

01/6079/55

**REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO DE DOP - ARTÍCULO 17**

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs-Élysées-75008 PARIS
Teléfono: (1) 45 62 54 75 **Fax:** (1) 42 25 57 97

2. Agrupación solicitante:

- a) **Nombre:** Syndicat Interprofessionnel du fromage de Langres
- b) **Dirección:** Maison de l'Agriculture - 26, av. du 109è R.I.- 52011 Chaumont Cédex
- c) **Composición:** productores/transformadores (X) otros (X)

3. Nombre del producto: LANGRES

4. Tipo de producto (cf. lista): Clase 1.3 - Queso

5. Descripción del pliego de condiciones: (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

- a) **Nombre:** cf. 3
- b) **Descripción:** Queso de leche de vaca de pasta blanda y corteza lavada, de forma cilíndrica con una cavidad en la parte superior; dos formatos: diámetro de 16 a 20 cm y peso mínimo de 800 grs., o diámetro de 7,5 a 9 cm y peso mínimo de 150 grs.; un mínimo de 50% de materia grasa.
- c) **Zona geográfica:** Meseta de Langres y pastizales de Bassigny, en una parte de los departamentos de Côte d'Or, Haute-Marne y Vosges.
- d) **Antecedentes:** La tradición de este queso se remonta al siglo XVIII: aparece citado en un canto compuesto por el Prior de los dominicos de Langres. También se cita en una obra especializada de 1874. Poco a poco se creó un flujo comercial en el que los comercios de Langres compran el queso todavía blanco, lo maduran y lo envían a París y Ginebra. Los profesionales solicitaron la denominación en 1989 y les fue reconocida en 1991.
- e) **Método de obtención:** Queso de pasta blanda elaborado exclusivamente con leche de vaca; coagulación principalmente láctica, una fase de maduración larga con adición de fermentos lácticos, y cuajada de la leche; moldeado tras un corte ligero, escurrido durante 24 horas, salazón en seco, secado en reja, maduración mínima de 21 días (15 días en el formato pequeño); frote con agua salada a la que, en caso necesario, se añade Rocou (colorante natural).
- f) **Vínculo:** La situación geográfica de esta zona tradicional de ganadería vacuna, cuya alimentación procede fundamentalmente de los pastos naturales y el heno regional producidos en suelos arcilocálcicos de una altitud media de 400-500 metros, ha favorecido el desarrollo del Langres por medio del comercio con las zonas de Ile-de-France, Borgoña y Champaña.
- g) **Estructuras de control:** - I.N.A.O., 138, Champs Élysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F., 59, Bd. V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13
- h) **Etiquetado:** Obligación de llevar el logotipo con las siglas INAO, la indicación "Denominación de origen controlada" y el nombre de la denominación.
- i) **Requisitos nacionales:** Decreto de 14 de mayo de 1991.

.....
ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

Nº CEE: U1.BI.4/FR/0121/94.01.24
Fecha de recepción del expediente completo: 11.05.95

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO