

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 5/05)

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

«BLEU DE GEX HAUT-JURA»/«BLEU DE SEPTMONCEL»

N.º CE: FR-PDO-0217-0941-24.01.2012

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 (referências relativas aos contactos do agrupamento e das estruturas de controlo)

2. Tipo de alteração(ões)

- ☒ Alteração do documento único ou ficha-resumo
- ☐ Alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo

⁽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.

- ☐ Alteração do 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]

3. Alteração(ões)

3.1. Alteração do ponto 2, «Descrição do produto»

Matéria-prima:

Onde se lê «queijo de leite de vaca», deve ler-se «queijo obtido exclusivamente a partir de leite de vaca transformado cru», expressão mais precisa.

Características organolépticas:

O conjunto dos descritores do queijo foi analisado, de modo a melhor descrever o produto:

- Quanto à forma do queijo, altera-se a expressão «bordo da base ligeiramente convexo» por «com ângulos nitidamente arredondados entre as faces e o bordo da base», que descreve melhor a forma tradicional do queijo;
- O peso de um queijo passa de «6,5 a 8,5 quilogramas» para «6 a 9 quilogramas». Os queijos de 6 kg, como os de 9 kg, conservam as características do «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel», incluindo a distribuição dos bolores azuis. Esta diversidade explica-se em parte pelas variações da composição do leite ao longo do ano, na medida em que a coalhada é muito arejada, sendo portanto difícil de avaliar ou medir a sua densidade, mas sobretudo pela impossibilidade de padronizar a moldagem manual;
- A expressão «moldado num cincho de 36 cm de diâmetro» é substituída por «e com diâmetro compreendido entre 31 e 35 cm no momento da comercialização», descrevendo o queijo curado;
- A descrição da crosta é completada por «a acastanhada. A crosta apresenta marcas da trama do pano e possivelmente das dobras do pano»;
- A descrição da pasta é completada por «com alguns olhos»;
- Na descrição do jaspeado, substitui-se a expressão «bem repartidos por toda a massa» por «As zonas de bolor azul, de proteólise (aspeto amarelo) e eventualmente engessadas (brancas e secas) estão repartidas uniformemente na fatia do queijo. As marcas de perfuração podem ser aparentes e estar associadas ao desenvolvimento de bolores azuis e brancos».

Características analíticas:

Em vez de «com 50 % de matéria gorda na matéria seca (esta última não inferior a 52 g por 100 g de produto)», deve ler-se «contendo, no mínimo, 50 g de matéria gorda por 100 g de queijo após completa dessecação, cujo teor de matéria seca não deve ser inferior a 52 g por 100 g de queijo». Esta redação não modifica a composição do produto.

O teor mínimo de sal é deslocado do capítulo «Método de obtenção do produto» para o capítulo «Descrição do produto», mais adequado para este critério analítico.

3.2. Alteração do ponto 4, «Delimitação concisa da área geográfica»

Tendo em conta as alterações legislativas e regulamentares nacionais, a rubrica «Delimitação concisa da área geográfica» foi consolidada, reunindo as declarações obrigatórias e os registos relativos à rastreabilidade do produto e ao acompanhamento das condições de produção.

Estas alterações estão relacionadas com a reforma do sistema de controlo das denominações de origem, introduzida pelo Decreto n.º 2006-1547, de 7 de dezembro de 2006, relativo à valorização dos produtos agrícolas, florestais ou alimentares e dos produtos do mar. Reconhece-se, especialmente, a capacidade de os operadores satisfazerem as exigências do caderno de especificações da denominação de que pretendem beneficiar. O controlo do caderno de especificações da denominação de origem é levado a cabo segundo um plano de verificação elaborado por um organismo de controlo.

Além disso, esta rubrica foi complementada por várias disposições relativas aos registos e declarações que permitem assegurar a rastreabilidade dos queijos.

3.3. Alteração do ponto 5, «Método de obtenção»

5. Produção do leite

5.1. Raças

De modo a facilitar os controlos, adicionou-se «de tipo racial 46 ou 35».

São também admitidos «produtos do cruzamento das duas raças com filiações certificadas». As duas raças puras, bem como o seu cruzamento, são de origem local. O cruzamento não tem impacto observável na especificidade do produto.

