# KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 115/2009

## (2009. gada 6. februāris),

## ar ko apstiprina maznozīmīgas izmaiņas tāda nosaukuma specifikācijā, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Bleu des Causses* (ACVN))

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 [1], un jo īpaši tās 9. panta 2. punkta otro teikumu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 1. punkta pirmo daļu un atbilstīgi minētās regulas 17. panta 2. punktam Komisija izvērtēja Francijas lūgumu apstiprināt specifikācijas elementu grozījumu aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Bleu des Causses", kas reģistrēts ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1107/96 [2].

(2) Šā lūguma mērķis ir grozīt specifikāciju, precizējot apstrādes paņēmienus un piedevas attiecībā uz pienu un uz "Bleu des Causses" ražošanu vispār. Šie paņēmieni un piedevas nodrošina šā nosaukuma produkta galveno īpašību saglabāšanu.

(3) Komisija izskatīja minēto grozījumu un secināja, ka tas ir pamatots. Tā kā grozījums Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta nozīmē ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 5., 6. un 7. pantā izklāstīto procedūru.

(4) Atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 1898/2006 [3] 18. panta 2. punktam un saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 17. panta 2. punktu specifikācijas kopsavilkums ir jāpublicē,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma "Bleu des Causses" specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

*2. pants*

Specifikācijas galveno elementu kopsavilkums ir ietverts šīs regulas II pielikumā.

*3. pants*

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2009. gada 6. februārī

*Komisijas vārdā —*
*Komisijas locekle*
Mariann FISCHER BOEL

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.
[2] OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp.
[3] OV L 369, 23.12.2006., 1. lpp.

*I PIELIKUMS*

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma "Bleu des Causses" specifikācijā apstiprina šādus grozījumus.

**"Ražošanas metode"**

Specifikācijas 5. punktu attiecībā uz ražošanas metodes aprakstu papildina ar šādiem noteikumiem.

"(…) Piena recināšanu veic tikai ar himozīnu.

Piena iebiezināšana, pirms sarecināšanas to daļēji atbrīvojot no ūdeni saturošās daļas, ir aizliegta.

Līdztekus piena produktiem kā izejvielai vienīgās atļautās sastāvdaļas vai ražošanas piedevas, ko drīkst pievienot pienam un ražošanas procesā, ir himozīns, nekaitīgas baktēriju, rauga un pelējumu kultūras, kalcija hlorīds, kā arī sāls.

(…) Piena, kas ir izejviela, ražošanas stadijā esošo produktu, piena recekļa vai biezpiena uzglabāšana temperatūrā, kas zemāka par 0 °C, ir aizliegta.

(…) Biezpiena un nogatavināšanas stadijā esoša siera uzglabāšana telpā vai iesaiņojumā ar mainītu vidi ir aizliegta."

*II PIELIKUMS*

**KOPSAVILKUMS**

Padomes regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

**"BLEU DES CAUSSES"**

EK Nr. FR-PDO-0117-0108/29.03.2006.

**ACVN (X)** **AĢIN ( )**

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. **Atbildīgais dalībvalsts dienests**

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

Adrese: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris

Tālr.: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-pasts: info@inao.gouv.fr

2. **Grupa**

Nosaukums: Syndicat du Bleu des Causses

Adrese: BP9 – 12004 RODEZ Cedex

Tālr.: +33 (0)5 65 76 53 53

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

E-pasts: françoise.lebrou@valmont.fr

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi (…)

3. **Produkta veids**

1.3. grupa: Siers

4. **Specifikācija**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums:*

"Bleu des Causses"

4.2. *Apraksts*

Zilais siers, ko gatavo no govs pilnpiena, nepresēta, nevārīta rituļa formā, ar 45 % tauku saturu attiecībā pret piena sausnu, kuras proporcija ir vismaz 53 grami uz 100 gramiem siera. Sieram ir plakana cilindra forma, kura svars ir 2,3 līdz 3 kg.

Siera virsmai ir jābūt tīrai, bez pārliekas glemes, kā arī bez plankumiem.

4.3. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Rouergue ar diviem atzarojumiem uz Rietumiem (*Causses du Quercy* daļā) un uz austrumiem (*Causses lozériens* daļā) ietilpst Margeride granīta masīvā, kurš atbilst daļai Averonas departamenta un Lotas, Lozēras, Gāras un Ero kaimiņdepartamentu, proti, turpmāko pašvaldību teritorija:

Averonas [*Aveyron*] departaments

*Millau* unt *de Villefranche-de-Rouergue* apgabalos: visu pašvaldību teritorijas.

*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* un *La Salvetat-Peyrales* kantonā: visu pašvaldību teritorijas.

Lotas [*Lot*] departaments

*Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque* un *Saint-Géry* kantonā: visu pašvaldību teritorijas.

