

## REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (KE) Nru 387/2009

tat-12 ta' Mejju 2009

li japprova emendi minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni elenkata fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-orijini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Bleu du Vercors-Sassenage (AOP)]

IL-KUMMISSJONI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ,

Wara li kkunsidrat it-Trattat li jstabbilixxi l-Komunità Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u tad-denominazzjonijiet tal-orijini tal-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel <sup>(1)</sup>, u b'mod partikolari t-tieni sentenza tal-Artikolu 9(2) tiegħu,

Billi:

- (1) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 9(1), l-ewwel inċiż, tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 u skont l-Artikolu 17(2) tal-istess Regolament, il-Kummissjoni eżaminat it-talba ta' Franza għall-approvazzjoni ta' emenda fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-orijini "Bleu du Vercors-Sassenage", irreġistrata bir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 2400/96 tal-Kummissjoni <sup>(2)</sup> kif immodifikat mir-Regolament (KE) Nru 509/2001 <sup>(3)</sup>.
- (2) It-talba għandha l-għan li temenda l-ispeċifikazzjoni billi tippreċiża l-kundizzjonijiet tal-użu ta' trattamenti u addittivi għall-halib u fil-produzzjoni tal-"Bleu du Vercors-Sassenage". Dawn il-prattiki jiżguraw iż-żamma tal-karatteristiċi essenzjali tad-denominazzjoni.

- (3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda konċernata u kkonkludiet li hija ġustifikata. Billi din hija emenda minuri skont l-Artikolu 9 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, il-Kummissjoni tista' tapprovaha minghajr rikors għall-proċedura stipulata fl-Artikoli 5, 6 u 7 tal-istess Regolament,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

*Artikolu 1*

L-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-orijini "Bleu du Vercors-Sassenage" hija b'dan emendata skont l-Anness I għal dan ir-Regolament.

*Artikolu 2*

Is-sommarju konsolidat bl-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni jinsab fl-Anness II għal dan ir-Regolament.

*Artikolu 3*

Dan ir-Regolament għandu jidhol fis-seħh fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, 12 ta' Mejju 2009.

Għall-Kummissjoni  
Mariann FISCHER BOEL  
Membru tal-Kummissjoni

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

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

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

## ANNEX I

B'dan huma approvati l-emendi li ġejjin għall-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-orìġini "Bleu du Vercors-Sassenage":

**"Metodu ta' produzzjoni"**

Il-punt 5 tal-ispeċifikazzjoni rigward id-deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni huwa kkompletat bid-dispożizzjonijiet li ġejjin:

"(...) L-operazzjoni tat-tibqital-halib għandha ssir **esklussivament** bit-tames, b'temperatura bejn 31 et 35 °C.

Minbarra l-materja prima tal-halib, l-uniċi ingredjenti jew prodotti sekondarji jew addittivi awtorizzati fil-halib, u waqt il-produzzjoni, huma t-tames, il-kulturi innokwi tal-batterji, il-hmira, il-moffa, il-klorur tal-kalċju u l-melh

Il-konċentrazzjoni tal-halib bl-eliminazzjoni parzjali tal-parti ilmija qabel il-koagulazzjoni hija pprojbita.

(...) Hija pprojbita l-konservazzjoni f'temperatura taht iż-żero tal-materja prima tal-halib, tal-prodotti fil-proċess tal-produzzjoni, tal-baqta jew tal-ġobon frisk (fromage frais).

Hija pprojbita l-konservazzjoni f'atmosfera mmodifikata tal-ġobon frisk jew tal-ġobniet li għaddejjin mill-maturazzjoni."

---

## ANNEX II

## SOMMARJU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet protetti tal-orijini għal prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

## “BLEU DU VERCORS-SASSENAGE”

Nru tal-KE: FR-PDO-0105-0077/29.03.2006

DPO (X) IĠP ( )

Dan is-sommarju jipprezenta l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'finijiet ta' informazzjoni biss.

