

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 1259/2008

2008 m. gruodžio 16 d.

kuriuo patvirtinami neesminiai saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai [*Bleu d'Auvergne* (SKVN)]

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽¹⁾, ypač į jo 9 straipsnio 2 dalies antrą sakinį,

kadangi:

(1) Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirmą pastraipą ir jo 17 straipsnio 2 dalį Komisija išnagrinėjo Prancūzijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos *Bleu d'Auvergne*, įregistruotos Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1107/96 ⁽²⁾, specifikacijos pakeitimų paraišką.

(2) Paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją – patikslinti pieno apdorojimo ir priedų naudojimo gaminant *Bleu d'Auvergne* sūrį sąlygas. Taikant šiuos metodus siekiama užtikrinti, kad būtų išsaugotos svarbiausios SKVN žymimo produkto savybės.

(3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnį pakeitimas nėra esminis; Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 5, 6 ir 7 straipsniuose nurodytos procedūros.

(4) Pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 1898/2006 ⁽³⁾ 18 straipsnio 2 dalį ir Reglamento (EB) Nr. 510/2006 17 straipsnio 2 dalį reikia paskelbti pagrindinę produkto specifikacijos informaciją,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos *Bleu d'Auvergne* specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Pagrindinių specifikacijos duomenų konsoliduota santrauka pateikiama šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2008 m. gruodžio 16 d.

Komisijos vardu
Mariann FISCHER BOEL
Komisijos narė

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

⁽²⁾ OL L 148, 1996 6 21, p. 1.

⁽³⁾ OL L 369, 2006 12 23, p. 1.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos vietos kilmės nuorodos *Bleu d'Auvergne* specifikacijos pakeitimai:

„Gamybos būdas“

Specifikacijos 5 punktas, kuriame aprašomas produkto gamybos būdas, papildomas šiomis nuostatomis:

„(...) Pienas fermentuojamas tik naudojant šliužo fermentą.

Prieš koaguliaciją tirštinti pieną iš dalies pašalinant dalį skystųjų medžiagų draudžiama.

Be pieno žaliavos, vieninteliai ingredientai, pagalbinės gamybos medžiagos ar gamybos metu leistini pieno priedai yra šliužo fermentas, nekenksmingų bakterijų kultūros, mielės, pelėšiai, kalcio chloridas ir druska.

(...) Pieno žaliavą, gaminamus produktus, varškę ir šviežią sūrį laikyti minusinėje temperatūroje draudžiama.

(...) Šviežią ir nokinamą sūrį laikyti modifikuotoje atmosferoje draudžiama.“

II PRIEDAS

SANTRAUKA

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų saugomų geografinių nuorodų ir saugomų kilmės vietos nuorodų

„BLEU D'Auvergne“

EB Nr.: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

SKVN (X) SGN ()

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiama pagrindinė produkto specifikacijos informacija.

1. **Kompetentinga valstybės narės įstaiga**

Pavadinimas: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adresas: 51 rue d'Anjou 75008 Paris

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

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

El. paštas: info@inao.gouv.fr

2. **Grupė**

Pavadinimas: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Adresas: Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes

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

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

El. paštas: bleudauvergne@wanadoo.fr

Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti ()

3. **Produkto rūšis**

1.3 klasė. Sūriai

4. **Specifikacija** (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)4.1. *Pavadinimas*

„Bleu d'Auvergne“

4.2. *Apibūdinimas*

Pelėsinis plokščio cilindro formos sūris iš karvės pieno su pelėsio pluta. Didelių sūrio galvų svoris 2–3 kg, o skersmuo siekia 20 cm. Mažesnės galvos sveria 1 kg, 500 g arba 350 g.

Ne mažiau kaip 50 % riebumo ir ne mažiau 52 % sausųjų medžiagų.