5.2. Condução dos prados e alterações

Adiciona-se uma limitação à fertilização mineral azotada, de modo a preservar a diversidade da flora dos prados: «A aplicação do fertilizante mineral só pode ser feita após a primeira ceifa e a dose é limitada a 35 unidades de azoto por hectare».

Com o mesmo objetivo, enquadram-se as ressemeaduras: «Tendo em conta o impacto da biodiversidade dos prados na riqueza do produto, fazem-se as ressemeaduras a partir de uma mistura com pelo menos uma gramínea e uma leguminosa e que inclua pelo menos quatro espécies.»

O mesmo é válido para as alterações orgânicas: «Quanto aos fertilizantes orgânicos, só são autorizados estrume, chorume, estrume líquido, compostos de resíduos verdes provenientes da exploração, compostos agrícolas “estrume de resíduos verdes”, lamas de depuração estabilizadas provenientes da área geográfica da denominação de origem “Bleu de Gex Haut-Jura”/“Bleu de Septmoncel”. São proibidos os fertilizantes provenientes de animais alimentados a silagem. As lamas de depuração não são aplicadas entre 15 de junho e 15 de setembro. É proibida qualquer exploração da superfície forrageira (pastagem e ceifa) nas 4 semanas após a data de aplicação do fertilizante orgânico.»

5.3. Alimentação das vacas leiteiras

A fim de reforçar a relação entre o produto e a sua origem, torna-se a pastagem obrigatória: «As vacas leiteiras pastam assim que a neve derreta e que a sustentação do solo o permita, durante todo o tempo permitido pelas condições climáticas, as condições de resistência das terras e a presença de pasto. Devem registar-se as datas de início da pastorícia e de entrada em estábulo.»

De modo a preservar a relação com a origem, limita-se a utilização de concentrados: «A adição de concentrados na alimentação das vacas leiteiras (incluindo o consumo de plantas desidratadas) é limitada a uma média por manada de 1 800 kg/vaca leiteira/ano.» De igual modo, «Estão proibidas na alimentação das vacas leiteiras: forragens que tenham influência negativa no cheiro e sabor do leite, tais como alho francês, couve, colza, nabo, rábano, folhas de beterraba e palha tratada com amoníaco, bem como soro de leite, a menos que seja produzido na exploração.»

Pela mesma razão, enquadram-se as forragens verdes: «Em caso de risco de degradação do solo ou de insuficiente pastagem, é tolerado um complemento de forragens verdes, limitado a uma só refeição por dia, a fim que a refeição em pastagem represente pelo menos metade da ração diária de alimentos grosseiros. Neste caso, a forragem verde, ceifada corretamente, deve ser trazida fresca para a exploração, não devendo ser submetida a calor antes de ser administrada aos animais. De qualquer modo, o consumo não deverá ocorrer depois de passadas quatro horas da ceifa.»

5.4. Alimentos proibidos na exploração

Para evitar a degradação do leite, enquadra-se a alimentação de todos os efetivos ruminantes da exploração: «As seguintes condições aplicam-se durante todo o ano, a todos os animais ruminantes de uma exploração leiteira que produza leite para o “Bleu de Gex Haut-Jura” ou “Bleu de Septmoncel”.

«Só são autorizados na alimentação dos animais os vegetais e alimentos complementares provenientes de produtos não transgénicos. O limite máximo tolerado de contaminação accidental e tecnicamente inevitável deve ser conforme com a regulamentação em vigor. Para os alimentos compostos, este limite estende-se a cada componente».

«Proíbe-se: a humedificação dos alimentos antes da sua distribuição, os conservantes do feno que não o cloreto de sódio, os alimentos complementares com humidade superior a 15 % (permitidos, no entanto, para as novilhas), a distribuição de alimentos com teor de melaço superior a 5 % do peso total, ureia e vinhaça e concentrados com ureia e vinhaça, qualquer aditivo à exceção de vitaminas e minerais (proibindo-se, nomeadamente, os aminoácidos protegidos).»

«Os produtos de ensilagem e os outros alimentos fermentados, nomeadamente fardos envolvidos em película plástica, são proibidos na exploração e na alimentação dos efetivos ruminantes.»

