ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 115/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 6ης Φεβρουαρίου 2009

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [*Bleu des Causses* (ΠΟΠ)]

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006 ([1]), και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 δεύτερη φράση,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των στοιχείων των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «*Bleu des Causses*», η οποία καταχωρίσθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής ([2]).

(2) Σκοπός της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών καθιστώντας πιο συγκεκριμένους τους όρους χρησιμοποίησης μεθόδων επεξεργασίας και προσθέτων στο γάλα και στην παρασκευή του «*Bleu des Causses*». Οι πρακτικές αυτές εξασφαλίζουν τη διατήρηση των ουσιωδών χαρακτηριστικών της ονομασίας.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να εφαρμόσει τη γραπτή διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 5, 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού.

(4) Σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 ([3]) και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, είναι σκόπιμο να δημοσιευθεί σύνοψη των προδιαγραφών.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «*Bleu des Causses*» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Η ενοποιημένη σύνοψη, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 6 Φεβρουαρίου 2009.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

([1]) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.
([2]) ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.
([3]) ΕΕ L 369 της 23.12.2006, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Εγκρίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Bleu des Causses»:

«**Μέθοδος παραγωγής**»

Το σημείο 5 των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος συμπληρώνεται με τα ακόλουθα:

«[…] Η εργασία προσθήκης πυτιάς στο γάλα πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά με φυσική πυτιά.

Απαγορεύεται η συμπύκνωση του γάλακτος με μερική αφυδάτωση πριν την πήξη.

Επιπλέον των γαλακτοκομικών πρώτων υλών, τα μόνα συστατικά ή βοηθητικά επεξεργασίας ή πρόσθετα που επιτρέπονται στο γάλα και κατά τη διάρκεια της παρασκευής είναι η πυτιά, οι αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων, ζυμών και μυκήτων, το χλωριούχο ασβέστιο και το αλάτι.

[…] Απαγορεύεται να συντηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω του μηδενός οι γαλακτικές πρώτες ύλες, τα προϊόντα κατά το στάδιο της παρασκευής, το τυρόπηγμα και το νωπό τυρί.

[…] Απαγορεύεται η συντήρηση σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα των νωπών τυριών και των τυριών κατά το στάδιο της ωρίμασης.»

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΣΥΝΟΨΗ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλιου, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

«BLEU DES CAUSSES»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

ΠΟΠ (X) **ΠΓΕ ( )**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. **Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

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

Διεύθυνση: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris

Τηλ. +33 (0)1 53 89 80 00

Φαξ +33 (0)1 53 89 80 60

e-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Ομάδα:**

Όνομα: Syndicat du Bleu des Causses

Διεύθυνση: BP9 – 12004 RODEZ Cedex

Τηλ. +33 (0)5 65 76 53 53

Φαξ +33 (0)5 65 76 53 00

e-mail: françoise.lebrou@valmont.fr

Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ( )

3. **Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.3: Τυριά

4. **Προδιαγραφές**

(σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

4.1. *Ουομασία:*

«Bleu des Causses»

4.2. *Περιγραφή:*

Τυρί από πλήρες αγελαδινό γάλα, με άψητη και μη πεπιεσμένη μάζα που φέρει πράσινα στίγματα, με περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη 45 % επί του στερεού υπολείμματος, το οποίο ανέρχεται σε τουλάχιστον 53 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού. Παρουσιάζεται σε μορφή πεπλατυσμένου κυλίνδρου βάρους 2,3 έως 3 kg.

Η επιφάνεια του τυριού πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς υπερβολική παρουσία μυκήτων ούτε κηλίδες.

4.3. *Γεωγραφική περιοχή:*

Η περιοχή Rouergue με δύο προεκτάσεις, προς τα δυτικά στην περιοχή Causses du Quercy και προς τα ανατολικά στην Causses lozeriens, καθώς και ένα τμήμα της γρανιτικής οροσειράς Margeride. Η περιοχή αυτή καλύπτει τμήμα του διοικητικού διαμερίσματος του Aveyron και των γειτονικών διαμερισμάτων Lot, Lozère, Gard και Héraut, δηλαδή το έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων:

Διοικητικό διαμέρισμα Aveyron

Διοικητικές περιφέρειες Millau και Villefranche-de-Rouergue: Όλες οι κοινότητες.

Καντόνια 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 και La Salvetat-Peyrales: όλες οι κοινότητες.

Διοικητικό διαμέρισμα Lot

Καντόνια Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque και Saint-Géry: όλες οι κοινότητες.

Καντόνιο Gourdon: κοινότητες Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet και Le Vigan.

Καντόνιο Livernon: κοινότητες Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac και Reilhac.

Καντόνιο Payrac: κοινότητες Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet και Le Roc.

Καντόνιο Saint-Germain-du-Bel-Air: κοινότητες Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel και Uzech.

Καντόνιο Souillac: κοινότητες Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac και Souillac.

Διοικητικό διαμέρισμα Lozère

Καντόνια Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher και Sainte-Enimie: όλες οι κοινότητες.

