

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de alterações não menores de um caderno de especificações, nos termos do 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

(2022/C 349/07)

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 ⁽¹⁾ no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDA/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

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

«Salers»

N.º UE: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

DOP (X) IGP ()

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Comité Interprofissional dos Queijos produzidos no departamento de Cantal e dos produzidos na área geográfica da denominação de origem «Cantal» (CIF)

Endereço: 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex

Tel. +33 471483994

Endereço eletrónico: info@aop-cantal.com

O agrupamento é composto por produtores agrícolas e operadores de cura e a este título, possui legitimidade para requerer alterações do caderno de especificações.

2. Estado-membro ou país terceiro

França

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Método de produção
- Relação
- Rotulagem
- Outros: Dados de contacto do serviço competente do Estado-Membro e do agrupamento requerente, organismo de controlo, requisitos nacionais

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) 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. Alteração(ões)

5.1. Alterações que afetam elementos críticos

Rubrica «Descrição do produto»

A quantidade mínima de matéria gorda em 100 gramas de queijo após dessecação total passa de 45 gramas (disposição anterior) para 44 gramas. O peso mínimo de queijo passa de 35 quilogramas (disposição anterior) para 30 quilogramas. Estas alterações, registadas pelo Regulamento (CE) n.º 828/2003 da Comissão de 14 de maio de 2003 ⁽²⁾, constam no caderno de especificações e no ponto 3.2 do documento único.

No caderno de especificações, para descrever com mais precisão o aspeto da pasta, a referência à homogeneidade e à untuosidade da pasta do «Salers» (disposição anterior) é substituída por uma referência à sua textura: malha característica de um aglomerado de coalhada esmigalhada e compactada.

No caderno de especificações, a referência à evolução da cor da casca «*que de cinzento-esbranquiçada passa a ocre, apresentando manchas vermelhas e alaranjadas*» (disposição anterior) é substituída por uma referência à cor da casca «*dourada a ocre podendo apresentar naturalmente cores vermelhos, alaranjados e amarelos*». Esta alteração dá uma descrição mais precisa e completa do produto conforme é apresentado ao consumidor.

No caderno de especificações, a descrição organoléptica do produto é completada com a adição de um critério que qualifica a casca («granulada», ou seja, apresenta pequenas protuberâncias pontuais de forma redonda) e de uma descrição dos aromas ricos e variados do «Salers». O aspeto «granulado» da casca é um identificador visual característico do «Salers». Os aromas do «Salers» foram identificados durante as degustações e estudos de análise sensorial. Refletem a diversidade da flora dos pastos, a riqueza microbiológica de cada «gerle» (cuba para o leite) e o conhecimento agrícola característico de cada produtor que fará de cada «Salers» um queijo único.

As disposições resultantes destas três alterações são introduzidas no ponto 3.2 do documento único.

No caderno de especificações e no ponto 3.5 do documento único, acrescenta-se que os pedaços de queijos pré-embalados devem apresentar uma parte com casca. Isso permite garantir a presença de um elemento visual característico da denominação nos produtos vendidos cortados e pré-embalados.

Rubrica «Área geográfica»

A área geográfica é restringida, passando da totalidade do departamento de Cantal e dos cantões limítrofes de determinados departamentos vizinhos (disposição anterior) a uma parte do departamento de Cantal e alguns cantões e comunas dos departamentos vizinhos. Esta alteração, registada pelo Regulamento (CE) n.º 828/2003 da Comissão, consta no caderno de especificações sob a forma de uma lista de comunas ou partes de comunas atualizada na base administrativa de 2020. Também consta no ponto 4 do documento único.

⁽²⁾ JO L 120 de 15.5.2003, p. 3.

5.2. Alterações que não afetam elementos críticos

Rubrica «Descrição do produto»

No caderno de especificações, é aditado que o «Salers» é fabricado com leite de vaca cru e inteiro (não normalizado em matéria gorda e em proteínas). O fabrico com leite cru, que já era uma condição de produção no caderno de especificações em vigor, agora também é mencionado na descrição do produto uma vez que é um elemento importante da especificidade do «Salers». Esta disposição é igualmente introduzida no ponto 3.3 do documento único.

No caderno de especificações, é aditado que a pasta do «Salers» é firme. A indicação de um queijo com ligeiro abaulamento lateral é substituída pela de um queijo marcado nas duas extremidades por uma ligeira protuberância. É aditado que o peso do queijo é expresso após um período mínimo de cura de três meses a contar do dia em que é moldado. A taxa mínima de matéria seca (58 %) é aditada. Todas estas alterações do caderno de especificações permitem dar a conhecer o produto de forma mais precisa e mais completa, o que é útil para o controlo. As disposições resultantes destas alterações são introduzidas no ponto 3.2 do documento único.

