KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 115/2009

af 6. februar 2009

om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Bleu des Causses (BOB))

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1], særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, og artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 gennemgået Frankrigs ansøgning om godkendelse af en ændring af dele af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu des Causses«, der blev registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 [2].

(2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen og præcisere betingelserne for anvendelse af behandlinger og tilsætningsstoffer for mælken og i forbindelse med fremstillingen af »Bleu des Causses«. Disse fremgangsmåder sikrer, at betegnelsens væsentlige kendetegn bibeholdes.

(3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7.

(4) I henhold til artikel 18, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1898/2006 [3] og artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 bør der offentliggøres et resumé af varespecifikationen —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu des Causses« ændres som angivet i bilag I.

Artikel 2

Resuméet med de væsentligste oplysninger fra varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 6. februar 2009.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

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

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu des Causses« foretages følgende ændringer:

»**Fremstillingsmetode**«

I varespecifikationens punkt 5 om beskrivelse af fremstillingsmetoden indsættes følgende:

»(…) Mælken må kun løbes ved hjælp af løbe.

Det er forbudt at koncentrere mælken ved delvis fjernelse af den vandholdige del før koaguleringen.

Foruden råstoffet mælk må der som produktionshjælpe- eller tilsætningsstoffer i produktionsprocessen kun anvendes løbe, uskadelige bakterie-, gær- og skimmelkulturer samt calciumchlorid og salt.

(…) Det er forbudt at opbevare råstoffet mælk, halvfabrikata, ostemasse eller frisk ost ved temperaturer under nul grader.

(…) Det er forbudt at opbevare frisk ost og ost under lagring i modificeret atmosfære.«

BILAG II

RÉSUMÉ

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»BLEU DES CAUSSES«

EF-Nr.: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

BOB (X) BGB ( )

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger fra varespecifikationen til information.

1. **Medlemsstatens ansvarlige myndighed:**

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

Adresse: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris

Tlf.: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Sammenslutning:**

Navn: Syndicat du Bleu des Causses

Adresse: BP9 – 12004 RODEZ Cedex

Tlf.: +33 (0)5 65 76 53 53

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

E-mail: françoise.lebrou@valmont.fr

Sammensætning: producenter/forarbejdningsvirksomheder (X) andet ( )

3. **Produkttype:**

Kategori 1.3: Oste

4. **Varespecifikation:**

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. *Navn:*

»Bleu des Causses«

4.2. *Beskrivelse:*

Blåskimmelost fremstillet af fuldfed komælk, ikke kogt, ikke presset med 45 g fedtstof i tørstoffet og med et tørstofindhold på mindst 52 g pr. 100 g ost. Osten har form som en flad cylinder, der vejer fra 2,3 til 3 kg.

Ostens overflade bør være ren og uden mærker og nævneværdig ostekit.

4.3. *Geografisk område:*

Rouergue-området med en udløber mod vest i retning af Causses du Quercy og en mod øst i retning af Causses de Lozère samt en del af granitmassivet Margeride, hvilket svarer til en del af departementet Aveyron og de tilstødende departementer Lot, Lozère, Gard og Hérault, dvs. følgende kommuner:

Departementet Aveyron:

Arrondissementerne Millau og Villefranche-de-Rouergue: alle kommuner.

Kantonerne 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 og La Salvetat-Peyrales: alle kommuner.

Departementet Lot:

Kantonerne Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque og Saint-Géry: alle kommuner.

Kantonen Gourdon: kommunerne Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet og Le Vigan.

Kantonen Livernon: kommunerne Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac og Reilhac.

Kantonen Payrac: kommunerne Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet og Le Roc.

Kantonen Saint-Germain-du-Bel-Air: kommunerne Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel og Uzech.

Kantonen Souillac: kommunerne Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac og Souillac.

Departementet Lozère:

Kantonerne Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher og Sainte-Enimie: alle kommuner.

Kantonen Bleymard: kommunerne Allenc, Chavenet og Sainte-Hélène.

Kantonen Florac: kommunerne Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves og Vebron.

Kantonen Mende: kommunerne Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile og Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Kantonen Saint-Germain-du-Teil: kommunerne Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil og Saint-Pierre-de-Nogaret.

Departementet Gard:

kommunen Trèves.

Departementet Hérault:

kommunen Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4. *Bevis for oprindelse:*

Hver mælkeproducent, hver forarbejdningsvirksomhed og hver lagringsvirksomhed udfylder en »egnethedserklæring« (déclaration d'aptitude), der registreres af INAO, som således kan identificere alle parterne. Disse skal kunne fremvise de dokumenter mv. for INAO, som er nødvendige for kontrollen af mælkens og ostenes oprindelse, kvalitet og produktionsbetingelser.

Som led i kontrollen med egenskaberne ved produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse foretages der en analytisk og organoleptisk undersøgelse, som sikrer, at osten opfylder kravene til kvalitet og særpræg.

4.5. *Fremstillingsmetode:*

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling skal foregå i det geografiske område. Osten modnes i huler i Les Causses i det geografiske område, der omfatter kantonerne Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron) og kommunerne Trèves (Gard) og Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Bleu des Causses fremstilles traditionelt: fuldfed mælk, som regel råmælk, løbes ved en temperatur på 30 °C, ostemassen skæres op, efterrøres og hældes i hullede forme. Når osten er sprøjtet med Penicillium, tappes vallen fra, osten saltes, børstes og prikkes med fine nåle, således at skimmelkulturen kan udvikle sig optimalt under lagringen i den friske luft i hulerne. Osten modnes i 3-6 måneder (mindst 70 dage).

4.6. *Tilknytning:*

Bleu des Causses-ostens oprindelse ligger lige så langt tilbage som Roquefort-ostens. Det var kutyme for landmændene i Les Causses at opbevare deres komælksoste i de naturlige huler, der i tidens løb har formet sig i den kalkholdige klippegrund. Hulerne vender mod nord og er gennemstrømmet af kølig, fugtig luft. Osten, som oprindelig blev kaldt Bleu de l'Aeryron, blev i 1937 defineret i et dekret og fik senere under navnet »Bleu des Causses« tilkendt oprindelsesbetegnelse ved dom afsagt af Tribunal de Millau i 1953, bekræftet ved dekret af 21. maj 1979.

Bleu des Causses-ostens særpræg er tæt knyttet til området Les Causses, som kendetegnes ved kalkholdige, tørre klippeplateauer, og til de særlige betingelser for modningen, som foregår langsomt i naturlige huler, som regel karstiske huler, hvor den kølige, fugtige luft kan cirkulere.

4.7. *Kontrolinstans:*

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

Adresse: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Tlf.: +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 er et offentligt administrativt organ, der har status som juridisk person og er underlagt landbrugsministeriet.

Kontrollen med produktionsbetingelserne for varer med oprindelsesbetegnelse sorterer under INAO.

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

Adresse: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Tlf.: + 33 (0)1 44 87 17 17

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

DGCCRF er en tjenestegren i økonomi-, finans- og industriministeriet.

4.8. *Mærkning:*

—