REGOLAMENTO (CE) N. 115/2009 DELLA COMMISSIONE

del 6 febbraio 2009

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Bleu des Causses (DOP)]

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 ([1]), in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare della denominazione di origine protetta «*Bleu des Causses*», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ([2]).

(2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando le condizioni d'uso dei trattamenti e degli additivi nel latte e nella fabbricazione del «*Bleu des Causses*». Queste pratiche garantiscono la salvaguardia delle caratteristiche essenziali della denominazione.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Trattandosi di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 del medesimo regolamento.

(4) A norma dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 ([3]) e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, occorre pubblicare un riepilogo del disciplinare,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «*Bleu des Causses*» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il riepilogo consolidato degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 6 febbraio 2009.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

([1]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
([2]) GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.
([3]) GU L 369 del 23.12.2006, pag. 1.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «*Bleu des Causses*» sono approvate le seguenti modifiche.

«Metodo di ottenimento»

Il punto 5 del disciplinare, relativo alla descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, è così completato:

«[…] L'operazione di coagulazione del latte può essere realizzata esclusivamente con l'aggiunta di caglio.

È vietata la concentrazione del latte tramite eliminazione parziale della parte acquosa prima della coagulazione.

Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di produzione o additivi autorizzati nel latte e durante il processo di produzione sono caglio, colture batteriche innocue, lieviti, muffe, cloruro di calcio e sale.

[…] È vietata la conservazione delle materie prime casearie, dei prodotti intermedi, della cagliata e del formaggio fresco a temperature inferiori allo zero.

[…] È vietata la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura.»

ALLEGATO II

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«BLEU DES CAUSSES»

N. CE: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

DOP (X) IGP ( )

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. **Servizio competente dello Stato membro**

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

Indirizzo: 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. **Associazione**

Nome: Syndicat du Bleu des Causses

Indirizzo: 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

Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( )

3. **Tipo di prodotto**

Classe 1.3: Formaggi

4. **Disciplinare:**

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome*

«*Bleu des Causses*»

4.2. *Descrizione*

Formaggio di latte vaccino intero a pasta erborinata, non pressata e non cotta, con un tenore di materia grassa del 45 % rispetto all'estratto secco, che deve essere almeno di 53 grammi per 100 grammi di formaggio. Forma a cilindro appiattito del peso di 2,3-3 kg.

La superficie del formaggio deve essere pulita, senza eccesso di *morge* (rivestimento viscoso costituito essenzialmente da microrganismi) e senza macchie.

4.3. *Zona geografica*

Il Rouergue con due prolungamenti, ad ovest sui Causses du Quercy e ad est sui Causses de Lozère e su parte del massiccio granitico della Margeride, regione che corrisponde a una parte del dipartimento dell'Aveyron e dei dipartimenti limitrofi di Lot, Lozère, Gard e Hérault, ossia al territorio dei seguenti comuni:

Dipartimento dell'Aveyron

Distretti di Millau e Villefranche-de-Rouergue: tutti i comuni.

Cantoni di 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'Ol e La Salvetat-Peyrales: tutti i comuni.

Dipartimento del Lot

Cantoni di Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque e Saint-Géry: tutti i comuni.

Cantone di Gourdon: i comuni di Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet e Le Vigan.

Cantone di Livernon: i comuni di Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac e Reilhac.

Cantone di Payrac: i comuni di Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet e Le Roc.

Cantone di Saint-Germain-du-Bel-Air: i comuni di Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel e Uzech.

Cantone di Souillac: i comuni di Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac e Souillac.

Dipartimento della Lozère

Cantoni di Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher e Sainte-Enimie: tutti i comuni.

Cantone di Bleymard: i comuni di Allenc, Chavenet e Sainte-Hélène.

Cantone di Florac: i comuni di Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves e Vebron.

Cantone di Mende: i comuni di Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile e Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Cantone di Saint-Germain-du-Teil: i comuni di Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil e Saint-Pierre-de-Nogaret.

Dipartimento del Gard:

il comune di Trèves.

Dipartimento dell'Hérault:

il comune di Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4. *Prova dell'origine*

Ciascun produttore di latte, ciascun laboratorio di trasformazione e ciascun laboratorio di stagionatura compila una «dichiarazione di idoneità» registrata dai servizi dell'INAO, che consente a quest'ultimo di identificare tutti gli operatori. Questi devono tenere a disposizione dell'INAO i registri e qualsiasi altro documento necessario al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte e dei formaggi.

Nell'ambito del controllo che si effettua per determinare le caratteristiche del prodotto a denominazione d'origine, è condotto un esame analitico ed organolettico volto a verificare la qualità e la tipicità dei prodotti esaminati.

4.5. *Metodo di ottenimento*

La produzione del latte e la lavorazione dei formaggi devono effettuarsi nella zona geografica. La stagionatura del formaggio viene effettuata nelle cavità naturali dei Causses comprese nella zona geografica limitata ai cantoni di Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), al comune di Trèves (Gard) e al comune di Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Il «Bleu des Causses» è ottenuto seguendo metodi tradizionali che prevedono l'impiego di latte intero, generalmente lavorato crudo, cagliato a caldo (30 °C). La cagliata viene quindi rotta, mescolata e messa in stampi bucherellati. Dopo essere stato cosparso di penicillium, sgocciolato, salato e spazzolato, il formaggio viene sforacchiato con aghi affinché il penicillium possa svilupparsi sotto l'effetto dell'aria fresca presente nella cavità naturale. La stagionatura dura 3/6 mesi, con un minimo di 70 giorni.

4.6. *Legame*

Il «Bleu des Causses» ha origini altrettanto antiche del Roquefort. I contadini della regione usavano riporre dei formaggi di latte vaccino in cavità naturali formatesi in ammassi di detriti calcarei, esposte a settentrione e percorse da correnti fresche ed umide. Inizialmente denominato «Bleu de l'Aveyron», il formaggio fu definito per decreto nel 1937, quindi col nome di «Bleu des Causses» ottenne nel 1953 la denominazione d'origine con sentenza del tribunale di Millau, confermata da un decreto del 21 maggio 1979.

La tipicità del «Bleu des Causses» è strettamente collegata al suo territorio, costituito dagli altopiani calcarei, rocciosi e secchi dei Causses, ed alla particolare stagionatura che avviene lentamente in ambienti naturali, generalmente ricavati da cavità carsiche, in cui circola un'aria fresca ed umida.

4.7. *Struttura di controllo*

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

Indirizzo: 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

L'*Institut National de l'Origine et de la Qualité* è un ente pubblico di tipo amministrativo, dotato di personalità giuridica, che dipende dal ministero dell'Agricoltura.

Il controllo delle condizioni di produzione dei prodotti a denominazione d'origine è di competenza dell'INAO.

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

Indirizzo: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

Fax + 33 (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF è un servizio che fa parte del ministero dell'Economia, delle finanze e dell'industria.

4.8. *Etichettatura*

—