

VI/8837/95-ES Rev.1

Orig.: FR

**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 Elysées, 75008 Paris
Teléfono: (1) 45 62 54 75 **Fax:** (1) 42 25 57 97
2. **Agrupación solicitante:**
 - a) **Nombre:** SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL REGIONAL DU FROMAGE BLEU D'AUVERGNE
 - b) **Dirección:** B.P. 124, 15000 AURILLAC CEDEX
 - c) **Composición:** Productores/transformadores (x) otros ()
3. **Nombre del producto:** BLEU D'AUVERGNE
4. **Tipo de producto** (véase lista): Clase 1-3 Queso
5. **Descripción del pliego de condiciones** (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):
 - a) **Nombre:** Véase el punto 3.
 - b) **Descripción:** Queso a base de leche de vaca de pasta azul, de forma cilíndrica y aplanada. Existe el tamaño grande que pesa entre 2 y 3 kg y el pequeño de 1 kg, 500 gr o 350 gr.
 - c) **Zona geográfica:** El centro del Macizo Central, constituido por los departamentos de Puy-de-Dôme y de Cantal y por algunos municipios de departamentos limítrofes.
 - d) **Antecedentes:** El origen de este queso se remonta al principio del siglo XIX, época en la que se elaboraba en las altas tierras volcánicas del Macizo Central. Su reputación se extendió rápidamente hasta París, donde el cancionista Francisque Bethol lo ensalzó. El "Bleu d'Auvergne" obtuvo la denominación de origen en marzo de 1975, a raíz de la solicitud presentada en 1972.
 - e) **Método de obtención:** La elaboración sigue constando de las mismas operaciones que en el pasado: desuerado, prensado, salado en dos fases, dándosele varias vueltas, y, a continuación, se pincha el queso con agujas largas, permitiendo esta aireación de la pasta el

desarrollo de *Penicillium glaucum*. Luego se procede a la maduración en sótanos durante un mínimo de cuatro semanas en el caso de las piezas grandes y dos semanas en el de las pequeñas.

- f) **Vínculo:** La zona del producción del "Bleu d' Auvergne" constituye un conjunto original caracterizado por un suelo volcánico y granítico, rico en oligoelementos, y un clima riguroso que producen una flora muy peculiar que confiere a este queso su carácter propio y típico, reforzado por la utilización de cepas de *Penicillium* específicas, desarrolladas y producidas en la zona de la DOP "Bleu d' Auvergne". Los métodos de desuerado que se utilizan y el salado a mano confieren a este queso una pasta azul muy fina, con vetas repartidas de manera uniforme en la masa, que le hace distinto de los demás quesos de pasta azul.
- 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:** Las piezas deben envolverse en papel de aluminio y llevar el logotipo que incluye las siglas INAO, la mención "Denominación de origen controlada" y el nombre de la denominación.
- i) **Requisitos nacionales:** Decreto de 26 de diciembre de 1986.

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN
Nº CEE: G/FR/00107/940124
Fecha de recepción del expediente completo: 9/11/1995