

## KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 1259/2008

(2008. gada 16. decembris),

ar ko apstiprina maznozīmīgas izmaiņas tāda nosaukuma specifikācijā, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Bleu d'Auvergne* (ACVN))

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību<sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 9. panta 2. punkta otro teikumu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 1. punkta pirmo daļu un atbilstīgi minētās regulas 17. panta 2. punktam Komisija izvērtēja Francijas lūgumu apstiprināt specifikācijas elementu grozījumu aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam *Bleu d'Auvergne*, kas reģistrēts ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1107/96<sup>(2)</sup>.
- (2) Šā lūguma mērķis ir grozīt specifikāciju, precizējot apstrādes paņēmienus un piedevas attiecībā uz pienu un uz *Bleu d'Auvergne* ražošanu vispār. Šie paņēmieni un piedevas nodrošina šā nosaukuma produkta galveno īpašību saglabāšanu.

(3) Komisija izskatīja minēto grozījumu un nolēma, ka tas ir pamatots. Tā kā grozījums Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta nozīmē ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 5., 6. un 7. pantā izklāstīto procedūru.

(4) Atbilstīgi Komisijas Regulas (EK) Nr. 1898/2006<sup>(3)</sup> 18. panta 2. punktam un saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 17. panta 2. punktu ir jāpublicē specifikācijas kopsavilkums,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

## 1. pants

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Bleu d'Auvergne* specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

## 2. pants

Specifikācijas galveno elementu kopsavilkums ir ietverts šīs regulas II pielikumā.

## 3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2008. gada 16. decembrī

Komisijas vārdā —  
Komisijas locekle  
Mariann FISCHER BOEL

(<sup>1</sup>) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

(<sup>2</sup>) OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp.

(<sup>3</sup>) OV L 369, 23.12.2006., 1. lpp.

## I PIELIKUMS

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Bleu d'Auvergne* specifikācijā apstiprina šādus grozījumus.

**“Ražošanas metode”**

Specifikācijas 5. punktu attiecībā uz ražošanas metodes aprakstu papildina ar šādiem noteikumiem.

“(…) Piena recināšanu veic tikai ar himozīnu.

Piena iebiezināšana, pirms sarecināšanas to daļēji atbrīvojot no ūdeni saturošās daļas, ir aizliegta.

Līdztekus piena produktiem kā izejvielai vienīgās atļautās sastāvdaļas vai ražošanas piedevas, ko drīkst pievienot pienam un ražošanas procesā, ir himozīns, nekaitīgas baktēriju, rauga un pelējumu kultūras, kalcija hlorīds, kā arī sāls.

(…) Piena produktu, kas ir izejvielas, ražošanas stadijā esošo produktu, piena recekļa vai biezpiena uzglabāšana temperatūrā, kas zemāka par 0 °C, ir aizliegta.

(…) Biezpiena un nogatavināšanas stadijā esoša siera uzglabāšana telpā vai iesaiņojumā ar mainītu gaisa sastāvu ir aizliegta.”

---

## II PIELIKUMS

## KOPSAVILKUMS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

## “BLEU D’AUVERGNE”

EK Nr. FR-PDO-0117-0107/29.3.2006.

## ACVN (X) AĢIN ( )

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. **Atbildīgais departaments dalībvalstī**

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

Adrese: *51 rue d'Anjou – 75008 Paris*

Tālr.: *+ 33 (0)1 53 89 80 00*

Fakss: *+ 33 (0)1 53 89 80 60*

E-pasts: *info@inao.gouv.fr*

2. **Grupa**

Nosaukums: *Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne*

Adrese: *Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes*

Tālr.: *+33 (0)4 71 78 11 98*

Fakss: *+33 (0)4 71 78 11 98*

E-pasts: *bleudauvergne@wanadoo.fr*

Sastāvs: *ražotāji/pārstrādātāji (X) citi (...)*

3. **Produkta veids**

1.3. grupa – Siers

4. **Specifikācija** (Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)4.1. **Nosaukums**

“Bleu d’Auvergne”

4.2. **Apraksts**

Šo sieru ražo no govs piena, siera masai ir marmorējums, pēc formas siers ir plakans cilindrs, sieram ir dabiski veidota pelējumu sēņu miza. Liela izmēra siera rituļu masa ir 2–3 kg, bet rituļa diametrs – 20 cm. Mazo rituļu masa savukārt ir 1 kg, 500 g vai 350 g.

Tauku saturs ir vismaz 50 %, bet sausasnas saturs – vismaz 52 %.

