

## 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**

(2015/C 156/07)

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 <sup>(1)</sup>.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

«LAGUIOLE»

N.º UE: FR-PDO-0317-01271 — 30.10.2014

DOP (X) IGP ( )

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole  
Route de Chaudes-Aigues  
12210 Laguiole  
FRANÇA

Tel. +33 565444751

Fax +33 565444757

Correio eletrónico: contact@fromagedelaguiole.fr

O grupo é composto por produtores e transformadores de «Laguiole», pelo que, a este título, possui legitimidade para propor o pedido de alteração.

**2. Estado-Membro ou País Terceiro**

França

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**—  Nome do produto—  Descrição do produto—  Área geográfica—  Prova de origem—  Método de obtenção—  Relação—  Rotulagem—  Outras: Controlos

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

#### 4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

#### 5. Alterações

##### Rubrica «Descrição do produto»

- Precisa-se que o «Laguiole» é queijo de «crosta seca», com base no texto nacional precedente associado ao caderno de especificações registado. Os teores mínimos de matéria gorda e seca são expressos por 100 g de queijo, substituindo as percentagens, para maior clareza.
- Substituiu-se a indicação de que o «Laguiole» possui a forma de cilindro «de aproximadamente 40 cm» e «30 a 40 cm de altura» pelo enquadramento de diâmetro entre 30 e 40 cm, em coerência com a rubrica «Descrição» do resumo publicado. Além disso, define-se uma relação entre altura e diâmetro compreendida entre 0,8 e 1, substituindo a disposição que indica que a altura é ligeiramente superior ou igual ao diâmetro. Esta alteração tem igualmente em consideração a dimensão do queijo à saída da cura, enquanto o caderno de especificações anterior estava redigido com base em queijo medido à entrada na câmara de cura. Efetivamente, a altura do queijo tem tendência para diminuir ligeiramente com o avanço da cura (fenómeno de «assentamento»). Este fenómeno pode também explicar-se pelo aumento da duração média de cura do queijo e pelo desenvolvimento da produção artesanal, com formatos sujeitos a variações mais importantes do que as de queijaria.

A diminuição do peso mínimo do queijo, de 25 para 20 kg, é mais coerente com o diâmetro do cincho, de 28 cm, continuando a respeitar a relação entre a altura e o diâmetro. O desenvolvimento da produção artesanal é novamente um dos fatores de explicação, pois os formatos variam mais em função da quantidade de leite laborado pelos operadores.

- Precisa-se a cor da pasta: «cor de marfim a amarelo-palha». Esta nuance está ligada à variação sazonal da composição do produto. Suprime-se a indicação da espessura mínima da crosta, por não se tratar de um elemento distintivo do produto. Por outro lado, altera-se a descrição da cor da crosta (introdução das cores «cinzento-claro» em vez de «alaranjado-claro», e «cinzento-granitado», em complemento de «castanho-ambarino»), por forma a ter em consideração o queijo artesanal, que desenvolve a crosta naturalmente em câmara de cura. Estas precisões são úteis para o exame organolético do produto durante os controlos.
- Adita-se a descrição organolética do produto. A descrição é útil para o exame organolético do produto durante os controlos.
- Introduce-se uma exceção à obrigação de inclusão de crosta nos pedaços individuais de «Laguiole» com menos de 70 g comercializados pré-embalados, dada a dificuldade de manter crosta em porções pequenas destinadas a utilização culinária.

##### Rubrica «Prova de origem»

- Precisam-se as obrigações dos operadores em matéria de declarações. Prevê-se, designadamente, a identificação dos operadores, tendo em vista a habilitação que reconheça a 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 as declarações relacionadas com a alimentação dos animais.
- Pormenorizam-se os registos a efetuar pelos operadores. Estas informações são úteis para o controlo do respeito do caderno de especificações e da rastreabilidade dos produtos.
- Precisam-se as modalidades de controlo do produto, pormenorizando-as seguidamente no plano de controlo da denominação de origem elaborada pelo organismo de controlo.

- Afirma-se o caráter obrigatório da identificação, por forma a facilitar a rastreabilidade. Pormenorizam-se as modalidades de identificação do queijo através da marca de identificação e do símbolo com a representação do touro de «Laguiole» e do termo «Laguiole». Precisam-se as regras de distribuição e retirada das marcas de identificação e símbolos, como forma de garantir a sua boa gestão.

