KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1259/2008,

16. detsember 2008,

millega kiidetakse heaks väikesed muudatused kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis („Bleu d'Auvergne" (KPN))

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006, [1] eriti selle artikli 9 lõike 2 teist lauset,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõike 1 esimese lõigu kohaselt ja vastavalt kõnealuse määruse artikli 17 lõikele 2 tutvus komisjon Prantsusmaa taotlusega saada heakskiit komisjoni määrusega (EÜ) nr 1107/96 [2] registreeritud kaitstud päritolunimetuse „Bleu d'Auvergne" spetsifikaadi muudatustele.

(2) Taotluse eesmärk on muuta spetsifikaati, täpsustades toote „Bleu d'Auvergne" töötlemisviisi tingimusi ja piimas kasutatavaid lisaaineid. Sellega tagatakse päritolunimetuse põhiomaduste säilitamine.

(3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 5, 6 ja 7 kirjeldatud menetluskorda järgimata.

(4) Vastavalt komisjoni määruse (EÜ) nr 1898/2006 [3] artikli 18 lõikele 2 ja kohaldades määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 17 lõiget 2 tuleks spetsifikaadi kokkuvõte avaldada,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Bleu d'Auvergne" spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Kokkuvõte spetsifikaadi põhielementidest on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 16. detsember 2008

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Mariann FISCHER BOEL

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.
[2] EÜT L 148, 21.6.1996, lk 1.
[3] ELT L 369, 23.12.2006, lk 1.

I LISA

Kaitstud päritolunimetuse „Bleu d'Auvergne" spetsifikaadis on heaks kiidetud järgmised muudatused:

„Tootmismeetod"

Toote tootmismeetodi kirjeldust käsitlevat sertifikaadi punkti nr 5 täiendatakse järgmiste sätetega:

„(…) Piima kalgendamisel tuleb kasutada üksnes laapi.

Piima kontsentreerimine vee osalise eemaldamise teel on enne kalgendamist keelatud.

Lisaks toorpiimasaadustele on ainsad piimale enne tootmist või tootmise ajal lisada lubatud koostis-, abi- või lisaained laap, kahjutud piimhappebakterid, pärm, hallitusseened, kaltsiumkloriid ja sool.

(…) Toorpiimasaaduste, valmistamisjärgus toodete, kalgendi ja värske juustu hoidmine miinuskraadide juures on keelatud.

(…) Värske ja valmiva juustu säilitamine gaasikeskkonnas on keelatud."

II LISA

KOKKUVÕTE

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta

„BLEU D'AUVERGNE"

EÜ nr: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

KPN (X) **KGT ( )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. **Liikmesriigi pädev asutus:**

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

Aadress: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

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

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

E-post: info@inao.gouv.fr

2. **Taotlejate rühm:**

Nimi: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Aadress: Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes

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

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

E-post: bleudauvergne@wanadoo.fr

Koosseis: tootjad/töötlejad (X) muu ( )

3. **Toote liik:**

Klass 1.3 – Juust

4. **Spetsifikaat** (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)**:**

4.1. *Nimetus*

„Bleu d'Auvergne"

4.2. *Kirjeldus*

Lehmapiimast valmistatud madala silindri kujuline loomuliku bakterhallituskoorikuga sinihallitusjuust. Suur juust kaalub 2 kuni 3 kg ja on umbes 20 cm diameetriga. Väike juust kaalub 1 kg, 500 g või 350 g.

Rasvasisaldus on vähemalt 50 % ja kuivainesisaldus mitte väiksem kui 52 %.

