

## KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 115/2009

av den 6 februari 2009

om godkännande av mindre ändringar av produktspecifikationen för en skyddad beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (*Bleu des Causses* (SUB))

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 9.2 andra meningen, och

av följande skäl:

- (1) I enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 och artikel 17.2 i samma förordning har kommissionen granskat Frankrikes begäran om godkännande av en ändring av uppgifterna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Bleu des Causses", som registrerats genom kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 <sup>(2)</sup>.
- (2) Syftet med begäran är att ändra produktspecifikationen så att man preciserar villkoren för användning av behandlingsmetoder och tillsatser i mjölken och vid tillverkning av "Bleu des Causses". Dessa metoder garanterar att produktens grundläggande egenskaper bevaras.
- (3) Kommissionen har granskat ändringen och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en "mindre" ändring

enligt artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006 får kommissionen godkänna den utan att använda sig av förordandet i artiklarna 5, 6 och 7 i den förordningen.

- (4) I enlighet med artikel 18.2 i förordning (EG) nr 1898/2006 <sup>(3)</sup> och artikel 17.2 i förordning (EG) nr 510/2006 bör en sammanfattning av produktspecifikationen offentliggöras.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Artikel 1*

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Bleu des Causses" ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

*Artikel 2*

En konsoliderad sammanfattning med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till den här förordningen.

*Artikel 3*

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 6 februari 2009.

*På kommissionens vägnar*

Mariann FISCHER BOEL

*Ledamot av kommissionen*

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> EGT L 148, 21.6.1996, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 369, 23.12.2006, s. 1.

*BILAGA I*

I produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Bleu des Causses" godkänns följande ändringar:

**"Framställningsmetod"**

Punkt 5 i produktspecifikationen som beskriver framställningsmetoden ska kompletteras med följande:

"(...) Löpläggningsen får uteslutande ske med hjälp av löpe.

Det är inte tillåtet att koncentrera mjölken genom att reducera vattenhalten före koaguleringen.

Utöver mjölkkråvaror får endast löpe, oskadliga bakteriekulturer, jäst, mögelkulturer, kalciumklorid och salt tillsättas som ingredienser, processtekniska hjälpmedel eller tillsatser i mjölken eller under tillverkningen.

(...) Konservering av mjölkkråvaror, produkter under framställning, ostmassa eller färskost vid en temperatur under 0 °C är inte tillåten.

(...) Konservering av färskost eller ost under mognadslagring i modifierad atmosfär är inte tillåten."

---

## BILAGA II

## SAMMANFATTNING

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

## "BLEU DES CAUSSES"

EG-nr: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

SUB (X) SGB ( )

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

## 1. Behörig myndighet i medlemsstaten

Namn: Institut National de l'Origine et de la Qualité  
Adress: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris  
Tfn: +33 (0)1 53 89 80 00  
Fax: +33 (0)1 53 89 80 60  
E-post: info@inao.gouv.fr

## 2. Grupp

Namn: Syndicat du Bleu des Causses  
Adress: BP9 – 12004 RODEZ Cedex  
Tfn: +33 (0)5 65 76 53 53  
Fax: +33 (0)5 65 76 53 00  
E-post: françoise.lebrou@valmont.fr  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ( )

## 3. Produkttyp

Klass 1.3: Ost

## 4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

## 4.1 Beteckning:

"Bleu des Causses"

## 4.2 Beskrivning:

Grönsmögelost av helfet komjölk. Osten, som varken har pressats eller upphettats, innehåller 45 % fett i torrsubstansen, och den senare uppgår till minst 53 gram per 100 gram ost. Osten har formen av en platt cylinder med vikten 2,3–3 kg.

Ostens yta ska vara ren, utan ytbeläggningar eller fläckar.