No caderno de especificações, é suprimida a indicação do diâmetro do queijo. Considerou-se preferível definir a dimensão do molde na rubrica relativa ao método de produção do caderno de especificações. Estas disposições não constam no documento único.

No caderno de especificações, a referência à cor creme da pasta é suprimida, uma vez que a indicação de uma gama de cores que vão do marfim ao amarelo-palha, que já consta no caderno de especificações, é suficiente para descrever o produto. A descrição da cor da pasta como variando de marfim a amarelo-palha é aditada ao ponto 3.2 do documento único.

Rubrica «Prova de origem»

Na sequência das alterações da legislação e regulamentação nacionais, são aditados diferentes parágrafos ao caderno de especificações, para descrever as obrigações em matéria de declaração dos operadores e os registos a preencher, assim como as modalidades de controlo e identificação do produto. Estas informações são úteis para o controlo do respeito do caderno de especificações e da rastreabilidade dos produtos. Tais alterações não constam no documento único.

As modalidades de identificação do queijo indicadas no capítulo «Rotulagem» do caderno de especificações em vigor são suprimidas e substituídas pela informação, inserida no capítulo «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica» do caderno de especificações, de que o queijo é identificado através de uma marca aposta quando é moldado e definida pela regulamentação nacional. Estas regras estão acessíveis a todos os operadores e descrevem com precisão a composição da marca de identificação e a informação que nela consta. Acrescenta-se ainda que deve ser aposta em cada queijo a indicação da data (dia do ano) em que foi moldado porque esta informação é útil para a rastreabilidade e o acompanhamento do produto.

As disposições relativas às marcas em relevo que identificam os queijos, que foram incluídas no capítulo «Rotulagem» pelo Regulamento (CE) n.º 828/2003 da Comissão, são movidas para o capítulo «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica» do caderno de especificações; estas disposições foram completadas para indicar que as diferentes marcas são aplicadas quando o queijo é moldado e que aos queijos fabricados com leite exclusivamente de vacas da raça *salers* são apostas representações de cabeças de vaca da raça *salers* no momento da comercialização utilizando almofada de tinta ou musselina. O tamanho e a disposição das imagens das cabeças de vaca *salers* também são aditados. Estas precisões são úteis para o controlo e permitem uniformizar a apresentação dos produtos.

Ao ponto 3.6 do documento único relativo à rotulagem são aditados parágrafos sobre a identificação dos queijos através de uma marca de identificação, uma marca em relevo que contém duas vezes o nome da denominação e, para os queijos fabricados exclusivamente com leite de vacas da raça *salers*, uma marca com a menção «tradição *salers*» e representações de cabeças de vaca da raça *salers*. Também é introduzido no mesmo ponto do documento único a possibilidade dos queijos incluírem uma marca com a menção «Ferme de...».

As regras de distribuição e retirada de marcas de identificação e das outras marcas são introduzidas no caderno de especificações para garantir a sua gestão adequada. Essas regras preveem que as marcas de identificação e as outras marcas sejam distribuídas a todos os fabricantes que cumpram o caderno de especificações e retiradas se a autorização do fabricante for retirada ou suspensa ou se o queijo for desclassificado. Esta alteração não consta no documento único.

Rubrica «Método de obtenção»

O caderno de especificações precisa vários aspetos do método de produção para descrever melhor as condições de produção do leite e de transformação do «Salers», respeitando as práticas tradicionais.

Subrubrica «Produção do leite»

A disposição que indica que o «Salers» é fabricado entre 15 de abril e 15 de novembro e quando os animais estão nas pastagens, introduzida pelo Regulamento (CE) n.º 828/2003 da Comissão, é completada no caderno de especificações, em que se acrescenta que o «Salers» é fabricado na exploração agrícola com o leite produzido na mesma. Substitui a referência à produção agrícola em *burons* (cabanas de pastores) apenas de 1 de maio a 31 de outubro mencionada no capítulo «Relação com o meio geográfico» do caderno de especificações. Os *burons*, locais tradicionais de fabrico durante o período estival, foram de facto gradualmente abandonados devido à evolução das estruturas de exploração e à sua modernização. Esta alteração não consta no documento único.

