

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1259/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 16ης Δεκεμβρίου 2008

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Bleu d'Auvergne (ΠΟΠ)]

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 δεύτερη περίοδος,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των στοιχείων των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Bleu d'Auvergne», η οποία καταχωρίσθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής ⁽²⁾.

(2) Σκοπός της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών καθιστώντας πιο συγκεκριμένους τους όρους χρησιμοποίησης μεθόδων επεξεργασιών και προσθέτων στο γάλα και στην παρασκευή του «Bleu d'Auvergne». Οι πρακτικές αυτές εξασφαλίζουν τη διατήρηση των ουσιωδών χαρακτηριστικών της ονομασίας.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να εφαρμόσει τη γραπτή διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 5, 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού.

(4) Σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 της Επιτροπής ⁽³⁾ και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, είναι σκόπιμο να δημοσιευθεί σύνοψη των προδιαγραφών,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Η συγγραφή υποχρεώσεων της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Bleu d'Auvergne» τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Η ενοποιημένη σύνοψη, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 16 Δεκεμβρίου 2008.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

⁽²⁾ ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.

⁽³⁾ ΕΕ L 369 της 23.12.2006, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Bleu d'Auvergne»:

«Μέθοδος παραγωγής»

Το σημείο 5 των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος συμπληρώνεται με τα ακόλουθα:

«(...) Η εργασία προσθήκης πτυιάς στο γάλα πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά με φυσική πτυιά.

Απαγορεύεται η συμπύκνωση του γάλακτος με μερική αφυδάτωση πριν από την πήξη.

Επιπλέον των γαλακτοκομικών πρώτων υλών, τα μόνα συστατικά ή βοηθητικά επεξεργασίας ή πρόσθετα που επιτρέπονται στο γάλα και κατά τη διάρκεια της παρασκευής είναι η πτυιά, οι αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων, ζυμών και μυκήτων, το χλωριούχο ασβέστιο και το αλάτι.

(...) Απαγορεύεται να συντηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω του μηδενός οι γαλακτικές πρώτες ύλες, τα προϊόντα κατά το στάδιο της παρασκευής, το τυρόπηγμα και το νοπό τυρί.

(...) Απαγορεύεται η συντήρηση σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα των νοπών τυριών και των τυριών κατά το στάδιο της ωρίμασης.».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΣΥΝΟΨΗ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

«BLEU D'Auvergne»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους

Όνομα: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Διεύθυνση: 51, rue d'Anjou - 75.008 Paris
Τηλ.: + 33 (0)1 53 89 80 00
Φαξ: + 33 (0)1 53 89 80 60
e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Ομάδα

Όνομα: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne
Διεύθυνση: Mairie - 15400 Riom-ès-Montagnes
Τηλ.: +33 (0)4 71 78 11 98
Φαξ: +33 (0)4 71 78 11 98
e-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr
Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ()

3. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3 — Τυριά

4. Προδιαγραφές [σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Όνομα

«Bleu d'Auvergne»

4.2. Περιγραφή

Τυρί από αγελαδινό γάλα με διάστικτη μάζα, σε μορφή πεπλατυσμένου κυλίνδρου με φυσική απαλή κρούστα (fleurie). Μεγάλο σχήμα βάρους 2 έως 3 kg και διαμέτρου 20 cm περίπου. Μικρό σχήμα 1 kg, 500 g ή 350 g.

Η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη είναι τουλάχιστον 50 % και η περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη τουλάχιστον 52 %.

4.3. Γεωγραφική περιοχή

Το κέντρο της οροσειράς Massif Central αποτελούμενο από τα εδάφη των ακόλουθων κοινοτήτων:

Διοικητικό διαμέρισμα Puy-de-Dôme: Όλες οι κοινότητες

Διοικητικό διαμέρισμα Cantal: Όλες οι κοινότητες

Διοικητικό διαμέρισμα Haute-Loire:

Διοικητική περιφέρεια Brioude: Όλες οι κοινότητες

Διοικητικό διαμέρισμα Aveyron:

Καντόνια Mur-de-Barrez και Sainte-Geneviève-sur-Argence: Όλες οι κοινότητες

Διοικητικό διαμέρισμα Corrèze:

Καντόνια d'Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercœur, Meysac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est et Ussel-Ouest: Όλες οι κοινότητες

Διοικητικό διαμέρισμα Lot:

Καντόνια Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac και Vayrac: Όλες οι κοινότητες

Καντόνιο Livernon: κοινότητες Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon και Sonac

Καντόνιο Souillac: κοινότητες Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac και Saint-Sozy

Διοικητικό διαμέρισμα Lozère:

Καντόνια Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère και Saint-Chély-d'Archer: όλες οι κοινότητες.