Καντόνιο Bleymard: κοινότητες Allenc, Chavenet και Sainte-Hélène.

Καντόνιο Florac: κοινότητες Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves και Vebron.

Καντόνιο Mende: κοινότητες Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile και Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Καντόνιο Saint-Germain-du-Teil: κοινότητες Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil και Saint-Pierre-de-Nogaret.

Διοικητικό διαμέρισμα Gard:

κοινότητα Trèves.

Διοικητικό διαμέρισμα Hérault:

κοινότητα Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4. *Απόδειξη προέλευσης:*

Κάθε γαλακτοπαραγωγός, κάθε εργαστήριο μεταποίησης και κάθε εργαστήριο ωρίμασης συμπληρώνει μια «δήλωση ικανότητας» («déclaration d'aptitude»), η οποία καταχωρίζεται από τις υπηρεσίες του I.N.A.O. και του επιτρέπει να ταυτοποιεί όλες τις επιχειρήσεις. Οι ανωτέρω οφείλουν να θέτουν στη διάθεση του I.N.A.O. μητρώα καθώς και οποιοδήποτε έγγραφο απαιτείται για τον έλεγχο της προέλευσης, της ποιότητας και των όρων παραγωγής του γάλακτος και των τυριών.

Στο πλαίσιο του ελέγχου των χαρακτηριστικών του προϊόντος ονομασίας προέλευσης, διενεργείται αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση για να διασφαλιστεί η ποιότητα και η ιδιοτυπία των προϊόντων που υποβάλλονται στην εξέταση αυτή.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής:*

Η παραγωγή γάλακτος και η παρασκευή των τυριών πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Η ωρίμαση του τυριού πραγματοποιείται στις φυσικές αποθήκες του Causses που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής στα καντόνια Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), στην κοινότητα Trèves (Gard) και στην κοινότητα Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Το Bleu des Causses παρασκευάζεται σύμφωνα με την παράδοση: πλήρες γάλα, το οποίο γενικά χρησιμοποιείται μη επεξεργασμένο, πήξη εν θερμώ (30 °C), τεμαχισμός και ανάδευση του τυροπήγματος που έχει τοποθετηθεί σε διάτρητες μήτρες. Μετά τον ενοφθαλμισμό με penicillium, το τυρί, στραγγισμένο, αλατισμένο και βουρτσισμένο, διατρυπάται με βελόνες ώστε να μπορέσει να αναπτυχθεί το penicillium με την επίδραση του δροσερού αέρα της αποθήκης. Η ωρίμαση διαρκεί 3 έως 6 μήνες (70 ημέρες τουλάχιστον).

4.6. *Δεσμός:*

Η καταγωγή του Bleu des Causses είναι τόσο παλαιά όσο και του Roquefort. Οι χωρικοί της περιοχής Causses συνήθιζαν να αφήνουν τυριά από αγελαδινό γάλα, σε φυσικές σπηλιές, σκαμμένες σε ασβεστώδεις λιθώνες, εκτεθειμένες στο βορρά και διατρεχόμενες από ρεύματα δροσερού και υγρού αέρα. Φέροντας αρχικά την ονομασία Bleu de l'Aveyron, το τυρί αυτό ορίστηκε με διάταγμα του 1937, κατόπιν δε, φέροντας την ονομασία Bleu des Causses, του αποδόθηκε η ονομασία προέλευσης με την απόφαση του Δικαστηρίου του Millau το 1953, η οποία επιβεβαιώθηκε με διάταγμα της 21.5.1979.

Ο τυπικός χαρακτήρας του Bleu des Causses είναι στενά συνδεδεμένος με την περιοχή παραγωγής του, η οποία αποτελείται από τα ασβεστώδη, βραχώδη και ξηρά υψίπεδα του Causses, καθώς και με την ιδιαιτερότητα της ωρίμασής του που συντελείται αργά σε φυσικές αποθήκες, οι οποίες συνήθως έχουν διαμορφωθεί μέσα σε καρστικές κοιλότητες, όπου κυκλοφορεί δροσερός και υγρός αέρας.

4.7. *Οργανισμός ελέγχου:*

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

Διεύθυνση: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Τηλ. +33 (0)1 53 89 80 00

Φαξ +33 (0)1 53 89 80 60

e-mail: info@inao.gouv.fr

Το «Institut National de l'Origine et de la Qualité» είναι δημόσιος διοικητικός οργανισμός, με νομική προσωπικότητα, υπαγόμενος στο Υπουργείο Γεωργίας.

Ο έλεγχος των συνθηκών παραγωγής των προϊόντων που φέρουν την ονομασία προέλευσης εμπίπτει στην αρμοδιότητα του INAO.

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

Διεύθυνση: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Τηλ. + 33 (0)1 44 87 17 17

Φαξ + 33 (0)1 44 97 30 37

Η DGCCRF είναι υπηρεσία του Υπουργείου Οικονομίας, Οικονομικών και Βιομηχανίας.

4.8. *Επισήμανση:*

—