A referência a ter em conta para definir o efetivo de uma única exploração, nomeadamente um número de identificação único emitido pelo Établissement Départemental de l'Élevage, é aditada ao caderno de especificações para facilitar o controlo. Esta alteração não consta no documento único.

As regras de alimentação das vacas leiteiras são completadas no caderno de especificações mencionando a composição da ração de base dessas vacas (exclusivamente pasto na área geográfica) e limitando a complementação a 25 % da matéria seca ingerida. Estas disposições são introduzidas no ponto 3.3 do documento único. Permitem garantir que pelo menos três quartos da alimentação das vacas leiteiras provém da área geográfica. Alguns alimentos complementares podem não ter origem na área geográfica porque o relevo, as condições climáticas e a altitude não permitem o seu cultivo.

Além disso, os alimentos autorizados na complementação da ração de base das vacas leiteiras são definidos numa lista positiva no caderno de especificações, o que permite gerir, garantir e controlar melhor a alimentação. Uma referência a esta lista positiva é introduzida no ponto 3.3 do documento único.

Sub-rubrica «Transformação do queijo»

Sendo o queijo DOP «Salers» exclusivamente fabricado na exploração agrícola, indica-se agora no caderno de especificações que é proibido partilhar instalações de fabrico com outras explorações agrícolas para confirmar que o queijo é fabricado na exploração agrícola, local onde são postos em prática os conhecimentos tradicionais de fabrico desta DOP. Esta alteração não consta no documento único.

A obrigação de fabrico com leite inteiro é complementada no caderno de especificações pela menção que o leite é «*não normalizado em matéria gorda e em proteínas*» para garantir que não são utilizados tratamentos de normalização do leite. A disposição resultante desta alteração consta no ponto 3.3 do documento único.

A obrigação de receber imediatamente o leite na «gerle» (recipiente em madeira, troncocónico ou cilíndrico, de capacidade variável) durante a ordenha é introduzida no caderno de especificações para formalizar as práticas tradicionais e garantir a sua manutenção. A «gerle» é um recipiente tradicional que evita um arrefecimento demasiado rápido e excessivo do leite e garante assim uma boa temperatura para a coagulação, além de garantir a inoculação natural do leite. Esta alteração não consta no documento único.

São introduzidas várias disposições no caderno de especificações para regular a utilização dos tratamentos e aditivos para os queijos, de acordo com as práticas atuais: lista positiva dos ingredientes ou auxiliares de fabrico ou aditivos autorizados nos leites e durante a transformação; proibição da concentração do leite por eliminação parcial da parte aquosa antes da coagulação; proibição da conservação a uma temperatura negativa das matérias-primas lácteas, dos

produtos em transformação, da coalhada e do queijo fresco; proibição da conservação dos queijos frescos em atmosfera modificada. Estas precisões visam evitar que práticas futuras não reguladas prejudiquem as características do «Salers». Tais alterações não constam no documento único.

Uma descrição detalhada das fases do fabrico do «Salers» (conforme listadas pelo Regulamento (CE) n.º 828/2003 da Comissão) é introduzida no caderno de especificações, substituindo a descrição resumida que consta no caderno de especificações em vigor. São assim descritos: a coagulação na «gerle» (intervalo de temperatura, utilização exclusiva do coalho, tempo que o leite leva a coalhar); o corte e a recolha da coalhada (momento, método, ferramentas, objetivo); a primeira prensagem (método, ferramenta, objetivo); a acidificação e a maturação (duração, objetivo); o esmigalhamento e a salga na massa (método, teor de sal, duração, objetivo); a moldagem do queijo (método, constituição e dimensões do molde); a prensagem (ferramenta, duração, método). O enquadramento destas operações permite preservar a qualidade do queijo e o saber dos queijeiros. As precisões fornecidas não alteram o modo de fabrico do produto; permitem, contudo, descrever pormenorizadamente o método e, assim, registar as práticas tradicionais. Tais alterações não constam no documento único.

Sub-rubrica «Cura»

É aditado no caderno de especificações que o período mínimo de cura é contabilizado a partir do dia em que o queijo é moldado. Esta precisão é útil para o controlo e também consta no ponto 3.2 do documento único.

As condições de temperatura, de humidade relativa e de cuidados durante o período de cura (viragens e limpezas regulares), registadas pelo Regulamento (CE) n.º 828/2003 da Comissão, foram incluídas no caderno de especificações, mas não constam no documento único.

