

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: Syndicat interprofessionnel du Reblochon.
(Sindicato interprofesional de Reblochon)
 - b) Dirección: 12, rue de la Saulne - 74230 Thones
 - c) Composición: productor/transformador (x) otros ()
3. Nombre del producto: QUESO DE REBLOCHON o REBLOCHON DE SABOYA, PEQUEÑO REBLOCHON o PEQUEÑO REBLOCHON DE SABOYA
4. Tipo de producto: (véase la lista): Clase 1.3 - Quesos
5. Descripción del pliego de condiciones:
 - a) Nombre: (véase el punto 3)
 - b) Descripción: Queso de leche de vaca entera y cruda, de pasta prensada sin cocer, presentado en forma de cilindro plano de unos 500 gramos.
 - c) Zona geográfica: Alrededor de 200 municipios repartidos en los departamentos de Saboya y Alta Saboya.
 - d) Antecedentes: El Reblochon debe su origen, hacia finales de la Edad Media, a que los granjeros querían ocultar su producción láctea para disminuir el alquiler que debía" a los propietarios de los pastos de montaña, y transformaban la leche en queso. Sólo a partir del siglo XVIII empieza a comercializarse, y su desarrollo data del XIX. Los productores intentan muy pronto defenderse contra las falsificaciones y, en 1953, consiguen una definición reglamentaria de su queso. El reconocimiento de la denominación de origen data de 1976.
 - e) Método de obtención: La leche se emplea en estado crudo y se le añade el cuajo, a más tardar, 24 horas después del ordeño. La maduración dura un mínimo de 15 días.
 - f) Vínculo: Se fundamenta en las condiciones de producción de la leche: las razas son locales y las vacas se alimentan sin productos de ensilado, lo que incrementa la influencia de los pastos de montaña. También se basa en la tradición y la fama, que han convertido al Reblochon en un instrumento de potenciación de la actividad agraria en estas zonas montañosas.
 - 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.

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISION
N° CEE: G/FR/0130/95.05.11
Fecha de recepción del expediente completo: / /