Rubrica «Método de obtenção»

Sub-rubrica V.1. «Produção do leite»

- Às raças de vacas *Simmental* francesa e *Aubrac*, acrescenta-se a possibilidade de introduzir animais resultantes do cruzamento certificado das mesmas nas manadas produtoras de leite utilizado no fabrico do «Laguiole». Neste âmbito, o agrupamento segue atualmente um programa experimental iniciado em 1990, para reintrodução da raça *Aubrac* nas manadas leiteiras. Esta prática baseia-se numa multiplicação por transplante e determinação do sexo dos embriões, prolongada pelo controlo de desempenho na descendência. Paralelamente, o agrupamento pretende poder praticar o cruzamento das raças *Aubrac* e *Simmental* francesa, para reforçar as qualidades leiteiras da *Aubrac* por absorção de sangue *Simmental*, prosseguindo o desenvolvimento do ramo leiteiro em raça *Aubrac* pura.
- Precisa-se a composição da manada leiteira, para facilitar o controlo. Estão em questão «as vacas leiteiras em lactação, as vacas secas e as novilhas com mais de 8 meses de gestação». A manada diz assim respeito a todas as vacas leiteiras adultas da exploração, bem como as novilhas próximas do termo antes da inserção na manada em produção.
- A ração de base define-se para a manada leiteira e não apenas para as vacas leiteiras, facilitando-se assim o controlo e garantindo-se que os animais, a partir do oitavo mês da primeira gestação, recebem apenas as forragens autorizadas pelo caderno de especificações. A proibição de forragens ensiladas, fardos ou outro tipo de forragens conservadas por via húmida na ração de base da manada leiteira vem completar a proibição de silagem de milho, procurando assim limitar a matéria gorda do leite e reduzir os riscos sanitários do requeijão e do queijo resultantes do fabrico com leite cru e inteiro. Deste modo, as únicas forragens grosseiras autorizadas na alimentação da manada leiteira compõem-se de flora local dos prados e pastagens naturais ou permanentes, bem como de gramíneas e leguminosas forrageiras cultivadas dos prados temporários.

Todavia, nas explorações onde existam outras manadas para além da leiteira e totalmente separadas desta, prevê-se a possibilidade de ceifa e distribuição de forragens conservadas por via húmida a essas outras manadas, desde que se apliquem todas as disposições necessárias para evitar a contaminação cruzada das forragens destinadas à manada leiteira. Esta precisão permite enquadrar a silagem ou os fardos das outras manadas, excluindo a manada leiteira previamente definida.

- Suprime-se a possibilidade de derrogação temporária ao disposto sobre a ração de base em caso de «exceção climática», visto já não ser adequada.
- Precisam-se as modalidades de pastagem, para facilitar o controlo. No que respeita ao período de pastagem, substitui-se a noção de «verão» pelo período de «disponibilidade de forragens, exceto quando as condições atmosféricas o não permitam». Precisa-se igualmente que a duração mínima de pastagem é «anual cumulada» e que se trata da ração de base «da manada leiteira». Deste modo, «em período de disponibilidade de forragens, a ração de base da manada leiteira compõe-se essencialmente de forragens pastadas durante, no mínimo, um período cumulado anual de 120 dias, exceto quando as condições atmosféricas o não permitam». Acrescenta-se que «Durante este período, a distribuição de forragens em complemento da ração de forragens pastadas não pode ultrapassar 3 kg de matéria seca por dia e por vaca leiteira, em média, por manada e período de pastagem», para assegurar que as forragens frescas pastadas representam o alimento principal dos animais durante este período.
- Limitam-se os alimentos complementares acrescentados à ração de base a 6 kg por vaca em lactação, por dia, para privilegiar a alimentação dos animais a partir de forragens produzidas na área geográfica.
- Introduce-se uma lista positiva das matérias-primas e aditivos autorizados na alimentação complementar da manada leiteira, para melhor gerir, garantir e controlar a alimentação.

