

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 387/2009

af 12. maj 2009

om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Bleu du Vercors-Sassenage (BOB))

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, og artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 gennemgået Frankrigs ansøgning om godkendelse af en ændring af dele af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu du Vercors-Sassenage«, der blev registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2400/96 ⁽²⁾, som ændret ved forordning (EF) nr. 509/2001 ⁽³⁾.
- (2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen og præcisere betingelserne for anvendelse af behandlinger og tilsætningsstoffer for mælken og i forbindelse med fremstillingen af »Bleu du Vercors-Sasse-

nage«. Disse fremgangsmåder sikrer, at betegnelsens væsentlige kendetegn bibeholdes.

- (3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7 —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu du Vercors-Sassenage« ændres som angivet i bilag I.

Artikel 2

Resuméet med de væsentligste oplysninger fra varespecifikationen findes i bilag II.

*Artikel 3*Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 12. maj 2009.

På Kommissionens vegne

Mariann FISCHER BOEL

Medlem af Kommissionen⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ EFT L 327 af 18.12.1996, s. 11.⁽³⁾ EFT L 76 af 16.3.2001, s. 7.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu du Vercors-Sassenage« foretages følgende ændringer:

»**Fremstillingsmetode**«

I varespecifikationens punkt 5 om beskrivelse af fremstillingsmetoden indsættes følgende:

»(...) Løbningen af mælken må **udelukkende** foretages med brug af løbe og ved en temperatur på mellem 31 og 35 °C.

Foruden mælkeråmaterialet må der som hjælpe- eller tilsætningsstoffer i produktionsprocessen kun anvendes løbe, uskadelige bakterie-, gær- og skimmelkulturer samt calciumchlorid og salt.

Det er forbudt at koncentrere mælken ved delvis fjernelse af den vandholdige del før koaguleringen.

(...) Det er forbudt at opbevare råstoffet mælk, halvfabrikata, ostemasse eller frisk ost ved temperaturer under nul grader.

Det er forbudt at konservere de friske oste og de oste, der ligger til modning, i modificeret atmosfære.«

BILAG II

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»BLEU DU VERCORS-SASSENAGE«

EF-Nr.: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

BOB (X) BGB ()

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger fra varespecifikationen til information.

1. **Medlemsstatens ansvarlige myndighed**

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

Adresse: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Tlf.: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Sammenslutning**

Navn: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Adresse: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS

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

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

E-mail: siver@pnr-vercors.fr

Sammensætning: producenter/forarbejdningsevirkomheder (X) andet ()

3. **Produkttype**

Kategori 1.3 Oste

4. **Varespecifikation**

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. *Navn*

»Bleu du Vercors-Sassenage«

4.2. *Beskrivelse*

Bleu du Vercors-Sassenage er en ikkepresset og ikkekogt cylinderformet fladblåskimmelost med konveks endeskorpe, der er 27 til 30 cm i diameter og mellem 7 og 9 cm høj med en vægt på mellem 4 og 4,5 kg, der er modnet. Skorpen består af et fint hvidt skimmellag, der under modningsprocessen kan antage nuancer af orange og elfenbenshvid på grund af gær eller bakterier.

Den har et fedtindhold på maksimum 48 % efter tørring, og fedtindholdet i tørstoffet må ikke være mindre end 52 %.

4.3. *Geografisk område*

Det geografiske område, hvor den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Bleu du Vercors-Sassenage produceres, ligger i Vercors-bjergmassivet og omfatter 13 kommuner i departementet Drôme og 14 i departementet Isère.

Departementet Drôme

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

Departementet Isère

Kommunerne Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (sektion F 1, F 2 og G 1 stedbetegnelserne: Fressinet, Gouté, G 2 stedbetegnelse: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (sektion C 1 stedbetegnelse: Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 og D 2), Villard-de-Lans.

4.4. Bevis for oprindelse

Hver mælkeproducent, hver forarbejdningsvirksomhed og hver lagringsvirksomhed udfylder en »egnheds erklæring« (déclaration d'aptitude), der registreres af INAO, som således kan identificere alle parterne. Disse skal kunne fremvise de dokumenter mv. for INAO, som er nødvendige for kontrollen af mælkens og ostenes oprindelse, kvalitet og produktionsbetingelser.