4.3. **Ģeogrāfiskais apgabals**

Centrālā Masīva vidienē ietilpst šādas teritorijas:

*Puy-de-Dôme* departamentā: visu pašvaldību teritorijas;

*Cantal* departamentā: visu pašvaldību teritorijas;

*Haute-Loire* departamentā:

*Brioude* novads [*arrondissement*]: visu pašvaldību teritorijas;

Aveyron departamentā:

Mur-de-Barrez et Sainte-Geneviève-sur-Argence kantonā: visu pašvaldību teritorijas;

Corrèze departamentā:

Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapeau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est un Ussel-Ouest kantonā: visu pašvaldību teritorijas;

Lot departamentā:

Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac un Vayrac: visu pašvaldību teritorijas;

Livernon kantonā: Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon un Sonac pašvaldības teritorija;

Souillac kantonā: Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac un Saint-Sozy pašvaldības teritorija;

Lozère departamentā:

Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère un Saint-Chély-d'Apcher kantonā: visu pašvaldību teritorijas.

#### 4.4. Izcelsmes apliecinājums

Katrs piena ražotājs, katrs pārstrādes uzņēmums un katrs nogatavināšanas uzņēmums aizpilda atbilstības deklarāciju, kuru reģistrē INAO (Francijas Valsts cilmes vietas nosaukumu institūts) un ar kuru minētais institūts identificē visus uzņēmējus. Tie INAO nodrošina piekļuvi sarakstiem, kā arī visiem dokumentiem, kas vajadzīgi, lai pārbaudītu piena un siera izcelsmi, kvalitāti un ražošanas apstākļus.

Veicot kontroli attiecībā uz tāda produkta īpašībām, kam ir piešķirts cilmes vietas nosaukums, tiek veikta analītiskā un organoleptiskā pārbaude, kuras mērķis ir pārliecināties par pārbaudei nodoto produktu kvalitāti un tipiskajām īpašībām.

#### 4.5. Ražošanas metode

Piena ieguve, siera ražošana un nogatavināšana jāveic minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Siera ražošanas tehnoloģiskās darbības joprojām ir tās pašas, kas kādreiz: sūkalu notecināšana, siera recekļa iepildīšana veidnēs, siera sāļošana ar rokām, ko veic divos posmos – vispirms ar sausu rupjo sāli, siera rituli vairākkārtīgi apvēršot, tad saduršot ar garām adatām; šāda siera masas aerācija nodrošina pelējuma sēnes *Penicillium glaucum* attīstību. Pēc tam sieru nogatavina pagrabos, lielos rituļus turot vismaz 4 nedēļas, bet mazos – 2 nedēļas.

#### 4.6. Saikne

Šā siera sākotne meklējama XIX gadsimta sākumā, kad to pagatavoja Centrālā Masīva vulkāniskajās augstienēs. Siera reputācija ātri vien izplatījās līdz Parīzei, kur 1879. gadā dziedātājs Francisks Batols [*Francisque Bathol*] slavīnāja to savās dziesmās. Pēc iesniegtā lūguma 1972. gadā sieram *Bleu d'Auvergne* 1975. gada martā piešķīra cilmes nosaukumu.

*Bleu d'Auvergne* ražošanas apgabals ir neatkārtojams dabas apstākļu apvienojums, kam raksturīgas vulkāniskas izcelsmes augsnes, kuru magmatiskais iezis ir granīts un kuras ir bagātas ar mikroelementiem, un skarbs klimats; šādos apstākļos izveidojusies īpaši savdabīga flora, kas ietekmē *Bleu d'Auvergne* specifiskumu; šā siera tipiskumu pastiprina īpašu *Penicillium* celmu izmantošana, ko attīsta un audzē ACVN *Bleu d'Auvergne* ražošanas apgabalā. Sūkalu notecināšanas paņēmieni, kā arī sāļošana ar rokām piešķir sieram *Bleu d'Auvergne* ļoti smalku marmorējumu, kas vienmērīgi izkliedēts pa visu siera masu, tādējādi atšķirot to no citām zilā siera šķirnēm.

#### 4.7. Pārbaudes struktūra

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

Adrese: 51, rue d'Anjou 75008 Paris

Tālr.: 01 53 89 80 00

Fakss: 01 53 89 80 60

E-pasts: info@inao.gouv.fr

*L'Institut National de l'Origine et de la qualité* ir publiska administratīva iestāde, kas ir juridiska persona un atrodas Lauksaimniecības ministrijas pārvaldībā.

INAO atbild par to produktu ražošanas apstākļu kontroli, kuriem ir piešķirts cilmes vietas nosaukums.

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

Adrese: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tālr.: 01 44 87 17 17

Fakss: 01 44 97 30 37

E-pasts: info@inao.gouv.fr

DGCCRF ir Ekonomikas, rūpniecības un nodarbinātības ministrijas dienests.

#### 4.8. *Marķējums*

Siers obligāti jāiesaiņo papīrā ar alumīnija kārtiņu.

Obligāti ir jānorāda cilmes vietas nosaukums.

---