

REGLAMENTO (CE) Nº 1019/2009 DE LA COMISIÓN**de 28 de octubre 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 [Pouligny-Saint-Pierre (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 «Pouligny-Saint-Pierre», registrada mediante el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión ⁽²⁾.
- (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 «Pouligny-Saint-Pierre». 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 con arreglo al 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.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pouligny-Saint-Pierre» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El resumen consolidado de 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 28 de octubre de 2009.

*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.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pouligny-Saint- Pierre» se aprueban las modificaciones siguientes:

«Método de obtención»

El punto 5 del pliego de condiciones, en el que se describe el 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 la leche mediante la eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación.

[...] Está prohibida la conservación mediante mantenimiento a una temperatura negativa de las materias primas lácteas, los productos en proceso de fabricación y los quesos frescos.

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

[...] 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

«POULIGNY-SAINT-PIERRE»

N° CE: FR-PDO-0117-0128/29.3.2006

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 153898000
Fax +33 153898060
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. Agrupación

Nombre: Syndicat des producteurs de Pouligny-Saint-Pierre
Dirección: Maison de l'agriculture, 65 avenue Gambetta, 36300 Le Blanc, FRANCE
Tel. +33 254375213
Fax +33 254370421
Correo electrónico: syndicataoepouligny@tele2.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

«Pouligny-Saint-Pierre».

4.2. Descripción

Queso de leche entera de cabra, de pasta blanda, ligeramente salada, sin cocer, que presenta mohos superficiales, con forma de pirámide truncada.

Tiene un contenido mínimo de materia grasa del 45 % y la materia seca debe ser como mínimo de 90 gramos por queso.

4.3. Zona geográfica

22 comunas del departamento del Indre:

cantones de Blanc et de Tournon-Saint-Martin: todos los municipios

cantón de Bélâbre: municipios de Mauvières y Saint-Hilaire-sur-Bénaize

cantón de Mézières-en-Brenne: municipio de Azay-le-Ferron

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 de las características del producto de denominación de origen se realiza un examen analítico y organoléptico cuyo objeto es garantizar la calidad y la especificidad de los productos examinados.

4.5. Método de obtención

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

El queso se obtiene por coagulación principalmente láctica, con una pequeña adición de cuajo. La cuajada permanece en los moldes de 24 a 36 horas antes de retirarse del molde y de la operación de salazón. El período de maduración es de al menos 10 días.

4.6. Vínculo

Este queso de cabra de Touraine se ha diferenciado de sus vecinos desde el siglo XVIII adoptando una forma original, copia, según la tradición, del campanario del municipio de Pouligny. Rápidamente adquirió fama, confirmada por la medalla de oro obtenida en el concurso de París de 1901. El sindicato de productores se comprometió desde muy pronto en el mantenimiento la especificidad del queso y en 1976 obtuvo la denominación de origen.

La zona de la denominación presenta una unidad climática, con un clima más cálido y más seco que las zonas vecinas, geológica (suelos pobres y muy arcillosos y arenosos) y vegetal que favorece la cría de cabras y ha conducido a la fabricación tradicional de este queso.

4.7. Estructura de control

Nombre: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

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

Tel. + 33 153898000

Fax + 33 153898060

Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

El Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen (INAO) es una institución pública de carácter administrativo, que goza de personalidad jurídica, bajo tutela del Ministerio de Agricultura.

El control de las condiciones de producción de los productos amparados por la denominación de origen compete al 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, FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

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

4.8. Etiquetado

En la etiqueta del queso debe figurar el nombre de la denominación de origen «Puligny-Saint-Pierre» inscrito en caracteres de dimensión al menos igual a los dos tercios de los caracteres más grandes de la etiqueta.