A BIZOTTSÁG 115/2009/EK RENDELETE

(2009. február 6.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásában szereplő egyik elnevezéshez tartozó termékleírás kisebb jelentőségű módosításainak jóváhagyásáról (*Bleu des Causses* (OEM))

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésének második mondatára,

mivel:

(1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban és 17. cikkének (2) bekezdése alapján a Bizottság megvizsgálta Franciaország kérelmét a 1107/96/EK bizottsági rendelettel [2] bejegyzett „*Bleu des Causses*” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására.

(2) A kérelem célja, hogy a „*Bleu des Causses*” gyártási folyamata során a tej kezelésének és az adalékanyagok alkalmazási feltételeinek pontosításával módosítsa a termékleírást. Ezek az előállítási szabályok biztosítják az oltalom alatt álló elnevezés lényeges jellegzetességeinek a fennmaradását.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 510/2006/EK rendelet 9. cikke értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság az említett rendelet 5., 6. és 7. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja azt.

(4) Az 1898/2006/EK rendelet [3] 18. cikkének (2) bekezdésével összhangban és az 510/2006/EK rendelet 17. cikkének (2) bekezdése alapján helyénvaló közzétenni a termékleírás összefoglalóját.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „*Bleu des Causses*” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás fő elemeit tartalmazó egységes szerkezetbe foglalt összefoglaló e rendelet II. mellékletében található.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2009. február 6-án.

a Bizottság részéről
Mariann FISCHER BOEL
a Bizottság tagja

[1] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
[2] HL L 148., 1996.6.21., 1. o.
[3] HL L 369., 2006.12.23., 1. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Bleu des Causses” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának következő módosításait:

„Az előállítás módja”

A termékleírásban az előállítás módjára vonatkozó 5. pont a következő előírásokkal egészül ki:

„(…) A tej beoltásának műveletét kizárólag oltóenzimmel lehet végezni.

A tejet tilos az alvasztást megelőzően a vizes rész részleges eltávolításával koncentrálni.

A tejből származó alapanyagokon túlmenően a termékhez felhasznált tejben, illetve a gyártás során összetevőként, gyártási segédanyagként vagy adalékanyagként kizárólag tejoltó, ártalmatlan baktériumtenyészetek, élesztők, penészgombák, kalcium-klorid és só felhasználása engedélyezett.

(…) A tejalapanyagok, a gyártás alatt lévő termékek, az alvadék vagy a friss sajt 0 °C alatti tárolása tilos.

(…) A friss sajtok, illetve érlelési fázisban lévő sajtok módosított nyomás alatt történő tárolása tilos.”

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„BLEU DES CAUSSES”

EK-szám: FR-PDO-0117-0108/2006.3.29.

OEM (X) OFJ ( )

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége:**

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

Cím: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Csoportosulás**

Név: Syndicat du Bleu des Causses

Cím: BP9 – 12004 RODEZ Cedex

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

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

E-mail: françoise.lebrou@valmont.fr

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ( )

3. **A termék típusa**

1.3. osztály Sajtok

4. **Termékleírás**

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés*

„Bleu des Causses”

4.2. *Elnevezés*

Teljes tehéntejből készült petrezselymes, préseletlen, nyers sajt, amelynek zsírtartalma a szárazanyaghoz viszonyítva 45 %; a szárazanyag 100 gramm sajtra számítva legalább 53 gramm. A sajt alakja két végén lapos henger, amelynek súlya 2,3–3 kg.

A sajt felszínének simának kell lennie, nem túl nagy lyukakkal és foltok nélkül.

4.3. *Földrajzi terület*

A Rouergue két nyúlványával együtt, amelyek egyike nyugatra a Causses du Quercy felé, a másika pedig keletre a Lozère-i Causses felé terjed, továbbá az Aveyron megye egy részét képező Margeride gránitos tömbjei, valamint a szomszédos Lot, Lozère, Gard és Hérault megyék, azaz a következő települések területe:

Aveyron megye

Millau et Villefranche-de-Rouergue kerületek: valamennyi település

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 és La Salvetat-Peyrales kantonok: valamennyi település.

