VERORDNUNG (EG) Nr. 115/2009 DER KOMMISSION

vom 6. Februar 2009

zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Bleu des Causses (g.U.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 [1], insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Frankreichs, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission [2] eingetragenen geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu des Causses“ zu genehmigen, geprüft.

(2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Bedingungen für die Behandlungen und für die Verwendung von Zusatzstoffen für die Milch und bei der Herstellung von „Bleu des Causses“ präzisiert werden. Diese Praktiken gewährleisten, dass die wesentlichen Merkmale der Ursprungsbezeichnung erhalten bleiben.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen.

(4) Gemäß Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 [3] und aufgrund von Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 empfiehlt es sich, eine Zusammenfassung der Spezifikation zu veröffentlichen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu des Causses“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung der wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 6. Februar 2009

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
[2] ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.
[3] ABl. L 369 vom 23.12.2006, S. 1.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu des Causses“ werden genehmigt:

„Herstellungsverfahren“

Nummer 5 der Spezifikation über das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses wird durch folgende Bestimmungen ergänzt:

„(…) Das Dicklegen der Milch darf nur mit Lab erfolgen.

Die Konzentrierung der Milch durch teilweise Abscheidung des wässrigen Teils vor der Gerinnung ist untersagt.

Neben dem Ausgangsstoff Milch dürfen als Inhaltsstoffe oder Herstellungshilfsstoffe oder Zusatzstoffe in der Milch oder während der Herstellung nur Lab, nicht schädliche Bakterien-, Hefe- und Schimmelkulturen sowie Calciumchlorid und Salz hinzugefügt werden.

(…) Die Aufbewahrung des Rohstoffs Milch, der in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse, des Käsebruchs und des frischen Käses bei Temperaturen unter Null ist untersagt.

(…) Die Aufbewahrung des frischen Käses und des in der Reife befindlichen Käses unter Schutzgas ist untersagt.“

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„BLEU DES CAUSSES“

EG-Aktenzeichen: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

g.U. (X) g.g.A. ( )

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

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

Anschrift: 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. **Antragstellende Vereinigung:**

Name: Syndicat du Bleu des Causses

Anschrift: 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

Composition: Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ( )

3. **Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.3 Käse

4. **Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name:*

„Bleu des Causses“

4.2. *Beschreibung:*

Edelpilzkäse aus Kuhvollmilch, nicht gepresst und nicht gekocht, mit einem Fettgehalt von 45 % in der Trockenmasse, wobei letztere in 100 g Käse mindestens 53 g beträgt. Der Käse wird in Form flacher Zylinder mit einem Gewicht von 2,3 kg bis 3 kg angeboten.

Die Oberfläche des Käses muss sauber, ohne übermäßige Schmiere und ohne Flecken sein.

4.3. *Geografisches Gebiet:*

Rouergue mit zwei Ausläufern nach Westen in Richtung Causses des Quercy und nach Osten in Richtung Causses der Lozère sowie ein Teil des Granitmassivs Margeride, was einem Teil des Departements Aveyron und der benachbarten Departements Lot, Lozère, Gard und Hérault mit dem Gebiet folgender Gemeinden entspricht:

Departement Aveyron

Verwaltungsbezirke Millau und Villefranche-de-Rouergue: alle Gemeinden

Kantone 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 und La Salvetat-Peyrales: alle Gemeinden

Departement Lot

Kantone Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque und Saint-Géry: alle Gemeinden

Kanton Gourdon: Gemeinden Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet und Le Vigan

Kanton Livernon: Gemeinden Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac und Reilhac

Kanton Payrac: Gemeinden Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet und Le Roc

Kanton Saint-Germain-du-Bel-Air: Gemeinden Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel und Uzech

Kanton Souillac: Gemeinden Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac und Souillac

Departement Lozère

Kantone Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher und Sainte-Enimie: alle Gemeinden

Kanton Bleymard: Gemeinden Allenc, Chavenet und Sainte-Hélène

Kanton Florac: Gemeinden Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves und Vebron

Kanton Mende: Gemeinden Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile und Saint-Etienne-du-Valdonnez

Kanton Saint-Germain-du-Teil: Gemeinden Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil und Saint-Pierre-de-Nogaret

Departement Gard

Gemeinde Trèves

Departement Hérault

Gemeinde Pégairolles-de-l'Escalette

4.4. *Ursprungsnachweis:*

Jeder Milcherzeuger, jeder Verarbeitungsbetrieb und jeder Reifungsbetrieb füllt eine Eignungserklärung (déclaration d'aptitude) aus, die bei den Dienststellen des I.N.A.O. registriert wird und anhand deren alle am Herstellungsprozess Beteiligten identifiziert werden können. Jeder von ihnen muss dem I.N.A.O. die Register und alle Dokumente zur Verfügung stellen, die für die Kontrolle des Ursprungs, der Qualität und der Bedingungen für die Milch- und Käseerzeugung erforderlich sind.

Im Rahmen der Kontrollen, die in Bezug auf die Eigenschaften des Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung durchgeführt werden, gewährleistet eine analytische und organoleptische Prüfung die Qualität und den typischen Charakter der Erzeugnisse.

4.5. *Herstellungsverfahren:*

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung des Käses haben in dem geografischen Gebiet zu erfolgen. Die Reifung des Käses erfolgt in den Höhlen der Causses in dem geografischen Gebiet, das die Kantone Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron) sowie die Gemeinden Trèves (Gard) und Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault) umfasst.

Der Bleu des Causses wird nach folgender traditioneller Weise hergestellt: die im allgemeinen roh belassene Vollmilch wird warm (30 °C) mit Säurewecker versetzt, geschnitten, gemischt und in Formen mit Löchern gegeben. Nach der Beimpfung mit Penicillin wird der abgetropfte, gesalzene und gebürstete Käse mit Nadeln pikiert, damit sich das Penicillin in der kühlen Höhlenluft entwickeln kann. Die Reifung dauert 3 bis 6 Monate (mindestens 70 Tage).

4.6. *Zusammenhang:*

Der Ursprung des Bleu des Causses liegt ebensoweit zurück wie der des Roquefort. Die Bauern aus den Causses brachten ihre Kuhmilchkäse in die natürlichen Höhlen im kalkhaltigen Geröll, die nach Norden ausgerichtet und von kühler, feuchter Luft durchströmt sind. Zunächst nannte sich dieser Käse Bleu de l'Aveyron, wurde mit Dekret aus dem Jahre 1937 beschrieben und erhielt unter dem Namen Bleu des Causses mit Urteil des Gerichts von Millau 1953 eine anerkannte Ursprungsbezeichnung, die mit Dekret vom 21.5.1979 bestätigt wurde.

Der Charakter des Bleu des Causses hängt unmittelbar mit den Bodenverhältnissen zusammen, die durch kalkhaltige, trockene Felsplateaus gekennzeichnet sind, sowie mit der besonderen, langsamen Reifung in natürlichen Höhlen, im allgemeinen Karsthöhlen, in denen kühle, feuchte Luft strömt.

4.7. *Kontrolleinrichtung:*

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

Anschrift: 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

Das „Institut National de l'Origine et de la Qualité" ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit eigener zivilrechtlicher Rechtsform, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht.

Das INAO ist für die Kontrolle der Herstellungsbedingungen von Erzeugnissen mit Ursprungsbezeichnung zuständig.

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

Anschrift: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

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

Die DGCCRF ist eine Abteilung des Ministeriums für Wirtschaft, Industrie und Beschäftigung.

4.8. *Etikettierung:*

—