

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2000/C 131/03)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

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

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ()

Número nacional do processo: —

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Institut national des appellations d'origine

Endereço: 138, Champs Élysées, F-75008 Paris

Telefone: (33-1) 53 89 80 00

Fax: (33-1) 42 25 57 97

2. Agrupamento requerente:

2.1. Nome: Syndicat interprofessionnel du bleu du Vercors

2.2. Endereço: Maison du Parc, F-38250 Lans-en-Vercors

2.3. Composição: Produtor/transformador (x) Outro ()

3. Tipo de produto: Categoria 1.3 — Queijos

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações:

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. Nome: Bleu du Vercors-Sassenage

4.2. Descrição: O Bleu du Vercors-Sassenage é um queijo de pasta azul, não prensada nem cozida, em forma de cilindro achatado com uma base convexa de 27 a 30 cm de diâmetro, altura compreendida entre 7 a 9 cm e peso variável entre 4 kg e 4,5 kg; trata-se de um queijo curado cuja crosta apresenta uma rugosidade fina, constituída por uma ligeira penugem branca semelhante ao bolor, podendo admitir um marmoreado de cor alaranjada a marfim, resultante de leveduras e bactérias de maturação.

4.3. Área geográfica: A área geográfica de produção da denominação de origem controlada Bleu du Vercors-Sassenage está situada dentro do maciço de Vercors, em 13 comunas do departamento de Drôme e em 14 comunas do departamento de Isère.

4.4. Prova de origem: Encontram-se vestígios do fabrico deste queijo no maciço de Vercors desde o século XIV. Em Junho de 1338, uma carta do barão de Sassenage autorizava os habitantes a venderem livremente os seus queijos. A fama deste produto é atestada por vários documentos escritos, nomeadamente o «Grand Dictionnaire Universel du XIXème siècle» de Pierre Larousse, que refere o rei François I como seu grande admirador. Este queijo foi tradicionalmente fabricado nas explorações agrícolas até ao início do século XX. Em 1933, uma central leiteira começou a fabricar o «bleu» segundo a receita tradicional. Mais recentemente, o fabrico artesanal reintensificou-se. Todos os queijos comercializados sob o nome da denominação de origem controlada devem apresentar um sinal de identificação que permita determinar o estabelecimento de fabrico e proceder ao rastreamento do produto.

- 4.5. *Método de obtenção*: O leite utilizado para o fabrico da denominação de origem controlada Bleu du Vercors-Sassenage deve ser exclusivamente proveniente de efectivos leiteiros compostos por vacas de raça «Montbéliarde», «Abondance» e «Villarde». Os animais devem ser alimentados com forragens provenientes da área geográfica delimitada. Para a transformação, é utilizado leite de vaca gordo, eventualmente meio-gordo, proveniente, no máximo, das quatro últimas ordenhas. Os queijos são fabricados a partir de um leite aquecido cuja temperatura não pode exceder 76 °C, inoculado com «*Penicillium roqueforti*». A coagulação deve ser efectuada com coalho a uma temperatura compreendida entre 31 e 35°C. A coalhada é amassada e moldada em várias camadas, sem prensagem. Os queijos são salgados em formas individuais. A salga não deve durar mais de três dias. A cura, de, no mínimo, 21 dias a contar da data da coagulação até à saída da cave, permite um desenvolvimento harmonioso do «bleu».
- 4.6. *Relação*: O maciço de Vercors é uma elevação de pedra calcária bem individualizada que domina as planícies circundantes a 1 000 metros de altitude. Caracteriza-se por longos e húmidos vales de fundo plano e por circos e pequenos vales fechados, dominados por falésias. O Vercors beneficia de um clima do tipo montanhoso, com Verões curtos, noites sempre frescas e Outonos precoces, podendo verificar-se em Outubro quedas de neve, que permanece até Abril ou Maio. Este clima é amenizado por influências oceânicas e mediterrânicas. A altitude, os solos argilo-calcários e o clima marcado pela pluviosidade de influência montanhosa fazem deste maciço um meio de predilecção para as pastagens. Esta combinação confere igualmente ao maciço de Vercors toda a sua especificidade, nomeadamente do ponto de vista botânico. A diversidade do relevo deste meio natural permite a utilização de diferentes zonas de pastagem complementares que oferecem, com abundância, uma alimentação de excelente qualidade. Esta alimentação constitui a base do regime alimentar do efectivo, conferindo ao leite e, por conseguinte, ao queijo, a sua tipicidade.
- 4.7. *Estrutura de controlo*:
- Nome: INAO
- Endereço: 138, Champs Élysées, F-75008 Paris
- Nome: DGCCRF
- Endereço: 59, boulevard Vincent-Auriol, F-75703 Paris Cedex 13
- 4.8. *Rotulagem*: A rotulagem do queijo que beneficia da denominação de origem controlada Bleu du Vercors-Sassenage deve incluir o nome da denominação de origem controlada, a menção «*appellation d'origine contrôlée*» e o logotipo com a sigla INAO, a menção «*appellation d'origine contrôlée*» e o nome da denominação de origem controlada.
- As menções «*fabrication fermière*» (fabrico artesanal), «*fromage fermier*» (queijo artesanal) ou qualquer outra menção análoga que pressuponha uma origem artesanal são reservadas aos produtores de queijo nas explorações agrícolas.
- 4.9. *Exigências legislativas nacionais*: Decreto de 30 de Julho de 1998.

Número CE: FR/00077/98.10.30.

Data de recepção do processo completo: 18 de Janeiro de 2000.
