecto de publicação por força do n.º 2 do artigo 6.º daquele regulamento.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE UM CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES E OBRIGAÇÕES: ARTIGO 9.º

1. **Denominação registada:** Salers
2. **Serviço competente do Estado-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. **Alteração(ões) solicitada(s)**

— **Rubrica do caderno de especificações e obrigações:**

- Nome
- Descrição
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências legislativas nacionais

— **Alteração(ões):**

Descrição

O peso do queijo *Salers* varia entre 30 e 50 kg (**em vez de:** 35 e 50 kg).

Contém, no mínimo, 44 gramas de matéria gorda (**em vez de:** 45 gramas).

Área geográfica

Restrição da área geográfica a fim de a recentrar no berço da denominação e nos locais tradicionais de cura, isto é, uma parte do departamento de Cantal e alguns cantões e comunas dos departamentos vizinhos.

Método de obtenção

Os elementos principais do método de obtenção do *Salers* são especificados *infra*:

- a produção é autorizada de 15 de Abril a 15 de Novembro (**em vez de**: de 1 de Maio a 31 de Outubro) quando os animais estão nas pastagens,
- a elaboração do queijo é definida por um determinado número de operações e por parâmetros tecnológicos respeitantes ao leite (leite produzido na exploração agrícola, quando os animais se alimentam de pasto) e às seguintes fases: adição de coalho (a uma temperatura compreendida entre 30 °C e 34 °C), coagulação, corte da coalhada, primeiras prensagens progressivas, esmigalhamento da pasta, acidificação e, em seguida, maturação, salga na pasta, montagem final e prensagens definitivas,
- a maturação é efectuada a uma temperatura adaptada à duração da maturação, compreendida entre 6 °C e 14 °C (**em vez de**: no máximo 12 °C), com uma higrometria relativa superior a 95 %; durante o período de maturação, os queijos são regularmente virados e limpos.

Rotulagem

Adição de: «A identificação dos queijos é assegurada, além disso, por uma marca em relevo numa face do queijo em que é duas vezes mencionado o nome da denominação. Todos os queijos podem, igualmente, comportar numa das suas faces uma marca em relevo de que conste a inscrição “Ferme de ...”.

Os queijos fabricados a partir de leite de efectivos constituídos exclusivamente por vacas da raça *Salers* devem, igualmente, ostentar uma marca em relevo com a menção “tradition salers” e, na face lateral, representações de cabeças de vaca da raça *Salers*».

Exigências legislativas nacionais:

em vez de: «Decreto de 29 de Dezembro de 1986»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem protegida *Salers*».

4. **Data de recepção do processo completo:** 20 de Abril de 2001.
