

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 468/02)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾****PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º**

«CHEVROTIN»

N.º CE: FR-PDO-0105-0970 — 23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras: Acondicionamento

2. Tipo de alteração(ões)

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4 do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3. Alteração(ões)

3.1. Descrição do produto

Precisa-se a descrição da pasta do queijo, para melhorar a caracterização do produto.

Reduziu-se o teor de matéria gorda no extrato seco: 40 % em vez de 45 %. Esta redução explica-se pelas variações constatadas no teor de matéria gorda do leite em função das condições de pastagem das cabras. Dado que o leite é laborado diariamente, o teor no queijo pode também variar significativamente. Esta variável não fora devidamente considerada no passado.

3.2. Área geográfica

Introduz-se na área geográfica uma parte do território da divisão administrativa (comuna) de Annecy le Vieux. Na sequência de requerimento de um operador no sentido da inclusão na área, aplicou-se a grelha de critérios de delimitação concebida para a definição inicial da área geográfica. O comité de técnicos responsáveis pela delimitação admitiu a parte do território da comuna de Annecy le Vieux que corresponde aos critérios.

Reformularam-se as características que descrevem a área geográfica, incluindo-as no ponto «Relação com a área geográfica».

3.3. Prova de origem

Precisam-se as obrigações dos operadores em matéria de declarações. Estas alterações prendem-se com a reforma do sistema de controlo das denominações de origem introduzida pelo diploma n.º 2006-1547, de 7 de dezembro, relativo à valorização dos produtos agrícolas, florestais ou alimentares e dos produtos do mar. Prevê-se, designadamente, a identificação dos operadores, tendo em vista o reconhecimento da sua aptidão para satisfazer as exigências do caderno de especificações no que respeita ao logótipo de que pretendem beneficiar, bem como as declarações necessárias ao reconhecimento e acompanhamento dos produtos destinados à comercialização enquanto denominação de origem e das declarações relacionadas com a alimentação dos animais.

Adita-se uma disposição sobre o controlo dos produtos, para verificação da qualidade no fim da cadeia de produção.

Precisa-se que a marca de identificação aposta nos produtos é de forma redonda.

3.4. Método de obtenção

Produção do leite

Precisa-se a definição de rebanho com base no texto nacional associado ao caderno de especificações anterior: «Rebanho designa, na aceção do caderno de especificações em vigor, o conjunto dos caprinos composto por cabras em lactação, cabras secas, cabritas e bodes.».

Corrige-se um erro de transcrição do texto na língua nacional, pois a taxa de 80 % de animais de raça Alpina aplica-se ao rebanho e não apenas às cabras.

Introduz-se uma precisão sobre a raça de cabras utilizadas. Efetivamente, a raça Alpina é constituída por um conjunto de fenótipos que oscila entre a camurça e o malhado preto ou mesmo preto; a alteração visa precisar os fenótipos utilizáveis aos operadores. Na linguagem corrente, estes fenótipos (exceto a camurça) estão identificados na designação «Chèvres des Savoie» (cabras de Sabóia).

Para facilitar o controlo, precisa-se o modo de cálculo do limite da produção média por cabra em lactação com base no texto nacional associado ao anterior caderno de especificações registado.

Quanto aos alimentos para animais:

- definiu-se uma lista positiva das forragens autorizadas e das matérias-primas e aditivos que podem ser utilizados na composição dos alimentos complementares, para enquadrar a natureza dos alimentos e facilitar o controlo,
- especificamente, introduziu-se uma precisão sobre os alimentos abrangidos pela categoria de forragens, incluindo aí as forragens desidratadas. Definem-se assim melhor os tipos de alimentos administrados às cabras,
- precisam-se igualmente os níveis máximos de alimentos complementares de forragens desidratadas, para evitar a sua substituição por erva na alimentação das cabras. Limitam-se assim os alimentos complementares administrados às cabras em lactação a 300 gramas por litro de leite produzido e, em caso de administração de forragens desidratadas, limita-se o conjunto destas e de alimentos complementares a 500 gramas por litro de leite produzido,

- especifica-se a possibilidade de as forragens desidratadas terem origem fora da área geográfica, para facilitar o controlo da origem da alimentação total,
- introduzem-se disposições que proíbem a utilização de alimentos geneticamente modificados e a implantação de culturas transgénicas nas explorações, para manter a relação com o território,
- para garantir a qualidade da alimentação das cabras, precisa-se que todos os alimentos devem ser conservados em condições que respeitem a sua integridade.

