REGULAMENTO (CE) N.º 1259/2008 DA COMISSÃO

de 16 de Dezembro de 2008

que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Bleu d'Auvergne (DOP)]

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o n.º 2, segunda frase, do artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o n.º 1, primeiro parágrafo, do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e ao abrigo do n.º 2 do artigo 17.º do referido regulamento, a Comissão examinou o pedido da França tendo em vista a aprovação de uma alteração do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Bleu d'Auvergne», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão [2].

(2) O pedido visa alterar o caderno de especificações, precisando as condições de utilização dos tratamentos e aditivos nos leites e no fabrico do «Bleu d'Auvergne». Estas práticas asseguram a manutenção das características essenciais da denominação.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento.

(4) Em conformidade com o n.º 2 do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão [3], e em virtude do n.º 2 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, convém publicar uma ficha-resumo do caderno de especificações,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Bleu d'Auvergne» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

A ficha-resumo consolidada com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 16 de Dezembro de 2008.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

---

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

[2] JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

[3] JO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da denominação de origem protegida «*Bleu d'Auvergne*»:

«Método de obtenção»

O ponto 5 do caderno de especificações relativo à descrição do método de obtenção do produto é completado pelas seguintes disposições:

«(…) A coagulação dos leites é realizada exclusivamente com coalho.

É proibida a concentração do leite por eliminação parcial da parte aquosa antes da coagulação.

Além das matérias-primas lácteas, os únicos ingredientes, auxiliares de fabrico ou aditivos autorizados nos leites e durante a transformação são o coalho, as culturas inofensivas de bactérias, as leveduras, os bolores, o cloreto de cálcio e o sal.

(…) É proibida a conservação a uma temperatura negativa das matérias-primas lácteas, dos produtos em transformação, da coalhada e do queijo fresco.

(…) É proibida a conservação em atmosfera modificada dos queijos frescos e dos queijos em processo de cura.»

ANEXO II

FICHA-RESUMO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«BLEU D'AUVERGNE»

N.º CE: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

DOP (X) IGP ( )

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. **Serviço competente do Estado-Membro**

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

Endereço: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Agrupamento**

Nome: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Endereço: Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes

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

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

E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ( )

3. **Tipo de produto**

Classe 1.3 – Queijos

4. **Caderno de especificações** [resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. *Nome*

«Bleu d'Auvergne»

4.2. *Descrição*

Queijo de leite de vaca, de pasta azul, em forma de cilindro achatado, cuja casca, natural, apresenta uma flora superficial de bolores. O formato grande tem entre 2 a 3 kg e cerca de 20 cm de diâmetro e o pequeno 1 kg, 500 g ou 350 g.

O teor de matéria gorda é de, pelo menos, 50 % e o teor de matéria seca não inferior a 52 %.

4.3. *Área geográfica*

Centro do Massif Central, constituído pelo território dos seguintes municípios:

Departamento do Puy-de-Dôme: todos os municípios

Departamento de Cantal: todos os municípios

Departamento de Haute-Loire:

Arrondissement de Brioude: todos os municípios

Departamento de Aveyron:

Cantões de Mur-de-Barrez e Sainte-Geneviève-sur-Argence: todos os municípios

Departamento de Corrèze:

Cantões de Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est e Ussel-Ouest: todos os municípios

Departamento de Lot

Cantões de Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Souscey-rac e Vayrac: todos os municípios

Cantão de Livernon: municípios de Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon e Sonac

Cantão de Souillac: municípios de Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac e Saint-Sozy

Departamento de Lozère:

Cantões de Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint--Amans-la-Lozère e Saint-Chély-d'Apcher: todos os municípios.

4.4. *Prova de origem*

Cada produtor de leite, unidade de transformação e unidade de cura preenche uma «declaração de aptidão», registada pelos serviços do I.N.A.O., que permite a estes últimos identificar todos os operadores. Cada operador deve manter à disposição do I.N.A.O. os registos e outros documentos necessários ao controlo da origem, da qualidade e das condições de produção do leite e do queijo.

No âmbito do controlo das características do produto com denominação de origem, um exame analítico e organoléptico visa assegurar a qualidade e tipicidade dos produtos examinados.

4.5. *Método de obtenção*

A produção do leite e o fabrico e cura dos queijos devem ser realizados na área geográfica.

O fabrico obedece às mesmas operações que no passado: escorrimento da coalhada, colocação em formas, salga à mão, em duas fases, com sal grosso seco, várias viragens, em seguida perfuração com agulhas longas (este arejamento da pasta permite o desenvolvimento de *penicillium glaucum*). Cura em caves, durante, no mínimo, 4 semanas para os grandes formatos e 2 semanas para os pequenos.

4.6. *Relação*

A origem deste queijo remonta ao início do século XIX, quando era fabricado nas altas terras vulcânicas do Massif Central. A sua reputação estendeu-se rapidamente a Paris, onde, em 1879, o cantor Francisque Bathol não lhe poupou elogios. A denominação de origem do «Bleu d'Auvergne» foi solicitada em 1972 e obtida em Março de 1975.

A zona de produção do «Bleu d'Auvergne» forma um conjunto original caracterizado por solos vulcânicos e graníticos, ricos em oligoelementos, e um clima rude. Daqui resulta uma flora muito particular que contribui para a especificidade do «Bleu d'Auvergne», cuja tipicidade é reforçada pela utilização de estirpes de *penicillium* específicas, desenvolvidas e produzidas na zona da DOP «Bleu d'Auvergne». Os métodos de escorrimento da coalhada e a salga à mão conferem ao Bleu d'Auvergne um aspecto marmoreado (pasta azul) muito delicado, repartido uniformemente na massa, que o diferencia dos outros queijos azuis.

4.7. *Estrutura de controlo*

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

Endereço: 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Telefone: 01.53.89.80.00

Fax: 01.53.89.80.60

E-mail: info@inao.gouv.fr

O *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade) é um estabelecimento público administrativo, com personalidade jurídica, sob tutela do Ministério da Agricultura.

O controlo das condições de produção dos produtos que beneficiam de uma denominação de origem é da responsabilidade do I.N.A.O.

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

Endereço: 59, Boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS Cedex 13

Telefone: 01.44.87.17.17

Fax: 01.44.97.30.37

E-mail: info@inao.gouv.fr

A D.G.C.C.R.F. é um serviço do Ministério da Economia, da Indústria e do Emprego.

4.8. *Rotulagem*

Os queijos são obrigatoriamente envolvidos em folha de alumínio.

Obrigação de indicar o nome da denominação.