32009R0115

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 115/2009

od 6. veljače 2009.

o odobrenju manjih izmjena u specifikaciji za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Bleu des Causses (ZOI))

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. ([1]), a posebno njezin članak 9. stavak 2. drugu rečenicu,

budući da:

(1) U skladu s člankom 9. stavkom 1. prvim podstavkom i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je razmotrila zahtjev Francuske za odobrenje izmjene u specifikaciji za zaštićenu oznaku izvornosti „Bleu des Causses" registriranu Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 ([2]).

(2) Svrha je zahtjeva izmijeniti specifikaciju čime se preciziraju uvjeti obrade i primjene aditiva u mlijeku i uvjeti proizvodnje „Bleu des Causses". Tim se postupcima osigurava održanje bitnih svojstava proizvoda zaštićene oznake izvornosti.

(3) Komisija je razmotrila tu izmjenu i odlučila da je opravdana. Kako je to manja izmjena u smislu članka 9. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je može prihvatiti bez primjene postupka određenog člancima 5., 6. i 7. te Uredbe.

(4) U skladu s člankom 18. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1898/2006 ([3]) i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, potrebno je objaviti sažetak specifikacije,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Bleu des Causses" mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Sažetak glavnih elemenata specifikacije naveden je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 6. veljače 2009.

Za Komisiju
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

([1]) SL L 93, 31.3.2006., str. 12.
([2]) SL L 148, 21.6.1996., str. 1.
([3]) SL L 369, 23.12.2006., str. 1.

PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Bleu des Causses” mijenja se kako slijedi:

„Metoda proizvodnje”

Sljedeće odredbe dodaju se točki 5. specifikacije vezano uz metodu proizvodnje:

„[…] Zgrušavanje mlijeka smije se provoditi samo primjenom renina.

Mlijeko se ne smije koncentrirati djelomičnim uklanjanjem vodenastog dijela prije zgrušavanja.

Dodatno mliječnoj sirovini, jedini sastojci ili pomoćne tvari za proizvodnju ili aditivi koji su dopušteni u mlijeku i tijekom proizvodnje su renin, neškodljive bakterijske kulture, kvasac, plijesni, kalcijev klorid i sol.

[…] Mliječne sirovine, polugotovi proizvodi, gruševina i svježi sir ne smiju se čuvati na temperaturi ispod 0 °C.

[…] Svježi sir i sir u postupku sazrijevanja ne smiju se čuvati u promijenjenoj atmosferi.”

PRILOG II.

SAŽETAK

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

„BLEU DES CAUSSES"

EZ br.: FR-PDO-0117-0108/29.03.2006

ZOI (X) ZOZP ( )

U ovom su sažetku navedeni glavni elementi specifikacije proizvoda u informativne svrhe.

1. **Nadležno tijelo u državi članici**

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

Adresa: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

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

Faks.: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Skupina:**

Naziv: Syndicat du Bleu des Causses

Adresa: BP9 – 12004 RODEZ Cedex

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

Faks.: +33 (0)5 65 76 53 00

E-mail: françoise.lebrou@valmont.fr

Sastav: Proizvođači/prerađivači (X) ostalo ( )

3. **Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

4. **Specifikacija**

(sažetak zahtjeva u skladu s člankom 4. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

4.1. *Naziv*

„Bleu des Causses"

4.2. *Opis*

Nekuhan, neistisnut, plavom plijesni prošaran sir od punomasnog kravljeg mlijeka sa sadržajem masnoća od 45 % u suhoj tvari, koja je najmanje 53 grama od 100 grama sira. Cilindričnog je oblika i teži 2,3 do 3 kg.

Površina sira mora biti čista, bez prekomjernih mrlja ili pjega.

4.3. *Zemljopisno područje*

Rouergue s dva produžetka prema zapadu (Causses du Quercy) i prema istoku (Causses lozèriens) i dio granitnog masiva Margeride, što odgovara dijelu departmana Aveyron i susjednih departmana Lot, Lozère, Gard i Héraut, tj. područja sljedećih općina:

Departman Aveyron

Okruzi Millau i Villefranche-de-Rouergue: sve općine.

Kantoni 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 i La Salvetat-Peyrales: sve općine.

Departman Lot

Kantoni Cahors, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Labastide-Murat, Lalbenque, Lauzes, Limogne-en-Quercy, Luzech, Montcuq, Puy-L'Evêque i Saint-Géry: sve općine

Kanton Gourdon: općine Saint-Circq-Souillaguet, Saint-Projet i Le Vigan.