Lot megye

Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque és Saint-Géry kantonok: valamennyi település.

Gourdon kanton: Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet és Le Vigan település.

Livernon kanton: Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac és Reilha település.

Payrac kanton: Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet és Le Roc település.

Saint-Germain-du-Bel-Air kanton: Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel és Uzech település.

Souillac kanton: Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac és Souillac település.

Lozère megye

Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher et Sainte-Enimie kanton: valamennyi település.

Bleymard kanton: Allenc, Chavenet et Sainte-Hélène település.

Florac kanton: Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves és Vebron település.

Mende kanton: Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile és Saint-Etienne-du-Valdonnez települések.

Saint-Germain-du-Teil kanton: Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil és Saint-Pierre-de-Nogaret település.

Gard megye:

Trèves település.

Hérault megye:

Pégairolles-de-l'Escalette település.

4.4. *A származás igazolása*

Minden tejtermelőnek, minden feldolgozóüzemnek és minden érlelőüzemnek ki kell töltenie az I.N.A.O. szolgálatainál nyilvántartott „alkalmassági nyilatkozatot", amely az I.N.A.O. számára lehetővé teszi valamennyi gazdasági szereplő azonosítását. A gazdasági szereplőknek nyilvántartást kell vezetniük, amelyet a tej és a sajt eredetének, minőségének és termelésének ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentummal együtt kötelesek az I.N.A.O. rendelkezésére bocsátani.

Az eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőinek ellenőrzése keretében analitikai és érzékszervi vizsgálatra kerül sor, amelynek célja annak biztosítása, hogy a vizsgálaton bemutatott termékek rendelkeznek a megfelelő minőséggel és a jellegzetes tulajdonságokkal.

4.5. *Az előállítás módja*

A tejtermelés és a sajt előállítása a földrajzi körzetben történik. A sajtot a Causses barlangjaiban érlelik, amelyek Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron megye) kanton, valamint Trèves település (Gard megye) és Pégairolles-de-l'Escalette település (Hérault megye) által behatárolt földrajzi területen találhatók.

A Bleu des Causses sajtot a hagyományok szerint állítják elő: a teljes tejet általában nyersen dolgozzák fel és melegen (30 °C) alvasztják meg, majd az alvadékot a lyukacsos formában feldarabolják és összekeverik. A sajtpenésszel való beoltás után a lecsöpögtetett, sózott és letisztított sajtot tűkkel megszurkálják, hogy elősegítsék a penész kialakulását a barlang friss levegőjében. Az érlelés 3-tól 6 hónapig tart (legalább 70 nap).

4.6. *Kapcsolat*

A Bleu des Causses eredete ugyanolyan régre nyúlik vissza, mint a Roquefort sajté. A causses-i gazdák szokása volt, hogy a tehénsajtot a töredező mészkőben kivájt, északra néző és friss, nedves légáramlattal bejárt természetes üregekbe szállítsák. Az eredetileg Bleu de l'Aveyron-nak nevezett sajt 1937-ben kapta meg végleges leírását, majd 1953-ban a Millau-i bíróság Bleu des Causses néven védett eredetmegjelölésként ismerte el, amelyet az 1979. május 21-i rendelet megerősített.

A Bleu des Causses jellegzetes egyedisége szorosan kapcsolódik a Causses mészköves, sziklás és száraz fennsíkjai alkotta földrajzi tájhoz, valamint az érlelés sajátos, lassú folyamatához, amely a friss és nedves levegővel bejárt természetes, általában karsztos üregekben kiakakított barlangokban történik

4.7. *Ellenőrző szerv*

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

Cím: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

Az I.N.A.O. jogi személyiséggel rendelkező, adminisztratív szerepet betöltő közintézmény, amely a mezőgazdasági minisztérium irányítása alatt működik.

Az eredetmegjelöléssel rendelkező termékek előállítási feltételeinek ellenőrzését az I.N.A.O. végzi.

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

Cím: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

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

A DGCCRF a gazdasági, pénzügyi és ipari minisztériumhoz tartozó szolgálat.

4.8. *Címkézés*

—