NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 115/2009

zo 6. februára 2009,

ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Bleu des Causses (CHOP)]

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

sa zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 ([1]), a najmä na jeho článok 9 ods. 2, druhú vetu,

keďže:

(1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 a so zreteľom na článok 17 ods. 2 uvedeného nariadenia Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny a doplnenia prvkov špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Bleu des Causses“ zapísaného nariadením Komisie (ES) č. 1107/96 ([2]).

(2) Cieľom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu spresnením podmienok používania spracovateľských postupov a prísad do mlieka a pri výrobe syra „Bleu des Causses“. Týmito postupmi sa zaisťuje zachovanie hlavných charakteristík označenia.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Keďže zmena a doplnenie v zmysle článku 9 nariadenia Komisie (ES) č. 510/2006 je malá, Komisia ju môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia.

(4) V súlade s článkom 18 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1898/2006 ([3]) a v zmysle článku 17 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 by sa malo uverejniť zhrnutie špecifikácie,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Bleu des Causses“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Upravené zhrnutie hlavných prvkov špecifikácie je uvedené v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 6. februára 2009

Za Komisiu

Mariann FISCHER BOEL

členka Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

([2]) Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.

([3]) Ú. v. EÚ L 369, 23.12.2006, s. 1.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Bleu des Causses“:

„Spôsob výroby“

Bod 5 špecifikácie týkajúci sa opisu spôsobu výroby sa dopĺňa takto:

„[…] Syrenie mlieka sa vykonáva výlučne s použitím syridla.

Zhusťovanie mlieka čiastočným odstránením vodnatej časti pred koaguláciou je zakázané.

Okrem mliečnych surovín sú v mlieku a počas výroby syra jedinými povolenými prímesami alebo pomocnými látkami alebo prísadami syridlo, kultúry baktérií, kvasiniek, plesní, ktorých neškodnosť bola preukázaná, chlorid vápenatý a soľ.

[…] Uchovávanie mliečnych surovín, výrobkov počas výroby, syreniny alebo čerstvého syra prostredníctvom ich udržiavania pri mínusovej teplote je zakázané.

[…] Uchovávanie čerstvých syrov a zrejúcich syrov v zmenenej atmosfére je zakázané.“

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„BLEU DES CAUSSES“

ES č.: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

CHOP (X) **CHZO ( )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. **Príslušný orgán v členskom štáte:**

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

Adresa: 51 rue d'Anjou – 75 008 Paris

Telefón: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Skupina:**

Názov: Syndicat du Bleu des Causses

Adresa: BP9 – 12004 RODEZ Cedex

Telefón: +33 (0)5 65 76 53 53

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

E-mail: françoise.lebrou@valmont.fr

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostaní ( )

3. **Druh výrobku:**

Trieda 1.3: Syry

4. **Špecifikácia:**

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. *Názov*

„Bleu des Causses“

4.2. *Opis:*

Syr z plnotučného kravského mlieka, s modrou plesňou, nelisovaný a nevarený s obsahom tuku 45 % v porovnaní so sušinou, pričom obsah sušiny je minimálne 53 gramov na 100 gramov syra. Predáva sa v tvare sploštěného valca s hmotnosťou 2,3 až 3 kg.

Povrch syra musí byť čistý, bez nadbytočnej mazľavej vrstvy a bez škvŕn.

4.3. *Zemepisná oblasť:*

Rouergue s dvoma rozšíreniami na západ (Causses du Quercy) a na východ (Causses lozeriens) a časť žulového masívu Margeride, čomu zodpovedá časť departementu Aveyron a susedných departementov Lot, Lozère, Gard a Hérault, t. j. územie týchto obcí:

Dapartement Aveyron

Okresy Millau a Villefranche-de-Rouergue: všetky obce.

Kantóny 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 a La Salvetat-Peyrales: všetky obce.

Departement Lot:

Kantóny Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque a Saint-Géry: všetky obce.

Kantón Gourdon: obce Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet a Le Vigan.