## 4.3 Geografiskt område:

Rouergue-området med två utlöpare, västerut mot Causses du Quercy och österut mot Causses lozeriens, och en del av granitmassivet Margeride. Detta motsvarar delar av departementet Aveyron och av de intilliggande departementen Lot, Lozère, Gard och Hérault. Följande kommuner ingår i området:

## Departementet Aveyron

Arrondissementen Millau och Villefranche-de-Rouergue: Samtliga kommuner

Kantonerna 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 och La Salvetat-Peyrales: Samtliga kommuner

## Departementet Lot

Kantonerna Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque och Saint-Géry: Samtliga kommuner

Kantonen Gourdon: Kommunerna Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet och Le Vigan

Kantonen Livernon: Kommunerna Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac och Reilhac

Kantonen Payrac: Kommunerna Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet och Le Roc

Kantonen Saint-Germain-du-Bel-Air: Kommunerna Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel och Uzech

Kantonen Souillac: Kommunerna Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzaac och Souillac

## Departementet Lozère

Kantonerna Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher och Sainte-Enimie: Samtliga kommuner

Kantonen Bleyrard: Kommunerna Allenc, Chavenet och Sainte-Hélène

Kantonen Florac: Kommunerna Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves och Vebron

Kantonen Mende: Kommunerna Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile och Saint-Etienne-du-Valdonnez

Kantonen Saint-Germain-du-Teil: Kommunerna Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil och Saint-Pierre-de-Nogaret

## Departementet Gard

Kommunen Trèves

## Departementet Hérault

Kommunen Pégaïrolles-de-l'Escalette

### 4.4 Bevis på ursprung:

Mjölksproducenter, förädlingsanläggningar och lagringsanläggningar fyller i en "lämplighetsförsäkran", som registreras hos INAO och som ger detta institut möjlighet att identifiera samtliga aktörer. De ska ställa samtliga register och dokument som behövs för att kontrollera mjölkens och ostarnas ursprung, kvalitet och produktionsförhållanden till INAO:s förfogande.

Som ett led i kontrollen av egenskaperna hos en produkt med ursprungsbezeichnung görs en analytisk och organoleptisk undersökning för att garantera produktens kvalitet och typiska egenskaper.

### 4.5 Framställningsmetod:

Mjölksproduktionen och ostframställningen ska äga rum inom det geografiska området. Osten lagras i hållrum i Causses berggrund inom ett geografiskt område som omfattar kantonerna Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), kommunen Trèves (Gard) och kommunen Pégaïrolles-de-l'Escalette (Hérault).

"Bleu des Causses" framställs på traditionellt vis av vanligtvis obehandlad helmjölk som får koagulera vid 30 °C. Den erhållna ostmassan bryts, rörs och placeras i halförsedda formar. Efter tillsats av *Penicillium* får ostmassan rinna av, varpå den saltas, borstas och prickas med nål för att *Penicillium*-kulturen ska kunna utvecklas under inverkan av den svala luften i hållrummen. Osten lagras sedan i 3–6 månader (minst 70 dagar).

#### 4.6 Samband:

"Bleu des Causses" har lika gamla anor som Roquefort. Jordbrukarna i Causses brukade av tradition förvara ost framställd av komjölk i de naturliga håligheter som bildats i kalkstensblock med nordlig exponering och som ventileras av svala och fuktiga luftströmmar. Osten, som först bar beteckningen "Bleu de l'Aveyron", definierades genom ett dekret år 1937. Under namnet "Bleu des Causses" erhöll den skydd genom ursprungsbeteckning efter ett beslut av domstolen i Millau 1953. Detta bekräftades genom ett dekret av den 21 maj 1979.

De typiska egenskaperna hos "Bleu des Causses" är nära knutna till Causses steniga, torra kalkstensplatåer, liksom till den speciella lagringen som sker långsamt i naturliga hålrum vilka vanligen skapats genom karstprocesser och vilka ventileras av sval och fuktig luft.

#### 4.7 Kontrollorgan

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

Adress: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

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

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

E-post: info@inao.gouv.fr

INAO är ett offentligt administrativt organ med status som juridisk person. Det är underställt jordbruksministeriet.

INAO ansvarar för kontrollen av produktionsvillkor för produkter med skyddad ursprungsbeteckning.

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

Adress: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

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

DGCCRF sorterar under ministeriet för ekonomi, finans och industri.

#### 4.8 Märkning:

—

---