

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2000/C 131/03)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT ARTICLE 5

**AOP (x) IGP ( )**

**Numéro national de dossier: —**

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: Institut national des appellations d'origine

Adresse: 138, Champs Élysées, F-75008 Paris

Tél: (33-1) 53 89 80 00

Fax: (33-1) 42 25 57 97

**2. Groupement demandeur:**

2.1. Nom: Syndicat interprofessionnel du bleu du Vercors

2.2. Adresse: Maison du Parc, F-38250 Lans-en-Vercors

2.3. Composition: producteurs/transformateurs (x) autre ( )

**3. Type de produit:** Classe 1-3 — Fromages

**4. Description du cahier des charges:**

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: Bleu du Vercors-Sassenage

4.2. Description: Le bleu du Vercors-Sassenage est un fromage à pâte persillée, non pressée et non cuite, en forme de cylindre plat à talon convexe de 27 à 30 cm de diamètre, de 7 à 9 cm de hauteur, dont le poids est compris entre 4 et 4,5 kg, affiné, dont la croûte présente une fleur fine constituée d'un léger duvet blanc de type moisissures pouvant tolérer un marbrage de couleur orangé à ivoire de type levures et bactéries d'affinage.

4.3. Aire géographique: L'aire géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée Bleu du Vercors-Sassenage est située, à l'intérieur du massif du Vercors, sur 13 communes du département de la Drôme et sur 14 communes du département de l'Isère.

4.4. Preuve de l'origine: On retrouve des traces de fabrication de ce fromage sur le Massif du Vercors depuis le XIV<sup>e</sup> siècle. En juin 1338, une charte du baron Albert de Sassenage autorisait les habitants à vendre leurs fromages en toute liberté. De nombreux écrits attestent de cette notoriété tels que le *Grand Dictionnaire Universel du XIX* de Pierre Larousse qui cite le Roi François I<sup>er</sup> comme un grand adepte de ce fromage. La fabrication traditionnelle en ferme de ce fromage s'est maintenue jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. En 1933, une laiterie s'engage dans la fabrication du bleu suivant la recette traditionnelle. Plus récemment, la fabrication fermière a repris un nouvel essor. Tout fromage commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit comporter un signe d'identification permettant de connaître l'atelier de fabrication et de suivre le produit.

- 4.5. *Méthode d'obtention*: Le lait utilisé pour la fabrication de l'appellation d'origine contrôlée Bleu du Vercors-Sassenage doit provenir uniquement de toupeaux laitiers composés de vaches de race montbéliarde, abondance et villarde. Les animaux doivent être nourris de fourrage provenant de l'aire géographique délimitée. Le lait mis en œuvre est un lait entier de vache, éventuellement partiellement écrémé. Il provient au plus des quatre dernières traites. Les fromages sont fabriqués à partir d'un lait de chauffe dont la température ne peut excéder 76 °C etensemencé en *Penicillium roqueforti*. L'emprésurage doit être réalisé avec de la présure à une température comprise entre 31 et 35 °C. Le caillé est brassé et moulé en plusieurs couches sans pressage. Les fromages sont salés dans des moules individuels. La durée de salage ne doit pas excéder trois jours. L'affinage, d'une durée minimale avant la sortie de cave de 21 jours à compter de la date d'emprésurage, permet un développement harmonieux du bleu.
- 4.6. *Lien*: Le massif du Vercors est une citadelle de pierre calcaire bien individualisée qui domine les plaines environnantes de 1 000 mètres de hauteur. Il se caractérise par de longues vallées humides en berceau et par des cirques et des combes fermés dominés par des falaises. Le Vercors bénéficie d'un climat de type montagnard, caractérisé par des étés courts, des nuits toujours fraîches, des automnes précoces et de la neige qui peut tomber dès octobre et rester jusqu'en avril ou mai. Ce climat est adouci par des influences océaniques et méditerranéennes. L'altitude, les sols argilo-calcaires et le climat assez pluvieux d'influence montagnarde font de ce massif un milieu de prédilection pour les herbages. Cette combinaison donne également au massif du Vercors toute sa spécificité notamment d'un point de vue botanique. La diversité des reliefs de ce milieu naturel permet l'utilisation de différentes zones de pâturage complémentaires, qui offrent en quantité une nourriture d'excellente qualité. Celle-ci constitue la base de l'alimentation du troupeau, et confère sa typicité au lait, donc au fromage.
- 4.7. *Structures de contrôle*:
- INAO — 138, Champs Élysées, F-75008 Paris
  - DGCCRF — 59, boulevard Vincent-Auriol, F-75703 Paris Cedex 13
- 4.8. *Étiquetage*: L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Bleu du Vercors-Sassenage doit comporter le nom de l'appellation d'origine contrôlée, la mention «appellation d'origine contrôlée» et le logo comportant le sigle INAO, la mention «appellation d'origine contrôlée» et le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- Les mentions «fabrication fermière» ou «fromage fermier» ou toute autre mention analogue laissant entendre une origine fermière sont réservées aux producteurs fermiers.
- 4.9. *Exigences nationales*: Décret du 30 juillet 1998.

**Numéro CE**: FR/00077/98.10.30.

**Date de la réception du dossier complet**: 18 janvier 2000.

---