Precisam-se as modalidades de dispersão de estrume nas parcelas destinadas a produzir alimentos para as cabras, pois as matérias orgânicas podem alterar a composição da flora das pastagens; este enquadramento permite manter a flora natural diversificada e preservar a relação com a área geográfica.

«O único estrume orgânico autorizado provém da área da denominação de origem “Chevrotin”: produtos de compostagem, estrume, chorume e estrume líquido (de origem agrícola), bem como estrume orgânico de origem não agrícola, como lamas de depuração (ou subprodutos das mesmas) e resíduos verdes.

A dispersão de estrume orgânico não agrícola deve ser acompanhada de análises lote a lote (camião, cisterna, etc.) dos germes patogénicos, metais pesados e compostos vestigiais orgânicos mencionados na regulamentação.

Autoriza-se a dispersão de estrume orgânico de origem não agrícola nas superfícies da exploração, mas com aterro imediato, no respeito da regulamentação em vigor sobre restrições específicas (datas, perímetros protegidos, etc.), quantidades, etc.».

Fabrico

Precisam-se as operações que devem ocorrer na exploração (produtores de leite), agora inseridas no ponto «Método de obtenção» do caderno de especificações (em vez do ponto «Fabrico»).

Altera-se a disposição sobre as queijarias de fabrico do «Chevrotin», para clarificar o funcionamento daquelas que laboram leite de outras espécies animais para o fabrico de outros produtos.

Suprime-se a frase «Este simples arrefecimento do leite permite propiciar a ação dos fermentos naturais e evitar o desenvolvimento de flora psicotrópica», visto tratar-se de uma informação e não de um ponto a controlar.

Para facilitar o controlo, precisa-se que as explorações que destinam a totalidade ou parte do leite laborado ao «Chevrotin» respeitam as condições de produção de leite definidas no caderno de especificações.

Corrige-se um erro de transcrição no caderno de especificações em língua nacional anterior registado:

altera-se a amplitude das temperaturas de coagulação (30 °C a 38 °C em vez de 32 °C a 36 °C durante toda a operação de coagulação).

Indica-se a composição dos fermentos lácticos para garantir que as culturas de fermentos lácticos selecionadas respeitam a flora específica e veiculam a expressão da tipicidade do «Chevrotin».

Altera-se a definição das faixas de sustentação. As faixas podem ser de algodão e não exclusivamente de linho. É necessário completar a redação inicial, que se limitava ao linho, pois o uso do algodão expandiu-se.

Cura

As bases para cura deixam de estar limitadas às tábuas de pinheiro-da-noruega. Efetivamente, o agrupamento constatou que podiam utilizar-se outras bases depois de terminada a fase de secagem (realizada obrigatoriamente nas referidas tábuas). Na prática, é nesta fase que a madeira intervém como regulador hídrico e propicia a flora de cura. A prática permitiu constatar que o recurso a outros tipos de base, de utilização mais simples, não altera as características do queijo quando utilizadas nesta fase. As experiências realizadas por diferentes operadores noutras bases (crivos) demonstram a preservação da qualidade (nem excesso de água nem implantação de flora). Estes suportes mais inertes revelam-se úteis na gestão dos germes indesejáveis nas instalações de cura coletivas, graças à facilidade de limpeza.

3.5. Rotulagem

Suprime-se a obrigação de mencionar no rótulo «denominação de origem controlada», substituindo-a pela aposição do símbolo da UE relativo à Denominação de Origem Protegida, numa preocupação de legibilidade e de sinergia na comunicação dos produtos de registo DOP. O rótulo pode ostentar igualmente a menção «*appellation d'origine protégée*» (Denominação de Origem Protegida).