Relativamente à sub-rubrica relativa à transformação do queijo, é introduzida uma disposição no caderno de especificações para regular a utilização dos tratamentos e aditivos para os queijos de acordo com as práticas atuais: trata-se da proibição de conservar os queijos em atmosfera modificada durante a cura. Esta alteração não consta no documento único.

Rubrica «Relação»

A rubrica «Relação com a área geográfica» do caderno de especificações é integralmente reformulada, substituindo as rubricas «Especificidade histórica» e «Relação com o meio geográfico» do caderno de especificações em vigor, com vista a demonstrar mais claramente a relação entre o «Salers» e a sua área geográfica, sem alterar a essência da relação. A demonstração destaca, em particular, o facto de o queijo ser fabricado durante o período de pastagem das vacas em pastos de terras essencialmente vulcânicas, a partir do leite cru da exploração, com materiais específicos e de acordo com métodos tradicionais. A referência ao fabrico em *burons* é inserida num contexto apenas histórico.

A nova redação da relação no caderno de especificações consta igualmente do ponto 5 do documento único.

Rubrica «Rotulagem»

O tamanho mínimo do nome da denominação na rotulagem é aditado ao caderno de especificações, de forma a que o mesmo seja imediatamente identificável pelo consumidor. Também é aditado ao caderno de especificações que o nome da denominação de origem e o símbolo DOP da União Europeia estão no mesmo campo visual, sempre com o objetivo de uma melhor identificação pelo consumidor. Estas disposições são introduzidas no ponto 3.6 do documento único.

É aditado ao caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único um parágrafo em que é proibida a utilização de qualquer qualificativo ou outra menção que acompanhe o nome da denominação de origem na rotulagem, publicidade, faturas ou documentos comerciais, com exceção das marcas de fabrico ou comerciais especiais e da menção «tradição salers», para evitar as alegações fantasiosas que possam enganar o consumidor.

5.3. Alterações da redação

Na rubrica «Serviço competente do Estado-Membro» do caderno de especificações, os dados de contacto do serviço competente são atualizados.

Na rubrica «Agrupamento requerente» do caderno de especificações, o nome, os dados de contacto e a composição do agrupamento são atualizados.

Estas informações não constam no documento único.

Na rubrica «Área geográfica» do caderno de especificações e no ponto 3.4 do documento único, a lista de todas as etapas que decorreram na área geográfica é aditada.

Na rubrica «Área geográfica» do caderno de especificações, é aditada a data da delimitação da área geográfica (15 de junho de 1999). A lista das comunas da área geográfica aditada é estabelecida com base no código oficial geográfico de 2020. É aditado que os documentos cartográficos que representam a área geográfica podem ser consultados no sítio da Internet do INAO. Tais alterações não constam no documento único.

Na rubrica «Referências relativas à estrutura de controlo» do caderno de especificações, é suprimida a referência aos processos de aprovação relativos aos produtos lácteos, que deixam de ser aplicáveis. É substituída por informações sobre as autoridades nacionais competentes em matéria de controlo. Estas disposições não constam no documento único.

Na rubrica «Rotulagem» do caderno de especificações, as referências ao logótipo e sigla «INAO» são retiradas uma vez que deixam de ser aplicáveis. Elas não constam no documento único.

Na rubrica «Requisitos nacionais» do caderno de especificações, é suprimida a referência ao decreto nacional relativo à denominação de origem controlada e é incluído um quadro com os principais pontos a controlar, os respetivos valores de referência e métodos de avaliação. Estas disposições não constam no documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Salers»

N.º UE: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s)**

«Salers»

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 ao nome indicado no ponto 1*

O «Salers» é um queijo fabricado com leite de vaca, de pasta firme, prensada e não cozida.

Apresenta-se sob a forma de um cilindro marcado nas duas extremidades com uma ligeira protuberância e pesa 30 a 50 quilogramas após um período mínimo de cura de três meses a contar do dia em que o queijo é moldado.

A pasta é de cor marfim a amarelo-palha. Tem a textura de malha característica de um aglomerado de coalhada esmigalhada e compactada.

A casca é seca, granulada, de cor dourada a ocre, podendo apresentar naturalmente bolores vermelhos, alaranjados e amarelos.

O «Salers» oferece uma riqueza e uma grande variedade de aromas, com uma predominância de notas lácticas (manteiga, natas fermentadas), vegetais (aliáceos, erva, feno) e frutadas (citrinos, nozes, avelã).

Possui, no mínimo, 44 gramas de matéria gorda por 100 gramas de queijo após dessecação total. O peso total de matéria seca não deve ser inferior a 58 g por 100 g de queijo curado.