- Precisa-se que a alimentação complementar pode provir parcialmente da exploração, entendendo-a como uma mistura de componentes produzidos na exploração e adquiridos no exterior. Introduzem-se estas precisões para facilitar o controlo.
- Aditou-se uma disposição que proíbe OGM na alimentação dos animais e nas culturas da exploração, para manter o carácter tradicional da alimentação.
- Para facilitar o controlo, precisa-se que a disposição que determina que a produção média de leite por vaca na exploração não pode ultrapassar 6 000 litros se aplica às vacas leiteiras presentes na exploração e se refere à quantidade de leite comercializado ou transformado na exploração.
- Aditou-se a proibição de mono-ordenha em produção leiteira por razões de qualidade do leite. Efetivamente, alguns estudos (*Institut d'élevage*) revelam que a mono-ordenha provoca o aumento significativo do teor celular no leite. Além disso, por efeito de concentração, o teor de matéria proteica aumenta entre 1,2 e 2 g/l e o de matéria gorda entre 3 e 4 g/l, deteriorando assim enormemente a relação de teor muito penalizador para um fabrico com leite inteiro como o «Laguiole».
- Introduzem-se disposições relativas ao fabrico artesanal ou a pequenas queijarias de montanha (*buron*), constantes do texto nacional associado ao anterior caderno de especificações registado, por forma a especificar as particularidades destes dois tipos de fabrico e a permitir o controlo. Tratando-se de fabrico artesanal, o queijo é fabricado com leite de duas ordenhas consecutivas, no máximo, e a ordenha não arrefecida da manhã deve representar mais de 50 % do volume total. Nos casos de fabrico em pequena queijaria de montanha, o queijo é fabricado em instalações próprias construídas em pastagem de altitude superior a 1 000 metros, a partir do leite de uma única manada em pastagem em prados de altitude e ordenhada em período de transumância (25 de maio a 13 de outubro).

#### Sub-rubrica V.2. «Transformação»

- Com base no texto nacional aliado ao caderno de especificações anterior registado, precisa-se que o «Laguiole» é fabricado com leite «não normalizado em proteínas e matéria gorda» e que «é proibido o tratamento físico».
- Descrevem-se as especificidades da cuba de fabrico: fundo plano, relação superfície-altura superior a 10 (exceto na produção artesanal). Facilita-se assim a laboração da coalhada na cuba e permite-se um bom esgotamento nela graças ao assentamento antes da transferência para a prensa da coalhada.
- Com base no texto nacional aliado ao caderno de especificações anterior registado, enunciam-se as diferentes operações necessárias ao fabrico do queijo após coagulação: esgotamento na cuba de fabrico, primeira prensagem, maturação, corte, salga na massa, cura da coalhada com sal, montagem da peça e segunda prensagem. Seguidamente precisam-se nos seguintes parágrafos:
- Substitui-se a referência à ação de «corte» da coalhada por uma referência à mesma após coagulação, que designa com mais precisão a ação efetuada.
- Substitui-se a referência à prensagem da coalhada para obter a primeira maturação pela descrição mais pormenorizada das operações efetuadas: prensagem na prensa de coalhada durante, no mínimo, uma hora, virando, no mínimo, cinco vezes, seguida de cura em câmara a temperatura compreendida entre 18 e 26 °C durante as primeiras 8 horas e depois entre 14 e 26 °C. O enquadramento destas etapas é importante para dominar o esgotamento e a acidificação do queijo e garantir a sua aptidão para a cura longa.
- Seguidamente, precisam-se as operações de corte e salga da coalhada que se seguem à maturação: a coalhada, cuja temperatura nuclear deve ser superior ou igual a 18 °C, é cortada em grãos do tamanho de avelãs e salgada na massa numa proporção de 18 a 24 g de sal para 1 kg de coalhada. A precisão destas etapas enquadra o processo de fabrico para garantir a salga homogénea do queijo e precaver o arrefecimento em excesso no final da cura.
- Indica-se que o encinchamento ocorre «após um repouso mínimo de uma hora», para permitir a boa difusão do sal na coalhada. Seguidamente precisa-se a forma dos cinchos, cilíndrica, e respetivo diâmetro: 28 a 38 cm, consoante a descrição do produto. Descreve-se o método de encinchamento: a repartição da coalhada cortada processa-se por camadas sucessivas entrecortadas de prensagens manuais ou mecânicas de curta duração. Esta técnica tradicional garante a repartição homogénea da coalhada no cincho e a sua coesão, para evitar olhos na pasta do produto acabado.