4.3. *Vietovė*

Vietovei priklauso šios Centrinio Masyvo komunos:

Piui de Domo departamentas: visos komunos

Kantalio departamentas: visos komunos

Aukštutinės Luaros departamentas

Briudo apylinkė: visos komunos

Averono departamentas

Mur-de-Barrez ir *Sainte-Geneviève-sur-Argence* kantonai: visos komunos

Korezo departamentas

Argentat, *Beaulieu-sur-Dordogne*, *Bort-les-Orgues*, *Eygurande*, *Lapleau*, *la Roche-Canillac*, *Mercoeur*, *Meysac*, *Neuvic*, *Saint-Privat*, *Ussel-Est* et *Ussel-Ouest* kantonai: visos komunos

Lo departamentas

Bretenoux, *Figeac-Est*, *Figeac-Ouest*, *Gramat*, *Lacapelle-Marival*, *Latronquière*, *Martel*, *Saint-Céré*, *Sousceyrac* ir *Vayrac* kantonai: visos komunos

Livernon kantonas: *Assier*, *Issepts*, *Reyrevignes*, *Saint-Simon* ir *Sonac* komunos.

Sujako kantonas: *Lacave*, *Mayrac*, *Meyronne*, *Pinsac* ir *Saint-Sozy* komunos

Lozero departamentas

Aumont-Aubrac, *Fournels*, *Grandieu*, *Langogne*, *Le Malzieu*, *Nasbinals*, *Saint-Alban-sur-Limagnole*, *Saint-Amans-la-Lozère* ir *Saint-Chély-d'Apcher* kantonai: visos komunos

4.4. Kilmės įrodymas

Kiekvienas pieno gamintojas, perdirbimo ir nokinimo įmonė užpildo tinkamumo deklaraciją, kurią užregistruoja INAO ir pagal kurią ši gali nustatyti visus ūkio subjektus. Visi ūkio subjektai privalo INAO pateikti apskaitos knygas ir kitus pieno bei sūrių kilmei, kokybei ir gamybos sąlygoms patikrinti reikalingus dokumentus.

Siekiant patikrinti SKVN žymimo produkto savybes, atliekamas analitinis ir organoleptinis tyrimas, skirtas užtikrinti šiam tyrimui pateiktų produktų kokybę ir tipiškumą.

4.5. Gamybos metodas

Pienas turi būti gaunamas, o sūriai gaminami ir brandinami tik nustatytoje geografinėje vietovėje.

Gamybos procesai liko tokie pat kaip praityje: varškė nuvarvinama, sudedama į formas, du kartus sūdoma rankomis, naudojant sausą rupią druską. Sūris keletą kartų apverčiamas, vėliau badomas ilgomis adatomis, taip oras patenka į sūrį ir susidaro *penicillium glaucum* pelėsis. Vėliau sūris brandinamas rūsiuose: didelės sūrio galvos ne trumpiau kaip 4 savaites, o mažos – 2 savaites.

4.6. Ryšys

Šis sūris pradėtas gaminti XIX amžiaus pradžioje Centrinio Masyvo vulkaninėse aukštumose. Garsas apie jį greitai pasiekė ir Paryžių – 1879 m. populiarus dainininkas Francisque'as Bethol'as dainose jį išaukštino. 1975 m. kovo mėnesį *Bleu d'Auvergne* sūriui suteikta saugomos kilmės vietos nuoroda pagal 1972 m. pateiktą paraišką.

Bleu d'Auvergne sūrio gamybos zona yra unikali dėl vulkaninio ir granitinio dirvožemio, turinčio daug mikroelementų, atšiauraus klimato, dėl kurių išsivystė itin specifinė augmenija. Augmenija prisideda prie specifinių *Bleu d'Auvergne* savybių, kurios dar labiau sustiprinamos naudojant tam tikras SKVN *Bleu d'Auvergne* zonoje išvestas *penicillium* kultūras. Dėl naudojamų varškės nuvarvinimo ir sūdymo rankomis būdų *Bleu d'Auvergne* sūris labai smulkiai margas. Kitaip nei kitų mėlynųjų sūrių, margumas sūryje pasiskirstęs tolygiai.

4.7. Kontrolės institucija

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

Adresas: 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

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

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

El. paštas: info@inao.gouv.fr

INAO yra juridinio asmens statusą turinti viešoji administracinė įstaiga, pavaldi Žemės ūkio ministerijai.

INAO atsako už kilmės nuoroda žymimų produktų gamybos sąlygų kontrolę.

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

Adresas: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

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

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

El. paštas: info@inao.gouv.fr

DGCCRF yra Ekonomikos, pramonės ir darbo ministerijos tarnyba.

4.8. Ženklinimas

Sūrį būtina supakuoti į aliuminio foliją.

Privaloma nurodyti SKVN pavadinimą.
