

RÈGLEMENT (CE) N° 115/2009 DE LA COMMISSION

du 6 février 2009

approuvant des modifications mineures du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Bleu des Causses (AOP)]

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Bleu des Causses», enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant les conditions d'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication du «Bleu des Causses». Ces pratiques assurent le maintien des caractéristiques essentielles de l'appellation.
- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est

mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement.

- (4) Conformément à l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1898/2006 ⁽³⁾ et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006, il convient de publier un résumé du cahier des charges,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Bleu des Causses» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le résumé consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 6 février 2009.

Par la Commission

Mariann FISCHER BOEL

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ JO L 369 du 23.12.2006, p. 1.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Bleu des Causses» les modifications suivantes sont approuvées:

«Méthode d'obtention»

Le point 5 du cahier des charges relatif à la description de la méthode d'obtention du produit est complété par les dispositions suivantes:

«[...] L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits et au cours de la fabrication sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

[...] La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

[...] La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.»

ANNEXE II

RÉSUMÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«BLEU DES CAUSSES»

N° CE: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Adresse: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris
Téléphone: +33 (0)1 53 89 80 00
Télécopieur: +33 (0)1 53 89 80 60
Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

2. Groupement:

Nom: Syndicat du Bleu des Causses
Adresse: BP9 – 12004 RODEZ Cedex
Téléphone: +33 (0)5 65 76 53 53
Télécopieur: +33 (0)5 65 76 53 00
Courrier électronique: françoise.lebrou@valmont.fr
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.3: Fromages

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom:

«Bleu des Causses»

4.2. Description:

Fromage au lait de vache entier à pâte persillée non pressée et non cuite à 45 % de matière grasse par rapport à l'extrait sec, ce dernier étant au minimum de 53 grammes pour 100 grammes de fromages. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat pesant 2,3 à 3 kg.

La surface du fromage doit être propre, sans morge excessive ni tache.

4.3. Aire géographique:

Le Rouergue avec deux prolongements à l'Ouest sur les Causses du Quercy et à l'Est sur les Causses lozeriens et une partie du massif granitique de la Margeride ce qui correspond à une partie du département de l'Aveyron et des départements voisins du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault, soit le territoire des communes suivantes:

Département de l'Aveyron

Arrondissements de Millau et de Villefranche-de-Rouergue: Toutes les communes.

Cantons de 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 et La Salvetat-Peyrales: toutes les communes.

Département du Lot

Cantons de Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque et Saint-Géry: toutes les communes.

Canton de Gourdon: les communes de Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet et Le Vigan.

Canton de Livernon: les communes de Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espe-dailac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac et Reilhac.

Canton de Payrac: les communes de Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet et Le Roc.

Canton de Saint-Germain-du-Bel-Air: les communes de Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel et Uzech.

Canton de Souillac: les communes de Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzaac et Souillac.

Département de la Lozère

Cantons d'Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher et Sainte-Enimie: toutes les communes.

Canton de Bleyrard: les communes d'Allenc, Chavenet et Sainte-Hélène.

Canton de Florac: les communes de Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves et Vebron.

Canton de Mende: les communes de Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile et Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Canton de Saint-Germain-du-Teil: les communes de Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil et Saint-Pierre-de-Nogaret.

Département du Gard:

La commune de Trèves

Département de l'Hérault:

La commune de Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4. Preuve de l'origine:

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une «déclaration d'aptitude» enregistrée par les services de l'I.N.A.O. et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition de l'I.N.A.O. des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

4.5. Méthode d'obtention:

La production du lait et la fabrication des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique. L'affinage du fromage est réalisé dans les caves des Causses comprises dans l'aire géographique limitée aux cantons de Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), à la commune de Trèves (Gard) et à la commune de Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Le Bleu des Causses est fabriqué selon la tradition: lait entier, généralement mis en œuvre à l'état cru, caillé à chaud (30 °C), découpage et brassage du caillé mis dans des moules percés de trous. Après ensemencement au penicillium, le fromage, égoutté, salé et brossé est piqué avec des aiguilles afin de permettre au penicillium de se développer sous l'effet de l'air frais de la cave. L'affinage dure de 3 à 6 mois (70 jours minimum).

4.6. Lien:

L'origine du Bleu des Causses est aussi ancienne que celle du Roquefort. Les paysans caussenards avaient coutume d'apporter des fromages de lait de vache, dans des cavités naturelles, creusées dans des éboulis calcaires, exposées au nord et parcourues de courants d'air frais et humides. D'abord dénommé Bleu de l'Aveyron, ce fromage fut défini par décret en 1937, puis sous le nom de Bleu des Causses obtint l'Appellation d'Origine par jugement du Tribunal de Millau en 1953, confirmée par décret du 21.5.1979.

La typicité du Bleu des Causses est étroitement liée à son terroir, constitué des plateaux calcaires, rocailleux et secs des Causses et à la spécificité de son affinage qui se déroule lentement en caves naturelles, généralement aménagées dans des cavités karstiques, où circule un air frais et humide.

4.7. Structure de contrôle:

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

Adresse: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Téléphone: +33 (0)1 53 89 80 00

Télécopieur: +33 (0)1 53 89 80 60

Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

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

Adresse: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Téléphone: + 33 (0)1 44 87 17 17

Télécopieur: + 33 (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

4.8. Étiquetage:

—