Kanton Livernon: općine Boussac, Brengues, Cambes, Corn, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espedaillac, Flaujac-Gare, Grezes, Livernon, Quissac i Reilhac.

Kanton Payrac: općine Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet i Le Roc.

Kanton Saint-Germain-du-Bel-Air: općine Lamothe-Cassel, Montamel, Saint-Chamarand, Soucirac, Ussel i Uzech.

Kanton Souillac: općine Gignac, La Chapelle-Auzac, Lanzac i Souillac.

Departman Lozère

Kantoni Aumont-Aubrac, Chanac, La Canourgue, Le Malzieu-Ville, Le Massegros, Marvejols, Meyrueis, Saint-Chély-d'Apcher i Sainte-Enimie: sve općine.

Kanton Bleymard: općine Allenc, Chavenet i Sainte-Hélène.

Kanton Florac: općine Florac, Ispagnac, Saint-Laurent-de-Trèves i Vebron.

Kanton Mende: općine Badaroux, Balsièges, Brenoux, Lanuéjols, Mende, Saint-Bauzile i Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Kanton Saint-Germain-du-Teil: općine Les Hermaux, Les Salces, Trélans, Saint-Germain-du-Teil i Saint-Pierre-de-Nogaret.

Departman Gard:

općina Trèves.

Departman Hérault:

općina Pégairolles-de-l'Escalette.

4.4. *Dokaz izvornosti*

Svaki proizvođač mlijeka, prerađivački pogon i pogon za sazrijevanje ispunjava „deklaraciju o sposobnosti" registriranu kod INAO-a, prema kojoj se INAO-u omogućuje identificiranje svih subjekata sudionika. Svi gospodarski subjekti moraju predočiti INAO-u svu svoju dokumentaciju i isprave potrebne za kontrolu podrijetla, kakvoće i uvjeta proizvodnje mlijeka i sira.

U okviru kontrola navedenih svojstava proizvoda zaštićene oznake izvornosti, provodi se analitički i organoleptički test, čime se osigurava da su proizvodi podvrgnuti ispitivanju visoke kakvoće i da posjeduju tražena tipična svojstva.

4.5. *Metoda proizvodnje*

Mlijeko mora biti proizvedeno, a sir prerađen na zemljopisnom području. Sir sazrijeva u pećinama u Caussesu na zemljopisnom području omeđenom kantonima Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron) i općinama Trèves (Gard) i Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).

Bleu des Causses se proizvodi na tradicionalan način: punomasno mlijeko, koje se općenito ostavlja sirovo, siri se toplo (30 °C), gruševina se reže i miješa te stavlja u perforirane kalupe. Nakon što se injektira penicilin, ocijeđeni, posoljeni i obrisani sir buši se iglama kako bi se penicilinu omogućilo da se razvije pod utjecajem svježeg zraka u pećini. Sazrijevanje traje između tri i šest mjeseci (najmanje 70 dana).

4.6. *Povezanost*

Podrijetlo Bleu des Caussesa je toliko dugo koliko i Roqueforta. Seljaci iz Caussesa običavali su stavljati sir od kravljeg mlijeka u prirodne pećine u vapnenačkim nanosima, okrenutima prema sjeveru i izloženima vlažnom svježem zraku. U početku zvan Bleu de l'Aveyron, taj je sir definiran odlukom iz 1937., a potom, pod nazivom Bleu des Causses dobio je status oznake izvornosti odlukom suda u Millauu 1953., što je potvrđeno odlukom od 21. svibnja 1979.

Tipična svojstva Bleu des Causses usko su povezana s područjem Caussesa (stjenovite, suhe, vapnenačke visoravni) i posebnim svojstvima procesa njegovog sazrijevanja u prirodnim pećinama, obično u kraškim špiljama u kojima cirkulira vlažan, svježi zrak.

4.7. *Inspekcijsko tijelo*

Naziv: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresa: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris, France

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

Faks.: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité je javno administrativno tijelo s pravnom osobnošću i odgovorno je Ministarstvu poljoprivrede.

Ono je nadležno za kontrolu uvjeta proizvodnje proizvoda s oznakom izvornosti.

Naziv: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) (Glavna uprava za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara)

Adresa: 59, Boulevard Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13

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

Faks.: +33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF je odjel u Ministarstvu gospodarstva, financija i industrije.

4.8. *Označivanje*

—