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 alimentação das vacas leiteiras provém da área geográfica e consiste exclusivamente em pasto.

A complementação da ração de base da alimentação das vacas leiteiras é limitada a 25 % da matéria seca ingerida. São autorizadas unicamente as matérias-primas mencionadas numa lista positiva.

Estas disposições permitem garantir que pelo menos três quartos da alimentação das vacas leiteiras provém da área geográfica. Alguns alimentos complementares podem não ter origem na área geográfica porque o relevo, as condições climáticas e a altitude não permitem o seu cultivo.

Os queijos são fabricados exclusivamente com leite de vaca inteiro, não normalizado em matéria gorda e em proteínas, utilizado no estado cru.

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

A produção de leite e o fabrico e cura dos queijos são efetuados na área geográfica.

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

No caso do queijo vendido pré-embalado, os pedaços devem obrigatoriamente apresentar uma parte de casca característica da denominação.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação se refere*

Para além das menções obrigatórias, previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação de géneros alimentícios, a rotulagem dos queijos que beneficiam da denominação de origem «Salers» inclui, no mesmo campo visual:

- o nome da denominação de origem inscrito em caracteres de dimensões iguais ou superiores a dois terços das dos caracteres maiores que figurem no rótulo,
- o símbolo DOP da União Europeia.

Os queijos são identificados por uma marca específica que lhes é aposta e por uma marca em relevo que contém duas vezes o nome da denominação numa das faces. Além disso, pode ser aposta a todos os queijos uma marca em relevo com a menção «Ferme de...».

Os queijos «Salers» fabricados a partir de leite de efetivos constituídos exclusivamente por vacas da raça *salers* ostentam, igualmente, a menção «tradição *salers*» marcada em relevo e, lateralmente, representações de cabeças de vaca da raça *salers*.

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todo o queijo, é proibida a utilização de qualquer qualificativo ou outra menção que acompanhe essa denominação de origem na rotulagem, publicidade, faturas ou documentos comerciais, com exceção de:

- marcas de fabrico ou comerciais especiais,
- a menção «tradição *salers*».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Departamento de Aveyron

Todo o território das seguintes comunas: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac e Thérondeles.

Departamento de Cantal

Todo o território dos seguintes cantões: Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes.

Todo o território das seguintes comunas: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuéjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet, Ytrac.

Parte do território das seguintes comunas: Mentières (secção B 1 n° 122 e 146; secção ZM n° 25, 29, 33 e 40; secção ZP n° 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 e 31; secção ZK n° 3, 40 e 41); Neuvéglise-sur-Truyère (território das comunas delegadas de Neuvéglise e Oradour); Saint-Flour (secção AE n° 110, 112 a 114, 116 e 117; secção AH n° 380); Saint-Mamet-la-Salvetat (secção B 2 n° 281, 282 e 286); Vieillespesse (secção C 2 n° 100, 102 e 117; secção ZX n° 20); Ydes (secção AP n° 222).

Departamento de Corrèze

Todo o território da seguinte comuna: Rilhac-Xaintrie.

Parte do território da seguinte comuna: Pandrignes (secção B 3 n° 513, 514, 531, 534 à 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Departamento de Haute-Loire

Parte do território da seguinte comuna: Lubilhac (secção E 2 n° 277, 289 a 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Departamento de Puy-de-Dôme

Todo o território das seguintes comunas: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbelex.

Parte do território da seguinte comuna: Sayat (secção AO n° 19, 20, 33 e 226).

5. Relação com a área geográfica

O «Salers» é um queijo com uma grande riqueza aromática, que se prende com o facto de ser fabricado durante o período de pastagem das vacas nos pastos em terras essencialmente vulcânicas, a partir do leite cru da exploração. O fabrico também utiliza materiais específicos («gerle», prensa) e métodos tradicionais, que conferem ao «Salers» a sua textura e a sua casca características, assim como a sua capacidade de conservação.

A área geográfica da denominação de origem «Salers» corresponde globalmente ao maciço do Cantal, que culmina com o Plomb du Cantal a 1 855 m. O clima é de tipo montanhoso, húmido e fresco, com precipitações significativas que ultrapassam 1 000 mm por ano. Os solos são principalmente de origem vulcânica, com uma boa capacidade de retenção de água, o que favorece o crescimento significativo e contínuo da erva da primavera ao outono.

