NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 115/2009

ze dne 6. února 2009,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Bleu des Causses (CHOP))

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 [1], a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení Rady (ES) č. 510/2006 a podle čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení Komise přezkoumala žádost Francie o schválení změny bodů specifikace chráněného označení původu „Bleu des Causses“ zapsaného nařízením Komise (ES) č. 1107/96 [2].

(2) Účelem žádosti je změnit specifikaci upřesněním podmínek zpracování a podmínek používání přídatných látek pro mléko a při výrobě „Bleu des Causses“. Těmito postupy se zajistí zachování podstatných charakteristických vlastností u označení.

(3) Komise posoudila danou změnu a rozhodla, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může ji Komise schválit bez postupu uvedeného v článcích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení.

(4) V souladu s čl. 18 odst. 2 nařízení (ES) č. 1898/2006 [3] a podle čl. 17 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 je třeba zveřejnit přehled specifikace,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Bleu des Causses“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 6. února 2009.

Za Komisi
Mariann FISCHER BOEL
členka Komise

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

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Bleu des Causses“ se schvalují tyto změny:

„Způsob produkce“

V bodu 5 specifikace týkajícím se způsobu produkce se doplňují nová ustanovení, která znějí:

„(…) Operace sýření mléka se musí provádět výlučně za použití syřidla.

Zahušťování mléka částečným odstraněním vodnaté složky před sražením je zakázáno.

Mimo mléčné suroviny jsou v mléku a během výroby jedinými povolenými složkami nebo podpůrnými nebo doplňkovými látkami syřidlo, neškodné kultury bakterií, kvasinek, plísní, chlorid vápenatý a sůl.

(…) Uchovávání mléčných surovin, polotovarů, sýřeniny nebo čerstvého sýra při záporné teplotě je zakázáno.

(…) Uchovávání čerstvých sýrů a sýrů v procesu zrání v ochranné atmosféře je zakázáno.“

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„BLEU DES CAUSSES“

č. ES: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

CHOP (X) CHZO ( )

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. **Příslušný orgán členského státu:**

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

Adresa: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris

Telefon: +33 (0)1 53 89 80 00

Fax: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Skupina:**

Název: Syndicat du Bleu des Causses

Adresa: BP9 – 12004 RODEZ Cedex

Telefon: +33 (0)5 65 76 53 53

Fax: +33 (0)5 65 76 53 00

E-mail: françoise.lebrou@valmont.fr

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. **Druh produktu:**

Třída 1.3: Sýry

4. **Specifikace:**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1. *Název:*

„Bleu des Causses“

4.2. *Popis:*

Sýr z plnotučného kravského mléka, s modrou plísní, nelisovaný a nevařený s obsahem tuku 45 % v porovnání se sušinou, přičemž obsah sušiny je minimálně 53 gramů na 100 gramů sýra. Prodává se ve tvaru plochého válce o hmotnosti 2,3 až 3 kg.

Povrch sýra musí být čistý, bez nadbytečné mazlavé vrstvy a bez skvrn.

4.3. *Zeměpisná oblast:*

Oblast Rouergue s dvěma rozšířeními na západ (Causses du Quercy) a na východ (Causses lozeriens) a část žulového masívu Margeride, čemuž odpovídá část departementu Aveyron a sousedních departementů Lot, Lozère, Gard a Hérault, tj. území těchto obcí:

Departement Aveyron

Okrsky Millau a Villefranche-de-Rouergue: všechny obce.

Kantony 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 a La Salvetat-Peyrales: všechny obce.

Departement Lot

Kantony Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque a Saint-Géry: všechny obce.

Kanton Gourdon: obce Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet a Le Vigan.

Kanton Livernon: obce Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac a Reilhac.

Kanton Payrac: obce Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet a Le Roc.

Kanton Saint-Germain-du-Bel-Air: obce Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel a Uzech.

Kanton Souillac: obce Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac a Souillac.

Departement Lozère

Kantony Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher a Sainte-Enimie: všechny obce.

Kanton Bleymard: obce Allenc, Chavenet a Sainte-Hélène.

Kanton Florac: obce Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves a Vebron.

Kanton Mende: obce Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile a Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Kanton Saint-Germain-du-Teil: obce Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil a Saint-Pierre-de-Nogaret.

Departement Gard:

obec Bleymard.

Departement Hérault:

obec Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4. *Důkaz původu:*

Každý producent mléka, každá provozovna na výrobu sýra a každá provozovna na zrání sýra musí vyplnit „prohlášení o způsobilosti" zaregistrované útvary ústavu INAO (francouzský státní ústav pro označení původu), které umožňuje ústavu INAO identifikovat všechny hospodářské subjekty. Musí pro potřeby ústavu INAO zpřístupňovat záznamy a veškerou dokumentaci potřebnou ke kontrole původu, kvality a podmínek produkce mléka a sýrů.

V rámci kontroly charakteristik produktu CHOP se provádí analytická a organoleptická kontrola, jež má zajistit kvalitu a typické vlastnosti kontrolovaných produktů.

4.5. *Metoda produkce:*

Produkce mléka a výroba sýrů se musí odehrávat v dané zeměpisné oblasti. Zrání sýrů probíhá v jeskyních oblasti Causses, které se nacházejí v zeměpisné oblasti ohraničení kantony Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), obcí Trèves (Gard) a obcí Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Sýr Bleu des Causses je vyráběn tradičním způsobem: plnotučné mléko, většinou syrové, sražené teplem (30 °C), krájení a míchání sýřeniny, která se vkládá do proděravěných forem. Po vstříknutí penicillia se do vysušeného, osoleného a kartáčem očištěného sýra píchá jehlou, aby se penicillium mohlo vyvíjet díky chladnému vzduchu jeskyně. Zrání trvá 3 až 6 měsíců (minimálně 70 dní).

4.6. *Souvislost:*

Původ sýra Bleu des Causses je stejně starý jako původ Roquefortu. Venkované oblasti Causses měli ve zvyku ukládat sýry z kravského mléka do přírodních dutin vyhloubených ve vápenatých sutinách orientovaných na sever a vystavených studeným a vlhkým vzdušným proudům. Tento sýr, nejprve nazvaný Bleu de l'Aveyron, byl definovaný výnosem z roku 1937 a poté mu bylo rozsudkem soudu v Millau přiděleno pod názvem Bleu des Causses označení původu, potvrzené výnosem ze dne 21. května 1979.

Typické charakterové vlastnosti sýra Bleu des Causses jsou úzce spojeny s místní oblastí, kterou tvoří vápenaté, skalnaté a suché plošiny, jakož i se zvláštností pomalého zrání probíhajícího v přírodních jeskyních, které se zpravidla nacházejí v krasových dutinách, kudy prochází chladný a vlhký vzduch.

4.7. *Kontrolní subjekt:*

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

Adresa: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Telefon: +33 (0)1 53 89 80 00

Fax: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité je veřejnou institucí správní povahy, občanskoprávním subjektem, který působí pod dozorem ministerstva zemědělství.

Za kontrolu podmínek produkce produktů nesoucích označení původu odpovídá ústav INAO.

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

Adresa: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Telefon: + 33 (0)1 44 87 17 17

Fax: + 33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF je oddělením ministerstva hospodářství, financí a průmyslu.

4.8. *Označování:*

—