VERORDENING (EG) Nr. 1259/2008 VAN DE COMMISSIE

van 16 december 2008

houdende goedkeuring van minimale wijzigingen van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Bleu d'Auvergne (BOB))

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name op artikel 9, lid 2, tweede zin,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) De Commissie heeft overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 de aanvraag van Frankrijk beoordeeld voor de goedkeuring van een wijziging van onderdelen van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Bleu d'Auvergne", die bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie ([2]) is geregistreerd.

(2) De aanvraag betreft een wijziging van het productdossier waarbij de voorwaarden voor de toepassing van behandelingen en toevoegingen ten aanzien van de melk en bij de vervaardiging van de Bleu d'Auvergne nader worden omschreven. Door deze handelwijze wordt gewaarborgd dat de essentiële kenmerken van de benaming behouden blijven.

(3) De Commissie heeft de betrokken wijziging onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 510/2006, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 5, 6 en 7 van die verordening omschreven procedure.

(4) Overeenkomstig artikel 18, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1898/2006 van de Commissie ([3]) en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 dient een samenvatting van het productdossier te worden bekendgemaakt,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Bleu d'Auvergne" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

De geconsolideerde samenvatting, die de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 16 december 2008.

Voor de Commissie
Mariann FISCHER BOEL
Lid van de Commissie

([1]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
([2]) PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1.
([3]) PB L 369 van 23.12.2006, blz. 1.

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Bleu d'Auvergne" worden goedgekeurd:

„Werkwijze voor het verkrijgen van het product":

Punt 5 van het productdossier over de beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product wordt aangevuld met de volgende bepalingen:

„(…) Voor het laten stremmen van de melk mag uitsluitend leb worden toegevoegd.

Het concentreren van de melk door de gedeeltelijke verwijdering van het waterige gedeelte vóór de stremming is verboden.

Naast op zuivel gebaseerde ingrediënten zijn de enige ingrediënten, technische hulpmiddelen of additieven die aan de melk mogen worden toegevoegd of die tijdens de bereiding mogen worden gebruikt, leb, onschadelijke culturen van bacteriën, gist en schimmels, calciumchloride en zout.

(…) Het is verboden op zuivel gebaseerde ingrediënten, producten in bereiding, wrongel en verse kaas onder het vriespunt te bewaren.

(…) Het is verboden verse en rijpende kazen onder gemodificeerde atmosfeer te bewaren.".

BIJLAGE II

SAMENVATTING

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

„BLEU D'AUVERGNE"

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

BOB (X) BGA ( )

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat**

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

Adres: 51, rue d'Anjou — 75008 Paris

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Groepering**

Naam: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Adres: Mairie — 15400 Riom-ès-Montagnes

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

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

E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ( )

3. **Productcategorie**

Categorie 1.3 — Kaas

4. **Productdossier** (samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam*

„Bleu d'Auvergne"

4.2. *Beschrijving*

Blauwgeaderde kaas van koemelk in de vorm van een platte cilinder en met een natuurlijke schimmelkorst. Groot formaat van 2 tot 3 kg met een diameter van ongeveer 20 cm. Klein formaat van 1 kg, 500 g of 350 g.

Het vetgehalte bedraagt ten minste 50 % en het drogestofgehalte niet minder dan 52 %.

4.3. *Geografisch gebied*

Het hart van het Centraal Massief dat het grondgebied van de volgende gemeenten omvat:

Departement Puy-de-Dôme: Alle gemeenten

Departement Cantal: Alle gemeenten

Departement Haute-Loire:

Arrondissement Brioude: Alle gemeenten

Departement Aveyron:

De kantons Mur-de-Barrez en Sainte-Geneviève-sur-Argence: alle gemeenten

Departement Corrèze:

De kantons Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est en Ussel-Ouest: alle gemeenten

Departement Lot:

De kantons Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac en Vayrac: alle gemeenten

Kanton Livernon: de gemeenten Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon en Sonac

Kanton Souillac: de gemeenten Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac en Saint-Sozy

Departement Lozère:

De kantons Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère en Saint-Chély-d'Apcher: alle gemeenten

4.4. *Bewijs van de oorsprong*

Elke melkproducent, elk verwerkingsbedrijf en elk rijpingsbedrijf vult een „verklaring van geschiktheid" in die wordt geregistreerd door de diensten van het INAO en aan de hand waarvan de laatstgenoemde alle ondernemers kan identificeren. De ondernemers dienen registers bij te houden voor het INAO, evenals alle documenten die nodig zijn voor de controle van de oorsprong, de kwaliteit en de omstandigheden van de productie van de melk en de kazen.

De kwaliteit en de typische kenmerken van een product met een oorsprongsbenaming worden gecontroleerd aan de hand van een analytisch en organoleptisch onderzoek.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De melkproductie en de fabricage en de rijping van de kazen moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

De fabricage omvat nog steeds dezelfde procedés als vroeger: uitlekken van de wrongel, in een vorm plaatsen, tweemaal handmatig zouten met droog, grof zout waarbij de kaas diverse malen wordt omgedraaid, vervolgens prikken van het zuivel met lange naalden waardoor er lucht bijkomt die maakt dat de *Penicillium glaucum* zich kan ontwikkelen. Daarna de rijping in kelders, minimaal vier weken voor de grote formaten en minimaal twee weken voor de kleine formaten.

4.6. *Verband*

De oorsprong van deze kaas gaat terug tot het begin van de negentiende eeuw toen hij op de hoge vulkanische gronden van het Centraal Massief werd vervaardigd. Zijn faam verspreidt zich snel tot in Parijs waar de chansonnier Francisque Bethol in 1879 de lof van deze kaas bezingt. De Bleu d'Auvergne verkrijgt de Appellation d'Origine in maart 1975 nadat daartoe in 1972 het verzoek is gedaan.

Het productiegebied van de Bleu d'Auvergne vormt een oorspronkelijk geheel dat gekenmerkt wordt door vulkanische en granietbodems die rijk zijn aan sporenelementen, en een guur klimaat. Op deze bodems groeit een zeer specifieke flora die bijdraagt tot de typische kenmerken van de Bleu d'Auvergne waarvan de karakteristieke eigenschappen worden versterkt door het gebruik van specifieke *Penicillium*-stammen die ontwikkeld en geproduceerd worden in het gebied van de AOC Bleu d'Auvergne. De methodes voor het uitlekken van de wrongel en het zouten met de hand zorgen voor zeer fijne aders in de Bleu d'Auvergne, die gelijkmatig over de hele massa zijn verspreid. Hierdoor onderscheidt deze kaas zich van andere blauwschimmelkazen.

4.7. *Controlestructuur*

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

Adres: 51, rue d'Anjou — 75008 Paris

Tel.: 01.53.89.80.00

Fax: 01.53.89.80.60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Het Institut National de l'Origine et de la Qualité is een bestuursrechtelijke openbare instelling met rechtspersoonlijkheid die onder het ministerie van Landbouw valt.

Het INAO is verantwoordelijk voor de controle van de productievoorwaarden van de producten met een oorsprongsbenaming.

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

Adres: 59, Boulevard Vincent Auriol — 75703 Paris Cedex 13

Tel.: 01.44.87.17.17

Fax: 01.44.97.30.37

E-mail: info@inao.gouv.fr

Het DGCCRF is een dienst van het ministerie van Economische Zaken, Industrie en Werkgelegenheid.

4.8. *Etikettering*

De kazen moeten in aluminiumpapier worden gewikkeld.

Het is verplicht de benaming aan te brengen.