

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1259/2008

ze dne 16. prosince 2008,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Bleu d'Auvergne (CHOP))

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení Rady (ES) č. 510/2006 a čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení Komise přezkoumala žádost Francie o schválení změny bodů specifikace chráněného označení původu „Bleu d'Auvergne“ zapsaného nařízením Komise (ES) č. 1107/96⁽²⁾.
- (2) Účelem žádosti je změnit specifikaci upřesněním podmínek zpracování a podmínek používání přídatných látek pro mléko a při výrobě Bleu d'Auvergne. Těmito postupy se zajistí zachování podstatných charakteristických vlastností u označení.

(3) Komise prozkoumala danou změnu a rozhodla, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může ji Komise schválit bez postupu uvedeného v člancích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení.

(4) V souladu s čl. 18 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006⁽³⁾ a podle čl. 17 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 je třeba zveřejnit přehled hlavních bodů specifikace,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Bleu d'Auvergne“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 16. prosince 2008.

Za Komisi
Mariann FISCHER BOEL
členka Komise

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

(²) Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.

(³) Úř. věst. L 369, 23.12.2006, s. 1.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Bleu d'Auvergne“ se schvalují tyto změny:

„Způsob produkce“

V bodu 5 specifikace týkajícím se způsobu produkce se doplňují nová ustanovení, která znějí:

„(...) Operace sýření mléka se musí provádět výlučně za použití syřidla.

Zahušřování mléka částečným odstraněním vodnaté složky před srážením je zakázáno.

Mimo mléčné suroviny jsou v mléku a během výroby jedinými povolenými složkami nebo podpůrnými nebo doplňkovými látkami syřidlo, neškodné kultury bakterií, kvasinek, plísní, chlorid vápenatý a sůl.

(...) Uchovávání mléčných surovin, polotovarů, sýřeniny nebo čerstvého sýra při záporné teplotě je zakázáno.

(...) Uchovávání čerstvých sýrů a sýrů v procesu zrání v ochranné atmosféře je zakázáno.“

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„BLEU D'AUVERGNE“

č. ES: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Adresa: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris
Tel: + 33 (0)1 53 89 80 00
Fax: + 33 (0)1 53 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Skupina:

Název: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne
Adresa: Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes
Telefon: +33 (0)4 71 78 11 98
Fax: +33 (0)4 71 78 11 98
E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 1.3 – Sýry

4. Specifikace: (přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)**4.1 Název**

„Bleu d'Auvergne“

4.2 Popis

Sýr z kravského mléka s modrou plísní, ploché válcové formy s plísní na povrchu. Velká forma má hmotnost 2 až 3 kg a přibližně 20 cm v průměru. Malá forma má hmotnost 1 kg, 500 g nebo 350 g.

Obsah tuku činí nejméně 50 % a obsah sušiny nejméně 52 %.

4.3 Zeměpisná oblast

Jádro oblasti Massif Central tvořené územím těchto obcí:

Departement Puy-de-Dôme: všechny obce

Departement Cantal: všechny obce

Departement Haute-Loire:

Okres Brioude: všechny obce

Departement Aveyron:

Kantony Mur-de-Barrez a Sainte-Geneviève-sur-Argence: všechny obce

Departement Corrèze:

Kantony Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est a Ussel-Ouest: všechny obce

Departement Lot:

Kantony Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac a Vayrac: všechny obce

Kanton Livernon: obce Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon a Sonac

Kanton Souillac: obce Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac a Saint-Sozy

Departement Lozère:

Kantony Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère a Saint-Chély-d'Apcher: všechny obce

4.4 Důkaz původu:

Každý producent mléka, každá provozovna na výrobu sýra a každá provozovna na zrání sýra musí vyplnit „prohlášení o způsobilosti“ zaregistrované útvary INAO (francouzský státní ústav pro označení původu), které umožňuje INAO identifikovat všechny hospodářské subjekty. Musí pro potřeby ústavu INAO zpřístupňovat záznamy a veškerou dokumentaci potřebnou ke kontrole původu, kvality a podmínek produkce mléka a sýrů.

V rámci kontroly charakteristik produktu CHOP se provádí analytická a organoleptická kontrola, jež má zajistit kvalitu a typické vlastnosti kontrolovaných produktů.

4.5 Metoda produkce:

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů musí probíhat v zeměpisné oblasti.

Produkce obnáší pořád stejné úkony jako v minulosti: vysoušení tvarohu, zformování, ruční nasolení, a sice nadvakrát hrubou suchou solí, s vícenásobným obracením, poté napichování dlouhými jehlicemi; toto provzdušnění sýrové hmoty umožní vývoj plísně *penicillium glaucum*. Potom následuje zrání ve sklepeních, a sice minimálně čtyři týdny u velkých forem a minimálně dva týdny u malých forem.

4.6 Souvislost:

Původ sýra se datuje do počátku 19. století, kdy se vyráběl na vulkanických náhorních plošinách pohoří Massif Central. Jeho věhlas se rozšířil až do Paříže, kde jej v roce 1879 opěvoval šansonier Francisque Bethol. V březnu roku 1975 je sýru „Bleu d'Auvergne“ přiznán status označení původu na základě žádosti z roku 1972.

Oblast produkce sýra „Bleu d'Auvergne“ tvoří jedinečný přírodní celek, který se vyznačuje vulkanickou a žulovitou půdou bohatou na stopové prvky, drsným podnebím a velmi zvláštní flórou, což přispívá ke zvláštním vlastnostem „Bleu d'Auvergne“; jejich typický charakter se zintenzivňuje používáním zvláštním penicilinových kmenů vyvinutých a vypěstovaných v oblasti CHOP „Bleu d'Auvergne“. Metody vysychání tvarohu, jakož i ručního nasolování dodávají sýru „Bleu d'Auvergne“ velmi jemné žilkování rovnoměrně rozložené v sýrové hmotě, což tento sýr odlišuje od jiných sýrů s modrou plísní.

4.7 Kontrolní subjekt:

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

Adresa: 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Telefon: 01.53.89.80.00

Fax: 01.53.89.80.60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité je veřejnou institucí správní povahy, občanskoprávním subjektem, který působí pod dozorem ministerstva zemědělství.

Za kontrolu podmínek produkce produktů nesoucích označení původu odpovídá INAO.

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

Adresa: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Telefon: 01.44.87.17.17

Fax: 01.44.97.30.37

E-mail: info@inao.gouv.fr

DGCCRF je oddělením ministerstva hospodářství, průmyslu a zaměstnanosti.

4.8 Označování

Sýr musí být zabalen do hliníkové fólie.

Na produktu musí být uveden název označení.
