

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1259/2008**z dnia 16 grudnia 2008 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (Bleu d'Auvergne (ChNP))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i na mocy art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zmiany elementów specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Bleu d'Auvergne”, zarejestrowanego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez uściślenie warunków stosowania obróbki i dodatków w odniesieniu do mleka i w procesie wytwarzania „Bleu d'Auvergne”. Praktyki te gwarantują zachowanie istotnych właściwości produktu o tej nazwie.

(3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wymienionego rozporządzenia.

(4) Zgodnie z art. 18 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006⁽³⁾ i na mocy art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 należy opublikować streszczenie specyfikacji,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Bleu d'Auvergne” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Streszczenie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 grudnia 2008 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 369 z 23.12.2006, s. 1.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Bleu d’Auvergne” zatwierdza się następujące zmiany:

„Metoda produkcji”

W pkt 5 specyfikacji zawierającym opis metody wytwarzania produktu dodaje się następujące zdania:

„[...] Koagulacja mleka musi odbywać się wyłącznie z użyciem podpuszczki.

Zagęszczenie mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed procesem koagulacji jest zabronione.

Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami, środkami pomocniczymi lub dodatkami dozwolonymi w mleku i podczas produkcji są podpuszczka, nieszkodliwe kultury bakteryjne, drożdże, pleśnie, chlorek wapnia i sól.

[...] Zabrania się przechowywania surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu wytwarzania, kwaśnego mleka lub świeżego sera w ujemnej temperaturze.

[...] Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.”.

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„BLEU D'Auvergne”

NR WE: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adres: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

Telefon: + 33 (0)1 53 89 80 00

Faks: + 33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek

Nazwa: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Adres: Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes

Telefon: +33 (0)4 71 78 11 98

Faks: +33 (0)4 71 78 11 98

E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu

Klasa 1.3 – Sery

4. Specyfikacja produktu (podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)**4.1. Nazwa**

„Bleu d'Auvergne”

4.2. Opis produktu

Ser z mleka krowiego, z przerosłem pleśni, w kształcie spłaszczonego walca, z naturalną pleśniową skórką. Duży ser waży od 2 do 3 kg i ma średnicę około 20 cm. Mały ser waży 1 kg, 500 g albo 350 g.

Zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 50 %, a zawartość suchej masy jest nie mniejsza niż 52 %.

4.3. Obszar geograficzny

Serce Masywu Centralnego, które tworzą następujące gminy:

Departament Puy-de-Dôme: wszystkie gminy

Departament Cantal: wszystkie gminy

Departament Haute-Loire:

Okręg Brioude: wszystkie gminy

Departament Aveyron:

Kantony Mur-de-Barrez i Sainte-Geneviève-sur-Argence: wszystkie gminy

Departament Corrèze:

Kantony Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapeau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est i Ussel-Ouest: wszystkie gminy

Departament Lot:

Kantony Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac i Vayrac: wszystkie gminy

Kanton Livernon: gminy Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon i Sonac

Kanton Souillac: gminy Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac i Saint-Sozy

Departament Lozère:

Kantony Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère i Saint-Chély-d'Apcher: wszystkie gminy.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każda dojrzwalnia serów wypełnia „oświadczenie o spełnieniu warunków” rejestrowane przez INAO i umożliwiające temu ostatniemu identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty te mają obowiązek przechowywania do wglądu INAO rejestrów i wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli właściwości produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu zapewnienie jakości i typowych cech charakterystycznych produktów poddawanych temu badaniu.

4.5. Metoda produkcji

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzwianie serów muszą odbywać się na wskazanym obszarze geograficznym.

Proces produkcji składa się nadal z tych samych czynności, co w przeszłości: ociekanie skrzepu serowego, układanie w formach, dwukrotne, ręczne solenie gruboziarnistą, suchą solą, wielokrotne odwracanie, nakłuwanie długimi igłami, dzięki któremu do masy dociera powietrze, co pozwala na rozwijanie się *penicillium glaucum*. Następnie ser dojrzewa w piwnicach przez co najmniej 4 tygodnie w przypadku dużych serów i przez co najmniej 2 tygodnie w przypadku małych serów.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Ser ten pochodzi z początku XIX w., kiedy produkowano go na wysoko położonych terenach wulkanicznych Masywu Centralnego. Jego renoma szybko dotarła aż do Paryża, gdzie w 1879 r. pieśniarz Francisque Bathol nie szczędził mu pochwał. Nazwę pochodzenia „Bleu d'Auvergne” zatwierdzono w marcu 1975 r. na podstawie wniosku z 1972 r.

Obszar produkcji „Bleu d'Auvergne” obejmuje naturalny region charakteryzujący się wulkanicznymi i granitowymi glebami bogatymi w mikroelementy, surowym klimatem, który umożliwia rozwój szczególnej flory, przyczyniając się do specyfiki „Bleu d'Auvergne”; typowe cechy charakterystyczne sera wzmaga jeszcze stosowanie szczególnych szczepów *penicillium*, opracowanych i produkowanych na obszarze produkcji AOC „Bleu d'Auvergne”. Metody ociekania skrzepów i solenia ręcznego sprawiają, że „Bleu d'Auvergne” ma bardzo delikatną pleśń, rozłożoną równomiernie w masie, co różni go od innych serów pleśniowych.

4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adres: 51 rue d'Anjou 75008 Paris

Telefon: 01 53 89 80 00

Faks: 01 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité jest publiczną jednostką o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną i podlegającą Ministerstwu Rolnictwa.

INAO odpowiada za kontrolę warunków produkcji produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Nazwa: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adres: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Telefon: 01 44 87 17 17

Faks: 01 44 97 30 37

E-mail: info@inao.gouv.fr

DGCCRF jest wydziałem Ministerstwa Gospodarki, Przemysłu i Zatrudnienia.

4.8. *Etykietowanie*

Sery są obowiązkowo owijane folią aluminiową.

Obowiązek zamieszczania chronionej nazwy.
