

**REGLAMENTO (CE) Nº 115/2009 DE LA COMISIÓN****de 6 de febrero de 2009****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 [Bleu des Causses (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 <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 9, párrafo segundo, 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 «Bleu des Causses», registrada mediante el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión <sup>(2)</sup>.
- (2) El objetivo de la solicitud es modificar el pliego de condiciones, especificando las condiciones de utilización de tratamientos y aditivos en la leche y en la fabricación del «Bleu des Causses». 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. Al tratarse

de una modificación de menor importancia 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 del Reglamento citado.

- (4) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1898/2006 <sup>(3)</sup> 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 «Bleu des Causses», 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 6 de febrero de 2009.

*Por la Comisión*

Mariann FISCHER BOEL

*Miembro de la Comisión*<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.<sup>(2)</sup> DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.<sup>(3)</sup> DO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

## ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Bleu des Causses» 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 se completa con las disposiciones siguientes:

«[...] 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, coadyuvantes tecnológicos o aditivos autorizados en la leche, así como durante la fabricación, serán el cuajo, los cultivos inoocuos de bacterias, levaduras o mohos, el cloruro cálcico 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

## «BLEU DES CAUSSES»

N° CE: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

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 – 75 008 Paris  
Teléfono: +33 (0)1 53 89 80 00  
Fax: +33 (0)1 53 89 80 60  
Dirección electrónica: info@inao.gouv.fr

**2. Agrupación:**

Nombre: Syndicat du Bleu des Causses  
Dirección: BP9 – 12004 RODEZ Cedex  
Teléfono: +33 (0)5 65 76 53 53  
Fax: +33 (0)5 65 76 53 00  
Dirección electrónica: francoise.lebrou@valmont.fr  
Composición: productores/transformadores (X) otros ( )

**3. Tipo de producto:**

Clase 1.3: Quesos

**4. Pliego de condiciones:**

(resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006)

**4.1. Nombre:**

«Bleu des Causses»

**4.2. Descripción:**

Queso de leche de vaca entera de pasta azul, sin cocer y sin prensar, con un contenido mínimo del 45 % de materias grasas respecto al extracto seco, el cual no debe ser inferior a 53 gramos por 100 gramos de queso. Se presenta en forma de cilindro plano con un peso comprendido entre 2,3 y 3 kg.

La superficie del queso debe estar limpia, sin demasiada salmuera ni manchas.

**4.3. Zona geográfica:**

Le Rouergue, con dos prolongaciones al oeste en Causses de Quercy y al este en Causses de Lozère y una parte del macizo granítico de la Margeride, lo que corresponde a una parte del departamento de Aveyron y de los departamentos vecinos de Lot, Lozère, Gard y Hérault, esto es, el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Aveyron:

Distritos de Millau y Villefranche-de-Rouergue: todos los municipios

Cantones de Baraqueville, Bozouls, Cassagnes-Bégonhès, Conques, Entraygue-sur-Truyère, Espalion, Estaing, Laguiole, Laissac, Marcillac-Vallon, Naucelle, Pont-de-Salars, Requista, Rignac, Rodez-Nord, Rodez-Sud, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Geniez-d'Olt y La Salvetat-Peyrales: todos los municipios.

Departamento de Lot

Cantones de Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque y Saint-Géry: todos los municipios.

Cantón de Gourdon: municipios de Saint-Circq-Soullaguet, Saint-Projet y Le Vigan.

Cantón de Livernon: municipios de Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac y Reilhac.

Cantón de Payrac: municipios de Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet y Le Roc.

Cantón de Saint-Germain-du-Bel-Air: municipios de Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel y Uzech.

Cantón de Souillac: municipios de Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzaac y Souillac.

Departamento de Lozère:

Cantones d'Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher y Sainte-Enimie: todos los municipios.

Cantón de Bleynard: municipios de Allenc, Chavenet y Sainte-Hélène.

Cantón de Florac: municipios de Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves y Vebron.

Cantón de Mende: municipios de Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile y Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Cantón de Saint-Germain-du-Teil: municipios de Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil y Saint-Pierre-de-Nogaret.

Departamento de Gard:

municipio de Trèves.

Departamento de Hérault:

municipio de Pégaïrolles-de-l'Escalette.

4.4. Prueba del origen:

Cada productor de leche, cada taller de transformación y cada taller de maduración rellena una «declaración de aptitud» registrada por los servicios del INAO, que permite a este último identificar a todos los operadores. Estos deben tener a disposición del INAO 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 leche utilizada debe proceder de la zona geográfica delimitada y los quesos deben fabricarse en esa zona. La cura del queso se realiza en las cuevas de Causses que forman parte de la zona geográfica limitada a los cantones de Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), al municipio de Trèves (Gard) y al municipio de Pégaïrolles-de-l'Escalette (Hérault).

El *Bleu des Causses* se fabrica de forma tradicional: leche entera, en general utilizada cruda, cuajada en caliente (30 °C), corte y batido de la cuajada colocada en moldes agujereados. Tras sembrarse de *Penicillium*, el queso escurrido, salado y cepillado se pincha con agujas para facilitar el desarrollo del *Penicillium* bajo el efecto del aire fresco de la cueva. El curado dura entre 3 y 6 meses (70 días como mínimo).

#### 4.6. Vínculo:

El origen del *Bleu des Causses* es tan antiguo como el del Roquefort. Los campesinos de la región tenían la costumbre de llevar quesos de leche de vaca a cavidades naturales excavadas en cantizales calcáreos, orientados hacia el norte y con corrientes de aire fresco y húmedo. Este queso se llamó en primer lugar *Bleu de l'Aveyron* y se definió mediante decreto en 1937; después recibió la denominación de origen, bajo el nombre de *Bleu des Causses*, mediante sentencia del Tribunal de Millau en 1953, luego confirmada mediante decreto de 21 de mayo de 1979.

El carácter típico del *Bleu des Causses* depende estrechamente de su región, formada por las mesetas calcáreas, rocosas y secas de Causses, y del carácter específico de su curado, que se produce lentamente en cuevas naturales, que suelen disponerse en cavidades cársticas en las que circula un aire fresco y húmedo.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Dirección: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Teléfono: +33 (0)1 53 89 80 00

Fax: +33 (0)1 53 89 80 60

Dirección electrónica: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

El «Institut National de l'Origine et de la Qualité» es un centro público de carácter administrativo, que goza de personalidad jurídica y está 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 es 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 Cédex 13

Teléfono: + 33 (0)1 44 87 17 17

Fax: + 33 (0)1 44 97 30 37

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

#### 4.8. Etiquetado:

—

---