«A beterraba forrageira deve ser cuidadosamente limpa antes da sua distribuição. Quando cortada em pedaços, deve ser preparada todos os dias.»

«É proibida a humedificação das misturas de alimentos, nomeadamente por adição de água, beterrabas ou forragens verdes.»

5.5. Ordenha

Dado que a flora natural do leite deve ser preservada, «Os procedimentos de ordenha e limpeza são realizados respeitando a flora natural do leite. A ordenha deve fazer-se duas vezes por dia, de manhã e à tarde, a horas regulares. É proibido suprimir uma ordenha.»

5.6. Tempo da colocação na cuba de fabrico

O leite deve ser recolhido diariamente e utilizado rapidamente segundo a tradição local: «Só podem ser recolhidas misturas de duas ordenhas seguidas, no máximo, no prazo máximo de 24 horas, por exploração leiteira. Quando o leite é refrigerado entre 10 °C e 18 °C, o fabrico tem início o mais tardar até ao meio-dia, se a ordenha mais antiga é a da manhã do dia anterior e até à meia-noite se a ordenha mais antiga é a da tarde do dia anterior. Quando o leite é refrigerado entre 2 °C e 8 °C, o tempo de espera entre a ordenha mais antiga e o fabrico não pode ultrapassar 36 horas.»

Explicação: o termo «diariamente» antes utilizado é substituído por «24 horas», especificando-se o número de ordenhas da mesma exploração que podem ser utilizadas. Para o leite conservado entre 2 °C e 8 °C, a redação mantém-se. Para o leite conservado entre 10 °C e 18 °C, a redação é alterada para facilitar o controlo.

A frase «A refrigeração do leite deve realizar-se imediatamente, se a adição de coalho não ocorrer no prazo de duas horas», difícil de controlar (ausência de temperatura máxima) e que tem em conta a regulamentação geral, foi substituída por um conjunto de regras rigorosas acerca das temperaturas e do momento de adição do coalho.

«O número de ordenhas recolhidas por exploração pode ser aumentado para três em 36 horas e o momento de adição do coalho pode estender-se por mais 12 horas em caso de dificuldades viárias ligadas às condições climáticas.»

Explicação: em zonas de montanha, caracterizadas por um clima severo, considerou-se necessário prever adaptações pontuais em caso de dificuldades viárias causadas por condições climáticas, que podem impedir que os camiões recolham o leite.

5.7. Transformação

É eliminada a frase «Este leite deve ser recolhido separadamente de outros leites que não respeitem as condições do caderno de especificações», por ser redundante com a frase anterior: «Apenas os leites conformes ao presente caderno de especificações podem entrar nos locais de fabrico.»

Adiciona-se que a moldagem é «manual», de modo a respeitar a tradição e o saber do queijeiro. Com efeito, ainda que as outras operações (corte, mistura) passem a ser automatizadas no futuro, a moldagem deverá ser sempre manual. Esta característica da moldagem explica a impossibilidade de definir um intervalo de peso muito rigoroso para este queijo.

Para o tamanho do molde, há uma tolerância de «mais ou menos 2 cm para ter em conta uma eventual ligeira deformação do molde». Em relação à salga, a expressão «durante vários dias» é substituída por «durante pelo menos dois dias», a fim de facilitar o controlo e a compreensão dos operadores.

Os fermentos de maturação são adicionados à lista de aditivos e auxiliares de fabrico autorizados.

Explicação: uma vez que as culturas de maturação só podem conter fermentos lácticos, a anterior redação deve ser completada.

5.8. Cura

A perfuração «destinada a arejar os queijos» deve ser realizada entre o «sétimo» (em vez do oitavo) e o décimo quinto dia a contar do dia de fabrico. A autorização de perfurar os queijos a partir do sétimo dia (em vez do oitavo) não altera a especificidade do produto. É mantido o prazo máximo antes da perfuração (15 dias), porque o seu adiamento poderia influenciar negativamente a especificidade do produto.

Alteração do ponto 6, «Relação com a área geográfica»:

A rubrica «Relação com a origem» foi estruturada em três partes: «Especificidade da área geográfica», «Especificidade do produto» e «Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto». Os elementos que justificam esta relação com a origem foram desenvolvidos e especificados.

