

**RÈGLEMENT (CE) N° 387/2009 DE LA COMMISSION****du 12 mai 2009****approuvant des modifications mineures du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Bleu du Vercors-Sassenage (AOP)]**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Bleu du Vercors-Sassenage», enregistrée par le règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission <sup>(2)</sup> tel que modifié par le règlement (CE) n° 509/2001 <sup>(3)</sup>.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant les conditions d'utilisation des traitements et des additifs sur les laits et dans la fabrication du «Bleu du

Vercors-Sassenage». Ces pratiques assurent le maintien des caractéristiques essentielles de l'appellation.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle était justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Bleu du Vercors-Sassenage» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

Le résumé consolidé reprenant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 12 mai 2009.

*Par la Commission*

Mariann FISCHER BOEL

*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> JO L 327 du 18.12.1996, p. 11.

<sup>(3)</sup> JO L 76 du 16.3.2001, p. 7.

## ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Bleu du Vercors-Sassenage», les modifications suivantes sont approuvées:

**«Méthode d'obtention»**

Le point 5 du cahier des charges relatif à la description de la méthode d'obtention du produit est complété par les dispositions suivantes:

«(...) L'emprésurage doit être réalisé **exclusivement** avec de la présure, à une température comprise entre 31 et 35° C.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

(...) La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.»

---

## ANNEXE II

## RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«BLEU DU VERCORS-SASSENAGE»

N° CE: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

AOP (X) IGP ( )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

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

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité  
Adresse: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris, France  
Tél.: +33 (0)1 53 89 80 00  
Fax: +33 (0)1 53 89 80 60  
Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

**2. Groupement**

Nom: Syndicat interprofessionnel du Bleu du Vercors  
Adresse: Maison du Parc, 38250 Lans-en-Vercors, France  
Tél.: +33 (0)4 76 94 38 26  
Fax: +33 (0)4 76 94 38 39  
Courrier électronique: siver@pnr-vercors.fr  
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ( )

**3. Type de produit**

Classe 1.3. fromages

**4. Cahier des charges**

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006)

**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.

C'est un fromage renfermant au maximum 48 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage.

**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 treize communes du département de la Drôme et sur quatorze communes du département de l'Isère.

Département de la Drôme

Communes suivantes: Bouvante (sections C, D, E, L 1, K, I 1, I 2, A I), Échevis, Le Chaffal, La Chapelle-en-Vercors, Léoncel, Ombrière, Plan-de-Baix, Saint-Agnan-en-Vercors, Saint-Jean-en-Royans (section E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (sections D 1 et D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

## Département de l'Isère

Communes suivantes: Atrains, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (sections F 1, F 2 et G 1 lieudits: Fressinet, Gouté, G 2 lieudit: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (sections C 1 lieudits: Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 et D 2), Villard-de-Lans.

### 4.4. Preuve de l'origine

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une «déclaration d'aptitude» enregistrée par les services de l'INAO et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition de l'INAO des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

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

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique.

Le lait utilisé pour la fabrication de l'appellation d'origine contrôlée Bleu du Vercors-Sassenage doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de races *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 vingt et un jours à compter de la date d'emprésurage, permet un développement harmonieux du bleu.

### 4.6. Lien

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<sup>e</sup> siècle* 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 pris un nouvel essor.

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 en 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. Structure de contrôle

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

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

Tél.: +33 (0)1 53 89 80 00

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

Courrier électronique: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

L'Institut national des appellations d'origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Nom: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse: 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, France

Tél.: +33 (0)1 44 87 17 17

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

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

#### 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».

Les mentions «fabrication fermière» ou «fromage fermier» ou toute autre mention analogue laissant entendre une origine fermière sont réservées aux producteurs fermiers.

---