- Substitui-se a referência a prensagem «longa e progressiva» por uma descrição mais precisa da prensagem, para facilitar o controlo: as prensas agem verticalmente no queijo durante um período mínimo de 40 horas. Indica-se que o queijo é virado, no mínimo, quatro vezes durante a prensagem, permitindo assim uniformizar o esgotamento em todo o volume do queijo.

#### Sub-rubrica V.3. «Cura»

- Com o intuito de facilitar o controlo, substitui-se a referência às câmaras de cura «húmidas» pela indicação precisa do teor de humidade relativa, que deve ser superior a 90 %.
- Com base no texto nacional associado ao caderno de especificações precedente registado, precisa-se que a duração da cura se expressa a contar da data de coagulação, para assim facilitar o controlo. Suprime-se a informação que indica que a cura «atinge frequentemente seis a nove meses», pois possui mero carácter indicativo.
- Precisa-se que o queijo é esfregado e voltado regularmente para facilitar a formação e manutenção da crosta.

#### Rubrica «Rotulagem»

- Para harmonização do capítulo «Elementos específicos da rotulagem» do caderno de especificações com o do resumo publicado, precisa-se a dimensão dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem: as dimensões devem ser iguais ou superiores a dois terços das dos caracteres maiores que figurem no rótulo.
- A obrigação de apor a menção «appellation d'origine contrôlée» no rótulo é suprimida e substituída pela obrigação de apor o símbolo DOP da União Europeia, para fins de legibilidade e sinergia nas informações sobre os produtos registados como DOP.
- Suprime-se a obrigação de aposição do logótipo do INAO, na sequência da evolução da regulamentação nacional.
- Para harmonizar o capítulo «Elementos específicos da rotulagem» do caderno de especificações com o do resumo publicado, recorda-se que o emprego da menção «buron» (pequena queijaria de montanha) é autorizado na rotulagem, publicidade, faturas ou documentos comerciais no respeito das condições precisadas no capítulo «Descrição do método de obtenção do produto».
- Para harmonização do capítulo «Elementos específicos da rotulagem» do caderno de especificações com o do resumo publicado, reitera-se a possibilidade de substituir a rotulagem pela impressão direta na crosta do queijo. Para além desta possibilidade, precisa-se que a rotulagem pode igualmente ser substituída «pela aplicação de uma película (musselina) aderente à crosta», visto ser um suporte mais resistente e adaptado à manipulação a que o produto está sujeito na expedição para os locais de venda.

#### Outras

- Na rubrica «Referências sobre as estruturas de controlo» atualizou-se o nome e as coordenadas das estruturas oficiais, nomeadamente para ter em consideração as alterações registadas nas modalidades de controlo.
- 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.

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### «LAGUIOLE»

N.º UE: FR-PDO-0317-01271 — 30.10.2014

DOP (X) IGP ( )

#### 1. Nome

«Laguiole»

## 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

«Laguiole» designa queijo de leite de vaca de crosta seca, pasta prensada não cozida, de forma cilíndrica e teor mínimo de 45 gramas de matéria gorda por 100 gramas de queijo após dessecação completa e cujo teor em matéria seca não deve ser inferior a 58 gramas por 100 gramas de queijo.

O «Laguiole» tem a forma de um cilindro de 30 a 40 centímetros de diâmetro, numa relação altura-diâmetro de 0,8 a 1 e 20 a 50 quilos de peso.

A cura tem a duração mínima de quatro meses a contar da data de coagulação.

A pasta tem cor de marfim a amarelo-palha e a crosta é esbranquiçada a cinzento-clara, podendo tornar-se castanho-ambarina a cinzenta com manchas, com a cura.

Apresenta paladar láctico médio a intenso consoante o grau de cura, equilibrado e com um carácter específico que se exprime em nuances que variam entre o feno fresco e a avelã seca, de boa persistência no palato sustentada por uma tipicidade derivada do fabrico com leite cru.

### 3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

A ração de base da manada leiteira é assegurada por forragens provenientes da área geográfica. As únicas forragens grosseiras autorizadas compõem-se de flora local dos prados e pastagens naturais ou permanentes, bem como de gramíneas e leguminosas forrageiras cultivadas dos prados temporários. É proibida a presença de silagem de milho, forragens e fardos e quaisquer outras forragens conservadas por via húmida.