3.4. Alteração do ponto 7, «Referência às estruturas de controlo»

Indicam-se os contactos das estruturas envolvidas no controlo das condições de produção, nomeadamente os contactos do novo organismo de certificação escolhido pelo agrupamento.

3.5. Alteração do ponto 8, «Regras específicas relativas à rotulagem»:

Elimina-se a obrigação de aposição do logótipo nacional «INAO». Adita-se a especificação das menções autorizadas na rotulagem, bem como a obrigação de aposição do símbolo «DOP» da União Europeia.

3.6. Alteração do ponto 9, «Exigências nacionais»:

Aditam-se os «principais pontos a controlar», com os seus valores de referência e métodos de avaliação.

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽³⁾

«BLEU DE GEX HAUT-JURA»/«BLEU DE SEPTMONCEL»

N.º CE: FR-PDO-0217-0941-24.01.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel»

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 «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» é um queijo obtido exclusivamente a partir de leite de vaca transformado cru.

A sua pasta é jaspeada, não cozida, não prensada, contendo, no mínimo, 50 g de matéria gorda por 100 g de queijo após completa dessecação, e cujo teor de matéria seca não deve ser inferior a 52 g por 100 g de queijo.

Apresenta-se sob forma de mó de faces planas, com ângulos nitidamente arredondados entre as faces e o bordo da base, com peso de 6 a 9 kg e com diâmetro compreendido entre 31 e 35 cm no momento da comercialização.

A crosta do queijo é fina, seca, esbranquiçada a amarelada, ligeiramente farinhenta e com possível presença de manchas avermelhadas a acastanhadas. A crosta apresenta marcas da trama do pano e possivelmente das dobras do pano.

A pasta é suave, de cor branca a marfim, com uma ligeira abertura e marmoreada de bolores azul-esverdeados bastante esbatidos. As zonas de bolor azul, de proteólise (aspeto amarelo) e eventualmente engessadas (brancas e secas) estão repartidas uniformemente na fatia do queijo. As marcas de perfuração podem ser aparentes e estar associadas ao desenvolvimento de bolores azuis e brancos.

O queijo apresenta um teor de sal (NaCl) mínimo de 0,8 g por 100 g de produto.

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

O queijo é fabricado exclusivamente a partir de leite de vaca proveniente unicamente de vacas das raças *Montbéliarde* (tipo racial 46) ou *Simmental française* (tipo racial 35) ou de produtos do cruzamento das duas raças com filiações certificadas.

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

Para garantir uma relação estreita entre o território e o produto através de uma alimentação específica da área geográfica, a ração de base das vacas leiteiras é constituída por forragens provenientes dos prados situados na área geográfica e os alimentos complementares limitam-se a 1 800 kg por vaca leiteira por ano.

Na exploração, a área de pastagem efetivamente explorada deve ser, pelo menos, de 1 hectare por vaca leiteira.

⁽³⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Para conservar as práticas tradicionais de pastagem, são proibidos os sistemas de exploração nos quais toda a alimentação é fornecida na manjedoura. As vacas leiteiras pastam assim que a neve derreta e que a sustentação do solo o permita.

São proibidos os alimentos fermentados para a alimentação da manada, em forma de silagem ou não, dados os riscos tecnológicos associados a estas práticas aquando do fabrico e da cura dos queijos.

Só são autorizados na alimentação dos animais as matérias-primas e os alimentos complementares provenientes de produtos não transgénicos, a fim de preservar o carácter tradicional da alimentação.

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

A produção do leite, a transformação em queijo e a sua cura devem ter lugar na área geográfica.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A palavra «Gex» é obrigatoriamente moldada em sulco em cada queijo durante o fabrico.

A rotulagem dos queijos deve comportar o nome da denominação de origem «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» inscrita em caracteres de dimensões pelo menos iguais a dois terços dos caracteres de maiores dimensões que constam nos rótulos.

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todos os queijos, é proibida a utilização de qualquer qualificativo ou outra menção na rotulagem, bem como publicidade, faturas ou documentos comerciais, à exceção de marcas comerciais e de fabrico particulares.

