REGULAMENTUL (CE) NR. 1259/2008 AL COMISIEI

din 16 decembrie 2008

de aprobare a unor modificări minore la caietul de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Bleu d'Auvergne (DOP)]

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1], în special articolul 9 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din regulamentul respectiv, Comisia a analizat cererea Franței de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Bleu d'Auvergne", înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 1107/96 al Comisiei [2].

(2) Cererea are drept scop modificarea caietului de sarcini prin precizarea condițiilor de utilizare a tratamentelor și a aditivilor în lapte și la fabricarea brânzei Bleu d'Auvergne. Practicile respective garantează menținerea caracteristicilor esențiale ale denumirii.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolele 5, 6 și 7 din respectivul regulament.

(4) În conformitate cu articolul 18 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1898/2006 al Comisiei [3] și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, trebuie să se publice un rezumat al caietului de sarcini,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Bleu d'Auvergne" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Rezumatul consolidat care reia principalele elemente ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 16 decembrie 2008.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

[1] JO L 93, 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 148, 21.6.1996, p. 1.
[3] JO L 369, 23.12.2006, p. 1.

ANEXA I

Se aprobă următoarele modificări la caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Bleu d'Auvergne":

„Metoda obținerii"

Punctul 5 din caietul de sarcini cu privire la descrierea metodei de obținere a produsului este completat de dispozițiile care urmează:

„[…] Operațiunea de coagulare a laptelui trebuie realizată exclusiv cu cheag.

Se interzice concentrarea laptelui prin eliminarea parțială a părții apoase înainte de coagulare.

În afară de materiile prime lactate, singurele ingrediente, adjuvanți tehnologici sau aditivi autorizați în lapte și pe parcursul preparării sunt cheagul, culturile inofensive de bacterii, de drojdii și de mucegaiuri, clorura de calciu și sarea.

[…] Se interzice conservarea prin menținere la o temperatură negativă a materiilor prime lactate, a produselor în curs de fabricare, a cașului sau a brânzei proaspete.

[…] Se interzice conservarea sub atmosferă modificată a brânzeturilor proaspete și a brânzeturilor în curs de maturare."

ANEXA II

REZUMAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„BLEU D'AUVERGNE"

Nr. CE No: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

DOP (X) IGP ( )

Acest rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. **Autoritatea competentă din statul membru**

Denumire Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (Institutul Național pentru Denumirea de Origine și Calitate)

Adresă: 51, rue d'Anjou – F-75008 Paris

Tel. (33) 153 89 80 00

Fax (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Grup**

Denumire Syndicat interprofessionnel régional du Bleu d'Auvergne

Adresă: Mairie – F-15400 Riom-ès-Montagnes

Tel. (33) 471 78 11 98

Fax (33) 471 78 11 98

E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr

Componență Producători/prelucrători (X) Alte categorii ( )

3. **Tip de produs**

Clasa 1.3 — Brânzeturi

4. **Caiet de sarcini** [rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. *Denumire*

„Bleu d'Auvergne"

4.2. *Descriere*

Brânză cu mucegai din lapte de vacă, sub formă de cilindru plat și cu un înveliș de mucegai natural. Un format mare de 2 până la 3 kg și de aproximativ 20 cm în diametru. Un format mic de 1 kg, 500 g sau 350 g.

Conținutul de materie grasă este de cel puțin 50 %, iar conținutul de substanță uscată nu este inferior valorii de 52 %.

4.3. *Aria geografică*

Centrul Masivului Central, constituit din teritoriul următoarelor comune:

Departamentul Puy-de-Dôme: toate comunele

Departamentul Cantal: toate comunele

Departamentul Haute-Loire:

Arondismentul Brioude: toate comunele

Departamentul Aveyron:

Cantoanele Mur-de-Barrez și Sainte-Geneviève-sur-Argence: toate comunele

Departamentul Corrèze:

Cantoanele Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est și Ussel-Ouest: toate comunele

Departamentul Lot:

Cantoanele Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac și Vayrac: toate comunele

Cantonul Livernon: comunele Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon și Sonac

Cantonul Souillac: comunele Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac și Saint-Sozy

Departamentul Lozère:

Cantoanele Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère și Saint-Chély-d'Apcher: toate comunele.

4.4. *Dovada originii*

Fiecare producător de lapte, fiecare atelier de prelucrare și fiecare atelier de maturare completează o „declarație de aptitudine" înregistrată de serviciile INAO (Institutul național al denumirilor de origine), care permite acestui organism să identifice toți operatorii. Aceștia trebuie să pună la dispoziția INAO registre și orice alte documente necesare pentru controlul originii, al calității și al condițiilor de producție a laptelui și a brânzeturilor.

În cadrul controlului efectuat cu privire la caracteristicile produsului cu denumirea de origine, se realizează un test analitic și organoleptic care are scopul de a garanta calitatea și caracteristicile tipice ale produselor testate.

4.5. *Metodă de obținere*

Producția de lapte, prepararea și maturarea brânzeturilor trebuie să fie efectuate în cadrul ariei geografice.

Prepararea constă în aceleași operații efectuate în trecut: scurgerea cașului, turnatul în forme, sărarea manuală, în două etape, cu sare grunjoasă uscată, cu expuneri alternative de pe-o parte pe alta, apoi perforarea cu ace lungi, această aerare a brânzei permițând dezvoltarea bacteriei *Penicillium glaucum*. Apoi maturarea în pivniță, cel puțin 4 săptămâni pentru brânzeturile în format mare și cel puțin 2 săptămâni pentru cele în format mic.

4.6. *Legătură*

Originea acestui tip de brânză a fost consemnată la începutul secolului al XIX-lea, atunci când era preparat pe terenurile vulcanice de la mare altitudine din Masivul Central. Reputația sa ajunge rapid până la Paris, unde, în 1879, cabaretistul Francisque Bathol îi celebrează meritele. Brânza Bleu d'Auvergne obține denumirea de origine în martie 1975, după depunerea unei cereri în acest scop în 1972.

Zona de producție a brânzei Bleu d'Auvergne constituie un ansamblu original caracterizat prin soluri vulcanice și granitice, bogate în oligoelemente, printr-un climat aspru, toate acestea contribuind la existența unei flore speciale, care contribuie la specificitatea brânzei Bleu d'Auvergne. Caracteristicile tipice ale acesteia sunt valorificate prin utilizarea unor sușe specifice de *Penicillium*, dezvoltate și produse în zona DOC Bleu d'Auvergne. Metodele de scurgere a cașului și sărarea manuală conferă brânzei Bleu d'Auvergne o textură a mucegaiurilor foarte fină, răspândită în mod uniform în toată masa, ceea ce o diferențiază de alte tipuri de brânză cu mucegai.

4.7. *Organism de control*

Denumire Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresă: 51, rue d'Anjou – F-75008 PARIS

Tel. (33) 153 89 80 00

Fax (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité este un organism public administrativ, cu personalitate juridică, sub tutela Ministerului Agriculturii.

INAO este organismul responsabil cu controlul condițiilor de producție a produselor care beneficiază de o denumire de origine.

Denumire Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresă: 59, boulevard Vincent Auriol – F-75703 PARIS Cedex 13

Tel. (33) 144 87 17 17

Fax (33) 144 97 30 37

E-mail: info@inao.gouv.fr

DGCCRF este un serviciu al Ministerului Economiei, Industriei și Forței de Muncă.

4.8. *Etichetare*

Este obligatoriu ca brânzeturile să fie înfășurate în folie de aluminiu.

Este obligatorie purtarea denumirii de origine.