

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 115/2009,**annettu 6 päivänä helmikuuta 2009,****erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisten muutosten hyväksymisestä (*Bleu des Causses* (SAN))**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan toisen virkkeen,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti ja kyseisen asetuksen 17 artiklan 2 kohdan nojalla tutkinut Ranskan pyynnön muuttaa komission asetuksella (EY) N:o 1107/96 ⁽²⁾ rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen "*Bleu des Causses*" eritelmaa.
- (2) Pyyntönsä tarkoituksena on muuttaa eritelmaa täsmentämällä käsittelyjen ja lisäaineiden käyttöä koskevia edellytyksiä maidon ja "*Bleu de Caussesin*" valmistuksen osalta. Käytännöllä varmistetaan alkuperänimityksen keskeisten ominaisuuksien säilyminen.
- (3) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen

(EY) N:o 510/2006 9 artiklan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 5, 6 ja 7 artiklassa kuvattua menettelyä.

- (4) Eritelmästä olisi julkaistava yhteenveto asetuksen (EY) N:o 1898/2006 ⁽³⁾ 18 artiklan 2 kohdan mukaisesti ja asetuksen (EY) N:o 510/2006 17 artiklan 2 kohdan nojalla,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*Muutetaan suojatun alkuperänimityksen "*Bleu des Causses*" eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.*2 artikla*

Yhteenveto, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

*3 artikla*Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 6 päivänä helmikuuta 2009.

Komission puolesta
Mariann FISCHER BOEL
Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EYVL L 148, 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ EUVL L 369, 23.12.2006, s. 1.

LIITE I

Hyväksytään suojatun alkuperänimityksen ”Bleu des Causses” eritelmän muutokset seuraavasti:

”Tuotantomenetelmä”

Tuotteen valmistusmenetelmän kuvausta koskevaa eritelmän 5 kohtaa täydennetään seuraavasti:

”(…) Maito voidaan juoksuttaa ainoastaan juoksuttimella.

Maidon tiivistäminen veden osittaisella poistamisella ennen hyytymistä on kielletty.

Maitoraaka-aineiden lisäksi maidossa tai valmistuksessa sallitaan ainesosina, valmistuksen apuaineina tai lisäaineina ainoastaan juoksutin, vaarattomat bakteeriviljelmät, hiivat, jalohomeet, kalsiumkloridi ja suola.

(…) Maitoraaka-aineiden, keskeneräisten tuotteiden, juustomassan tai tuoreen juuston säilytys miinusasteessa on kiellettyä.

(…) Tuoreen ja kypsytettävän juuston säilytys suojakaasussa on kielletty.”

LIITE II

YHTEENVETO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006

"BLEU DES CAUSSES"

EY-numero: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

SAN (X) SMM ()

Tässä yhteenvedossa esitetään eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Osoite: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris
Puhelin: +33 (0)1 53 89 80 00
Faksi: +33 (0)1 53 89 80 60
Sähköposti: info@inao.gouv.fr

2. **Ryhmittymä:**

Nimi: Syndicat du Bleu des Causses
Osoite: BP9 – 12004 RODEZ Cedex
Puhelin: +33 (0)5 65 76 53 53
Faksi: +33 (0)5 65 76 53 00
Sähköposti: françoise.lebrou@valmont.fr
Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. **Tuotelaji:**

Luokka 1.3: Juustot

4. **Eritelmä:**

(yhteenvedon asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1 *Nimi:*

"Bleu des Causses"

4.2 *Kuvaus:*

Täysrasvaisesta lehmänmaidosta valmistettu puristamaton ja kypsytämätön homejuusto, jonka rasvapitoisuus on vähintään 45 prosenttia kuiva-aineesta ja kuiva-ainepitoisuus vähintään 53 grammaa 100 grammaa juustoa kohti. Juusto on litistetyn lieriön muotoinen, ja sen paino on 2,3–3 kg.

Juuston pinnan on oltava puhdas, siinä ei saa olla liikaa kasvustoa eikä värjäytymiä.

4.3 *Maantieteellinen alue:*

Rouergue ja kaksi muuta tuotantoaluetta toinen lännessä Causses du Quercyn alueella ja toinen idässä Causses lozeriensin alueella sekä osa Margeriden alueen graniittimassiivista osittain Aveyronin departementin sekä Lot'n, Lozèren, Gardin ja Hérault'n naapuridepartementtien alueilla eli seuraavien kuntien alueet:

Aveyronin departementti

Kaikki kunnat Millau'n ja Villefranche-de-Rouerguen arondissementeissa.

Seuraavien kantonien kaikki kunnat: Baraqueville, Bozouls, Cassagnes-Bégonhès, Conques, Entraygue-sur-Truyère, Espalion, Estaing, Laguiolle, 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 ja La Salvétat-Peyrales.