A rotulagem deve conter o símbolo «DOP» da União Europeia. Pode também conter a menção «Denominação de Origem Protegida».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica estende-se pelas seguintes comunas ou partes de comunas:

No departamento de Ain: as comunas de Gex, Lélex, Mijoux, Chèzery-Forens, Confort, Lancrans, Léaz, Champfromier, Giron, Montanges, Plagne, Saint-Germain-de-Joux, Grand-Abergement, Petit-Abergement, Belleydoux, Échallon, Apremont, Charix, Lalleyriat, Le Poizat e as partes situadas a uma altitude de pelo menos 800 metros das comunas de Crozet, Échenevex, Vesancy, Divonne-les-Bains, Péron, Farges, Collonges, Saint-Jean-de-Gonville, Thoiry, Sergy, Billiat, Châtillon-en-Michaille, Injoux-Génissiat, Villes e a parte da comuna de Bellegarde-sur-Valserine situada a nordeste do Ródano ou do Valserine.

No departamento de Jura: as comunas de Bellecombe, Les Bouchoux, Choux, Coiserette, Coyrière, Larrivoire, Les Moussières, La Pesse, Rogna, Viry, Vulvoz, Lézat, Longchaumois, La Mouille, Prémanon, Tancua, Chassal, Lajoux, Lamoura, Lavancia-Epercy (exceto a parte desta comuna correspondente à antiga secção da comuna de Épercy), Molinges, Les Molunes, La Rixouse, Saint-Claude, Septmoncel, Vaux-lès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur, Villard-sur-Bienne, Château-des-Prés, La Chaumusse, Chaux-des-Prés, La Chaux-du-Dombief, Fort-du-Plasne, Grande-Rivière, Lac-des-Rouges-Truites, Les Piards, Prénoval, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Maurice-Crillat (exceto parte desta comuna correspondente à antiga comuna de Crillat) e Saint-Pierre.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

5.1.1. *Fatores naturais*

Área geográfica corresponde à região original de produção do queijo: Haut-Jura. Dominam as zonas entre 800 e 1 200 metros.

Geologicamente, o maciço do Haut-Jura é bastante homogéneo, constituído essencialmente por calcários e margas do Jurássico ou do Cretáceo Inferior. Estas formações podem estar cobertas por estruturas glaciares.

O clima é marcado por precipitações muito abundantes e por uma grande frequência de baixas temperaturas, tanto mais baixas quanto maior a altitude. A duração do período de neve estende-se frequentemente por muitos meses. As precipitações abundantes e regulares determinam um balanço hídrico quase sempre excedentário. As temperaturas baixas limitam a duração dos ciclos biológicos.

Neste território densamente arborizado com coníferas, essencialmente abeto (a taxa de florestação de certas comunas ultrapassa 60 %), as principais fontes de forragens são os prados. A grande predominância de prados naturais (a superfície de pastagem permanente representa 100 % da superfície agrícola útil da maior parte das comunas da área geográfica) garante uma forte relação entre os fatores naturais da região e as especificidades do produto.

O clima húmido, propício aos prados, assim como o relevo, deram origem ao desenvolvimento da atividade pecuária e da produção queijeira.

5.1.2. Fatores humanos

O queijo de pasta jaspada é fabricado há muito tempo nas montanhas da região do Jura. Há documentos oficiais que comprovam que, pelo menos desde o fim do século XVIII, se fabrica queijo com bolores azuis, nos chalés das montanhas, com leite proveniente de pastagens situadas neste território húmido. O produto era vendido com o nome de «Gex», «Septmoncel», ou «queijo azul do Haut-Jura».

Esta produção é parte integrante do equilíbrio da economia local e o reconhecimento da denominação de origem, desde julho de 1935, pelo tribunal de Nantua, permitiu manter as atividades agrícolas tradicionais na região.

5.2. Especificidade do produto

O «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» é um queijo de leite de vaca, de pasta jaspada, não cozida, não prensada.

Apresenta pequenos «olhos» e outras aberturas ligadas às fermentações heterofermentativas, em parte devidas à flora nativa dos leites.

O jaspado deve-se aos bolores, cuja atividade proteolítica amolece a pasta e desenvolve aromas característicos. Sem esta atividade proteolítica, a pasta torna-se engessada, dadas as dificuldades do trabalho na cuba, a ausência de prensagem e, portanto, a manutenção de uma «reserva ácida» em consequência da não eliminação completa do soro de leite.

