VERORDNUNG (EG) Nr. 1259/2008 DER KOMMISSION

vom 16. Dezember 2008

zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Bleu d'Auvergne (g.U.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Frankreichs, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission [2] eingetragenen geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu d'Auvergne" zu genehmigen, geprüft.

(2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Bedingungen für die Behandlungen und für die Verwendung von Zusatzstoffen für die Milch und bei der Herstellung von Bleu d'Auvergne präzisiert werden. Diese Praktiken gewährleisten, dass die wesentlichen Merkmale der Ursprungsbezeichnung erhalten bleiben.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach Artikel 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen.

(4) Gemäß Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission [3] und aufgrund von Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 empfiehlt es sich, eine Zusammenfassung der Spezifikation zu veröffentlichen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu d'Auvergne" wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung der wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 16. Dezember 2008

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
[2] ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.
[3] ABl. L 369 vom 23.12.2006, S. 1.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu d'Auvergne" werden genehmigt:

„Herstellungsverfahren"

Nummer 5 der Spezifikation über das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses wird durch folgende Bestimmungen ergänzt:

„(…) Das Dicklegen der Milch darf nur mit Lab erfolgen.

Die Konzentrierung der Milch durch teilweise Abscheidung des wässrigen Teils vor der Gerinnung ist untersagt.

Neben dem Ausgangsstoff Milch dürfen als Inhaltsstoffe oder Herstellungshilfsstoffe oder Zusatzstoffe in der Milch oder während der Herstellung nur Lab, nicht schädliche Bakterien-, Hefe- und Schimmelkulturen sowie Calciumchlorid und Salz hinzugefügt werden.

(…) Die Aufbewahrung des Rohstoffs Milch, der in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse, des Käsebruchs und des frischen Käses bei Temperaturen unter Null ist untersagt.

(…) Die Aufbewahrung des frischen Käses und des in der Reife befindlichen Käses unter Schutzgas ist untersagt."

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„BLEU D'AUVERGNE"

EG-AKTENZEICHEN: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

g.U. (X) **g.g.A. ( )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige behörde des mitgliedstaats**

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

Anschrift: 51 rue d'Anjou — 75008 Paris

Telefon: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 153 89 80 60

E-Mail: info@inao.gouv.fr

2. **Antragstellende Vereinigung**

Name: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Anschrift: Mairie — 15400 Riom-ès-Montagnes

Telefon: (33) 471 78 11 98

Fax: (33) 471 78 11 98

E-Mail: bleudauvergne@wanadoo.fr

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ( )

3. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3 — Käse

4. **Spezifikation** (Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name*

„Bleu d'Auvergne"

4.2. *Beschreibung*

Käse aus Kuhmilch mit Edelpilz, in flacher zylindrischer Form mit natürlicher Schimmelrinde. Das große Format erreicht 2 bis 3 kg und etwa 20 cm Durchmesser, das kleine Format 1 kg, 500 g oder 350 g.

Der Fettgehalt beträgt mindestens 50 %, der Gehalt an Trockenmasse mindestens 52 %.

4.3. *Geografisches Gebiet*

Das Herz des Massif Central mit folgenden Gemeinden:

Departement Puy-de-Dôme: alle Gemeinden

Departement Cantal: alle Gemeinden

Departement Haute-Loire:

Verwaltungsbezirk Brioude: alle Gemeinden

Departement Aveyron:

Kantone Mur-de-Barrez und Sainte-Geneviève-sur-Argence: alle Gemeinden

Departement Corrèze:

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

Departement Lot:

Kantone Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac und Vayrac: alle Gemeinden

Kanton Livernon: Gemeinden Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon und Sonac

Kanton Souillac: Gemeinden Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac und Saint-Sozy

Departement Lozère:

Kantone Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère und Saint-Chély-d'Apcher: alle Gemeinden

4.4. *Ursprungsnachweis*

Jeder Milcherzeuger, jeder Verarbeitungsbetrieb und jeder Reifungsbetrieb füllt eine Eignungserklärung (déclaration d'aptitude) aus, die bei den Dienststellen des I.N.A.O. registriert wird und anhand deren alle am Herstellungsprozess Beteiligten identifiziert werden können. Jeder von ihnen muss dem I.N.A.O. die Register und alle Dokumente zur Verfügung stellen, die für die Kontrolle des Ursprungs, der Qualität und der Bedingungen für die Milch- und Käseerzeugung erforderlich sind.

Im Rahmen der Kontrollen, die in Bezug auf die Eigenschaften des Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung durchgeführt werden, gewährleistet eine analytische und organoleptische Prüfung die Qualität und den typischen Charakter der Erzeugnisse.

4.5. *Herstellungsverfahren*

The milk must be produced, and the cheese must be manufactured and matured in the geographical area.

Die Herstellung umfasst noch immer die gleichen Vorgänge wie in der Vergangenheit: Abtropfen der Gerinnungsmasse, Einformung, Salzen in Handarbeit, und zwar in zwei Stufen mit grobem Trockensalz, mit mehrfachem Wenden und anschließendem Einstechen mit langen Nadeln; diese Belüftung der Käsemasse ermöglicht die Entwicklung des *Penicillium glaucum*. Danach erfolgt die Reifung in Kellern, und zwar mindestens vier Wochen lang für großformatige und mindestens zwei Wochen lang für kleinformatige Käse.

4.6. *Zusammenhang*

Der Ursprung dieses Käses geht auf den Anfang des 19. Jahrhunderts zurück, wo er auf den vulkanischen Hochflächen des Massif Central hergestellt wurde. Sein Ruf verbreitete sich schnell bis nach Paris, wo der Sänger Francisque Bathol 1879 sein Lob sang. Der Bleu d'Auvergne erhält im März 1975 die 1972 beantragte Ursprungsbezeichnung.

Das Erzeugungsgebiet des Bleu d'Auvergne bildet eine natürliche Einheit, die sich durch vulkanische und granithaltige, an Spurenelementen reiche Böden mit rauem Klima und einer ganz besonderen Flora auszeichnet, welche die besonderen Eigenschaften des Bleu d'Auvergne beeinflusst; diese werden verstärkt durch die Verwendung besonderer Penicillium-Stämme, die im Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Bleu d'Auvergne entwickelt und erzeugt werden. Das Verfahren der Abtropfung der Gerinnungsmasse und die Salzung von Hand geben dem Bleu d'Auvergne eine sehr feine Äderung, die sich gleichmäßig in der Masse verteilt und den Käse von anderen Edelpilzkäsen unterscheidet.

4.7. *Kontrolleinrichtung*

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

Anschrift: 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Telefon: 01.53.89.80.00

Fax: 01.53.89.80.60

E-Mail: info@inao.gouv.fr

Das „Institut National de l'Origine et de la Qualité" ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit eigener zivilrechtlicher Rechtsform, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht.

Das INAO ist für die Kontrolle der Herstellungsbedingungen von Erzeugnissen mit Ursprungsbezeichnung zuständig.

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

Anschrift: 59, Boulevard Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13

Telefon: 01.44.87.17.17

Fax: 01.44.97.30.37

E-Mail:: info@inao.gouv.fr

Die DGCCRF ist eine Abteilung des Ministeriums für Wirtschaft, Industrie und Beschäftigung.

4.8. *Etikettierung*

Der Käse muss obligatorisch in Aluminiumfolie verpackt werden.

Außerdem muss er den Namen der Bezeichnung tragen.