*Gourdon* kantonā: *Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet* un *Le Vigan* pašvaldības.

*Livernon* kantonā: *Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac* un *Reilhac* pašvaldības.

*Payrac* kantonā: *Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet* un *Le Roc* pašvaldības.

*Saint-Germain-du-Bel-Air* kantonā: *Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel* un *Uzech* pašvaldības.

*Souillac* kantonā: *Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac* un *Souillac* pašvaldības.

Lozēras [*Lozère*] departaments

*Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher* un *Sainte-Enimie* kantoni: visu pašvaldību teritorijas.

*Bleymard* kantonā: *Allenc, Chavenet* un *Sainte-Hélène* pašvaldības.

*Florac* kantonā: *Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves* un *Vebron* pašvaldības.

*Mende* kantonā: *Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile* un *Saint-Etienne-du-Valdonnez* pašvaldības.

*Saint-Germain-du-Teil* kantonā: *Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil* un *Saint-Pierre-de-Nogaret* pašvaldības.

Gāras [*Gard*] departaments

*Trèves* pašvaldība.

Ero [*Hérault*] departaments:

*Pégairolles-de-l'Escalette* pašvaldība

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*

Katrs piena ražotājs, katrs pārstrādes uzņēmums un katrs nogatavināšanas uzņēmums aizpilda atbilstības deklarāciju, kuru reģistrē INAO (Francijas Valsts cilmes vietas nosaukumu institūts) un ar kuru minētais institūts identificē visus uzņēmējus. Tie INAO nodrošina piekļuvi sarakstiem, kā arī visiem dokumentiem, kas vajadzīgi, lai pārbaudītu piena un siera izcelsmi, kvalitāti un ražošanas apstākļus.

Veicot kontroli attiecībā uz tāda produkta īpašībām, kam ir piešķirts cilmes vietas nosaukums, tiek veikta analītiskā un organoleptiskā pārbaude, kuras mērķis ir pārliecināties par pārbaudei nodoto produktu kvalitāti un tipiskajām īpašībām.

4.5. *Ražošanas metode*

Piena ieguve un siera ražošana jāveic minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Siera nogatavināšana notiek *Causses* iedobumos, kas ietilpst ģeogrāfiskā apgabalā, kas atbilst *Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron)* kantoniem, *Trèves (Gard)* un *Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)* pašvaldībām.

"Bleu des Causses" ražo atbilstīgi tradicionālajai ražošanas metodei: pilnpienu parasti izmanto svaigu, sarecina siltumā (30 °C), recekli sAGRIež, ievieto caurumotās veidnēs un apmaisa. Pēc *Penicillium* pelējuma sēņu ievadīšanas, sieru atsūkalo, sāla, siera rituļa virsmu ierievo ar īpašu suku un sieru sadursta ar adatām, lai, šādi aerējot siera masu, *Penicillium* sēnes iedobuma svaigajā gaisā varētu augt. Nogatavināšana ilgst 3 līdz 6 mēnešus (vismaz 70 dienas).

4.6. *Saikne*

"Bleu des Causses" vēsture iesniedzas tikpat tālā pagātnē kā "Roquefort" siera vērsture. Šo *Causses* plakankalņu lauksaimniekiem bija tradīcija govs pienu novietot uz ziemeļiem vērstajos kaļķa nobiru dabiskajos dobumos, kuros cirkulē svaigs un mitrs gaiss. Vispirms šo sieru, kura sākotnējais nosaukums bija "Bleu de l'Aveyron", ar īpašu dekrētu definēja 1937. gadā; tad (kad to jau sauca par "Bleu des Causses") ar *Millau* tiesas spriedumu 1953. gadā tam piešķīra cilmes vietas nosaukuma statusu, kas tika apstiprināts ar 1979. gada 21. maija dekrētu.

"Bleu des Causses" tipiskās iezīmes ir cieši saistītas ar tā ražošanas apgabalu, kuru veido akmeņainas un sausas kaļķakmens plakankalnes "les *Causses*", kā arī ar īpašo nogatavināšanas procesu, kurš noris lēni dabiskos iedobumos, kas lielākoties izvietoti karsta dobumos, kur cirkulē svaigs un mitrs gaiss.

4.7. *Pārbaudes struktūra*

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

Adrese: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Tālr.: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-pasts: info@inao.gouv.fr

L'*Institut National de l'Origine et de la qualité* ir publiska administratīva iestāde, kas ir juridiska persona un atrodas Lauksaimniecības ministrijas pārvaldībā.

*INAO* atbild par to produktu ražošanas apstākļu kontroli, kuriem ir piešķirts cilmes vietas nosaukums.

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

Adrese: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Tālr.: + 33 (0)1 44 87 17 17

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

*DGCCRF* ir Ekonomikas, finanšu un rūpniecības ministrijas dienests.

4.8. *Marķējums*

—