

01/6077/95 - PT

REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO
PEDIDO DE REGISTO : ART. 5º () ART. 17º ()

DOP () IGP ()
NÚMERO NACIONAL DO PROCESSO:

1. SERVIÇO COMPETENTE DO ESTADO-MEMBRO:
NOME: Institut National des Appellations d'Origine -
138, Champs-Élysées - 75008 PARIS
TEL: (1) 45 62 54 75 FAX: (1) 42 25 57 97
2. AGRUPAMENTO REQUERENTE:
 - a) NOME: Syndicat Interprofessionnel du fromage de Langres
 - b) ENDEREÇO: Maison de l'Agriculture - 26, av. du 109è R.I. - 52011 Chaumont Cédex
 - c) COMPOSIÇÃO: produtor/transformador (X) outro (X)
3. NOME DO PRODUTO: LANGRES
4. TIPO DE PRODUTO:(ver lista): Classe 1.3 - Queijos
5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: (resumo das condições do nº 2 do artigo 4º)
 - a) NOME: (ver 3)
 - b) DESCRIÇÃO: Queijo de leite de vaca de pasta mole e crosta lavada, forma cilíndrica com uma cavidade na parte superior, de dois formatos (diâmetro de 16 a 20 cm e peso de 800 gramas, no mínimo, ou diâmetro de 7,5 a 9 cm e peso de 150 gramas, no mínimo); teor de matéria gorda de, no mínimo, 50%.
 - c) ÁREA GEOGRÁFICA: Planalto de Langres e pastagens de Bassigny, numa parte dos departamentos de Côte d'Or, Haute-Marne e Vosges.
 - d) PROVA DE ORIGEM: A tradição deste queijo remonta ao século XVIII: é evocado num canto composto pelo prior dos dominicanos de Langres. É, igualmente, citado numa obra especializada de 1874. Gradualmente, desenvolveu-se um fluxo comercial em que os estabelecimentos de Langres compravam o queijo crú, procediam à cura e, em seguida, mandavam-no para Paris e Genebra. Os profissionais solicitaram a denominação em 1989 e em 1991 esta foi reconhecida.
 - e) OBTENÇÃO: Queijo de pasta mole fabricado exclusivamente com leite de vaca; coagulação de dominante láctica, fase de cura longa com adição de fermentos lácticos, e, em seguida, coalhada; encinchamento após corte ligeiro, escorrimento durante 24 horas, salga a seco, secagem em placas, maturação de, no mínimo, 21 dias (15 dias no caso do

formato pequeno); esfrega com água salgada adicionada de Rocou (colorante natural) se necessário.

- f) **RELAÇÃO:** A situação geográfica desta zona tradicional de criação de bovinos, cuja alimentação é assegurada essencialmente pelas pastagens naturais e pelo feno regional produzido em solos argilo-calcários de altitude média de 400 a 500 metros, favoreceu o desenvolvimento do queijo de Langres através do comércio com a Ille-de-France, Bourgogne e Champagne.
- g) **ESTRUTURA DE CONTROLO:** - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol
75703 PARIS CEDEX 13
- h) **ROTULAGEM:** Obrigação de ostentar o logotipo com a sigla INAO, as menções Denominação de Origem Controlada e o nome da denominação.
- i) **EXIGÊNCIAS LEGISLATIVAS NACIONAIS:** Decreto de 14 de Maio de 1991.

A PREENCHER PELA COMISSÃO

Nº CE: 6/FR/0121/34.01.24

DATA DE RECEPÇÃO DO PROCESSO COMPLETO: 11.05.95