KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1259/2008,

annettu 16 päivänä joulukuuta 2008,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisten muutosten hyväksymisestä (Bleu d'Auvergne (SAN))

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ([1]) ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan toisen virkkeen,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti ja kyseisen asetuksen 17 artiklan 2 kohdan nojalla tutkinut Ranskan pyynnön muuttaa komission asetuksella (EY) N:o 1107/96 ([2]) rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen "Bleu d'Auvergne" eritelmää.

(2) Pyynnön tarkoituksena on muuttaa eritelmää täsmentämällä käsittelyiden ja lisäaineiden käyttöä koskevia edellytyksiä maidon ja Bleu d'Auvergnen valmistuksen osalta. Kyseisillä käytännöillä varmistetaan nimityksen keskeisten ominaisuuksien säilyminen.

(3) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 5, 6 ja 7 artiklassa kuvattua menettelyä.

(4) Eritelmästä olisi julkaistava yhteenveto komission asetuksen (EY) N:o 1898/2006 ([3]) 18 artiklan 2 kohdan mukaisesti ja asetuksen (EY) N:o 510/2006 17 artiklan 2 kohdan nojalla,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen "Bleu d'Auvergne" eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Yhteenveto, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 16 päivänä joulukuuta 2008.

Komission puolesta

Mariann FISCHER BOEL

Komission jäsen

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) EYVL L 148, 21.6.1996, s. 1.
([3]) EUVL L 369, 23.12.2006, s. 1.

LIITE I

Hyväksytään suojatun alkuperänimityksen ”Bleu d’Auvergne” eritelmän muutokset seuraavasti:

”Valmistusmenetelmä”

Tuotteen valmistusmenetelmän kuvausta koskevaa eritelmän 5 kohtaa täydennetään seuraavilla määräyksillä:

”(…) Maito voidaan juoksuttaa ainoastaan juoksuttimella.

Maidon tiivistäminen veden osittaisella poistamisella ennen hyytymistä on kielletty.

Maitoraaka-aineiden lisäksi maidossa tai valmistuksessa sallitaan ainesosina, valmistuksen apuaineina tai lisäaineina ainoastaan juoksutin, vaarattomat bakteeriviljelmät, hiivat, jalohomeet, kalsiumkloridi ja suola.

(…) Maitoraaka-aineiden, keskeneräisten tuotteiden, juustomassan ja tuoreen juuston säilytys miinusasteessa on kiellettyä.

(…) Tuoreen ja kypsytettävän juuston säilytys suojakaasussa on kielletty.”

LIITE II

YHTEENVETO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006

"BLEU D'AUVERGNE"

EY-NUMERO: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

SAN (X) SMM ( )

Tässä yhteenvedossa esitetään eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

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

Osoite: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

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

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

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

2. **Ryhmittymä**

Nimi: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Osoite: Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes

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

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

Sähköposti: bleudauvergne@wanadoo.fr

Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ( )

3. **Tuotelaji**

Luokka 1.3 – juustot Juustot

4. **Eritelmä** (yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1. *Nimi*

"Bleu d'Auvergne"

4.2. *Kuvaus*

Lehmänmaidosta valmistettu, litistetyn lieriön muotoinen luonnollisen homekuorinen sinihomejuusto. Iso koko 2–3 kilogrammaa, halkaisija noin 20 senttimetriä. Pieni koko 1 kilogramma, 500 grammaa tai 350 grammaa.

Rasva-ainepitoisuus on vähintään 50 prosenttia ja kuiva-ainepitoisuus vähintään 52 prosenttia.

4.3. *Maantieteellinen alue*

Massif Central -ylängön keskiosa, joka koostuu seuraavien kuntien alueesta:

Puy-de-Dômen departementti: kaikki kunnat

Cantalin departementti: kaikki kunnat

Haute-Loiren departementti:

Briouden arrondissementti: kaikki kunnat

Aveyronin departementti:

Seuraavat kantonit: Mur-de-Barrez ja Sainte-Geneviève-sur-Argence: kaikki kunnat

Corrèzen departementti:

Seuraavat kantonit: Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Es ja Ussel-Ouest: kaikki kunnat

Lot'n departementti:

Seuraavat kantonit: Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac ja Vayra: kaikki kunnat

Livernon'n kantoni: seuraavat kunnat: Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon ja Sonac

Souillacin kantoni: seuraavat kunnat: Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac ja Saint-Sozy

Lozèren departementti:

Seuraavat kantonit: Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère ja Saint-Chély-d'Apcher: kaikki kunnat.

