

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

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 régional du fromage bleu d'Auvergne
b) ENDEREÇO: B.P. 124 - 15000 AURILLAC CEDEX
c) COMPOSIÇÃO: produtor/transformador (X) outro ()
3. NOME DO PRODUTO: BLEU D'AUVERGNE
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 salpicada, em forma de cilindro achatado. Grande formato de 2 a 3 kg. Pequeno formato de 1 kg, 500 g ou 350 g.
c) ÁREA GEOGRÁFICA: Centro do Massif Central, constituído pelos departamentos de Puy-de-Dôme e de Cantal e alguns municípios dos departamentos limítrofes.
d) PROVA DE ORIGEM: A origem deste queijo remonta ao início do século XIX, em que era fabricado nas terras altas vulcânicas do Massif Central. A sua fama chegou rapidamente a Paris, onde, em 1879, o cantor Francisque Bethol celebrou as suas virtudes. O Bleu d'Auvergne obteve a denominação de origem em Março de 1975, na sequência de um pedido efectuado em 1972.
e) OBTENÇÃO: O fabrico inclui ainda as mesmas operações que no passado: escorrimento do coalho, encinchamento, salga em duas fases com várias viragens, seguida de picotagem com agulhas longas para arejar a pasta e permitir, deste modo, o desenvolvimento do *penicillium glaucum*. Em seguida, procede-se à cura em cave, durante, pelo menos, quatro semanas para os grandes formatos e duas semanas para os pequenos formatos.
f) RELAÇÃO: A zona de produção do Bleu d'Auvergne constitui um conjunto original caracterizado por solos vulcânicos e graníticos, ricos em oligoelementos, e um clima rude que determinam uma flora especial que contribui para a especificidade do Bleu d'Auvergne, cuja tipicidade é reforçada graças à utilização de grupos microbianos de *penicillium* específicos, desenvolvidos e produzidos na zona da DOP Bleu d'Auvergne. Os métodos de escorrimento da coalhada e a salga à mão conferem ao Bleu d'Auvergne um salpico muito delicado, repartido uniformemente na massa, que o diferencia dos outros queijos azuis.
g) ESTRUTURA DE CONTROLO: - I.N.A.O. 138, Champs Élysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13
h) ROTULAGEM: Os queijos são, obrigatoriamente, embalados em papel de alumínio. Obrigação de ostentar o logotipo com a sigla INAO, as menções Denominação de Origem Protegida e o nome da denominação.
i) EXIGÊNCIAS LEGISLATIVAS NACIONAIS: Decreto de 26 de Dezembro de 1986.

A PREENCHER PELA COMISSÃO

Nº CE: G/FR/00107/940124

DATA DE RECEPÇÃO DO PROCESSO COMPLETO: 9/11/95