

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 115/2009**z dnia 6 lutego 2009 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (Bleu des Causses (CHNP))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾ z dnia 20 marca 2006 r., 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 zatwierdzenia zmiany elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Bleu des Causses”, zarejestrowanej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez uściślenie warunków prowadzenia obróbki i stosowania dodatków w odniesieniu do mleka i w procesie wytwarzania „Bleu des Causses”. 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 (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 des Causses” 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 3Niniejsze 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 6 lutego 2009 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 des Causses” zatwierdza się następujące zmiany:

„Metoda produkcji”

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

„[...] Do ścinania mleka można używać wyłącznie podpuszczki.

Zagęszczanie mleka poprzez częściowe lub całkowite usuwanie z niego wody przed koagulacją jest zabronione.

Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami, środkami pomocniczymi produkcji 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 DES CAUSSES”

NR WE: FR-PDO-0117-0107/29.03.2006

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
Adres: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris
tel.: +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 du Bleu des Causses
Adres: BP9 – 12004 RODEZ Cedex
tel.: +33 (0)5 65 76 53 53
Faks: +33 (0)5 65 76 53 00
E-mail: francoise.lebrou@valmont.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3: Sery

4. Specyfikacja produktu:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa:

„Bleu des Causses”

4.2. Opis:

Ser z pełnego mleka krowiego z przerostami niebieskiej pleśni, nieprasowany i niegotowany, zawierający 45 % tłuszczu w suchej masie, przy czym ta ostatnia musi wynosić co najmniej 53 g na 100 g sera. Ma kształt płaskiego cylindra, waży 2,3 - 3 kg.

Powierzchnia sera musi być czysta, bez zbędnego nalotu ani plam.

4.3. Obszar geograficzny:

Rouergue z dwoma przylegającymi obszarami, sięgającymi na zachodzie Causses du Quercy, a na wschodzie Causses lozériens i części granitowego masywu Margeride, co odpowiada części departamentu Aveyron i sąsiednich departamentów Lot, Lozère, Gard i Hérault, czyli terenom następujących gmin:

Departament Aveyron

Okręgi Millau i Villefranche-de-Rouergue: wszystkie gminy.

Kantony Baraqueville, Bozouls, Cassagnes-Bégonhès, Conques, Entraygue-sur-Truyère, Espalion, Estaing, Laguiole, Laissac, Marcillac-Vallon, Naucelle, Pont-de-Salars, Requista, Rignac, Rodez-Nord, Rodez-Sud, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Geniez-d'Olt i La Salvetat-Peyrales: wszystkie gminy.

Departament Lot

Kantony Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Évêque i Saint-Géry: wszystkie gminy.

Kanton Gourdon: gminy Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Projet i Le Vigan.

Kanton Livernon: gminy Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac i Reilhac.

Kanton Payrac: gminy Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet i Le Roc.

Kanton Saint-Germain-du-Bel-Air: gminy Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel i Uzech.

Kanton Souillac: gminy Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac et Souillac.

Departament Lozère

Kantony Aumont-Aubrac, Chanac, La Canorgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher i Sainte-Enimie: wszystkie gminy.

Kanton Bleynard: gminy Allenc, Chavenet i Sainte-Hélène.

Kanton Florac: gminy Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves i Vebron.

Kanton Mende: gminy Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile i Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Kanton Saint-Germain-du-Teil: gminy Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil i Saint-Pierre-de-Nogaret.

Departament Gard:

gmina Trèves.

Departament Hérault:

gmina Pégairolles-de-l'Escalette.

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 i wytwarzanie serów muszą się odbywać w przedmiotowym obszarze geograficznym. Dojrzwianie sera odbywa się w dojrzwalniach wyżyny Causses położonych na obszarze geograficznym ograniczonym do kantonów Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), gminy Trèves (Gard) i gminy Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Bleu des Causses jest wytwarzany zgodnie z tradycją: pełne mleko, zazwyczaj stosowane w stanie surowym, zakwaszane na ciepło (30 °C), krojenie i mieszanie mleka zsiadłego, układanego w ażurowych formach. Po zaszczerpieniu pędzłaka (*Penicillium*) ser, odcedzony, posolony i wyszczotkowany nakłuwa się igłami, aby umożliwić rozwój pleśni pędzłaka pod wpływem chłodnego powietrza dojrzwalni. Dojrzwianie trwa 3-6 miesięcy (minimum 70 dni).

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Ser Bleu des Causses ma tradycję równie długą jak Roquefort. Rolnicy z wyżyny Causses do przechowywania serów z mleka krowiego zazwyczaj wykorzystywali naturalne zagłębienia wydrążone w usypiskach wapiennych, otwarte od strony północnej i owiewane chłodnymi, wilgotnymi prądami powietrza. Początkowo nazywany Bleu de l'Aveyron, ser ten został scharakteryzowany w dekrete z 1937 r., a następnie już jako Bleu des Causses otrzymał nazwę pochodzenia na mocy orzeczenia trybunału w Millau w 1953 r., potwierdzoną dekretem z dnia 21.5.1979 r.

Typowe cechy Bleu des Causses są ściśle związane z miejscem jego produkcji, czyli z wapiennymi, skalistymi i suchymi płaskowyżami wyżyny Causses, oraz ze specyfiką jego dojrzewania, które przebiega powoli, w naturalnych dojrzewalniach, zazwyczaj urządzonych w naturalnych zagłębieniach krasowych, gdzie krąży chłodne i wilgotne powietrze.

4.7. Organ kontrolny:

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

Adres: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

tel.: +33 (0)1 53 89 80 00

Faks: +33 (0)1 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 wytwarzania 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

tel.: + 33 (0)1 44 87 17 17

Faks: + 33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF wchodzi w skład służb Ministerstwa Gospodarki, Finansów i Przemysłu.

4.8. Etykietowanie:

—