Efetivamente, as terras agrícolas são essencialmente cobertas por erva. As terras vulcânicas, ricas em ácidos fosfóricos, potássio e magnésio, associados a uma grande pluviosidade, contribuem para o desenvolvimento de ricas pastagens onde cresce uma flora espontânea, variada, original e aromática, com plantas como o funcho-dos-alpes, o pé-de-leão ou a erva-coalheira.

Os queijos produzidos na área geográfica já eram conhecidos na época romana e ritmaram a vida rural durante séculos. Obtido principalmente durante a transumância dos animais, o «Salers» era produzido em *burons* (construções tradicionais de pedra que serviam de habitação, espaço de fabrico e cave), com leite das vacas ordenhadas duas vezes por dia e alimentadas em pastagens de altitude ricas em flora variada. No outono, os queijos elaborados durante o período estival eram geralmente vendidos a comerciantes nos vales, que prolongavam a cura nas suas caves e depois os vendiam a intermediários que os transportavam para os locais de consumo. O fabrico de «Salers» era, portanto, uma forma para conservar e transferir o leite durante longos períodos.

A denominação «Salers» foi reconhecida como denominação de origem por decreto de 21 de dezembro de 1961.

Os princípios do fabrico artesanal do «Salers» foram mantidos ao longo do tempo: na exploração, apenas durante o período de pastagem, com técnicas e materiais tradicionais.

Desta forma, o «Salers» é hoje fabricado na exploração agrícola, após a ordenha, a partir de leite cru proveniente de vacas de um único efetivo, entre 15 de abril e 15 de novembro, quando os animais estão nas pastagens.

A coagulação do leite é efetuada numa cuba em madeira chamada «gerle». A coalhada é cortada e depois prensada várias vezes na prensa para eliminar o máximo de soro e aumentar o extrato seco. A coalhada compacta obtida é então deixada em repouso para acidificar e maturar durante várias horas. Depois é esmigalhada e salgada na massa. Após um período de maturação no sal, é pressionada manualmente no molde para formar o queijo. O queijo é depois prensado gradualmente, durante cerca de 2 dias, com viragens regulares para regularizar o dessoramento.

A cura dura no mínimo três meses a contar do dia em que o queijo é moldado. É realizada em caves frescas e húmidas, sendo os queijos regularmente virados e esfregados.

O «Salers» é um queijo de grande formato, de 30 a 50 kg, com um teor elevado de matéria seca — 58 % no mínimo, fabricado de forma artesanal a partir de leite cru e curado durante um mínimo de três meses. A sua pasta prensada não cozida apresenta um aspeto de malha e a sua casca tem um aspeto granulado.

Fruto de práticas e conhecimentos seculares, os métodos tradicionais de produção do leite e de fabrico e cura do «Salers» permitem obter um queijo de guarda com uma grande riqueza e diversidade aromáticas, em que predominam notas lácticas, vegetais e frutadas.

As propriedades dos solos vulcânicos da área geográfica, associadas a uma grande pluviosidade, garantem que a erva cresce com abundância e continuamente da primavera ao outono. O fabrico do «Salers», limitado ao período de pastagem das vacas leiteiras, tira o melhor partido deste recurso: alimentadas à base de pasto, as vacas consomem uma flora variada e aromática que contribui para aromatizar o leite e, conseqüentemente, o «Salers» que dele resulta.

A utilização do leite cru, imediatamente após a ordenha, preserva a microflora bacteriana do leite, o que também contribui para a riqueza aromática do «Salers».

As primeiras operações de transformação do leite até ao corte da coalhada são realizadas na «gerle», elemento essencial da especificidade do «Salers», devido à ecologia microbiana permitida pela madeira de que é feita. Garante uma inoculação natural do leite, específica para cada local de fabrico, o que confere ao queijo um sabor único.

A longa duração de acidificação e de maturação da coalhada compacta promove o desenvolvimento dos fermentos lácticos presentes no leite.

O dessoramento do queijo, através da prensagem da coalhada compacta na prensa e depois a prensagem da peça no molde, permite obter uma pasta prensada não cozida com um teor elevado de matéria seca, o que garante uma boa conservação do queijo.

O esmigalhamento da coalhada compacta entre as prensagens confere à pasta a sua textura de malha.

Durante a cura, a ação dos microrganismos e das enzimas presentes à superfície e no interior do queijo desenvolve toda uma paleta aromática. Os cuidados prestados durante este período permitem ao «Salers» adquirir a casca granulada que o caracteriza.

Referência à publicação do caderno de encargos

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e