Este equilíbrio entre o aspeto engessado, as zonas de proteólise e a zona de desenvolvimento dos bolores azuis é uma característica fundamental do queijo. É também este equilíbrio que determina o formato ideal: se fosse menor, toda a pasta se proteolizaria rapidamente, diminuindo a suavidade comercial indispensável a um queijo de montanha; pelo contrário, num formato maior seria mais difícil de controlar o equilíbrio entre a textura engessada e a proteolizada, por um lado, e a repartição dos bolores azuis na pasta, por outro.

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)

Devido à sua situação geográfica, o Haut-Jura, terra de montanha, conserva uma vocação agrícola natural: uma vocação de pastagens utilizadas na produção queijeira.

A erva produzida na montanha é considerada um verdadeiro património florístico. No Haut-Jura, as práticas agrícolas pouco intensivas permitiram conservar uma flora rica e diversificada: não menos do que 70 espécies diferentes nos campos de feno e nas pastagens, o que confere sabor ao queijo. Para permitir uma utilização sustentável deste recurso, os criadores deixam pastar os animais ao máximo, jogando com a alternância pasto/ceifa em certas parcelas. A limpeza regular mantém a biodiversidade dos recursos e contribui também para a preservação da paisagem.

Nesta região em que alternam prados, floresta e vales, a flora extremamente variada e perfumada confere ao leite de vaca das raças *Montbéliarde* e *Simmental française*, particularmente adaptadas à área geográfica, um sabor específico preservado pela utilização de leite cru. A predominância de erva e a preocupação de limitar os recursos para a alimentação dos animais permitiu produzir um leite que mantém o equilíbrio entre matérias gordas e proteicas, mas com uma riqueza limitada.

Como em todas as zonas de montanha, é importante produzir queijos do maior tamanho possível. A relativa pobreza do leite e a rusticidade dos utensílios queijeiros estão com certeza na origem do fabrico deste queijo azul: graças à altitude, o queijo chega ao local de fabrico a temperaturas frequentemente abaixo de 30 °C, dificultando a coesão da coalhada. Esta dificuldade foi compensada pela agitação da coalhada numa cuba, até ao limite de endurecimento dos grãos, tornando delicada a operação de coesão dos grãos no cincho. A operação manual de moldagem permite que o queijeiro exprima a sua arte. A utilização de um pano no molde facilita a drenagem do soro de leite na superfície do queijo, preparando o aparecimento da crosta. À falta de prensagem, o dessoramento adicional obtém-se por manutenção em sal durante vários meses. A perfuração, que areja o interior do queijo, permite o desenvolvimento dos bolores azuis.

A forma redonda e a relação peso/diâmetro correspondem a um bom compromisso entre superfície e volume, possibilitando assim uma boa conservação na montanha.

Os ângulos arredondados do queijo são consequência da forma das vasilhas nas quais ocorre a salga, e não devem ser confundidos com a aparência clássica, ligada à proteólise da pasta.

A tecnologia do «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel» permite uma cura rápida em relação ao volume de cada queijo. Aquando do consumo, o queijo apresenta um equilíbrio entre aspeto e sabor.

As caves naturalmente secas, graças ao subsolo calcário, bem como a duração de cura relativamente curta tendo em conta o tamanho do queijo, fazem com que os bolores superficiais do «Bleu de Gex Haut-Jura»/«Bleu de Septmoncel», geralmente brancos ou cinzentos, não se desenvolvam grandemente, revelando até ao final da cura as marcas da trama do pano da moldagem. Esta crosta seca é também em parte consequência da técnica de salga.

A cura em pranchas de madeira cria zonas aeróbias durante o tempo de contacto do queijo com a prancha. Estas zonas são favoráveis às bactérias que coloram a crosta de manchas avermelhadas a acastanhadas. A viragem frequente dos queijos na cave e a utilização de madeira de píceas limitam este fenómeno. Com efeito, devido à sua porosidade, o abeto regula melhor do que as outras madeiras a humidade da superfície do queijo.

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/CDCBleudeGex.pdf>

⁽⁴⁾ Ver nota de pé-de-página 3.