REGULAMENTO (CE) N.º 115/2009 DA COMISSÃO

de 6 de Fevereiro de 2009

que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no «Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas» [*Bleu des Causses* (DOP)]

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006 [1], e, nomeadamente, o n.º 2, segunda frase, do seu artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o n.º 1, primeiro parágrafo, do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e nos termos do n.º 2 do artigo 17.º do referido regulamento, a Comissão examinou o pedido da França tendo em vista a aprovação de uma alteração do caderno de especificações da denominação de origem protegida «*Bleu des Causses*», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão [2].

(2) O pedido visa alterar o caderno de especificações, precisando as condições de utilização dos tratamentos e aditivos nos leites e no fabrico do «*Bleu des Causses*». Estas práticas asseguram a manutenção das características essenciais da denominação.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Dado que se trata de uma alteração menor, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento.

(4) Em conformidade com o n.º 2 do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 [3] e nos termos do n.º 2 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, é conveniente publicar uma ficha-resumo do caderno de especificações,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «*Bleu des Causses*» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

A ficha-resumo consolidada com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 6 de Fevereiro de 2009.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

---

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

[2] JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

[3] JO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da denominação de origem protegida «*Bleu des Causses*»:

«Método de obtenção»

O ponto 5 do caderno de especificações relativo à descrição do método de obtenção do produto é completado pelas seguintes disposições:

«[…] A coagulação dos leites é realizada exclusivamente com coalho.

É proibida a concentração do leite por eliminação parcial da parte aquosa antes da coagulação.

Além das matérias-primas lácteas, os únicos ingredientes, auxiliares de fabrico ou aditivos autorizados nos leites e durante a transformação são o coalho, as culturas inofensivas de bactérias, as leveduras, os bolores, o cloreto de cálcio e o sal.

[…] É proibida a conservação a uma temperatura negativa das matérias-primas lácteas, dos produtos em transformação, da coalhada e do queijo fresco.

[…] É proibida a conservação em atmosfera modificada dos queijos frescos e dos queijos em processo de maturação.»

ANEXO II

FICHA-RESUMO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«BLEU DES CAUSSES»

N.º CE: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

DOP (X) IGP ( )

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. **Serviço competente do Estado-Membro**

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

Endereço: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris

Telefone: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Agrupamento**

Nome: Syndicat du Bleu des Causses

Endereço: BP9 – 12004 RODEZ Cedex

Telefone: +33 (0)5 65 76 53 53

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

E-mail: françoise.lebrou@valmont.fr

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ( )

3. **Tipo de produto**

Classe 1.3: Queijos

4. **Caderno de especificações**

(resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. *Nome:*

«Bleu des Causses»

4.2. *Descrição:*

Queijo de leite de vaca gordo, de pasta azul, não prensada e não cozida, com 45 % de matéria gorda no extracto seco, devendo este último ser de, no mínimo, 53 g por 100 g de queijo. O queijo tem a forma de um cilindro achatado e pesa 2,3 a 3 kg.

A superfície do queijo apresenta-se limpa, sem demasiada *morge* (fino revestimento viscoso, constituído essencialmente por microorganismos) e sem manchas.

4.3. *Área geográfica:*

Le Rouergue, estendendo-se para Oeste (Causses du Quercy) e Este (Causses de Lozère), e parte do maciço granítico de La Margeride, o que corresponde a uma parte do departamento de Aveyron e dos departamentos vizinhos de Lot, Lozère, Gard e Hérault, ou seja, o território das seguintes comunas:

Departamento de Aveyron

«Arrondissements» (divisão administrativa francesa) de Millau e de Villefranche-de-Rouergue: todas as comunas.

Cantões de 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 e La Salvetat-Peyrales: todas as comunas.

Departamento de Lot

Cantões de Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque e Saint-Géry: todas as comunas.

Cantão de Gourdon: comunas de Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet e Le Vigan.

Cantão de Livernon: comunas de Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac e Reilhac.

Cantão de Payrac: comunas de Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet e Le Roc.

Cantão de Saint-Germain-du-Bel-Air: comunas de Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel e Uzech.

Cantão de Souillac: comunas de Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac e Souillac.

Departamento de Lozère

Cantões de Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher e Sainte-Enimie: todas as comunas.

Cantão de Bleymard: comunas de Allenc, Chavenet e Sainte-Hélène.

Cantão de Florac: comunas de Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves e Vebron.

Cantão de Mende: comunas de Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile e Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Cantão de Saint-Germain-du-Teil: comunas de Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil e Saint-Pierre-de-Nogaret.

Departamento de Gard:

comuna de Trèves.

Departamento de Hérault:

comuna de Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4. *Prova de origem:*

Cada produtor de leite, unidade de transformação e unidade de maturação preenche uma «declaração de aptidão», registada pelos serviços do I.N.A.O., que permite a estes últimos identificar todos os operadores. Cada operador deve manter à disposição do I.N.A.O. os registos e outros documentos necessários ao controlo da origem, da qualidade e das condições de produção do leite e do queijo.

No âmbito do controlo das características do produto com denominação de origem, um exame analítico e organoléptico visa assegurar a qualidade e tipicidade dos produtos examinados.

4.5. *Método de obtenção:*

A produção do leite e o fabrico dos queijos devem ter lugar na área geográfica. A maturação do queijo é efectuada em caves nas Causses, na área geográfica limitada aos cantões de Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), à comuna de Trèves (Gard) e à comuna de Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

O «Bleu des Causses» é fabricado segundo a tradição: leite gordo, geralmente laborado cru, coagulado a quente (30 °C); a coalhada é cortada, agitada e, em seguida, colocada em moldes furados. Depois de lhe ser acrescentado *Penicillium*, o queijo, escorrido, salgado e escovado, é picado com agulhas para que o *Penicillium* se possa desenvolver sob o efeito do ar fresco da cave. A maturação dura de 3 a 6 meses (no mínimo, 70 dias).

4.6. *Relação:*

A origem do «Bleu des Causses» é tão remota como a do Roquefort. Os camponeses das Causses tinham por costume deixar queijos de leite de vaca em cavidades naturais formadas em amontoados rochosos calcários resultantes de desabamentos, expostas a norte e percorridas por correntes de ar fresco e húmido. De início designado «Bleu de l'Aveyron», este queijo foi definido por decreto em 1937; mais tarde, sob a designação de «Bleu des Causses» obteve a denominação de origem por decisão do Tribunal de Millau em 1953, confirmada por decreto de 21 de Maio de 1979.

O carácter típico do «Bleu des Causses» está estreitamente ligado ao meio (planaltos calcários, pedregosos e secos de Causses) e à especificidade da maturação, que se processa lentamente em caves naturais, geralmente em cavidades cársicas, onde circula um ar fresco e húmido.

4.7. *Estrutura de controlo:*

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

Endereço: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Telefone: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

O *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade) é um estabelecimento público administrativo, com personalidade jurídica, sob tutela do ministério da agricultura.

O controlo das condições de produção dos produtos que beneficiam de uma denominação de origem é da responsabilidade do I.N.A.O.

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

Endereço: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

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

A DGCCRF é um serviço do Ministério da Economia, das Finanças e da Indústria.

4.8. *Rotulagem:*

—