Suprime-se a obrigação de aposição do logótipo do INAO, na sequência da evolução da regulamentação nacional.

3.6. Exigências nacionais

Em conformidade com a reforma nacional do sistema de controlo das denominações de origem acima referida, adita-se um quadro com os principais pontos a controlar e respetivo método de avaliação.

3.7. Outras alterações

Acondicionamento

Não se alteraram as modalidades de acondicionamento (queijo inteiro acondicionado em embalagem individual, incluindo, nomeadamente, a presença de uma base em pinheiro-da-noruega). A alteração diz respeito ao momento em que o acondicionamento pode ocorrer (a partir do 15.º dia de cura e não «a partir do termo da cura», como especificado no ponto 2 do caderno de especificações registado).

Esta prática permite garantir a integridade do produto no termo da cura. Efetivamente, a embalagem influencia positivamente a textura, pois age como «microcave», contribuindo assim para a obtenção de uma textura mais macia, impedir que o queijo seque e propiciando a proteólise. Esta prática permite igualmente dominar os defeitos (por exemplo, a presença das manchas escuras no termo da cura do queijo colocado diretamente nas tábuas ou nos crivos) ou a deterioração da crosta (fendas, deformação).

DOCUMENTO ÚNIC

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽¹⁾

«CHEVROTIN»

N.º CE: FR-PDO-0105-0970 — 23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Chevrotin»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

O queijo «Chevrotin» é fabricado exclusivamente com leite de cabra cru e inteiro, de forma cilíndrica de 9 a 12 cm de diâmetro e 3 a 4,5 cm de altura e 250 a 350 g de peso.

«Chevrotin» designa queijo de pasta prensada não cozida, de crosta lavada, recoberta total ou parcialmente de caruma branca fina composta essencialmente de *Geotrichum*, com um teor mínimo de 40 g de matéria gorda por 100 g de queijo após dessecação completa e teor de matéria seca igual ou superior a 45 g por 100 g de queijo.

O «Chevrotin» é acondicionado em embalagem individual, incluindo, designadamente, a presença de uma base em folha de pinheiro-da-noruega.

O «Chevrotin» é embalado na forma de queijo inteiro.

A pasta é macia e untuosa, podendo apresentar núcleo mais consistente e pequenos olhos. De cor creme, é ligeiramente salgada e de sabor a cabra.

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O leite utilizado na obtenção do «Chevrotin» provém de rebanhos constituídos por 80 %, no mínimo, de animais de raça Alpina, incluindo pertencentes à população designada por «chèvre des Savoie» (cabra de Sabóia) inventariada pelo Instituto de pecuária no âmbito do programa de raças caprinas preservadas.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

A alimentação forrageira é assegurada a partir de erva pastada e de feno.

Durante cinco meses, a base desta alimentação forrageira é constituída pela pastagem na área de produção.

Os criadores dispõem de uma superfície mínima de 1 000 m² de pastagem por cabra.

Na alimentação do rebanho são autorizados exclusivamente os alimentos enumerados na seguinte lista:

- forragens grosseiras autorizadas: vegetação proveniente das pastagens e feno dos prados naturais e artificiais de gramíneas e leguminosas conservado em boas condições,
- forragens desidratadas: polpa de beterraba desidratada e luzerna desidratada,
- as seguintes matérias-primas, utilizadas na composição de alimentos complementares: todos os cereais e derivados, melação, ervilha em grão ou quebrada, fava, tremoço, soja, bagaço de girassol, copra, linho, palmiste, colza, soja, algodão, batata, matérias gordas de origem vegetal, todos os minerais, macromelementos, soro de leite da exploração, em boas condições de conservação para evitar contaminação por germes patogénicos. Os oligoelementos e as vitaminas são os únicos aditivos autorizados.

As forragens produzidas na área devem representar, no mínimo, 70 % do total de forragens na alimentação do rebanho, expressa em matéria seca. A administração de alimentos complementares das cabras em lactação está limitada a 300 g por litro de leite produzido.

A administração de forragens complementares e desidratadas está limitada a 500 g por litro de leite produzido.

Na alimentação dos animais, apenas são autorizados vegetais, coprodutos e alimentos complementares derivados de produtos não transgénicos.

É proibida a implantação de culturas transgénicas na área de explorações que produzam leite destinado a transformação DOP «Chevrotin». Esta proibição entende-se para todas as espécies vegetais que possam ser dadas como ração aos animais da exploração e todas as culturas de espécies que as possam contaminar. O limite admitido respeita a legislação em vigor e entende-se por componente alimentar.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A produção do leite e o fabrico e cura dos queijos realizam-se na área geográfica identificada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

A proteção do queijo e a preservação das suas qualidades essenciais, quer no que respeita à crosta, à textura da pasta ou à intensidade do cheiro, é assegurada pela embalagem do «Chevrotin» inteiro. Este tipo de acondicionamento ocorre em embalagem adaptada e inclui a presença de uma base em madeira de pinheiro-da-noruega pelo menos numa das faces do queijo. O acondicionamento processa-se na área geográfica.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Todos os queijos da Denominação de Origem Protegida «Chevrotin» são comercializados munidos de rótulo individual que ostenta o nome da denominação de origem, inscrito em caracteres de dimensões iguais, no mínimo, a 120 % de todos os restantes caracteres presentes no rótulo.

O nome da denominação de origem e o número de identificação do produtor são inscritos numa placa de caseína, redonda, de cor translúcida, aposta numa das faces do queijo durante o fabrico.

Os rótulos devem ostentar o símbolo «DOP» da União Europeia. Pode também conter a menção «Denominação de Origem Protegida».

4. Delimitação concisa da área geográfica

Departamento de Haute-Savoie

Comunas incluídas, na sua totalidade, na área geográfica:

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, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz e Viuz-en-Sallaz.

Comunas incluídas, parcialmente, na área geográfica:

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

Departamento de Savoie

Comunas incluídas, na sua totalidade, na área geográfica:

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 e Ugine.

Comunas incluídas, parcialmente, na área geográfica:

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

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Fatores naturais

O território da área geográfica cobre a parte montanhosa da divisão administrativa (departamento) da Haute-Savoie constituída pelos três maciços de Chablais, Mont Blanc e Aravis, bem como pelo maciço de Bauges, incluído no departamento de Savoie. Características:

- clima frio e húmido (pluviosidade anual superior a 1 200 mm e pluviosidade estival superior a 60 mm),
- presença de faixa bioclimática de montanha em toda a área,
- presença de massas calcárias duras na paisagem, que determinam também os solos cálcicos nas pastagens,
- vegetação de prado dominada por espécies adaptadas às características desta faixa montanhosa.

A área geográfica da denominação distingue-se por condições climáticas seletivas e pela diversidade dos biótopos. As flores e vegetação são, por este motivo, originais e diversificadas.

A originalidade da flora traduz-se por uma forte proporção (a baixa altitude na faixa montanhosa), seguida de predominância (acima de 1 500 m) de espécies peculiares (entre as gramíneas frequentes: *Poa alpina*, *Festuca violacea*), e mesmo géneros de famílias pouco representadas nas planícies vizinhas (poe exemplo, *Gentianaceae*).

Em termos de vetação florística, os prados de montanha localizados na área de fabrico do «Chevrotin» distinguem-se pela raridade de algumas gramíneas dominantes em planície em condições intensivas, nomeadamente o *Lolium perene* (efeito da altitude) e pela exuberância correlativa de algumas dicotiledóneas específicas, *Géranium silvaticum*, *Chaerophyllum hirsutum*.

As pastagens de altitude apresentam a diversidade máxima, nomeadamente devido aos contrastes da cobertura edáfica. Os solos variam consoante a duração da cobertura de neve, as rochas-mães locais, a direção e circulação das correntes nas encostas e a inclinação das rochas, de encosta para encosta da mesma montanha.

Nestas circunstâncias, os rebanhos encontram com frequência na mesma zona de pastagens uma vasta gama de meios e agrupamentos vegetais, de calcícolas a acidófilos, de xerófilos a frescos.