Em período de disponibilidade de forragens e exceto quando as condições climáticas o não permitam, a ração de base da manada leiteira compõe-se essencialmente de forragens pastadas durante, no mínimo, um período anual cumulado de 120 dias. Durante este período, a distribuição de forragens em complemento da ração de forragens pastadas não pode ultrapassar 3 kg de matéria seca por dia e por vaca leiteira, em média, por manada e período de pastagem.

A adição de alimentos complementares à ração de base está limitada a 6 kg por vaca em lactação e por dia em média no conjunto das vacas leiteiras em lactação e por ano. Não é obrigatório que os alimentos complementares provenham da área geográfica, nos casos em que não disponha de recursos agrícolas suficientes.

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

Só são autorizados na alimentação complementar da manada leiteira as matérias-primas e aditivos constantes da lista positiva afim.

O «Laguiole» é fabricado exclusivamente com leite de vaca cru e inteiro, não normalizado em proteínas e matérias gordas. São proibidos todos os tratamentos físicos.

O leite utilizado no fabrico do «Laguiole» deve provir unicamente de manadas leiteiras compostas de vacas de raça *Simmental* francesa (código de raça 35) ou *Aubrac* (código de raça 14) ou produtos do cruzamento das mesmas de filiações certificadas. Quanto a estes últimos, além da primeira geração só é autorizado a fazer parte da manada leiteira o produto do cruzamento com machos da raça *Aubrac* (código de raça 14).

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

A produção do leite e o fabrico e maturação dos queijos ocorrem na área geográfica identificada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

É proibida a comercialização de «Laguiole» ralado.

O «Laguiole» pode apresentar-se em pedaços. No queijo comercializado pré-embalado, os pedaços devem obrigatoriamente apresentar uma parte com crosta característica da denominação, exceto nas porções individuais com menos de 70 gramas.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A rotulagem do queijo inclui:

- O nome da denominação inscrito em caracteres de dimensões iguais ou superiores a dois terços das dos caracteres maiores que figurem no rótulo;
- O logótipo DOP da União Europeia.

Autoriza-se o emprego da menção «buron» (pequena queijaria de montanha) na rotulagem, publicidade, faturas ou documentos comerciais, nas seguintes condições: a menção «buron» está reservada ao queijo fabricado com leite de uma única manada ordenhada em período de transumância (25 de maio a 13 de outubro) em pastagem, durante o referido período, em prados de altitude superior a 1 000 metros. Para poder beneficiar deste termo, o queijo deve ser fabricado em instalações destinadas a funcionar como queijarias, construídas nas áreas de prados de altitude, numa relação de uma única manada por queijaria. Não são autorizadas as instalações móveis ou leves, como os abrigos de madeira.

A rotulagem pode ser substituída pela impressão direta na crosta do queijo ou por aplicação de musselina pré-impressa à flor da crosta.

A identificação do produto é igualmente assegurada pela gravação em relevo representando o touro de Laguiole e o termo «Laguiole», e por uma marca de identificação aposta no queijo.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é delimitada pelas seguintes divisões administrativas (cantões, comunas ou partes das mesmas):

*Departamento de Aveyron:*

Cantões de Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Comunas de Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (margem direita do Lot e margem esquerda do Truyère a montante do confluente Lot-Truyère), Espalion (margem direita do Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (margem direita do Lot), Saint-Geniez-d'Olt (margem direita do Lot), Saint-Laurent-d'Olt (margem direita do Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (margem direita do Lot).

*Departamento de Cantal:*

Cantão de Chaudes-Aigues.

