

RÈGLEMENT (CE) N° 1259/2008 DE LA COMMISSION**du 16 décembre 2008****approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Bleu d'Auvergne (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 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽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 d'Auvergne», 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 d'Auvergne. 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 de la Commission ⁽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 d'Auvergne» 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 16 décembre 2008.

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 d'Auvergne», les modifications suivantes sont approuvées:

«Méthode de l'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 D'Auvergne»

N° CE: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

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 (INAO)
Adresse: 51, rue d'Anjou – F-75008 Paris
Tél.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 153 89 80 60
Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

2. Groupement

Nom: Syndicat interprofessionnel régional du Bleu d'Auvergne
Adresse: Mairie – F-15400 Riom-ès-Montagnes
Tél.: (33) 471 78 11 98
Fax: (33) 471 78 11 98
Courrier électronique: bleudauvergne@wanadoo.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 d'Auvergne»

4.2. Description

Fromage au lait de vache à pâte persillée, en forme de cylindre plat à la croûte naturelle fleurie. Un grand format de 2 à 3 kg et d'environ 20 cm de diamètre. Un petit format de 1 kg, 500 g ou 350 g.

La teneur en matière grasse est d'au moins 50 % et la teneur en matière sèche non inférieure à 52 %.

4.3. Aire géographique

Le cœur du Massif central, constitué du territoire des communes suivantes:

Département du Puy-de-Dôme: toutes les communes

Département du Cantal: toutes les communes

Département de la Haute-Loire:

Arrondissement de Brioude: toutes les communes

Département de l'Aveyron:

Cantons de Mur-de-Barrez et Sainte-Geneviève-sur-Argence: toutes les communes

Département de la Corrèze:

Cantons d'Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapeau, La Roche-Canillac, Mercœur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est et Ussel-Ouest: toutes les communes

Département du Lot:

Cantons de Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac et Vayrac: toutes les communes

Canton de Livernon: communes de Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon et Sonac

Canton de Souillac: communes de Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac et Saint-Sozy

Département de la Lozère:

Cantons d'Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère et Saint-Chély-d'Apcher: toutes les communes.

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'INAO et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition de l'INAO 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, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique.

La fabrication comporte toujours les mêmes opérations que par le passé: égouttage du caillé, mise en moules, salage à la main, en deux temps, au gros sel sec, avec plusieurs retournements, puis piquage avec de longues aiguilles, cette aération de la pâte permettant le développement du *Penicillium glaucum*. Ensuite affinage en caves, quatre semaines au minimum pour les grands formats et deux semaines au minimum pour les petits formats.

4.6. *Lien*

L'origine de ce fromage remonte au début du XIX^e siècle où il était alors fabriqué sur les hautes terres volcaniques et granitiques, riches en oligo-éléments, au climat rude, qui déterminent une flore très particulière contribuant à la spécificité du Bleu d'Auvergne dont la typicité est renforcée par l'utilisation de souches de pénicillium spécifiques, développées et produites dans la zone de l'AOC Bleu d'Auvergne. Les méthodes d'égouttage du caillé ainsi que le salage à la main donnent au Bleu d'Auvergne un persillage très fin, uniformément réparti dans la masse, qui le différencie des autres bleus.

La zone de production du Bleu d'Auvergne constitue un ensemble original caractérisé par des sols volcaniques et granitiques, riches en oligo-éléments, au climat rude, qui déterminent une flore très particulière contribuant à la spécificité du Bleu d'Auvergne dont la typicité est renforcée par l'utilisation de souches de pénicillium spécifiques, développées et produites dans la zone de l'AOC Bleu d'Auvergne. Les méthodes d'égouttage du caillé ainsi que le salage à la main donnent au Bleu d'Auvergne un persillage très fin, uniformément réparti dans la masse, qui le différencie des autres bleus.

4.7. *Structure de contrôle*

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse: 51, rue d'Anjou – F-75008 PARIS

Tél.: (33) 153.89.80.00

Fax: (33) 153.89.80.60

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 – F-75703 PARIS Cedex 13

Tél.: (33) 144.87.17.17

Fax: (33) 144.97.30.37

Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

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

4.8. *Étiquetage*

Les fromages sont obligatoirement enveloppés de papier aluminium.

Obligation de porter le nom de l'appellation.
