

32008R1259

17.12.2008.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 338/5

**UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1259/2008****od 16. prosinca 2008.****o odobrenju manjih izmjena u specifikaciji za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Bleu d'Auvergne (ZOI))**

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 9. stavak 2. drugu rečenicu,

budući da:

- (1) U skladu s člankom 9. stavkom 1. prvim podstavkom i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je razmotrila zahtjev Francuske za odobrenje izmjene u specifikaciji za zaštićenu oznaku izvornosti „Bleu d'Auvergne” registriranu Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 <sup>(2)</sup>.
- (2) Svrha je zahtjeva izmijeniti specifikaciju da bi se precizirali uvjeti obrade i primjene aditiva u mlijeku i uvjeti proizvodnje „Bleu d'Auvergne”. Tim se postupcima osigurava održanje svojstava proizvoda zaštićene oznake izvornosti (ZOI).
- (3) Komisija je razmotrila te izmjene i odlučila da su opravdane. Kako je to manja izmjena u smislu članka 9.

Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je može prihvatiti bez primjene postupka određenog člancima 5., 6. i 7. te Uredbe.

- (4) U skladu s člankom 18. stavkom 2. Uredbe Komisije (EZ) br. 1898/2006 <sup>(3)</sup> i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, potrebno je objaviti sažetak specifikacije,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

**Članak 1.**

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Bleu d'Auvergne” mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

**Članak 2.**

Sažetak glavnih elemenata specifikacije naveden je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

**Članak 3.**Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 16. prosinca 2008.

Za Komisiju  
Mariann FISCHER BOEL  
Članica Komisije

<sup>(1)</sup> SL L 93, 31.3.2006., str. 12.

<sup>(2)</sup> SL L 148, 21.6.1996., str. 1.

<sup>(3)</sup> SL L 369, 23.12.2006., str. 1.

## PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Bleu d'Auvergne” mijenja se kako slijedi:

**„Metoda proizvodnje”**

Sljedeće odredbe dodaju se točki 5. specifikacije vezano uz metodu proizvodnje:

„[...] Zgrušavanje mlijeka smije se provoditi samo primjenom renina.

Mlijeko se ne smije koncentrirati djelomičnim uklanjanjem vodenastog dijela prije zgrušavanja.

Dodatno mliječnoj sirovini, jedini sastojci ili pomoćne tvari za proizvodnju ili aditivi koji su dopušteni u mlijeku su renin, neškodljive bakterijske kulture, kvasac, plijesni, kalcijev klorid i sol.

[...] Mliječne sirovine, polugotovi proizvodi, gruševina i svježi sir ne smiju se čuvati na temperaturi ispod 0 °C.

[...] Svježi sir i sir u postupku sazrijevanja ne smije se čuvati u promijenjenoj atmosferi.”

---

## PRILOG II.

## SAŽETAK

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

## „BLEU D'AUVERGNE”

EZ br.: FR-PDO-0117-0107/29.03.2006

ZOI (X) ZOZP ( )

U ovom su sažetku navedeni glavni elementi specifikacije proizvoda u informativne svrhe.

**1. Nadležno tijelo u državi članici**

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

Adresa: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

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

Faks.: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Skupina**

Naziv: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Adresa: Mairie, 15400 Riom-ès-Montagnes

Telefon: +33 (0)4 71 78 11 98

Faks.: +33 (0)4 71 78 11 98

E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr

Sastav: Proizvođači/prerađivači (X) ostalo ( )

**3. Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

**4. Specifikacija** (sažetak zahtjeva prema članku 4. stavku 2. Uredbe vijeća (EZ) br. 510/2006)**4.1. Naziv**

„Bleu d'Auvergne”

**4.2. Opis**

Sir od kravljeg mlijeka s plavom plemenitom plijesni plosnatog cilindričnog oblika s prirodnom pljesnivom korom. Veliki sir teži 2-3 kg i otprilike je 20 cm u promjeru. Mali sirevi teže 1 kg, 500 g ili 350 g.

Sadržaj masnoće je najmanje 50 % a suhe tvari najmanje 52 %.

