KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1259/2008

af 16. december 2008

om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Bleu d'Auvergne (BOB))

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1], særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, og artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 gennemgået Frankrigs ansøgning om godkendelse af en ændring af dele af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu d'Auvergne«, der blev registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 [2].

(2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen og præcisere betingelserne for anvendelse af behandlinger og tilsætningsstoffer for mælk og fremstilling af Bleu d'Auvergne. Gennem denne praksis sikres betegnelsens væsentlige kendetegn.

(3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7.

(4) I henhold til artikel 18, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1898/2006 [3] og artikel 17, stk. 2, i Kommissionens forordning (EF) nr. 510/2006 bør der offentliggøres et resumé af varespecifikationen —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu d'Auvergne« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Resuméet med hovedelementerne i varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. december 2008.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

[1] EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.
[2] EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1.
[3] EUT L 369 af 23.12.2006, s. 1.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu d'Auvergne« foretages følgende ændringer:

»Fremstillingsmetode«

I varespecifikationens punkt 5 om beskrivelse af fremstillingsmetoden indsættes følgende:

»(…) Mælken må kun løbes ved hjælp af løbe.

Koncentrering af mælken ved hjælp af delvis eliminering af den vandige del før koagulering forbydes.

Foruden mælkeråmaterialet må der som produktionshjælpe- eller tilsætningsstoffer i produktionsprocessen kun anvendes løbe, uskadelige bakterie-, gær- og skimmelkulturer samt calciumchlorid og salt.

(…) Mælkeråstoffer, produkter under fremstilling, koagel eller frisk ost må ikke opbevares ved en temperatur under 0 °C.

(…) Opbevaring af frisk ost og ost under lagring i modificeret atmosfære forbydes.«

BILAG II

RESUMÉ

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»BLEU D'AUVERGNE«

EF-nr.: FR-PDO-0117-0107/ 29.3.2006

BOB (X) BGB ( )

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger fra varespecifikationen til information.

1. **Medlemsstatens ansvarlige myndighed**

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

Adresse: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Sammenslutning**

Navn: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Adresse: Mairie, F-15400 Riom-ès-Montagnes

Tlf.: +33 (0)4 71 78 11 98

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

E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr

Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andet ( )

3. **Produkttype**

Kategori 1.3 — Oste

4. **Varespecifikation** (sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. *Navn*

»Bleu d'Auvergne«

4.2. *Beskrivelse*

Cylinderformet flad blåskimmelost med naturligt knopret skorpe, fremstillet af komælk. Der fremstilles en stor type (2-3 kg og en diameter på ca. 20 cm) og en lille type (1 kg, 500 g eller 350 g).

Fedtstofindhold på mindst 50 % og tørstofindhold på mindst 52 %.

4.3. *Geografisk område*

Den centrale del af Massif Central bestående af følgende kommuner:

Departementet Puy-de-Dôme: alle kommuner

Departementet Cantal: alle kommuner

Departementet Haute-Loire:

Arrondissementet Brioude: alle kommuner

Departementet Aube:

Kantonerne Mur-de-Barrez og Sainte-Geneviève-sur-Argence: alle kommuner

Departementet Corrèze:

Kantonerne Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est og Ussel-Ouest: alle kommuner

Departementet Lot:

Kantonerne Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac og Vayrac: alle kommuner

Kantonen Livernon: Kommunerne Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon og Sonac

Kantonen Souillac: Kommunerne Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac og Saint-Sozy

Departementet Lozère:

Kantonerne Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère og Saint-Chély-d'Apcher: alle kommuner.

4.4. *Bevis for oprindelse*

Hver mælkeproducent, hver forarbejdningsvirksomhed og hver lagringsvirksomhed udfylder en »egnethedserklæring« (déclaration d'aptitude), der registreres af INAO, som således kan identificere alle parterne. Disse skal for INAO kunne fremvise de dokumenter mv., som er nødvendige for kontrollen af mælkens og ostenes oprindelse, kvalitet og produktionsbetingelser.

Som led i kontrollen med egenskaberne ved produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse foretages der en analytisk og organoleptisk undersøgelse, som sikrer, at osten opfylder kravene til kvalitet og særpræg.

4.5. *Fremstillingsmetode*

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modning skal foregå i det geografiske område.

Fremstillingen omfatter de samme arbejdsgange, som den altid har gjort: valleaftapning, anbringelse i forme, håndsaltning (à to gange) med groft tørt salt og vending flere gange; derefter prikning med lange nåle, som bevirker, at der i ostemassen dannes penicillium glaucum. Derefter modning i kældre, som for de store oste varer minimum 4 uger og minimum 2 uger for de små.

4.6. *Tilknytning*

Ostens oprindelse går tilbage til starten af det 19. århundrede, hvor den blev fremstillet i de højtbeliggende vulkanske dele af Massif Central. Dens ry breder sig hurtigt til Paris, hvor visesangeren Francisque Bethol i 1879 lovpriser den. Bleu d'Auvergne får oprindelsesbetegnelse i marts 1975, efter at der var ansøgt herom i 1972.

I det område, hvor Bleu d'Auvergne fremstilles, er undergrunden vulkansk og granitholdig med et stort indhold af sporelementer, og klimaet er barsk; alle disse faktorer medvirker til at skabe en meget special flora, der giver Bleu d'Auvergne sine særlige kendetegn; til fremstillingen anvendes der endvidere særlige penicillin-stammer, der er udviklet og fremstilles i det pågældnede område. Metoderne til valleaftapning og saltning giver en meget fin skimmeldannelse, som er jævnt fordelt i osten, hvilket adskiller den fra andre skimmeloste.

4.7. *Kontrolinstans*

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

Adresse: 51, rue d'Anjou, F-75008 Paris

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité er et offentligt administrativt organ, der er underlagt landbrugsministeriet.

Kontrollen med produktionsbetingelserne for varer med oprindelsesbetegnelse sorterer under INAO.

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

Adresse: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

DGCCRF er underlagt ministeriet for økonomi, industri og beskæftigelse.

4.8. *Mærkning*

Ostene skal være emballeret i aluminiumsfolie.

Pligtig angivelse af betegnelsen.