

**REGULAMENTO (CE) N.º 1326/2008 DA COMISSÃO
de 15 de Dezembro de 2008**

**que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita
no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas
[Chaource (DOP)]**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006 ⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 2, segunda frase, do artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o n.º 1, primeiro parágrafo, do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e ao abrigo do n.º 2 do artigo 17.º do referido regulamento, a Comissão examinou o pedido da França tendo em vista a aprovação de uma alteração do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Chaource», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão ⁽²⁾.
- (2) O pedido visava alterar o caderno de especificações, precisando as condições de utilização dos tratamentos e aditivos nos leites e no fabrico do «Chaource». Estas práticas asseguram a manutenção das características essenciais da denominação.
- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Co-

missão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento.

- (4) Em conformidade com o n.º 2 do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão ⁽³⁾ e nos termos do n.º 2 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, é conveniente publicar uma ficha-resumo do caderno de especificações,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Chaource» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

A ficha-resumo consolidada com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 15 de Dezembro de 2008.

Pela Comissão
Mariann FISCHER BOEL
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ JO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Chaource»:

«Método de obtenção»

O ponto 5 do caderno de especificações relativo à descrição do método de obtenção do produto é completado pelas seguintes disposições:

«(...) A coagulação dos leites é realizada exclusivamente com coalho.

É proibida a concentração do leite por eliminação parcial da parte aquosa antes da coagulação.

Além das matérias-primas lácteas, os únicos ingredientes, auxiliares de fabrico ou aditivos autorizados nos leites e durante o fabrico são o coalho, as culturas inofensivas de bactérias, as leveduras, os bolores e o sal.

(...) É proibida a conservação a uma temperatura negativa das matérias-primas lácteas, dos produtos em transformação, da coalhada e do queijo fresco.

É proibida a conservação em atmosfera modificada dos queijos frescos e dos queijos em processo de cura.»

ANEXO II

FICHA-RESUMO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«CHAOURCE»

N.º CE: FR-PDO-0217-0114/29.03.2006

DOP (X) IGP ()

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Institut national de l'origine et de la qualité
Endereço: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France
Telefone: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 153 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Agrupamento

Nome: Syndicat de défense du fromage de Chaource
Endereço: Ferme du Moulinet, 10150 Pont-Sainte-Marie, France
Telefone: (33) 325 49 90 48
Fax: (33) 325 49 90 48
E-mail: syndicat-chaource@wanadoo.fr

Composição:
produtores/transformadores (X) outros ()

3. Tipo de produto

Classe 1.3: Queijos

4. Caderno de especificações

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome

«Chaource»

4.2. Descrição

Fabricado com leite de vaca, de pasta mole e salgada; a casca apresenta uma flora superficial de bolores. Dois formatos cilíndricos achatados: um grande (entre 11 e 11,5 cm de diâmetro, 6 cm de espessura, cerca de 450 gramas) e um pequeno (entre 8,5 e 9 cm de diâmetro, 6 cm de espessura, cerca de 200 gramas); pelo menos 50 % de matéria gorda.

4.3. Área geográfica

A área de produção abrange uma zona geográfica muito vasta, nos limites dos departamentos de Aube e Yonne, englobando a região natural húmida de Champagne cujo centro é o município de Chaource.

Departamento de Aube

Todo o território dos seguintes cantões: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys e Troyes (7 cantões)

Departamento de Yonne

Todo o território dos seguintes cantões: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle e Tonnerre

Todo o território dos seguintes municípios: Baigneaux, Boeurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Couleurs, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis e Voisines.

Parte do território dos seguintes municípios: Arces-Dilo (parte situada a norte da estrada nacional 5), Cerisiers (parte situada a norte da estrada nacional 5), Lailly (parte situada a sul da estrada departamental 28), La Postolle (parte situada a sul da estrada departamental 28), Soucy (parte situada a sul da estrada nacional 439), Thorigny-sur-Oreuse (parte situada a sul da estrada departamental 28) e Vaumort (parte situada a norte da estrada nacional 5).

4.4. Prova de origem

Cada operador preenche uma «declaração de aptidão» registada pelos serviços do INAO, que permite a este instituto identificar todos os operadores. Cada operador deve manter à disposição do INAO os registos e outros documentos necessários ao controlo da origem, da qualidade e das condições de produção do leite e do queijo.

No âmbito do controlo das características do produto com denominação de origem, um exame analítico e organoléptico visa assegurar a qualidade e a tipicidade dos produtos examinados.

4.5. Método de obtenção

A produção do leite e o fabrico e a cura dos queijos devem ser realizados na área geográfica.

Queijo com predominância láctica, dessoramento espontâneo e lento, fabricado exclusivamente com leite de vaca maturado e depois coagulado. A coagulação dura no mínimo 12 horas e a cura, no mínimo, duas semanas.

4.6. Relação

Conhecido desde a Idade Média, oferecido em 1513 pelos habitantes de Chaource a Monsenhor, o Governador de Langres, a tradição oral deste queijo remonta à primeira parte do século XIX. Desde então, é vendido nos mercados regionais e mesmo em grandes cidades como Lyon e Paris. A denominação foi reconhecida em 1970.

A zona da denominação situa-se numa bacia caracterizada por um subsolo permeável, composto essencialmente por calcário e argila, e por um grande número de cursos de água e de nascentes. A alimentação das vacas leiteiras é garantida por prados naturais no Verão e pelo feno colhido no local no Inverno. O processo tradicional de fabrico permitiu aos fabricantes obterem uma mais-valia sobre o seu queijo e a manterem actividades agrícolas nesta região.

4.7. Estrutura de controlo

Nome: Institut national de l'origine et de la qualité

Endereço: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Telefone: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

O Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) é um estabelecimento público administrativo, com personalidade jurídica, sob tutela do Ministério da Agricultura.

O controlo das condições de produção dos produtos que beneficiam de uma denominação de origem é da responsabilidade do INAO.

Nome: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des Fraudes (DGCCRF)

Endereço: 59 boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, France

Telefone: (33) 144 87 17 17

Fax: (33) 144 97 30 37

A DGCCRF é um serviço do Ministério da Economia, da Indústria e do Emprego.

4.8. Rotulagem

É obrigatória a aposição da menção «Appellation d'origine contrôlée» e o nome desta última.
