KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1259/2008

av den 16 december 2008

om godkännande av mindre ändringar av produktspecifikationen för en skyddad beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (”Bleu d’Auvergne” [SUB])

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 9.2 andra meningen, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 och artikel 17.2 i samma förordning har kommissionen granskat Frankrikes begäran om godkännande av en ändring av uppgifterna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bleu d’Auvergne”, som registrerats genom kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 [2].

(2) Syftet med begäran är att produktspecifikationen ska ändras genom att man preciserar villkoren för användning av behandlingsmetoder och tillsatser i mjölken och vid tillverkning av ”Bleu d’Auvergne”. Dessa metoder garanterar att beteckningens grundläggande egenskaper bevaras.

(3) Kommissionen har granskat denna ändring och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en ”mindre” ändring enligt artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006 får kommissionen godkänna den utan det förfarande som anges i artiklarna 5, 6 och 7 i den förordningen.

(4) I enlighet med artikel 18.2 i kommissionens förordning (EG) nr 1898/2006 [3] och artikel 17.2 i förordning (EG) nr 510/2006 bör en sammanfattning av produktspecifikationen offentliggöras.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikation för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bleu d’Auvergne” ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

En sammanfattning av innehållet i produktspecifikationen finns i bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 16 december 2008.

På kommissionens vägnar
Mariann FISCHER BOEL
Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] EGT L 148, 21.6.1996, s. 1.
[3] EUT L 369, 23.12.2006, s. 1.

BILAGA I

I produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bleu d’Auvergne” godkänns följande ändringar:

”Framställningsmetod”

Punkt 5 i produktspecifikationen som beskriver framställningsmetoden ska kompletteras med följande:

”(…) Löpläggningen får uteslutande ske med hjälp av löpe.

Det är inte tillåtet att koncentrera mjölken genom att reducera vattenhalten före koaguleringen.

Utöver mjölkråvaror får endast löpe, oskadliga bakteriekulturer, jäst, mögelkulturer, kalciumklorid och salt tillsättas som ingredienser, processtekniska hjälpmedel eller tillsatser i mjölken eller under tillverkningen.

(…) Konservering av mjölkråvaror, produkter under framställning, ostmassa eller färskost vid en temperatur under 0 °C är inte tillåten.

(…) Konservering av färskost eller ost under mognadslagring i förändrad atmosfär är inte tillåten.”

BILAGA II

SAMMANFATTNING

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

”BLEU D’AUVERGNE”

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

SUB (X) SGB ( )

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. **Behörig myndighet i medlemsstaten**

Namn: Institut National de l’Origine et de la Qualité

Adress: 51 rue d’Anjou – 75008 Paris

Tfn (33-1) 53 89 80 00

Fax (33-1) 53 89 80 60

E-post: info@inao.gouv.fr

2. **Grupp**

Namn: Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d’Auvergne

Adress: Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes

Tfn (33-4) 71 78 11 98

Fax (33-4) 71 78 11 98

E-post: bleudauvergne@wanadoo.fr

Sammansättning Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ( )

3. **Produkttyp**

Klass 1.3 – Ost

4. **Produktspecifikation** (sammanfattning av kraven i artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 *Namn*

”Bleu d’Auvergne”

4.2 *Beskrivning*

Blåmögelost som framställs av komjölk. Osten har formen av en platt cylinder och har en naturlig mögeltäckt skorpa. De stora ostarna väger 2–3 kg och har en diameter på ca 20 cm. Det finns också mindre ostar som väger 1 kg, 500 gram eller 350 gram.

Fetthalten uppgår till minst 50 % och torrsubstansen ska utgöra minst 52 %.

4.3 *Geografiskt område*

Hjärtat av Massif Central som omfattar följande kommuner:

Departementet Puy-de-Dôme: Samtliga kommuner.

Departementet Cantal: Samtliga kommuner.

Departementet Haute-Loire:

Distriktet Brioude: Samtliga kommuner.

Departementet Aveyron:

Kantonerna Mur-de-Barrez och Sainte-Geneviève-sur-Argence: Samtliga kommuner.