Lot'n departementti

Seuraavien kantonien kaikki kunnat: Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Évêque ja Saint-Géry.

Seuraavat kunnat Gourdonin kantonissa: Saint-Cirq-Soullaguet, Saint-Projet ja Le Vigan.

Seuraavat kunnat Livernonin kantonissa: Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac ja Reilhac.

Seuraavat kunnat Payracin kantonissa: Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet ja Roc.

Seuraavat kunnat Saint-Germain-du-Bel-Airin kantonissa: Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel ja Uzech.

Seuraavat kunnat Souillacin kantonissa: Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzaac ja Souillac.

Lozèren departementti

Seuraavien kantonien kaikki kunnat: Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher ja Sainte-Enimie.

Seuraavat kunnat Bleymardin kantonissa: Allenc, Chavenet ja Sainte-Hélène.

Seuraavat kunnat Floracin kantonissa: Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves ja Vebron.

Seuraavat kunnat Menden kantonissa: Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile ja Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Seuraavat kunnat Saint-Germain-du-Teil'in kantonissa: Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil ja Saint-Pierre-de-Nogaret.

Seuraava kunta Gardin departementissa:

Trèves.

Seuraava kunta Hérault'n departementissa:

Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4 Alkuperätodisteet:

Jokainen maidontuottaja, jalostuslaitos ja kypsytyslaitos tekee soveltuvuusilmoituksen, jonka INAO rekisteröi. Sen perusteella INAO pystyy tunnistamaan kaikki toimijat. Jokaisen toimijan on pidettävä INAO:n saatavilla rekisterit sekä kaikki maidon ja juustojen alkuperän, laadun ja tuotantoedellytysten tarkastamisen kannalta tarvittava aineisto.

Alkuperänimityksellä suojatun tuotteen ominaispiirteiden tarkastamisen yhteydessä tuotteiden laatu ja luonteenomaisuus varmistetaan analyttisellä ja aistinvaraisella tutkimuksella.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Maito on tuotettava ja juusto on valmistettava maantieteellisellä alueella. Juusto kypsytetään Causse'n luolissa maantieteellisellä alueella, joka rajoittuu Campagnacin, Cornus'n, Millau'n, Peyreleau'n ja Sainte-Affriquen (Aveyron) kantoneihin, Trèves'n (Gand) kuntaan ja Pégairolles-de-l'Escaletten (Hérault) kuntaan.

Bleu des Causse valmistetaan perinteen mukaan: yleensä raaka täysmaito valmistetaan juustomassaksi lämpimässä (30 °C), minkä jälkeen juustomassa rikotaan ja sekoitetaan reikissä muoteissa. *Penicillium*-homeen lisäämisen jälkeen valutettuun, suolattuun ja harjattuun juustoon pistellään neuloilla reikiä, jotta home saisi kehittyä kypsytyshuoneen raittiissa ilmassa. Kypsytyksessä kestää 3–6 kuukautta (vähintään 70 päivää).

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Bleu des Causses on alkuperältään yhtä vanha kuin Roquefort. Caussesin alueen viljelijöillä oli tapana viedä lehmänmaidosta valmistetut juustot pohjoisrinteisiin koverrettuihin kalkkiviluoliin, joihin raikkaat ja kosteat ilmavirrat puhalsivat. Juusto määriteltiin asetuksella vuonna 1937, ja sitä kutsuttiin aluksi nimellä "Bleu de l'Aveyron". "Bleu des Causses" suojattiin alkuperänimityksellä Millaun tuomioistuimen vuonna 1953 antamalla tuomiolla. Alkuperänimitys vahvistettiin 21. toukokuuta 1979 annetulla asetuksella.

"Bleu des Causses" -juuston luonteenomaisuus liittyy läheisesti sen tuotantoalueeseen (Caussesin kuivat ja kivikkoiset kalkkikivitasangot) ja sen kypsytyksen erityispiirteisiin (kypsytetään hitaasti luolissa, jotka on yleensä kaivettu karstimaan onkaloihin ja joissa kiertää raikas ja kostea ilma).

4.7 Valvontaelin:

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

Osoite: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Puhelin: +33 (0)1 53 89 80 00

Faksi: +33 (0)1 53 89 80 60

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) on maatalousministeriön alainen hallinnollinen julkinen laitos, joka on oikeudelliselta muodoltaan oikeushenkilö.

INAO on vastuussa alkuperänimityksellä suojattujen tuotteiden tuotanto-olosuhteiden valvonnasta.

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

Osoite: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Puhelin: + 33 (0)1 44 87 17 17

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

DGCCRF on talous-, valtiovarain- ja teollisuusministeriön yksikkö.

4.8 Merkinnät:

—