4.4. Απόδειξη προέλευσης

Κάθε γαλακτοπαραγωγός, κάθε εργαστήριο μεταποίησης και κάθε εργαστήριο ωρίμασης συμπληρώνει μια «δήλωση ικανότητας» («déclaration d'aptitude»), η οποία καταχωρίζεται από τις υπηρεσίες του ΙΝΑΟ και του επιτρέπει να ταυτοποιεί όλες τις επιχειρήσεις. Αυτές οφείλουν να θέτουν στη διάθεση του ΙΝΑΟ μητρώα καθώς και οποιοδήποτε έγγραφο απαιτείται για τον έλεγχο της προέλευσης, της ποιότητας και των όρων παραγωγής του γάλακτος και των τυριών.

Στο πλαίσιο του ελέγχου των χαρακτηριστικών του προϊόντος που φέρει την ονομασία προέλευσης διενεργείται αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση για να διασφαλιστεί η ποιότητα και η ιδιοτυπία των προϊόντων που υποβάλλονται στην εξέταση αυτή.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Η παραγωγή του γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η ωρίμασή τους πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Η παρασκευή περιλαμβάνει πάντοτε τις ίδιες εργασίες όπως στο παρελθόν: στράγγιση του τυροπήγματος, τοποθέτηση σε φόρμες, αλάτιση με το χέρι, σε δύο δόσεις, με χονδρό ξηρό αλάτι, με πολλές αναστροφές, κατόπιν τσίμπημα με μακριές βελόνες ώστε αυτός ο αερισμός της ζύμης να επιτρέψει την ανάπτυξη του *penicillium glaucum*. Τέλος ωρίμαση σε υπόγειους χώρους, 4 εβδομάδες τουλάχιστον για τα μεγάλα σχήματα και 2 εβδομάδες τουλάχιστον για τα μικρά σχήματα.

4.6. Δεσμός

Η προέλευση αυτού του τυριού ανάγεται στις αρχές του 19ου αιώνα, όταν παραγόταν στα μεγάλα υψομέτρου ηφαιστειογενή εδάφη του Massif Central. Η φήμη του επεκτάθηκε σύντομα έως το Παρίσι, όπου το 1879 ο τραγουδοποιός Francisque Bethol υμνεί τα προτερημάτά του. Το Bleu d'Auvergne λαμβάνει την ονομασία προέλευσης τον Μάρτιο 1975, κατόπιν της αίτησης που είχε υποβληθεί το 1972.

Η περιοχή παραγωγής του Bleu d'Auvergne αποτελεί ένα πρωτότυπο σύνολο χαρακτηριζόμενο από ηφαιστειογενή και γρανιτικά εδάφη, πλούσια σε ολιγοστοιχεία, με δριμύ κλίμα, χαρακτηριστικά που καθορίζουν την εντελώς ιδιαίτερη χλωρίδα η οποία συμβάλλει στην ιδιαιτερότητα του Bleu d'Auvergne, του οποίου ο τυπικός χαρακτήρας ενισχύεται με την χρήση ειδικών στελεχών *penicillium*, αναπτυσσόμενων και παραγόμενων στην περιοχή παραγωγής του Bleu d'Auvergne AOC. Χάρη στις μεθόδους στράγγισης του τυροπήγματος καθώς και στην αλάτιση με το χέρι, το Bleu d'Auvergne αποκτά μια λεπτότατη διάστιξη, ομοιόμορφα κατανεμημένη στη μάζα, στοιχείο που διαφοροποιεί το τυρί αυτό από τα άλλα τυριά τύπου ροκφόρ.

4.7. Οργανισμός ελέγχου

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

Διεύθυνση: 51 rue d'Anjou 75008 Paris

Τηλ.: 01 53 89 80 00

Φαξ: 01 53 89 80 60

e-mail: info@inao.gouv.fr

Το «Institut National de l'Origine et de la Qualité» είναι δημόσιος διοικητικός οργανισμός, με νομική προσωπικότητα, υπαγόμενος στο Υπουργείο Γεωργίας.

Ο έλεγχος των συνθηκών παραγωγής των προϊόντων που φέρουν την ονομασία προέλευσης εμπίπτει στην αρμοδιότητα του ΙΝΑΟ.

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

Διεύθυνση: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Τηλ.: 01 44 87 17 17

Φαξ: 01 44 97 30 37

e-mail: info@inao.gouv.fr

Η DGCCRF είναι υπηρεσία του Υπουργείου Οικονομίας, Βιομηχανίας και Απασχόλησης.

4.8. Επισήμανση

Τα τυριά φέρουν υποχρεωτικά περιτύλιγμα από αλουμινόχαρτο.

Επισημαίνονται υποχρεωτικά με την ονομασία.