**4.3. Zemljopisno područje**

Središnji dio Massif Central koji se sastoji od sljedećih općina:

Departman Puy-de-Dôme: sve općine

Departman Cantal: sve općine

Departman Haute-Loire:

Kotar Brioude: sve općine

Departman Aveyron:

Kantoni Mur-de-Barrez i Sainte-Geneviève-sur-Argence: sve općine

Departman Corrèze:

Kantoni Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyszac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est i Ussel-Ouest: sve općine

Departman Lot:

Kantoni Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquièrre, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac i Vayrac: sve općine

Kanton Livernon: općine Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon i Sonac

Kanton Souillac: općine Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac i Saint-Sozy

Departman Lozère:

Kantoni Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère i Saint-Chély-d'Apcher: sve općine

#### 4.4. Dokaz izvornosti

Svaki proizvođač mlijeka, pogon za preradu i pogon za sazrijevanje ispunjava „deklaraciju o sposobnosti” registriranu kod INAO-a, prema kojoj se INAO-u omogućuje identificiranje svih subjekata sudionika u proizvodnji. Svi gospodarski subjekti moraju predložiti INAO-u svu svoju dokumentaciju i isprave potrebne za kontrolu podrijetla, kakvoće i uvjeta proizvodnje mlijeka i sira.

U okviru kontrola navedenih svojstava proizvoda zaštićene oznake izvornosti provodi se analitički i organoleptički test čime se osigurava da su proizvodi podvrgnuti ispitivanju visoke kakvoće i da posjeduju tražena tipična svojstva.

#### 4.5. Metoda proizvodnje

Mlijeko mora biti proizvedeno, a sir prerađen i sazreo, na zemljopisnom području.

Prerada se još uvijek sastoji od istih postupaka kao u davnini: cijedenje gruševine, stavljanje u kalupe, ručno soljenje, u dvije faze, uz upotrebu suhe grube soli te preokretanje sireva nekoliko puta, potom probadanje dugim iglama, budući da takvo ozračivanje sira omogućuje razvoj *penicillium glaucuma*. Zatim sir sazrijeva u podrumima najmanje četiri tjedna za velike sireve i najmanje dva tjedna za male sireve.

#### 4.6. Povezanost

Podrijetlo ovog sira seže u početak 19. stoljeća kada se proizvodio na visokim vulkanskim predjelima Massif Centrala. Njegov ugled brzo se proširio sve do Pariza gdje mu je 1879. popularni pjevač Francisque Bathol pjevao hvalospjeve. Bleu d'Auvergne je dobio oznaku izvornosti u ožujku 1975. nakon što je zahtjev podnesen 1972.

Područje na kojem se Bleu d'Auvergne proizvodi je jedinstveno, karakterizira ga vulkanska i granitna zemlja, bogata elementima u tragovima, oštra klima, što sve pridonosi vrlo specifičnoj flori koja pak utječe na posebnost kakvoće Bleu d'Auvergnea, čiji jedinstven okus proizlazi iz primjene posebnog soja penicilina, razvijenog i proizvedenog na području zaštićene oznake izvornosti Bleu d'Auvergne. Metode cijedenja gruševine i ručnog soljenja daju Bleu d'Auvergneu vrlo finu prošaranost, jednolično raspoređenu po siru, kojom se on razlikuje od drugih vrsta sireva s plemenitom plijesni.

#### 4.7. Inspekcijsko tijelo

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

Adresa: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Tel. +33 (0)1 53 89 80 00

Faks.: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité je javno administrativno tijelo s pravnom osobnosti i odgovorno je ministarstvu poljoprivrede.

Ono je nadležno za kontrolu uvjeta proizvodnje proizvoda s oznakom izvornosti.

Naziv: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (Glavna uprava za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara) (DGCCRF)

Adresa: 59, Boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13

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

Faks.: +33 (0)1 44 97 30 37

E-mail: info@inao.gouv.fr

DGCCRF je odjel u Ministarstvu gospodarstva, industrije i zapošljavanja.

#### 4.8. Označivanje

Sirevi moraju biti umotani u tanku foliju.

Na proizvodu mora biti naziv oznake izvornosti.

---