

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 () artículo 17 (X)
DOP () IGP (X)

1. Servicio competente del Estado miembro:
Nombre: Institut National des Appellations d'Origine (Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen) - 138, Champs Elysées 75008 PARIS
Teléfono: (1) 45 62 54 75 Fax: (1) 42 25 57 97

2. Agrupación solicitante:
 - a) Nombre: COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU GRUYÈRE DE COMTÉ
(Sindicato interprofesional del Gruyère de Comté)
 - b) Dirección: Avenue de la Résistance - 39800 Poligny
 - c) Composición: productor/transformador (x) otros ()

3. Nombre del producto: QUESO DE COMTÉ
4. Tipo de producto: (véase la lista del Anexo VI): Clase 1.3 - Quesos
5. Descripción del pliego de condiciones:
 - a) Nombre: (véase el punto 3)
 - b) Descripción: Queso de leche de vaca, de pasta cocida y prensada, corteza grasienta y sólida, con forma de rueda de canto recto o ligeramente convexo, un diámetro de 50 a 70 cm y una altura que varía entre los 8 y los 13 cm. Contiene un mínimo del 45% de materia grasa.

 - c) Zona geográfica: El macizo jurásico que abarca los municipios de los departamentos de Doubs, Jura, Alto Saona y algunos municipios de los departamentos de Ain, Territorio de Belfort, Côte d'Or, Alto Marne, Saona, Loira y Vosgos.
 - d) Antecedentes: En esta región, antiguamente provincia del Franco Condado, la fabricación del queso llamado "de gran tamaño" data de tiempos inmemoriales. Ya lo citan autores antiguos (Plinio) y también del siglo XV e incluso del XIX (Victor Hugo). Su fama la atestiguan los Boletines Oficiales de Cotizaciones de los Mercados Centrales de París debido a que su cotización era diferente a la de otros quesos del mismo tipo. La denominación fue reconocida mediante sentencia del Tribunal de Dijon el 22 de julio de 1952.

 - e) Método de obtención: Fabricado exclusivamente con leche entera de vaca en estado crudo, a la que se añade el cuajo. La cuajada se calienta a una temperatura de 53° C durante al menos 30 minutos, se prensa, se sala en seco o en salmuera y se madura durante un mínimo de 120 días, período durante el cual el queso se voltea y engrasa regularmente.

 - f) Vínculo: Desde el siglo XI, los labradores de la región se reúnen para recoger diariamente la leche producida por los diferentes rebaños, destinada a la fabricación de una rueda de Comté "al estilo artesano. Las vacas lecheras, de razas exclusivamente locales (Montbéliarde o Pic Rouge de l'Est) se alimentan con forrajes que proceden de la zona de denominación. Esta producción permite el mantenimiento en la región de las actividades agrarias tradicionales.

 - g) Estructura de control: - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd. V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

 - h) Etiquetado: El logotipo que lleva la sigla INAO, la mención "Denominación de Origen Controlada" y el nombre de la denominación son obligatorios.

 - i) Requisitos nacionales: Decreto de 29 de diciembre de 1986, modificado por Decreto de 18 de noviembre de 1994.

ES/06/95/84730000.P00 (FR)
/

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISION
Nº CEE: G/FR/0116/95.05.11
Fecha de recepción del expediente completo: / /