Fatores humanos

O conjunto clima-meio geológico confere à zona selecionada importante potencial forrageiro que condicionou a economia regional baseada essencialmente em sistemas agrícolas virados para as pastagens, a pecuária e, sobretudo, a produção leiteira.

Ao longo dos séculos, os homens criaram um sistema agro-pastoral baseado num período de pastorícia (cinco meses, no mínimo) dividido entre os prados de altitude e o período invernal, em que os animais são alimentados, nomeadamente, com feno.

A raça Alpina está particularmente adaptada a este meio montanhoso; esta população, dita de «chèvre des Savoie», evidencia grande rusticidade e qualidades leiteiras, revelando grande aptidão para a valorização de meios difíceis e a transformação queijeira.

Neste contexto, a criação de cabras foi durante muito tempo uma fonte de rendimento das famílias da região, complementando o dos bovinos. Os produtos daí derivados (leite, queijo e carne) destinavam-se ao consumo doméstico.

A partir do século XVIII encontram-se documentos que referem a existência na região de um queijo denominado «Chevrotin».

Os testemunhos mais pertinentes são os contratos de arrendamento rural, em que é frequente o arrendatário (designado por «alpagiste» — o que explora a pastagem) pagar parcialmente em queijo. Dentre este figura regularmente o «Chevrotin».

O saber queijeiro transmitiu-se de geração em geração (fabrico com leite quente, imediatamente após a ordenha, ou após um período máximo de 14 h à temperatura mínima de 10 °C, pouco aquecimento na cuba, pré-cura e lavagem).

5.2. Especificidade do produto

Na família do queijo de cabra, o «Chevrotin» apresenta a particularidade de resultar de uma tecnologia de coagulação rápida e crosta lavada.

O «Chevrotin» é um queijo de pasta prensada não cozida, de crosta lavada, fabricado com leite de cabra inteiro e cru e resultante de fabrico exclusivamente artesanal.

A crosta do «Chevrotin» é fina, ligeiramente rosada e coberta, total ou parcialmente, de caruma branca fina. A pasta é macia e untuosa podendo apresentar núcleos mais consistente e pequenos olhos. De cor creme, é ligeiramente salgada e de sabor a cabra.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A área geográfica está localizada nos Pré-Alpes calcários do norte e conhece pluviometria importante devido à sua exposição direta aos fluxos de oeste. Esta humidade, aliada à altitude relativamente moderada, propicia o desenvolvimento de pastagens e floresta.

As técnicas de condução dos rebanhos caprinos viradas para a exploração extensiva dos recursos naturais propicia a diversidade da flora alpina, que se revela nas características aromáticas do queijo.

A proximidade da pecuária (bovina e caprina) na área geográfica poderá explicar a aproximação da tecnologia utilizada no fabrico do «Chevrotin» com a do fabrico de queijo de vaca da região.

O fabrico do queijo «Chevrotin», exclusivamente artesanal e a partir de leite cru, inalterado antes da coagulação, permite preservar a flora nativa do leite, nomeadamente a flora lática e a de superfície.

O saber dos produtores, em cada etapa fundamental de fabrico (com leite quente, imediatamente após a ordenha, ou após um período máximo de 14 h, à temperatura mínima de 10 °C, aquecimento reduzido em cuba, pré-cura e lavagem), contribui para a expressão das características físico-químicas do leite (equilíbrio mineral, preservação da matéria gorda) e da flora lática do leite.

A microflora e, em especial, o *geotrichum candidum*, confere ao «Chevrotin» não só o seu aspeto específico, mas participa também grandemente na evolução da pasta. Consequentemente, a sua influência na qualidade do queijo é muito importante, quer no aspeto exterior, quer na textura (macia e untuosa) e no sabor. É a única flora permanente de superfície do «Chevrotin» e é responsável pelo revestimento branco («fleur») que o caracteriza. O baixo peso e pequena dimensão do queijo traduzem-se na cura breve e na crosta fina.

As gerações sucessivas de queijeiros selecionaram, por vezes empiricamente, uma microflora específica adaptada simultaneamente às condições microclimáticas do meio natural e à tecnologia queijeira.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ Ver nota 3.