*Departamento de Lozère:*

Cantão de Nasbinals

Comunas de Aumont-Aubrac, Banassac (margem direita do Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (margem direita do Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

## 5. Relação com a área geográfica

### 5.1. Especificidade da área geográfica

#### Fatores naturais

A área geográfica apresenta caracteres específicos ligados à natureza do solo, clima, altitude e delimitação natural pelo relevo. Os solos são de natureza basáltica ou granítica. O clima contrastado e rude é o resultado da confrontação entre as influências continentais e montanhosas de Auvergne, fontes de invernos longos, frios, ventosos e frequentemente nevados, e as do sul, que trazem calor e pluviosidade abundante e tumultuosa. No centro da área geográfica, as montanhas de Aubrac constituem um conjunto homogéneo à altitude média de 1 000 m. A oeste e a sul a área geográfica está naturalmente delimitada pelos rios Truyère e Lot. A combinação solo-clima-altitude confere qualidades notáveis às pastagens, nomeadamente flora rica, aromática e abundante. Aí se encontram, muito mais do que noutros locais, plantas características ricas em moléculas aromáticas (terpenos), entre as quais se contam apiáceas como o *Meum athamanticum*, geraniáceas como o *Geranium sylvaticum*, compostas como a *Achillea* e a *Centaurea* e labiadas como a *Prunella grandiflora* e o *Thymus*.

#### Fatores humanos

A produção queijeira é muito antiga nesta região. A partir do século XII, os monges das abadias de Aubrac e Bonneval fixaram as regras de fabrico do «Laguiole», para que a produção leiteira de verão pudesse alimentar os peregrinos no inverno, imitados pelos camponeses da região. Em 1897, os produtores de montanha agruparam-se em associação de venda, transformada em associação de defesa em 1939, conduzindo ao reconhecimento da denominação de origem em 1961.

O «Laguiole» continua ainda hoje a fabricar-se com leite cru inteiro, proveniente de vacas de raças *Simmental* francesa e *Aubrac* adaptadas às condições ambientais da área geográfica (montanha média) e alimentadas essencialmente de pastagem e de feno produzido na área geográfica, sem forragens conservadas por via húmida e com complementação limitada. A seleção genética no seio destas raças permitiu reforçar o teor de matéria proteica do leite em detrimento da matéria gorda, por forma a obter leite de potencial queijeiro. Para tal contribuiu igualmente a alimentação, com proibição de milho entre as forragens, contendo-se assim a matéria gorda do leite.

O «Laguiole» resulta de cura longa em câmara fria (6 a 12 °C) e húmida, cujo êxito depende nomeadamente de uma tecnologia de fabrico especial (que inclui esgotamento duplo na prensa de coalhada e o encinchamento que visa reforçar o extrato seco) e cuidados aturados (é necessário esfregá-lo e virá-lo), assegurados pelo saber que perdura na área geográfica.

### 5.2. Especificidade do produto

O «Laguiole» é um queijo de leite cru e inteiro, de grande formato (20 a 50 kg). A pasta prensada não cozida apresenta teor elevado de matéria seca (58 %, no mínimo). A cura tem a duração mínima de quatro meses.

Apresenta paladar láctico médio a intenso consoante o grau de cura, equilibrado e com um caráter específico que se exprime em nuances que variam entre o feno fresco e a avelã seca, de boa persistência no palato.

### 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 produção leiteira na área geográfica do «Laguiole» começou por ser muito sazonal. Efetivamente, só era possível obter leite paralelamente ao aleitamento dos vitelos quando, graças à fertilidade natural do solo da área geográfica, a flora abundava e permitia cobrir as necessidades dos animais. Para poder conservar e adiar a utilização deste leite, os criadores da área geográfica elaboraram um queijo de longa conservação e de grande formato — o «Laguiole».

Sendo fabricado com leite inteiro, a aptidão deste queijo para a conservação está ligada a condições de produção do leite e de fabrico que privilegiam leite de potencial queijeiro, rico em matéria proteica mas de matéria gorda limitada, propício a esgotamento intenso, quer em prensa de coalhada quer na prensagem após encinchamento, permitindo a obtenção de pasta prensada não cozida de elevado teor de matéria seca.

As vacas leiteiras das raças *Simmental* francesa e *Aubrac* estão especialmente bem adaptadas às condições do meio da área geográfica. Graças à sua rusticidade, permitem exprimir plenamente o potencial forrageiro da área geográfica, suportando as contingências de invernos longos e rudes. As forragens de que se alimentam são ricas em plantas aromáticas que perfumam o leite e, conseqüentemente, o «Laguiole» que dele resulta.



O fabrico com leite cru e a cura longa a baixa temperatura conduzem à tipicidade do «Laguiole», associada à flora láctica do leite cru e inteiro.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento <sup>(2)</sup>).

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement)

---

<sup>(2)</sup> Ver nota 1.