4.3. *Geograafiline piirkond:*

Keskmassiivi kese, kuhu kuuluvad järgmised piirkonnad:

Puy-de-Dôme'i departemang: kõik kommuunid

Cantali departemang: kõik kommuunid

Haut-Loire'i departemang:

Brioude'i alamdepartemang: kõik kommuunid

Aveyroni departemang:

Mur-de-Barrez' ja Sainte-Geneviève-sur-Argence'i kanton: kõik kommuunid

Corrèze'i departemang:

Argentat', Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues', Eygurande'i, Lapleau', la Roche-Canillaici, Mercoeuri, Meyssaci, Neuvici, Saint-Privat', Ussel-Esti ja Ussel-Ouesti kanton: kõik kommuunid

Loti departemang:

Bretenoux', Figeac-Esti, Figeac-Ouesti, Gramat', Lacapelle-Marivali, Latronquière'i, Marteli, Saint-Céré', Sousceyraci ja Vayraci kanton: kõik kommuunid

Livernoni kanton: Assier', Isseptsi, Reyrevignes', Saint-Simoni ja Sonaci kommuunid

Souillaci kanton: Lacave'i, Mayraci, Meyronne'i, Pinsaci ja Saint-Sozy' kommuunid

Lozère'i departemang:

Aumont-Aubraci, Fournels'i, Grandieu', Langogne, Le Malzieu', Nasbinals'i, Saint-Alban-sur-Limagnole'i, Saint-Amans-la-Lozère'i ja Saint-Chély-d'Apcher' kantonid: kõik kommuunid.

4.4. *Päritolutõend:*

Kõik piimatootjad, kõik meiereid ja kõik valmimiskeldrid täidavad riikliku päritolunimetuste instituudi INAO registreeritud vastavusdeklaratsiooni, mille abil viimane saab kõik asjaomased ettevõtjad kindlaks teha. Ettevõtjad peavad INAO jaoks pidama registreid ning säilitama kõik piima ja juustu päritolu, kvaliteedi ja tootmistingimuste kontrollimiseks vajalikud dokumendid.

Päritolunimetusega toote omaduste kontrollimisel teostatav analüütiline ja organoleptiline test tagab toodete vastavuse päritolunimetuse kvaliteedile ja tunnustele.

4.5. *Tootmismeetod:*

Piim peab olema toodetud, juustuks töödeldud ja juust peab olema valminud geograafilises piirkonnas.

Tootmisel kasutatakse alati samu toiminguid kui minevikus: kalgendist eraldamine, vormidesse panemine, kahes osas käsitsi soolamine jämeda söögisoolaga, pidevalt segades, pikkade varrastega torkimine, et tänu massi õhutamisele saaks *penicillium glaucum* areneda. Seejärel valmimine keldrites vähemalt 4 nädalat suurte ja vähemalt 2 nädalat väikeste juustude korral.

4.6. *Seos piirkonnaga:*

Kõnealune juustusort pärineb 19. sajandi algusest, kui seda valmistati Keskmassiivi kõrgetel vulkaanilistel aladel. Selle kuulsus ulatub peagi Pariisini, kus 1879. aastal laulik Francisque Bethol laulab sellele kiidulaulu. Bleu d'Auvergne saab päritolunimetuseks märtsis 1975 pärast selle kohta taotluse esitamist aastal 1972.

Bleu d'Auvergne'i tootmispiirkonda iseloomustavad erilised vulkaanilised, graniidi- ja oligoelementiderikkad pinnased, keerukad kliimatingimused, mis soodustavad Bleu d'Auvergne'i omapära suurendava väga erilise floora tekkimist, mille omadusi tugevdatakse eriliste Bleu d'Auvergne KPN piirkonnas arendatud ja toodetud *penicillium*i liinide lisamisega. Kalgendist eraldamise meetod ja käsitsi soolamine annavad Bleu d'Avergne'ile seda teistest sinihallitusjuustudest eristava väga peene massis ühtlaselt jaotuva hallituse.

4.7. *Kontrolliasutus:*

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

Aadress: 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Tel: 01.53.89.80.00

Faks: 01.53.89.80.60

E-post: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité on avalik juriidilise isikuna tegutsev haldusliku iseloomuga asutus, mis asub põllumajandusministeeriumi haldusalas.

INAO vastutab päritolunimetusega toodete tootmistingimuste kontrollimise eest.

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

Aadress: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tel: 01.44.87.17.17

Faks: 01.44.97.30.37

E-post: info@inao.gouv.fr

DGCCRF on majandus-, tööstus- ja tööhõiveministeeriumi talitus.

4.8. *Märgistus*

Juust tuleb kindlasti pakendada fooliumpaberisse.

Tootele peab olema kantud päritolunimetus.