

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 115/2009**z dne 6. februarja 2009****o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v registru zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb (Bleu des Causses (ZOP))**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 ⁽¹⁾ in zlasti drugega stavka člena 9(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) in na podlagi člena 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija pregledala zahtevek Francije za odobritev spremembe specifikacije zaščitene označbe porekla „Bleu des Causses“, registrirane z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Namen navedenega zahtevka je sprememba specifikacij z določitvijo pogojev za uporabo postopkov in aditivov v mleku ter proizvodnjo „Bleu des Causses“. Te prakse zagotavljajo ohranitev bistvenih značilnosti porekla.
- (3) Komisija je pregledala zadevno spremembo in odločila, da je utemeljena. Ker je to manjša sprememba v smislu

člena 9 Uredbe (ES) št. 510/2006, jo Komisija lahko odobri brez upoštevanja postopka iz členov 5, 6 in 7 navedene uredbe.

- (4) V skladu s členom 18(2) Uredbe (EC) št. 1898/2006 ⁽³⁾ in na podlagi člena 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je treba povzetek specifikacije objaviti –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija za zaščiteno označbo porekla „Bleu des Causses“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Povzetek glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 6. februarja 2009

Za Komisijo
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.⁽²⁾ UL L 148, 21.6.1996, str. 1.⁽³⁾ UL L 369, 23.12.2006, str. 1.

PRILOGA I

Specifikacija za zaščiteno označbo porekla „Bleu des Causses“ se spremeni:

„Metoda pridobivanja“

K točki 5 specifikacije glede proizvodne metode se dodajo naslednje določbe:

„[...] Koagulacija se lahko opravi le z uporabo sirila.

Zgoščevanje mleka z delno odstranitvijo vodnega dela se ne sme opraviti pred koagulacijo.

Poleg mlečnih surovin so edine sestavine ali proizvodni pripomočki ali dodatki, ki so dovoljeni v mleku in med proizvodnjo, sirilo, neškodljive kulture bakterij, kvas, plesni, kalcijev klorid in sol.

[...] Mlečne surovine, proizvodi, ki so v postopku izdelave, sesirjeno mleko in sveži sir se ne smejo hraniti na temperaturi, nižji od 0 °C.

[...] Sveži siri in siri, ki so v postopku zorenja, se ne smejo hraniti v spremenjeni atmosferi.“

PRILOGA II

POVZETEK

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„BLEU DES CAUSSES“

Št. ES: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda v informativne namene.

1. **Pristojna služba države članice:**

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

Naslov: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris

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

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

E-pošta: info@inao.gouv.fr

2. **Vlagatelj:**

Naziv: Syndicat du Bleu des Causses

Naslov: BP9 – 12004 RODEZ Cedex

Tel.: +33 (0)5 65 76 53 53

Telefaks: +33 (0)5 65 76 53 00

E-pošta: françoise.lebrou@valmont.fr

Sestava: pridelovalci/predelovalci (X) Drugo ()

3. **Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.3. Siri

4. **Specifikacija:**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. **Naziv:**

„Bleu des Causses“

4.2. **Opis:**

Nekuhan in nestiskan sir iz kravjega mleka z modrimi ali podobnimi žlahtnimi plesnimi, nastalimi v jedru sira, z vsebnostjo maščob 45 % v suhi snovi, ki znaša vsaj 53 gramov na 100 gramov sira. Je cilindrične oblike in tehta 2,3 do 3 kg.

Površina sira mora biti čista, brez večjih madežev ali lis.

4.3. **Geografsko območje:**

Rouergue z dvema obronkoma, na zahodu Causses du Quercy in na vzhodu Causses lozériens, ter del granitnega masiva Margeride, ki spada v del departmaja Aveyron, in sosednji departmaji Lot, Lozère, Gard in Hérault, tj. ozemlje naslednjih občin:

Departma Aveyron

Okrožji Millau in Villefranche-de-Rouergue: vse občine.