Som led i kontrollen med egenskaberne ved produkter med oprindelsesbetegnelse foretages der en analytisk og organoleptisk undersøgelse, som sikrer, at osten opfylder kravene til kvalitet og særpræg.

Oste, der forhandles med betegnelsen »appellation d'origine contrôlée« (kontrolleret oprindelsesbetegnelse), skal være mærket således, at det er muligt at kende fremstillingsvirksomheden og følge produktet.

4.5. Fremstillingsmetode

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modning skal foregå i det geografiske område.

Mælken, der anvendes til produktet med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Bleu du Vercors-Sassenage, skal udelukkende komme fra besætninger bestående af racerne montbéliard, abondance og villarde. Dyrene skal være fodret med foder fra græsgangene i det begrænsede geografiske område. Der skal anvendes sødmælk, evt. mælk med lettere nedsat fedtindhold. Mælken skal stamme fra de seneste fire malkninger. Osten fremstilles ved hjælp af varm mælk (temperaturen må ikke overstige 76 °C) tilsat *Penicillium roqueforti*. Osteløben skal ved tilsætningen have en temperatur på mellem 31 og 35 °C. Ostemassen skummes og kommes i forme i flere lag uden presning. Osten saltes i enkeltforme. Saltningen må højst vare tre dage. Modningsprocessen, som skal vare mindst 21 dage fra tilsætningen af osteløben, gør det muligt at opnå en harmonisk blåskimmelost.

4.6. Tilknytning

Det er muligt at spore fremstillingen af denne ost tilbage til det 14. århundrede. I et dokument fra juni 1338 giver baron Albert de Sassenage de lokale tilladelse til frit at sælge deres oste. En række skriftlige vidnesbyrd omtaler osten, blandt andet Pierre Larousse's Grand Dictionnaire Universel fra det 19. århundrede, hvori det nævnes, at kongen François I var en stor ynder af denne ost. Den traditionelle fremstilling på gårdene blev fastholdt helt frem til begyndelsen af det 20. århundrede. I 1933 begyndte et mejeri at fremstille osten efter den oprindelige opskrift. På det seneste er fremstillingen på gårdene atter vundet frem.

Vercors-bjergmassivet er et karakteristisk kalkstensmassiv, der rejser sig 1 000 m over de omkringliggende sletter. Det er kendetegnet ved lange fugtige tunneldale, cirkusdale og lukkede dalkløfter, som bjergene lukker sig omkring. Klimaet i Vercors-området er et bjergklima, hvor somrene er korte, nætterne er kolde året rundt, efteråret kommer tidligt, og der kan være sne fra oktober indtil april-maj. Klimaet mildnes dog af påvirkningen fra kyst- og Middelhavsområdet. På grund af den høje beliggenhed, den ler- og kalkholdige jordbund og det ret regnfulde klima er området især velegnet til græsafgrøder. Denne kombination er desuden afgørende for blandt andet Vercors-massivets særlige botaniske forhold. Da der i dette område er store højdeforskelle, er der forskellige alternative græsningsarealer, som frembyder store mængder foder af fremragende kvalitet. Dette græs er grundlaget for kvægbesætningernes foder og giver mælken og dermed osten dens særlige kendetegn.

4.7. Kontrolinstans

Navn: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse: 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

Institut National des Appellations d'Origine (INAO) er et offentligt administrativt organ med status som juridisk person, der hører under landbrugsministeriet.

INAO har ansvaret for at kontrollere produktionsbetingelserne for produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

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

Adresse: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

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

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

DGCCRF er underlagt ministeriet for økonomi, industri og beskæftigelse.

4.8. Mærkning

Oste, som er beskyttet af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Bleu du Vercors-Sassenage, skal være mærket med oprindelsesbetegnelsens navn og påskriften »appellation d'origine contrôlée«.

Mærkerne »fabrication fermière« og »fromage fermier« og lignende udtryk, der angiver, at osten er fremstillet på gårdene, er forbeholdt producenter, der har en produktion på gården.
