NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 387/2009

ze dne 12. května 2009,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Bleu du Vercors-Sassenage (CHOP))

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1], a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s ustanoveními čl. 9 odst. 1 prvního pododstavce nařízení Rady (ES) č. 510/2006 a podle čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení Komise prozkoumala žádost Francie o schválení změny bodů specifikace chráněného označení původu „Bleu du Vercors-Sassenage" zapsaného nařízením Komise (ES) č. 2400/96 [2] ve znění nařízení (ES) č. 509/2001 [3].

(2) Účelem žádosti je změnit specifikaci upřesněním podmínek zpracování a podmínek používání přídatných látek v mléce a při produkci „Bleu du Vercors-Sassenage". Těmito postupy se zajistí zachování podstatných charakteristických vlastností u označení.

(3) Komise prozkoumala danou změnu a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může ji Komise schválit bez postupu uvedeného v článcích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Bleu du Vercors-Sassenage" se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 12. května 2009.

Za Komisi

Mariann FISCHER BOEL

členka Komise

---

[1] Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] Úř. věst. L 327, 18.12.1996, s. 11.
[3] Úř. věst. L 76, 16.3.2001, s. 7.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Bleu du Vercors-Sassenage“ se schvalují tyto změny:

„**Metoda produkce**“

V bodu 5 specifikace týkajícím se metody produkce se doplňují nová ustanovení, která znějí:

(…) Sýření se musí provádět **výlučně** za použití syřidla při teplotě mezi 31 a 35 °C.

Mimo surové mléko jsou jedinými povolenými složkami, pomocnými nebo přídatnými látkami v mléce a v průběhu produkce syřidlo, očkovací kultura bakterií, kvasinek a plísní, chlorid vápenatý a sůl.

Zahušťování mléka částečným odstraněním vodnaté složky před srážením je zakázáno.

(…) Uchovávání mléčných surovin, polotovarů, sýřeniny nebo čerstvého sýra při záporné teplotě je zakázáno.

Uchovávání čerstvých sýrů a sýrů v procesu zrání v ochranné atmosféře je zakázáno.

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE“

č. ES: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

CHOP (X) CHZO ( )

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. **Příslušný orgán členského státu**

Název: Institut National de l'origine et de la qualité

Adresa: 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

2. **Skupina**

Název: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Adresa: Maison du Parc – 38250 LANS EN VERCORS

Tel.: +33 (0)4 76 94 38 26

Fax: +33 (0)4 76 94 38 39

E-mail: siver@pnr-vercors.fr

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. **Druh produktu**

Třída 1.3 Sýry

4. **Specifikace**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název*

„Bleu du Vercors-Sassenage“

4.2 *Popis*

Produkt „Bleu du Vercors-Sassenage“ je sýr s modrou plísní, nelisovanou a tepelně neupravenou hmotou, ve tvaru plochého válce s konvexním pláštěm, o průměru 27 až 30 cm, o výšce 7 až 9 cm, o hmotnosti 4 až 4,5 kg, uzrálý, kůra má jemné ojínění tvořené lehkým bílým povlakem plísní, lze tolerovat žilkování oranžové až slonovinové barvy dané kvasinkami a bakteriemi aktivními v procesu zrání.

Jedná se o sýr, který po celkovém vysušení obsahuje nejvýše 48 gramů tuku na 100 gramů sýra a jehož obsah sušiny nesmí být nižší než 52 gramů na 100 gramů sýra.

4.3 *Zeměpisná oblast*

Zeměpisná oblast produkce chráněného označení původu „Bleu du Vercors-Sassenage“ se nachází v rámci horského masivu Vercors a zahrnuje 13 obcí departementu Drôme a 14 obcí departementu Isère.

Departement Drôme:

Obce Bouvante (sekce C, D, E, L 1, K, I 1, I 2, A I), Échevis, Le Chaffal, La Chapelle-en-Vercors, Léoncel, Omblèze, Plan-de-Baix, Saint-Agnan-en-Vercors, Saint-Jean-en-Royans (sekce E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (sekce D 1 a D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Departement Isère:

Obce Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (sekce F 1, F 2 a G 1 pomístních jmen: Fressinet, Gouté, G 2 pomístního jména: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (sekce C 1 pomístních jmen: Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 a D 2), Villard-de-Lans.

