NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1259/2008

zo 16. decembra 2008,

ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Bleu d'Auvergne (CHOP)]

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([1]), a najmä na jeho článok 9 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

(1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 a so zreteľom na článok 17 ods. 2 uvedeného nariadenia Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny a doplnenia prvkov špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Bleu d'Auvergne" zapísaného nariadením Komisie (ES) č. 1107/96 ([2]).

(2) Cieľom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu spresnením podmienok používania spracovateľských postupov a prísad do mlieka a pri výrobe syra Bleu d'Auvergne. Týmito postupmi sa zaisťuje zachovanie hlavných charakteristík označenia.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Keďže zmena a doplnenie v zmysle článku 9 nariadenia Komisie (ES) č. 510/2006 sú malé, Komisia ich môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia.

(4) V súlade s článkom 18 ods. 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1898/2006 ([3]) a v zmysle článku 17 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 by sa zhrnutie špecifikácie malo uverejniť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Bleu d'Auvergne" sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Upravené zhrnutie hlavných prvkov špecifikácie je uvedené v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 16. decembra 2008

Za Komisiu

Mariann FISCHER BOEL

členka Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.
([3]) Ú. v. EÚ L 369, 23.12.2006, s. 1.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Bleu d'Auvergne“:

„Spôsob výroby“

Bod 5 špecifikácie týkajúci sa opisu spôsobu výroby sa dopĺňa takto:

„(…) Syrenie mlieka sa vykonáva výlučne s použitím syridla.

Zhusťovanie mlieka čiastočným odstránením vodnatej časti pred koaguláciou je zakázané.

Okrem mliečnych surovín sú v mlieku jedinými povolenými prímesami alebo pomocnými látkami alebo prísadami a počas výroby syra syridlo, kultúry baktérií, kvasiniek, plesní, ktorých neškodnosť bola preukázaná, chlorid vápenatý a soľ.

(…) Uchovávanie mliečnych surovín, výrobkov počas výroby, syreniny alebo čerstvého syra prostredníctvom ich udržiavania pri mínusovej teplote je zakázané.

(…) Uchovávanie čerstvých syrov a zrejúcich syrov v zmenenej atmosfére je zakázané.“

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„BLEU D'AUVERGNE"

ES č.: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

CHOP (X) **CHZO ( )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. **Príslušný orgán v členskom štáte**

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

Adresa: 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. **Skupina**

Názov: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Adresa: 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

Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) ostatní ( )

3. **Druh výrobku**

Trieda 1.3 – Syry

4. **Špecifikácia** (prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. *Meno*

„Bleu d'Auvergne"

4.2. *Opis*

Syr z kravského mlieka s modrou plesňou v tvare sploštěného valca s prírodnou plesňou na povrchu. Veľký syr od 2 kg do 3 kg a priemer približne 20 cm. Malý syr 1 kg, 500 g alebo 350 g.

Obsah tuku je minimálne 50 % a obsah sušiny nie je menší ako 52 %.

4.3. *Zemepisná oblasť*

Stred oblasti Massif Central, ktorý tvoria tieto obce:

Departmán Puy-de-Dôme: všetky obce.

Departmán Cantal: všetky obce.

Departmán Haute-Loire:

Okres Brioude: všetky obce.

Departmán Aveyron:

Kantóny Mur-de-Barrez a Sainte-Geneviève-sur-Argence: všetky obce.

Departmán Corrèze:

Kantóny Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est a Ussel-Ouest: všetky obce.

Departmán Lot:

Kantóny Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac a Vayrac: všetky obce.

Kantón Livernon: obce Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon et Sonac.

Kantón Souillac: obce Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac a Saint-Sozy.

Departmán Lozère:

Kantóny Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère a Saint-Chély-d'Apcher: všetky obce.

4.4. *Dôkaz o pôvode*

Každý výrobca mlieka, každá prevádzka na spracovanie syra a každá prevádzka na zretie syra vyplní „vyhlásenie o spôsobilosti" zaregistrované orgánmi INAO, na základe ktorého môže INAO identifikovať všetky hospodárske subjekty. Uvedené hospodárske subjekty musia pre INAO sprístupniť záznamy a všetku dokumentáciu potrebnú na kontrolu pôvodu, kvality a výrobných podmienok mlieka a syrov.

V rámci kontroly charakteristík výrobku označenia pôvodu má analytická a organoleptická skúška zaručiť kvalitu a typické vlastnosti skúšaných výrobkov.

4.5. *Spôsob výroby*

Výroba mlieka, výroba a zrenie syrov sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti.

Výroba stále zahŕňa tie isté činnosti ako v minulosti: odkvapkávanie syreniny, vloženie do foriem, dvakrát ručné solenie hrubou suchou soľou, niekoľkonásobné otočenie, potom prepichovanie dlhými ihlicami. Tento prístup vzduchu do syra umožňuje vytvoriť *penicillium glaucum*. Nasleduje zrenie v pivnici, pri veľkých syroch minimálne 4 týždne a pri malých syroch minimálne 2 týždne.

4.6. *Spojenie*

Pôvod syra siaha do začiatku 19. storočia, keď sa vyrábal na vulkanických vysočinách oblasti Massif Central. Jeho povesť sa doniesla až do Paríža, kde naň v roku 1879 spieval chvály Francisque Bathol. Žiadosť o označenie pôvodu bola podaná v roku 1972 a Bleu d'Auvergne získal označenie pôvodu v marci 1975.

Oblasť výroby Bleu d'Auvergne tvorí územie charakterizované vulkanickými a žulovými pôdami bohatými na minerály a drsné podnebie, v ktorom rastú len veľmi osobitné rastliny. Tie prispievajú k osobitosti syra Bleu d'Auvergne, ktorý je typický tým, že sa pri jeho výrobe používajú osobitné kmene penicilínu, ktoré sa vyvíjajú a produkujú v oblasti CHOP syra Bleu d'Auvergne. Spôsob oddelenia srvátky od syreniny, ako aj ručné solenie dodávajú syru Bleu d'Auvergne veľmi jemnú pleseň, rovnomerne rozloženú v celej hmote, ktorou sa tento syr líši od ostatných syrov s modrou plesňou.

4.7. *Kontrolný orgán*

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

Adresa: 51 rue d'Anjou 75008 Paris

Tel.: 01 53 89 80 00

Fax: 01 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité (Národný inštitút pre označenia pôvodu a kvalitu) je verejný administratívny úrad s právnou subjektivitou pod dohľadom ministerstva poľnohospodárstva.

Inštitút INAO je zodpovedný za kontrolu podmienok pri výrobe výrobkov s označením pôvodu.

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

Adresa: 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

DGCCRF je oddelenie ministerstva hospodárstva, financií a priemyslu.

4.8. *Označenie*

Syry musia byť povinne zabalené do alobalu.

Musí byť na nich uvedený názov označenia.