Departementet Corrèze:

Kantonerna Argentat, Beaulieu-sur-Dordogne, Bort-les-Orgues, Eygurande, Lapleau, la Roche-Canillac, Mercoeur, Meyssac, Neuvic, Saint-Privat, Ussel-Est och Ussel-Ouest: Samtliga kommuner.

Departementet Lot:

Kantonerna Bretenoux, Figeac-Est, Figeac-Ouest, Gramat, Lacapelle-Marival, Latronquière, Martel, Saint-Céré, Sousceyrac och Vayrac: Samtliga kommuner.

Kantonen Livernon: Kommunerna Assier, Issepts, Reyrevignes, Saint-Simon och Sonac.

Kantonen Souillac: Kommunerna Lacave, Mayrac, Meyronne, Pinsac och Saint-Sozy.

Departementet Lozère:

Kantonerna Aumont-Aubrac, Fournels, Grandieu, Langogne, Le Malzieu, Nasbinals, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans-la-Lozère och Saint-Chély-d'Apcher: Samtliga kommuner.

4.4 *Bevis på ursprung*

Mjölkproducenter, förädlingsanläggningar och lagringsanläggningar fyller i en "lämplighetsförsäkran", som registreras hos INAO och som ger detta institut möjlighet att identifiera samtliga aktörer. De ska ställa samtliga register och dokument som behövs för att kontrollera mjölkens och ostarnas ursprung, kvalitet och produktionsförhållanden till INAO:s förfogande.

Som ett led i kontrollen av egenskaperna hos en produkt med ursprungsbeteckning görs en analytisk och organoleptisk undersökning för att garantera produktens kvalitet och typiska egenskaper.

4.5 *Framställningsmetod*

Mjölkproduktionen samt framställningen och mognadslagringen av osten ska ske inom det geografiska området.

Tillverkningen består fortfarande av samma processer som förr: Ostmassan får rinna av, hälls i formar, saltas för hand i två steg med torrt grovt salt och vänds flera gånger. Sedan prickas osten med långa nålar och denna luftning gör att *Penicillium glaucum* utvecklas. Osten lagras sedan i källare. Stora ostar lagras i minst fyra veckor och små ostar i minst två veckor.

4.6 *Samband*

Ostens ursprung går tillbaka till början av 1800-talet då den tillverkades i de högt belägna vulkaniska delarna av Massif Central. Dess rykte spred sig snabbt ända till Paris där sångerskan Francisque Bethol 1879 hyllade osten. "Bleu d'Auvergne" erkändes som ursprungsbeteckning i mars 1975 efter det att en ansökan lämnats in 1972.

Det område där "Bleu d'Auvergne" tillverkas är unikt och kännetecknas av vulkanisk och granithaltig mark, som är rik på spårelement. Klimatet är kärvt. Dessa faktorer skapar en särskild flora som bidrar till ostens särskilda egenskaper. Dess egenskaper förstärks av att det används särskilda penicillinstammar som utvecklats och framställts i området för ursprungsbeteckningen. Metoderna för ostmassans avrinning liksom saltningen för hand ger "Bleu d'Auvergne" en fin marmorering som är jämnt fördelad i massan och som skiljer den från andra blåmögelostar.

4.7 *Kontrollorgan*

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

Adress: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris

Tfn (33-1) 53 89 80 00

Fax (33-1) 53 89 80 60

E-post: info@inao.gouv.fr

INAO är ett offentligt administrativt organ med status som juridisk person, som är underställt jordbruksministeriet.

INAO ansvarar för kontrollen av produktionsvillkoren för produkter med skyddad ursprungsbeteckning.

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

Adress: 59 boulevard Vincent Auriol, F-75703 Paris Cedex 13

Tfn (33-1) 44 87 17 17

Fax (33-1) 44 97 30 37

E-post: info@inao.gouv.fr

DGCCRF är en avdelning inom ekonomi-, industri- och arbetsmarknadsministeriet.

4.8 *Märkning*

Ostarna måste lindas in i aluminiumfolie.

Produkterna måste vara märkta med produktens namn.