REGULAMENTUL (CE) NR. 115/2009 AL COMISIEI

din 6 februarie 2009

de aprobare a unor modificări minore ale caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Bleu des Causses (DOP)]

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 [1], în special articolul 9 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din regulamentul respectiv, Comisia a analizat cererea Franței de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Bleu des Causses", înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 1107/96 al Comisiei [2].

(2) Cererea are drept scop modificarea caietului de sarcini prin precizarea condițiilor de utilizare a tratamentelor și a aditivilor în lapte și la fabricarea brânzei „Bleu des Causses". Aceste practici asigură menținerea caracteristicilor esențiale ale produsului cu DOP.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia o poate aproba fără să recurgă la procedura descrisă la articolele 5, 6 și 7 din regulamentul respectiv.

(4) În conformitate cu articolul 18 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1898/2006 [3] și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, este necesar să se publice un rezumat al caietului de sarcini,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Bleu des Causses" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Rezumatul consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 6 februarie 2009.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

[1] JO L 93, 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 148, 21.6.1996, p. 1.
[3] JO L 369, 23.12.2006, p. 1.

ANEXA I

Se aprobă următoarele modificări ale caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Bleu des Causses”.

„Metoda de obținere”

Punctul 5 din caietul de sarcini, referitor la descrierea metodei de obținere a produsului, se completează cu dispozițiile următoare:

„(…) Operațiunea de coagulare a laptelui trebuie să se realizeze exclusiv cu cheag.

Se interzice concentrarea laptelui prin eliminarea parțială a părții apoase înainte de coagulare.

În afară de materiile prime lactate, singurele ingrediente, adjuvanți tehnologici sau aditivi autorizați în lapte și pe parcursul preparării sunt cheagul, culturile inofensive de bacterii, de drojdii și de mucegaiuri, clorura de calciu și sarea.

(…) Se interzice conservarea prin menținere la o temperatură negativă a materiilor prime lactate, a produselor în curs de fabricare, a caşului sau a brânzei proaspete.

(…) Se interzice conservarea sub atmosferă modificată a brânzeturilor proaspete și a brânzeturilor în curs de maturare.”

ANEXA II

REZUMAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„BLEU DES CAUSSES"

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

DOP (X) IGP ( )

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. **Autoritatea competentă din statul membru:**

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

Adresă: 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. **Grup:**

Denumire: Syndicat du Bleu des Causses

Adresă: 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

Componență: producători/prelucrători (X) alte categorii ( )

3. **Tip de produs:**

Clasa 1.3: Brânzeturi

4. **Caiet de sarcini:**

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. *Denumire:*

„Bleu des Causses"

4.2. *Descriere:*

Brânză din lapte de vacă integral, cu mucegai albastru, cu pastă nepresată și nefiartă, cu 45 % grăsime în materia uscată, aceasta din urmă fiind de minimum 53 de grame la 100 de grame de brânză. Se prezintă sub forma unui cilindru plat, cântărind între 2,3 și 3 kg.

Suprafața brânzei trebuie să fie curată, fără prea multă saramură și fără pete.

4.3. *Aria geografică:*

Provincia Rouergue cu două prelungiri, către Causses du Quercy, la vest, și către Causses de Lozère, la est, și o parte din masivul de granit Margeride, ceea ce corespunde unei părți din departamentul Aveyron și din departamentele învecinate Lot, Lozère, Gard și Héraut, și anume următoarele comune:

Departamentul Aveyron

Arondismentele Millau și Villefranche-de-Rouergue: toate comunele

Cantoanele 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 și La Salvetat-Peyrales: toate comunele.

Departamentul Lot

Cantoanele Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque și Saint-Géry: toate comunele.

Cantonul Gourdon: comunele Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet și Le Vigan.

Cantonul Livernon: comunele Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac și Reilhac.

Cantonul Payrac: comunele Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet și Le Roc.

Cantonul Saint-Germain-du-Bel-Air: comunele Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel și Uzech.

Cantonul Souillac: comunele Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac și Souillac.

Departamentul Lozère

Cantoanele Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher și Sainte-Enimie: toate comunele.

Cantonul Bleymard: comunele Allenc, Chavenet și Sainte-Hélène.

Cantonul Florac: comunele Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves și Vebron.

Cantonul Mende: comunele Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile și Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Cantonul de Saint-Germain-du-Teil: comunele Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil și Saint-Pierre-de-Nogaret.

Departamentul Gard:

comuna Trèves.

Departamentul Hérault:

comuna Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4. *Dovada originii:*

Fiecare producător de lapte, fiecare atelier de prelucrare și fiecare atelier de maturare completează o „declarație de aptitudine" înregistrată de serviciile INAO, care permite acestui organism să identifice toți operatorii. Aceștia trebuie să țină la dispoziția INAO registrele și orice alte documente necesare pentru controlul originii, al calității și al condițiilor de producție a laptelui și a brânzeturilor.

În cadrul controlului efectuat asupra caracteristicilor produsului cu denumire de origine, se realizează un examen analitic și organoleptic cu scopul de a garanta calitatea și specificitatea produselor supuse acestei examinări.

4.5. *Metodă de obținere:*

Producția de lapte și fabricarea brânzeturilor trebuie să aibă loc în aria geografică. Maturarea brânzeturilor se realizează în peșterile din Causses incluse în aria geografică, delimitată de cantoanele Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), de comuna Trèves (Gard) și de comuna Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Brânza „Bleu des Causses" este fabricată tradițional: lapte integral, utilizat în general crud, prins la cald (30 °C), tăierea și amestecarea cașului așezat în forme găurite. După ce a fost injectată cu penicillium, brânza, scursă, sărată și periată este înțepată cu ace pentru ca penicillium să se poată dezvolta sub efectul aerului rece din pivniță. Maturarea durează între 3 și 6 luni (minimum 70 de zile).

4.6. *Legătură:*

Originea brânzei „Bleu des Causses” este la fel de îndepărtată ca cea a brânzei Roquefort. Țăranii din regiunea Causses aveau obiceiul să aducă brânza din lapte de vacă în peșterile naturale, săpate în grohotișuri calcaroase, cu expunere către nord și traversate de curenți de aer rece și umed. Mai întâi denumită „Bleu de l'Aveyron”, această brânză a fost definită prin decret în 1937 apoi, sub numele de „Bleu des Causses”, a obținut denumire de origine în 1953 prin hotărârea Tribunalului din Millau, confirmată prin decret la 21 mai 1979.

Specificitatea brânzei „Bleu des Causses” este strâns legată de aria sa geografică, constituită din platourile calcaroase, stâncoase și secetoase din provincia Causses și de particularitatea maturării acesteia, care se desfășoară lent în peșteri naturale, în general amenajate în cavități carstice străbătute de aer rece și umed.

4.7. *Organism de control:*

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

Adresă: 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

Institut National de l'Origine et de la Qualité este un organism public administrativ, cu personalitate juridică, sub tutela Ministerului Agriculturii.

Controlul condițiilor de producție pentru produsele care beneficiază de o denumire de origine intră în responsabilitatea INAO.

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

Adresă: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

Fax + 33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF este un serviciu al Ministerului Economiei, Finanțelor și Industriei.

4.8. *Etichetare:*

—