

REGOLAMENTO (CE) N. 1259/2008 DELLA COMMISSIONE

del 16 dicembre 2008

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Bleu d'Auvergne (DOP)]

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare della denominazione di origine protetta «Bleu d'Auvergne», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ⁽²⁾.
- (2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando le condizioni d'uso dei trattamenti e degli additivi nel latte e nella fabbricazione del Bleu d'Auvergne. Queste pratiche garantiscono la salvaguardia delle caratteristiche essenziali della denominazione.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Trattandosi di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 del medesimo regolamento.

(4) A norma dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione ⁽³⁾ e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, occorre pubblicare un riepilogo del disciplinare,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Bleu d'Auvergne» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il riepilogo consolidato degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 16 dicembre 2008.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽²⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 369 del 23.12.2006, pag. 1.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Bleu d'Auvergne» sono approvate le seguenti modifiche:

«Metodo di ottenimento»

Il punto 5 del disciplinare, relativo alla descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, è così completato:

«[...] L'operazione di coagulazione del latte può essere realizzata esclusivamente con l'aggiunta di caglio.

È vietata la concentrazione del latte tramite eliminazione parziale della parte acquosa prima della coagulazione.

Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di produzione o additivi autorizzati nel latte e durante il processo di produzione sono caglio, colture batteriche innocue, lieviti, muffe, cloruro di calcio e sale.

[...] È vietata la conservazione delle materie prime casearie, dei prodotti intermedi, della cagliata e del formaggio fresco a temperature inferiori allo zero.

[...] È vietata la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura.»

ALLEGATO II

SCHEMA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«BLEU D'Auvergne»

NUMERO CE: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

DOP (X) IGP ()

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. **Servizio competente dello stato membro**

Nome: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Indirizzo: 51 rue d'Anjou — 75008 Paris
Tel.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 153 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Associazione**

Nome: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne
Indirizzo: Mairie — 15400 Riom-ès-Montagnes
Tel.: (33) 471 78 11 98
Fax: (33) 471 78 11 98
E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

3. **Tipo di prodotto**

Classe 1.3 — Formaggi

4. **Disciplinare** [sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome*

«Bleu d'Auvergne»

4.2. *Descrizione*

Formaggio di latte vaccino a pasta erborinata, di forma cilindrica piatta, a crosta naturale fiorita. Esiste in un formato grande, di 2-3 kg di peso e di circa 20 cm di diametro e in formati piccoli da 1 kg, 500 g o 350 g.

Il tenore di materie grasse è del 50 % almeno e quello di materia secca non inferiore al 52 %.

4.3. *Zona geografica*

Il cuore del Massiccio Centrale, costituito dal territorio dei seguenti comuni:

Dipartimento del Puy-de-Dôme: tutti i comuni

Dipartimento del Cantal: tutti i comuni

Dipartimento della Haute-Loire:

Arrondissement di Brioude: tutti i comuni

Dipartimento dell'Aveyron:

Cantoni di Mur-de-Barrez e Sainte-Geneviève-sur-Argence: tutti i comuni

Dipartimento della Corrèze:

Cantoni di Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapeau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est e Ussel-Ouest: tutti i comuni

Dipartimento del Lot:

Cantoni di Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac e Vayrac: tutti i comuni

Cantone di Livernon: comuni di Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon e Sonac

Cantone di Souillac: comuni di Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac e Saint-Sozy

Dipartimento della Lozère:

Cantoni di Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère e Saint-Chély-d'Apcher: tutti i comuni.

4.4. *Prova dell'origine*

Ciascun produttore di latte, ciascun laboratorio di trasformazione e ciascun laboratorio di stagionatura compila una «dichiarazione di idoneità» registrata dai servizi dell'INAO, che consente a quest'ultimo di identificare tutti gli operatori. Questi devono tenere a disposizione dell'INAO i registri e qualsiasi altro documento necessario al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte e dei formaggi.

Nell'ambito del controllo che si effettua per determinare le caratteristiche del prodotto a denominazione di origine, è condotto un esame analitico e organolettico volto a verificare la qualità e la tipicità dei prodotti esaminati.

4.5. *Metodo di ottenimento*

La produzione del latte, la lavorazione e la stagionatura dei formaggi devono effettuarsi nella zona geografica.

La fabbricazione si basa sempre sulle consuete operazioni tradizionali: sgocciolatura della cagliata, che viene messa nelle forme, salatura manuale in due tempi, con sale grosso secco; le forme vengono rivoltate parecchie volte, quindi punte con grossi aghi; l'aerazione della pasta che si ottiene con questo procedimento consente lo sviluppo del *penicillium glaucum*. Segue la maturazione in cantina per almeno quattro settimane per i formati grandi e almeno due settimane per i formati piccoli.

4.6. *Legame*

L'origine del formaggio risale all'inizio del XIX secolo, quando si produceva sugli altipiani vulcanici del Massiccio Centrale. La sua fama raggiunse ben presto Parigi dove nel 1879 il cantatore Francisque Bethol ne cantò le lodi. Il Bleu d'Auvergne ottiene la denominazione di origine nel marzo del 1975, su domanda presentata nel 1972.

La zona di produzione del Bleu d'Auvergne forma un complesso naturale originale caratterizzato da terreni vulcanici e granitici, ricchi di oligoelementi e da un clima rigido, che dà origine a una flora particolarissima che contribuisce alla peculiarità del Bleu d'Auvergne, la cui tipicità è rafforzata dall'uso di ceppi di *penicillium* specifici, sviluppati e prodotti nella zona della DOP Bleu d'Auvergne. I metodi di sgocciolatura della cagliata e la salatura manuale conferiscono al Bleu d'Auvergne un'erborinatura molto fine, ripartita uniformemente nella massa, che lo distingue dagli altri formaggi a pasta erborinata.

4.7. *Struttura di controllo*

Nome: Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Indirizzo: 51 rue d'Anjou 75008 Paris

Tel.: 01.53.89.80.00

Fax: 01.53.89.80.60

E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité è un ente pubblico di tipo amministrativo, dotato di personalità giuridica, che dipende dal ministero dell'Agricoltura.

Il controllo delle condizioni di produzione dei prodotti a denominazione d'origine è di competenza dell'INAO.

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

Indirizzo: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tel.: 01.44.87.17.17

Fax: 01.44.97.30.37

E-mail: info@inao.gouv.fr

La DGCCRF è un servizio del ministero dell'Economia, dell'industria e del lavoro.

4.8. *Etichettatura*

I formaggi devono essere avvolti in foglio di alluminio.

Obbligo di indicare la denominazione.
