РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 115/2009 НА КОМИСИЯТА

от 6 февруари 2009 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания (Bleu des Causses (ЗНП))

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. ([1]), и по-специално член 9, параграф 2, второ изречение от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 и по силата на член 17, параграф 2 от същия регламент, Комисията разгледа заявката на Франция за одобрение на изменение в елементите на спецификацията на защитеното наименование за произход „Bleu des Causses“, регистрирано с Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията ([2]).

(2) Заявката има за цел да измени спецификацията, като уточни условията за използване на различни видове обработка и добавки в млякото и за производството на „Bleu des Causses“. При тези практики се осигурява запазването на съществените характеристики на наименованието.

(3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 9 от Регламент (ЕО) № 510/2006 промяната е незначителна, Комисията може да я одобри без да прибягва до процедурата, описана в членове 5, 6 и 7 от горепосочения регламент.

(4) Съгласно член 18, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1898/2006 ([3]) и на основание на член 17, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006, следва да се публикува резюме на спецификацията,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Bleu des Causses“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидирано резюме на основните елементи на спецификацията е включено в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 6 февруари 2009 година.

За Комисията

Mariann FISCHER BOEL

Член на Комисията

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

([2]) ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1.

([3]) ОВ L 369, 23.12.2006 г., стр. 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните промени в спецификацията на защитеното наименование за произход „Bleu des Causses“:

„Метод на производство“

Точка 5 от спецификацията относно описанието на метода на производство на продукта се допълва със следните положения:

„(…) Подсирването на млякото се извършва единствено със сирище.

Забранява се концентрирането на млякото чрез частично отстраняване на водната съставка преди подсирването.

Освен първичните млечни продукти, единствените позволени съставки, спомагателни продукти или добавки към млякото или по време на производствения процес, са сирище, безвредни бактериални култури, ферменти, плесен, калциев хлорид и сол.

(…) Забранява се консервацията на млечните суровини, на междинните продукти, на подсиреното мляко или на прясното сирене чрез съхранение при отрицателна температура.

(…) Забранява се консервацията в модифицирана атмосфера на прясното сирене и на сиренатa в процес на зреене.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕЗЮМЕ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„BLEU DES CAUSSES“

ЕО №: FR-PDO-0117-0108/29.3.2006

ЗНП (X) **ЗГУ ( )**

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. **Отговорен отдел в държавата-членка:**

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

Адрес: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris

Тел. +33 (0)1 53 89 80 00

Факс +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Група:**

Наименование: Syndicat du Bleu des Causses

Адрес: BP9 – 12004 RODEZ Cedex

Тел. +33 (0)5 65 76 53 53

Факс +33 (0)5 65 76 53 00

E-mail: françoise.lebrou@valmont.fr

Състав производители/преработватели (X) други ( )

3. **Вид продукт:**

Клас 1.3: Сирена

4. **Спецификация:**

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование*

„Bleu des Causses“

4.2. *Описание:*

Синьо сирене от пълномаслено краве мляко, непресовано и неварено, с 45 % съдържание на мазнина в сухото вещество, с минимално съдържание на сухо вещество 53 грама на 100 грама сирене. Има плоска цилиндрична форма и тежи от 2,3 до 3 kg.

Повърхността на сиренето трябва да е чиста, без прекомерен слой от специфични микроорганизми и без петна.

4.3. *Географски район:*

Rouergue с два клона — на запад към Causses du Quercy и на изток към Causses lozeriens — и част от гранитния масив Margeride, което съответства на част от департамента Aveyron и съседните департаменти Lot, Lozère, Gard и Héraut, т.е. територията на следните общини:

Департамент Aveyron

Административни окръзи Millau и Villefranche-de-Rouergue: Всички общини.

В кантоните Baraqueville, Bozouls, Cassagnes-Bégonhès, Conques, Entraygue-sur-Truyère, Espalion, Estaing, Laguiole, Laissac, Marcillac-Vallon, Naucelle, Pont-de-Salars, Requista, Rignac, Rodez-Nord, Rodez-Sud, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Geniez-d'Olt и La Salvetat-Peyrales: всички общини.

Департамент Lot

В кантоните Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque и Saint-Géry: всички общини.

В кантона Gourdon: общините Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet и Le Vigan.

В кантона Livernon: общините Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac и Reilhac.

В кантона Payrac: общините Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet и Le Roc.

В кантона Saint-Germain-du-Bel-Air: общините Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel и Uzech.

В кантона Souillac: общините Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac и Souillac.

Департамент Lozère

В кантоните Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher и Sainte-Enimie: всички общини.

В кантона Bleymard: общините Allenc, Chavenet и Sainte-Hélène.

В кантона Florac: общините Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves и Vebron.

В кантона Mende: общините Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile и Saint-Etienne-du-Valdonnez.

В кантона Saint-Germain-du-Teil: общините Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil и Saint-Pierre-de-Nogaret.

Департамент Gard:

Община Trèves.

Департамент Hérault:

Община Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4. *Доказателство за произход:*

Всеки млекопроизводител, преработвателен цех и цех за зреене на сирене попълва „декларация за годност", регистрирана от службите на I.N.A.O. и позволяваща на последния да идентифицира всички оператори. Те са длъжни да предоставят на разположение на I.N.A.O. регистри, както и всякакви документи, необходими за контрол на произхода, на качеството и на условията на производство на млякото и на сиренета.

В рамките на контрола на характеристиките на продукта със защитено наименование за произход се извършва аналитичен и органолептичен анализ с цел да се гарантира качеството и типичния характер на представените за такъв анализ продукти.

4.5. *Метод на производство:*

Производството на мляко и преработването му в сирене трябва да се извършва в географския район. Зреенето на сиренето става в избите в Causses, намиращи се в географския район, очертан от кантоните Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), община Trèves (Gard) и община Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Bleu des Causses се произвежда по традиционния начин: пълномаслено мляко, използвано обикновено сурово, се подсирва в горещо състояние (30 °C) и подсирената смес се нарязва и поставя в пробити калъпи. След инжектирането на пеницилин отцеденото, осолено и почистено с четка сирене се надупчва с игли, за да може пеницилинът да се развие под въздействието на хладния въздух в избата. Зреенето продължава от 3 до 6 месеца (най-малко 70 дни).

4.6. *Връзка:*

Произходът на Bleu des Causses е толкова стар, колкото и този на Roquefort. Селяните от Causses оставяли сирене от краве мляко в естествени, образувани във варовикови сипеи кухини със северно изложение, през които преминавали хладни и влажни въздушни течения. Наречено първоначално Bleu de l'Aveyron, това сирене е утвърдено с постановление през 1937 г., след което под името Bleu des Causses с решение на съда в Millau получава през 1953 г. наименование за произход, потвърдено с постановление от 21.5.1979 г.

Типичният характер на Bleu des Causses е тясно свързан с конкретната местност, състояща се от варовиковите, каменисти и сухи плата на Causses, и със специфичното естество на зреенето му, което протича бавно в естествени изби, оборудвани обикновено в карстови кухини, където преминава хладен и влажен въздух.

4.7. *Инспекционен орган:*

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

Адрес: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Тел. +33 (0)1 53 89 80 00

Факс +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité е държавна административна структура с гражданска правосубектност в рамките на Министерството на земеделието.

Контролът на условията на производство на продуктите, които се ползват от наименование за произход, се извършва под отговорността на INAO.

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

Адрес: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Тел. + 33 (0)1 44 87 17 17

Факс + 33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF е отдел на Министерството на икономиката, финансите и промишлеността.

4.8. *Етикетиране:*

—