Kantoni Baraqueville, Bozouls, Cassagnes-Bégonhès, Conques, Entraygue-sur-Truyère, Espalion, Estaing, Laguiole, 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 in La Salvetat-Peyrales: vse občine.

Departma Lot

Kantoni Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque in Saint-Géry: vse občine.

Kanton Gourdon: občine Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet in Le Vigan.

Kanton Livernon: občine Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac in Reilhac.

Kanton Payrac: občine Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet in le Roc.

Kanton Saint-Germain-du-Bel-Air: občine Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel in Uzech.

Kanton Souillac: občine Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzaac in Souillac.

Departma Lozère

Kantoni Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher in Sainte-Enimie: vse občine.

Kanton Bleymard: občine Allenc, Chavenet in Sainte-Hélène.

Kanton Florac: občine Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves in Vebron.

Kanton Mende: občine Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile in Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Kanton Saint-Germain-du-Teil: občine Les Hermaux, Les Salces, Trélans, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Pierre-de-Nogaret;

Departma Gard:

občina Trèves.

Departma Hérault:

občina Pégaïrolles-de-l'Escalette.

4.4. Dokazilo o poreklu:

Vsak proizvajalec mleka, predelovalni obrat in obrat za zorenje izpolni „izjavo o ustreznosti“, registrirano pri INAO (Nacionalni inštitut za označbe porekla), ki omogoča, da INAO opredeli vse vpletene nosilce dejavnosti. Vsi nosilci dejavnosti morajo INAO omogočiti dostop do svojih registrov in kakršnih koli dokumentov, ki se zahtevajo za preverjanje porekla, kakovosti in razmer pri proizvodnji mleka in sira.

Kot del opravljenih pregledov določenih značilnosti označb porekla se izvede analitičen in organoleptičen preskus, s katerim se zagotovi, da vsi pregledani proizvodi dosegajo visoko kakovost in imajo zahtevane tipične lastnosti.

4.5. Metoda pridobivanja:

Mleko in sir morata biti proizvedena na geografskem območju. Sir zori v jamah v Causseu na geografskem območju občin Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), Trèves (Gard) in Pégaïrolles-de-l'Escalette (Hérault).

„Bleu des Causses“ se proizvaja v skladu z izročilom: neposneto mleko, ki se običajno uporabi surovo, se sesiri na visoki temperaturi (30 °C), sesirjeno mleko se razreže in vmeša v model z luknjami. Po vbrizganju penicilina se osušen, soljen in brušen sir prebode z iglami, da se omogoči, da penicilin na svežem zraku v jami razvije svoje učinke. Zorenje traja od tri do šest mesecev (najmanj 70 dni).

4.6. Povezava:

Izvor sira „Bleu des Causses“ sega tako daleč kot sira Roquefort. Kmetje na Causseu so nekoč dajali sir iz kravjega mleka v votline, naravno izdolbene v apnenčastem grušču, ki so bile odprte proti severu in izpostavljene vlažnemu, svežemu zraku. Sir se je najprej imenoval „Bleu de l'Aveyron“ in je bil tako zapisan tudi v dekretu iz leta 1937, nato pa je pod imenom „Bleu des Causses“ z razsodbo sodišča v Millau leta 1953 dobil status označbe porekla, ki je bil potrjen z dekretom z dne 21. maja 1979.

Tipične značilnosti sira „Bleu des Causses“ so tesno povezane s tlemi na Causseu (skalnata, suha apnenčasta planota) in posebnim počasnim zorenjem v naravnih votlinah, običajno kraških jamah, v katerih kroži vlažen, svež zrak.

4.7. Nadzorni organ:

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

Naslov: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

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

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

E-pošta: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité (Nacionalni inštitut za označbe porekla) je javni upravni organ, s statusom pravne osebe, ki poroča ministrstvu za kmetijstvo.

Odgovoren je za spremljanje proizvodnih razmer za proizvode z označbo porekla.

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

Naslov: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Tel.: + 33 (0)1 44 87 17 17

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

DGCCRF je oddelek na Ministrstvu za gospodarstvo, finance in industrijo.

4.8. Označevanje:

—
