UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1259/2008

z dne 16. decembra 2008

o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v Registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Bleu d'Auvergne (ZOP))

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ([1]) in zlasti drugega stavka člena 9(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) in člena 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija pregledala zahtevek Francije za odobritev spremembe v specifikaciji zaščitene označbe porekla „Bleu d'Auvergne", registrirani z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 ([2]).

(2) Namen zahtevka je spremeniti specifikacijo z natančno določitvijo pogojev uporabe obdelovalnih postopkov in aditivov pri mleku in med proizvodnjo Bleu d'Auvergne. Te prakse zagotavljajo ohranjanje bistvenih lastnosti označbe.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker gre v smislu člena 9 Uredbe (ES) št. 510/2006 za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 5, 6 in 7 navedene uredbe.

(4) V skladu s členom 18(2) Uredbe Komisije (ES) št. 1898/2006 ([3]) in členom 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je treba objaviti povzetek specifikacije –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija označbe porekla „Bleu d'Auvergne" se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščeni povzetek z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 16. decembra 2008

Za Komisijo
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

([1]) UL L 93, 31.3.2006, str. 12.
([2]) UL L 148, 21.6.1996, str. 1.
([3]) UL L 369, 23.12.2006, str. 1.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Bleu d'Auvergne“ se odobrijo naslednje spremembe:

„Metoda pridobivanja“

Točka 5 specifikacije glede opisa metode pridobivanja proizvoda se dopolni z naslednjimi določbami:

„(…) Usirjanje mleka je treba izvesti izključno s sirilom.

Zgoščevanje mleka z delnim odstranjevanjem vode pred usirjenjem je prepovedano.

Poleg mlečnih surovin so edine dovoljene sestavine ali pomožne sestavine proizvodnje ali dovoljeni aditivi v mleku in med proizvodnim postopkom sirilo, neškodljive kulture bakterij, kvas, plesni, kalcijev klorid in sol.

(…) Shranjevanje mlečnih surovin, proizvodov med proizvodnim postopkom, sirnine ali svežega sira na temperaturi pod ničlo je prepovedano.

(…) Shranjevanje svežega sira in sira med zorenjem v prilagojeni atmosferi je prepovedano.“

PRILOGA II

POVZETEK

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„BLEU D'AUVERGNE“

ES št.: FR-PDO-0117-0107/29.3.2006

ZOP (X) ZGO ( )

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. **Pristojna služba v državi članici**

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

Naslov: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Tel.: (33-1) 53 89 80 00

Telefaks: (33-1) 53 89 80 60

E-naslov: info@inao.gouv.fr

2. **Vlagatelj**

Naziv: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Naslov: Mairie, 15400 Riom-ès-Montagnes

Tel.: (33-4) 71 78 11 98

Telefaks: (33-4) 71 78 11 98

E-naslov: bleudauvergne@wanadoo.fr

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ( )

3. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.3 – Siri

4. **Specifikacija** (povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. *Ime*

„Bleu d'Auvergne“

4.2. *Opis*

Sir iz kravjega mleka z modrimi žilami, cilindrične oblike s skorjo z naravno plesnijo. Obstaja 2 do 3 kg sir približno 20 cm premera. Mali siri tehtajo 1 kg, 500 g ali 350 g.

Vsebnost maščob je najmanj 50 % in vsebnost suhe snovi najmanj 52 %.

4.3. *Geografsko območje*

Osrednji Massif Central vsebuje naslednje občine:

Departma Puy-de-Dôme: vse občine

Departma Cantal: vse občine

Departma Haute-Loire:

Okrožje Brioude: vse občine

Departma Aveyron:

Kantoni Mur-de-Barrez in Sainte-Geneviève-sur-Argence: vse občine

Departma Corrèze:

Kantoni Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est in Ussel-Ouest: vse občine

Departma Lot:

Kantoni Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac in Vayrac: vse občine

Kanton Livernon: občine Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon in Sonac

Kanton Souillac: občine Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac in Saint-Sozy

Departma Lozère:

Kantoni Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère in Saint-Chély-d'Apcher: vse občine

4.4. *Dokazilo o poreklu*

Vsak proizvajalec mleka ter vsak obrat, v katerem poteka predelovanje ali zorenje, izpolni „izjavo o usposobljenosti", ki jo registrirajo službe INAO, in ki temu organu omogoča ugotavljanje istovetnosti vseh proizvajalcev. Ti morajo imeti za INAO na voljo registre in vse dokumente, potrebne za nadzor porekla, kakovosti ter razmer, v katerih poteka proizvodnja mleka in sirov.

Pri nadzoru značilnosti proizvoda z zaščiteno označbo porekla se izvaja analitični in organoleptični preskus, katerega namen je zagotoviti kakovost in tipične značilnosti preskušenih proizvodov.

4.5. *Metoda pridobivanja*

Proizvodnja mleka, njegova predelava v sir in zorenje morajo potekati znotraj geografskega območja.

Izdelava vključuje iste operacije kot v preteklosti: odcejanje sirnine, položitev v modele, ročno soljenje v dveh etapah s suho debelo soljo, sir se večkrat obrne, z dolgimi iglami se prebode. To zračenje testa omogoča razvoj plesni *Penicillium glaucum*. Nato se sir zori v kleteh, veliki sir najmanj štiri tedne in mali sir najmanj dva tedna.

4.6. *Povezava*

Ta sir izvira iz 19. stoletja, ko so sir izdelovali na vulkanski gorski verigi Massif Central. Njegov sloves se je hitro razširil do Pariza, kjer mu je leta 1879 pel slavo pevec Francisque Bethol. Sir Bleu d'Auvergne je dobil označbo porekla marca 1975 po zahtevku iz leta 1972.

Območje proizvodnje Bleu d'Auvergne je edinstveno, zanj so značilna vulkanska in granitna tla, bogata z oligoelementi, in ostro podnebje. Vse to določa posebno rastlinstvo, ki prispeva k posebnostim sira Bleu d'Auvergne, katerega tipičnost so žile posebne plesni, razvite in proizvedene v območju AOC Bleu d'Auvergne. Metode odcejanja sirnine in ročno soljenje dajejo siru Bleu d'Auvergne poseben marmorni vzorec, ki je enakomerno razporejen po siru, kar ga ločuje od ostalih modrih sirov.

4.7. *Nadzorni organ*

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

Naslov: 51, rue d'Anjou, 75008 PARIS

Tel.: (33-1) 53 89 80 00

Telefaks: (33-1) 53 89 80 60

E-naslov: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité je javni organ uprave, ki uživa pravice pravne osebe pod nadzorom ministrstva za kmetijstvo.

Za nadzor proizvodnih razmer proizvodov z označbo porekla je odgovoren INAO.

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

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

Tel.: (33-1) 44 87 17 17

Telefaks: (33-1) 44 97 30 37

E-naslov: info@inao.gouv.fr

DGCCRF je služba francoskega ministrstva za gospodarstvo, industrijo in zaposlovanje.

4.8. *Označevanje:*

Siri so obvezno zaviti v srebrni papir.

Obvezno mora biti navedeno ime označbe.