4.4 *Důkaz původu*

Každý producent mléka, každá zpracovatelská provozovna a každá provozovna na zrání sýra musí vyplnit „prohlášení o způsobilosti" zaregistrované útvary INAO (francouzský státní ústav pro označení původu), které umožňuje INAO identifikovat všechny hospodářské subjekty. Musí pro potřeby ústavu INAO uchovávat záznamy a veškerou dokumentaci potřebnou ke kontrole původu, jakosti a podmínek produkce mléka a sýrů.

V rámci kontroly charakteristik produktu s chráněným označením původu se provádí analytická a organoleptická kontrola, jež má zajistit jakost a typické vlastnosti kontrolovaných produktů.

Veškerý sýr prodávaný pod názvem chráněného označení původu musí nést identifikační značku umožňující určit provozovnu, kde byl sýr produkován, a sledovat produkt.

4.5 *Metoda produkce*

Produkce mléka, produkce a zrání sýrů musí probíhat v dané zeměpisné oblasti.

Mléko používané k produkci chráněného označení původu „Bleu du Vercors-Sassenage" musí pocházet výlučně ze stád dojnic, která sestávají z krav plemen *Montbéliarde, Abondance* a *Villarde*. Zvířata musí být krmena pící pocházející z vymezené zeměpisné oblasti. Používané mléko je plnotučné kravské mléko, případně částečně odtučněné. Pochází nejvýše ze čtyř posledních dojení. Sýry se produkují z ohřátého mléka, jehož teplota nesmí přesáhnout 76 °C a jež je naočkováno kulturou *Penicilium roqueforti*. Sýření se musí provádět za použití syřidla při teplotě mezi 31 a 35 °C. Sýřenina se míchá a formuje ve více vrstvách, aniž by se lisovala. Sýry se solí v jednotlivých formách. Doba solení nesmí překročit tři dny. Zrání trvá od doby sýření do doby vyjmutí ze sklepa nejméně 21 dní a umožňuje vyvážený rozvoj modré plísně.

4.6 *Souvislost*

Produkce tohoto sýra v oblasti Massif du Vercors je doložena od 14. století. V červnu 1338 udělila charta barona Alberta de Sassenage obyvatelům svobodu prodeje jejich sýrů. Početné písemnosti svědčí o věhlasu, např. slovník *Grand Dictionnaire Universel du XIX* Pierra Larousse, který jmenuje krále Františka I. jako velkého milovníka tohoto sýra. Tradiční produkce tohoto sýra v hospodářství se zachovala až do počátku 20. století. V roce 1933 jedna z mlékáren zahájila produkci sýra podle tradiční receptury. V nedávné době zaznamenala produkce v hospodářství nový rozmach.

Oblast Massif du Vercors je vápencová náhorní planina, která okolní nížiny převyšuje o 1 000 metrů. Je charakterizována dlouhými, hlubokými a vlhkými údolími, kary a úvaly, nad nimiž se tyčí skály. Vercors má klima horského typu charakterizované krátkými léty, neustále chladnými nocemi, brzkými jary a sněhovou pokrývkou, která může napadnout od října a udržet se do dubna či května. Toto klima zmírňují oceánské a středozemní vlivy. Nadmořská výška, jílovito-vápenaté půdy a poměrně deštivé klima horského typu činí toto pohoří oblíbeným prostředím pro pastvu dobytka. Tato kombinace dává rovněž pohoří Vercors veškerou specifičnost, zejména z botanického hlediska. Rozmanitý reliéf tohoto přírodního prostředí umožňuje využívání různých doplňkových oblastí pastvy, které nabízejí množství potravy vynikající jakosti. Ta tvoří základ krmiva stád a dává mléku, potažmo sýru, typický charakter.

4.7 *Kontrolní subjekt*

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

Adresa: 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

Ústav *Institut National des Appellations d'Origine* je veřejnou institucí správního typu s právní subjektivitou a působí pod dozorem ministerstva zemědělství.

Za kontrolu podmínek produkce produktů nesoucích označení původu odpovídá INAO.

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

Adresa: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

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

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

DGCCRF je útvarem ministerstva hospodářství, průmyslu a zaměstnanosti.

4.8 *Označování*

Označování sýrů nesoucích chráněné označení původu „Bleu du Vercors-Sassenage" musí obsahovat název chráněného označení původu a výraz „appellation d'origine contrôlée" (chráněné označení původu).

Výrazy „fabrication fermière" (produkováno v hospodářství), „fromage fermier" (sýr z hospodářství) či jakýkoli jiný obdobný výraz naznačující původ v hospodářství jsou vyhrazeny produktům z hospodářství.