

REGLAMENTO (CE) Nº 1326/2008 DE LA COMISIÓN
de 15 de diciembre de 2008

por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Chaource (DOP)]

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, y al artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Francia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Chaource», registrada mediante el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando las condiciones de utilización de los tratamientos y aditivos en la leche y en la fabricación del queso Chaource. Estas prácticas garantizan el mantenimiento de las características esenciales de la denominación.

(3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que la modificación es menor en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 de dicho Reglamento.

(4) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión ⁽³⁾ y con arreglo al artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006, procede publicar un resumen del pliego de condiciones.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Chaource» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El resumen consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 15 de diciembre de 2008.

Por la Comisión
Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ DO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Chaource» se aprueban las modificaciones siguientes:

«Método de obtención»

El punto 5 del pliego de condiciones relativo a la descripción del método de obtención del producto debe completarse con las siguientes disposiciones:

«[...] La operación de cuajar las leches se realiza exclusivamente con cuajo.

Está prohibida la concentración de leche mediante la eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación.

Además de las materias primas lácteas, los únicos ingredientes o auxiliares de fabricación o aditivos autorizados en las leches, y durante la fabricación, son el cuajo, los cultivos inofensivos de bacterias, levaduras, mohos, el cloruro de calcio y la sal.

[...] Está prohibida la conservación mediante mantenimiento a una temperatura negativa de las materias primas lácteas, los productos en curso de fabricación, la cuajada y el queso fresco.

Está prohibida la conservación bajo atmósfera modificada de los quesos frescos y quesos en curso de maduración.».

ANEXO II

RESUMEN

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«CHAOURCE»

N° CE: FR-PDO-0217-0114/29.03.2006

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del estado miembro

Nombre: Institut national de l'origine et de la qualité
Dirección: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France
Tel. (33) 153 89 80 00
Fax (33) 153 89 80 60
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. Agrupación solicitante

Nombre: Syndicat de défense du fromage de Chaource
Dirección: Ferme du Moulinet, 10150 Pont-Sainte-Marie, France
Tel. (33) 325 49 90 48
Fax (33) 325 49 90 48
Correo electrónico: syndicat-chaource@wanadoo.fr
Composición: productores/transformadores (X) otros ()

3. Tipo de producto

Clase 1.3: Quesos

4. Descripción del pliego de condiciones

[Resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Nombre

«Chaource»

4.2. Descripción

Fabricado con leche de vaca, de pasta blanda y salada y moho superficial. Existen dos tamaños en forma de cilindros planos: uno grande (entre 11 y 11,5 cm de diámetro, 6 cm de grosor y aproximadamente 450 gramos) y otro pequeño (entre 8,5 y 9 cm de diámetro, 6 cm de grosor y aproximadamente 200 gramos), con un mínimo del 50 % de materia grasa.

4.3. Zona geográfica

La región de producción abarca una zona geográfica muy limitada en los confines de los departamentos de Aube e Yonne, que engloba la región natural de la Champagne húmeda que tiene como centro el municipio de Chaource.

Departamento de Aube

La totalidad de los cantones de: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussigny-sur-Seine, Les Riceys et Troyes (7 cantones).

Departamento de Yonne

La totalidad de los cantones de: Ancy-le-Franc, Crussy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre.

La totalidad de los municipios de: Bagneaux, Boeurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Coulours, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines.

Una parte de los municipios de: Arces-Dilo (parte situada al norte de la carretera nacional 5), Cerisiers (parte situada al norte de la carretera nacional 5), Lailly (parte situada al sur de la carretera departamental 28), La Postolle (parte situada al sur de la carretera departamental 28), Soucy (parte situada al sur de la carretera nacional 439), Thorigny-sur-Oreuse (parte situada al sur de la carretera departamental 28), Vaumort (parte situada al norte de la carretera nacional 5).

4.4. Prueba del origen

Cada productor rellena una «declaración de aptitud» registrada por los servicios del I.N.A.O., que permite a este último identificar a todos los productores. Éstos deben tener a disposición del I.N.A.O. los registros y cualquier documento necesario para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y los quesos.

En el marco del control efectuado sobre las características del producto de denominación de origen, un examen analítico y organoléptico pretende garantizar la calidad y la peculiaridad de los productos presentados a dicho examen.

4.5. Método de obtención

La producción de leche, la fabricación y la maduración deben efectuarse en la zona geográfica.

Queso de predominio láctico, escurrido espontáneo y lento y exclusivamente de leche de vaca madurada a la que después se le añade el cuajo. El tiempo de coagulación mínimo es de 12 horas y la maduración de al menos dos semanas.

4.6. Vínculo

Conocido desde la Edad Media y ofrecido en 1513 por los habitantes de Chaource al Gobernador de Langres, la tradición oral de este queso se remonta a la primera mitad del siglo XIX. A partir de esta época se vende en los mercados regionales y llega hasta las grandes ciudades como Lyon y París. La denominación fue reconocida en 1970.

La zona de denominación está establecida en una cuenca que se caracteriza por un subsuelo permeable, compuesto principalmente de caliza y arcilla, y por una gran cantidad de corrientes de agua y manantiales. Los prados naturales en verano y el heno recogido allí mismo en invierno constituyen la alimentación de las vacas lecheras. El método tradicional de fabricación ha hecho posible que los fabricantes hayan conseguido la revalorización de su queso y que se hayan mantenido las actividades agrícolas en esta región.

4.7. Estructura de control

Nombre: Institut national de l'origine et de la qualité

Dirección: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Tel. (33) 153 89 80 00

Fax (33) 153 89 80 60

Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

El INAO es una institución pública de carácter administrativo, que goza de personalidad civil, bajo la tutela del Ministerio de Agricultura.

El control de las condiciones de producción de los productos que se benefician de una denominación de origen recae bajo la responsabilidad del INAO.

Nombre: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des Fraudes (DGCCRF)

Dirección: 59 boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, France

Tel. (33) 144 87 17 17

Fax (33) 144 97 30 37

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de Economía, Finanzas e Industria.

4.8. Etiquetado

Obligación de incluir la mención «Appellation d'Origine Contrôlée» y el nombre de la denominación.