РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1259/2008 НА КОМИСИЯТА

от 16 декември 2008 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на название, вписано в Регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания (Bleu d'Auvergne (AOP))

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания за произход на земеделските продукти и храни ([1]), и по-специално член 9, параграф 2, второ изречение от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 и по силата на член 17, параграф 2 от същия регламент Комисията разгледа заявката на Франция за одобрение на изменение в елементите на спецификацията на защитеното наименование за произход „Bleu d'Auvergne", регистрирано с Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията ([2]).

(2) Заявлението има за цел изменение на спецификацията чрез уточняване на условията на използване на различни видове преработване и добавки в млякото и при производството на „Bleu d'Auvergne". Тези практики осигуряват поддържането на съществените характеристики на наименованието.

(3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 9 от Регламент (ЕО) № 510/2006 промяната е незначителна, Комисията може да я одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 5, 6 и 7 от горепосочения регламент.

(4) Съгласно член 18, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията ([3]) и на основание на член 17, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 следва да се публикува резюме на спецификацията,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Bleu d'Auvergne" се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидирано резюме на основните елементи на спецификацията е включено в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 16 декември 2008 година.

За Комисията

Mariann FISCHER BOEL

Член на Комисията

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
([2]) ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1.
([3]) ОВ L 369, 23.12.2006 г., стр. 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните промени в спецификацията на защитеното наименование за произход „Bleu d'Auvergne“:

„Метод на производство“

Точка 5 от спецификацията относно описанието на метода на производство на продукта се допълва със следните положения:

„(…) Подсирването на млякото се извършва единствено със сирище.

Забранява се концентрирането на млякото чрез частично отстраняване на водната съставка преди подсирването.

Освен първичните млечни продукти, единствените позволени съставки, спомагателни продукти или добавки към млякото или по време на производствения процес, са сирище, безвредни бактериални култури, ферменти, плесен, калциев хлорид и сол.

(…) Забранява се консервацията на млечните суровини, на междинните продукти, на подсиреното мляко или на прясното сирене чрез съхранение при отрицателна температура.

(…) Забранява се консервацията в модифицирана атмосфера на прясното сирене и на сиренета в процес на зреене.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕЗЮМЕ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„BLEU D'AUVERGNE“

ЕО №: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

ЗНП (X) **ЗГУ ( )**

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. **Отговорен отдел в държавата-членка**

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

Адрес: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

Тел.: + 33 (0)1 53 89 80 00

Факс + 33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Група**

Наименование: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Адрес: Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes

Тел.: +33 (0)4 71 78 11 98

Факс +33 (0)4 71 78 11 98

E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr

Състав производители/преработватели (X) други ( )

3. **Вид продукт**

Клас 1.3 — Сирена

4. **Спецификация** (Резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование*

„Bleu d'Auvergne“

4.2. *Описание*

Сирене от краве мляко, със сини жилки, с плоска цилиндрична форма, с естествено узряла коричка. С един голям размер от 2 до 3 kg и около 20 cm в диаметър. Един малък размер от 1 kg, 500 g или 350 g.

Маслеността е най-малко 50 %, а сухото съдържание — поне 52 %.

4.3. *Географски район*

Средоточието на Централния масив, на територията на следните общини:

Департамент Puy-de-Dôme: всички общини

Департамент Cantal: всички общини

Департамент Haute-Loire:

Административен окръг Brioude: всички общини

Департамент Aveyron:

кантоните Mur-de-Barrez и Sainte-Geneviève-sur-Argence: всички общини

Департамент Corrèze:

кантоните Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est и Ussel-Ouest: всички общини

Департамент Lot:

кантоните Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac и Vayrac: всички общини

кантон Livernon: общините Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon и Sonac

кантон Souillac: общините Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac et Saint-Sozy

Департамент Lozère:

кантоните Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère и Saint-Chély-d'Apcher: всички общини.

4.4. *Доказателство за произход*

Всеки производител, всеки преработвателен цех и цех за зреене попълва „декларация за годност", регистрирана от службите на I.N.A.O. и позволяваща на последния да идентифицира всички производители. Те са длъжни да предоставят на разположение на INAO регистри, както и всякакви документи, необходими за контрола на произхода, на качеството и на условията на производство на млякото и на сиренатa.

В рамките на контрола на характеристиките на продукта с наименование за произход се прави аналитична и органолептична проба, която цели да удостовери качеството и типичността на продуктите, предоставени за такава проба.

4.5. *Метод на производство*

Производството на млякото, преработването му в сирене и неговото зреене трябва да се извършват в географската област.

Производството винаги се състои от същите операции, както и в миналото: отцеждане на подсиреното мляко, поставяне във форми, солене на ръка, на два етапа, с едра суха сол, с много обръщания, после продупчване с дълги игли, като това проветряване на вътрешността позволява развитието на *penicillium glaucum*. Следва зреене в изби, най-малко 4 седмици за големите размери и поне 2 седмици за малките.

4.6. *Връзка*

Произходът на това сирене датира от началото на XIX век, когато е било правено във височинните вулканични области на Централния масив. Репутацията му бързо се разширява до Париж, където през 1879 г. композиторът Франсиск Бетол го обсипва с похвали. „Bleu d'Auvergne" получава наименование за произход през март 1975 г. след подадено през 1972 г. заявление.

Производствената зона на „Bleu d'Auvergne" представлява оригинален комплекс, характеризиран с вулканични и гранитни почви, богат на олигоелементи, със суров климат, което обуславя особена растителна среда и допринася за специфичните качества на „Bleu d'Auvergne", чиято типичност се подсилва от използването на специални щамове на пеницилина, развивани и произвеждани в зоната на ЗНП „Bleu d'Auvergne". Методите на отцеждане на подсиреното мляко, както и соленето на ръка придават на „Bleu d'Auvergne" характерните много фини жилки, разположени равномерно в масата, което го отличава от останалите сини сирена.

4.7. *Инспекционен орган*

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

Адрес: 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Тел.: 01 53 89 80 00

Факс 01 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité е държавна административна структура с гражданска правосубектност в рамките на министерството на земеделието.

Контролът на условията на производство на продуктите, които се ползват от наименование за произход, се извършва под отговорността на INAO.

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

Адрес: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Тел.: 01 44 87 17 17

Факс 01 44 97 30 37

E-mail: info@inao.gouv.fr

DGCCRF е служба към Министерството на икономиката, промишлеността и заетостта.

4.8. *Етикетиране*

Сиренето се опакова задължително в алуминиево фолио.

Задължение да носят конкретното име на защитеното наименование.