Kantón Livernon: obce Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac a Reilhac.

Kantón Payrac: obce Cales, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet a Le Roc.

Kantón Saint-Germain-du-Bel-Air: obce Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel a Uzech.

Kantón Souillac: obce Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac a Souillac.

Departement Lozère

Kantóny d'Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher a Sainte-Enimie: všetky obce.

Kantón Bleymard: obce Allenc, Chavenet a Sainte-Hélène.

Kantón Florac: obce Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves a Vebron.

Kantón Mende: obce Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile a Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Kantón Saint-Germain-du-Teil: obce Chirac, Le Monastier-Pin-Moriès, Saint-Germain-du-Teil a Saint-Pierre-de-Nogaret.

Departement Gard:

Obec Trèves.

Departement Hérault:

Obec Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4. *Dôkaz o pôvode:*

Každý výrobca mlieka, každá prevádzka na spracovanie syra a každá prevádzka na zretie syra vyplní „prehlásenie o spôsobilosti" zaregistrované orgánmi INAO, na základe ktorého môže INAO identifikovať všetky hospodárske subjekty. Uvedené hospodárske subjekty musia pre INAO sprístupniť záznamy a všetku dokumentáciu potrebnú na kontrolu pôvodu, kvality a výrobných podmienok mlieka a syrov.

V rámci kontroly charakteristík výrobku označenia pôvodu má analytická a organoleptická skúška zaručiť kvalitu a typické vlastnosti skúšaných výrobkov.

4.5. *Spôsob výroby:*

Výroba mlieka a výroba syrov sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti. Zrenie syrov prebieha v prírodných jaskyniach oblasti Causses, ktoré sa nachádzajú v zemepisnej oblasti ohraničenej kantónmi Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), obcou Trèves (Gard) a obcou Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Syr Bleu des Causses sa vyrába tradičným spôsobom: plnotučné mlieko, väčšinou surové, zrazené pôsobením tepla (30 °C), krájanie a miešanie syreniny, ktorá sa vkladá do prederavených foriem. Po vstreknutí penicillia sa do vysušeného, osoleného a kefou očisteného syra pichá ihlou, aby sa penicillium mohlo vyvíjať vďaka čerstvému vzduchu prírodnej jaskyne. Zrenie trvá 3 až 6 mesiacov (minimálne 70 dní).

4.6. *Spojenie:*

Pôvod syra Bleu des Causses je rovnako starý ako pôvod Roquefortu. Roľníci oblasti Causses mali vo zvyku ukladať syry z kravského mlieka do prírodných dutín vykopaných do vápenatých sutín orientovaných na sever a obliehaných studenými a vlhkými vzdušnými prúdmi. Najprv tento syr nazvali Bleu de l'Aveyron a bol definovaný dekrétom z roku 1937 a neskôr mu rozsudkom súdu okresu Millau z roku 1953 pridelili pod názvom Bleu des Causses označenie pôvodu, ktoré bolo potvrdené dekrétom z 21.5.1979.

Typické charakteristiky syra Bleu des Causses sú úzko prepojené s miestnou oblasťou, ktorú tvoria vápenaté, skalnaté a suché plošiny, a takisto aj s osobitosťou pomalého zrenia prebiehajúceho v prírodných jaskyniach zvyčajne sa nachádzajúcich v krasových dutinách, kadiaľ prechádza studený a vlhký vzduch.

4.7. *Kontrolný orgán:*

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

Adresa: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Telefón: +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 (Národný inštitút pre označenia pôvodu a kvalitu) je verejný administratívny úrad s právnou subjektivitou pod dohľadom ministerstva poľnohospodárstva.

Inštitút INAO je zodpovedný za kontrolu podmienok pri výrobe výrobkov s označením pôvodu.

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

Adresa: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Telefón: + 33 (0)1 44 87 17 17

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

DGCCRF je oddelenie ministerstva hospodárstva, financií a priemyslu.

4.8. *Označenie:*

—