4.4. *Alkuperätodisteet*

Jokainen maidontuottaja, jalostuslaitos ja kypsytyslaitos tekee soveltuvuus-ilmoituksen, jonka I.N.A.O. rekisteröi. Sen perusteella I.N.A.O. pystyy tunnistamaan kaikki toimijat. Jokaisen toimijan on pidettävä INAO:n saatavilla rekisterit sekä kaikki maidon ja juustojen alkuperän, laadun ja tuotantoedellytysten tarkastamisen kannalta tarvittava aineisto.

Alkuperänimityksellä suojatun tuotteen ominaispiirteiden tarkastamisen yhteydessä tuotteiden laatu ja luonteenomaisuus varmistetaan analyyttisellä ja aistinvaraisella tutkimuksella.

4.5. *Tuotantomenetelmä*

Maidon tuotannon sekä juuston valmistuksen ja kypsytyksen on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Valmistus tapahtuu yhä samoin menetelmin kuin aiemmin: juustomassasta lasketaan hera ja massa laitetaan muotteihin, se kuivasuolataan käsin kahdessa vaiheessa ja sitä käännellään usein. Sen jälkeen siihen pistellään metallisauvoilla reikiä, jolloin massa saa ilmaa ja *Penicillium glaucum* -homeitiöt pääsevät kehittymään. Sen jälkeen juustoa kypsytetään kellareissa, isoja juustoja vähintään neljä viikkoa ja pieniä vähintään kaksi viikkoa.

4.6. *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*

Bleu d'Auvergne -juusto on peräisin 1800-luvun alusta, jolloin sitä valmistettiin Massif Centralin tuliperäisellä ylängöllä. Sen maine kiiri nopeasti Pariisiin, jossa tunnettu laulaja Francisque Bathol esitti siitä ylistyslauluja vuonna 1879. Bleu d'Auvergne -juustolle haettiin alkuperänimitystä vuonna 1972, ja se myönnettiin vuonna 1975.

Bleu d'Auvergne -juustoa tuotetaan ainutlaatuisella alueella, jonka maa on tuliperäistä ja graniittipitoista. Maaperässä on paljon hivenaineita, ja ilmasto on ankara, minkä vuoksi alueelle on kehittynyt hyvin erityislaatuinen kasvisto, joka vaikuttaa myös Bleu d'Auvergnen luonteenomaisuuteen. Siihen vaikuttaa myös erityisten, Bleu d'Auvergnen tarkistetun alkuperänimityksen alueella kehitettyjen ja tuotettujen penisilliinikantojen käyttö. Heranlaskemismenetelmien sekä käsin suolaamisen ansiosta Bleu d'Auvergnen sinivihreät juovat ovat hyvin ohuita ja jakautuneet tasaisesti juustomassaan. Tämä erottaa Bleu d'Auvergnen muista sinihomejuustoista.

4.7. *Valvontaelin*

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

Osoite: 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Puhelin: 01 53 89 80 00

Faksi: 01 53 89 80 60

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité on maatalousministeriön alainen hallinnollinen julkinen laitos, joka on oikeudelliselta muodoltaan oikeushenkilö.

INAO on vastuussa alkuperänimityksellä suojattujen tuotteiden tuotanto-olosuhteiden valvonnasta.

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

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

Puhelin: 01 44 87 17 17

Faksi: (33) 144 97 30 37

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

DGCCRF on Ranskan talous-, teollisuus- ja työvoimaministeriön yksikkö.

4.8. *Merkinnät*

Juustot on pakattava alumiinipaperiin.

Velvoite käyttää tuotteen alkuperänimitystä.