1. **Dipartiment responsabbli fl-istat membru**

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

Indirizz: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

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

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

Posta elettronika: info@inao.gouv.fr

2. **Grupp**

Isem: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Indirizz: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS

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

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

Posta elettronika: siver@pnr-vercors.fr

Kompożizzjoni:  produtturi/ proċessuri (X) ohrajn ( )

3. **Tip ta' prodott**

Klassi 1.3 Ġobnijiet

4. **Speċifikazzjonijiet**

(sommarju tal-kundizzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. *Isem*

“Bleu du Vercors-Sassenage”

4.2. *Deskrizzjoni*

Il-Bleu du Vercors-Sassenage hu ġobon tat-tursina misjur, mhux ippressat mhux imsajjar, li jiġi fil-forma ta' ċilindri ċatti, konvessi fuq barra, b'dijametru bejn 27 u 30 ċm, għoljin bejn 7 u 9 ċm, b'piż bejn 4 u 4.5 kg, b'kisja bajdanija hafifa fuq il-qoxra qisha moffa li jista' jkollha strixxi ta' lewn mill-orangjo sal-avorju kkawżati mill-hmira u l-batteriji attivi fil-proċess tal-maturazzjoni.

Dan il-ġobon fih livell massimu ta' 48 g xaħam għal kull 100 g ġobon wara t-nnixxif totali u l-materja niexfa m'għandhiex tkun tiżen inqas minn 52 g għal kull 100 g ġobon.

4.3. *Żona ġeografika*

Il-Bleu du Vercors-Sassenage DPO jiġi prodott fi hdan il-Massif du Vercors, fi 13-il komun fid-dipartiment tad-Drôme u 14-il komun fid-dipartiment ta' Isère.

Département de la Drôme

Komuni ta' *Bouvante* (taqsimiet C, D, E, L 1, K, I 1, I 2, A I), *Echevis*, *Le Chaffal*, *La Chapelle-en-Vercors*, *Léoncel*, *Omblyze*, *Plan-de-Baix*, *Saint-Agnan-en-Vercors*, *Saint-Jean-en-Royans* (taqsima E), *Saint-Julien-en-Vercors*, *Saint-Laurent-en-Royans* (taqsimiet D 1 et D 2), *Saint-Martin-en-Vercors*, *Vassieux-en-Vercors*.

#### Département de l'Isère

Komuni ta' Autrans, Chatelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (Fressinet u, Gouté fit-taqsimiet F 1, F 2 et G 1 u Malache f G 2), Lans-en-Vercors, Malleval, Meaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-de-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Cherennes ( Alevoux, Bayettes, Guillon f C 1, C 2 et D 2), u Villard-de-Lans.

#### 4.4. Prova tal-orijini

Kull produttur tal-halib, impjant tal-ipproċessar u impjant tal-maturazzjoni jehtigilhom jimlew "dikjarazzjoni ta' kapacità" rreġistrata mis-servizzi tal-I.N.A.O. u li tippermetti lil dan tal-ahhar jidentifika l-operaturi kollha. Dawn ghandhom iżommu ghad-dispożizzjoni tal-I.N.A.O. r-registri kif ukoll kull dokument mehtieg għall-kontroll tal-orijini, tal-kwalità u tal-kundizzjonijiet ta' produzzjoni tal-halib u tal-ġobon.

Fil-qafas tal-kontroll li jsir fuq il-karatteristiċi tal-prodott b'denominazzjoni tal-orijini, eżami analitiku u organolet-tiku għandu l-għan li jiżgura l-kwalità u t-tipiċità tal-prodotti pprezentati għal dan l-eżami.

Il-ġobon kollu mmarkat bid-denominazzjoni tal-orijini għandu jkollu marka li tidentifika l-unità tal-produzzjoni u jippermetti li l-prodott jiġi ttraċcat.

#### 4.5. Metodu ta' produzzjoni

Il-produzzjoni tal-halib, u l-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobon iridu jsiru fiz-zona ġeografika.

Il-halib użat għall-manifattura tal-Bleu du Vercors-Sassenage għandu jiġi biss minn baqar tar-razez Montbéliarde, Abbondance u Villard. L-annimali għandhom jiġu mitmugħa għalf tal-haxix li jkun ġej miż-zona ġeografika definita. Il-halib użat huwa halib shih tal-baqra, li jista' jkun parzjalment xkumat. Għandu jkun ġej mill-ahhar erba' halbiet biss. Il-ġobon isir mill-halib imsahhan sa massimu ta' 76° C u mlaqqam bil-*Penicillium roqueforti*. It-tibqit għandu jsir bit-tames f' temperatura bejn 31 et 35 °C. Il-baqta trid tithawwad u titferra' f'forom f'diversi saffi mingħajr ippressar. Il-ġobniet jitmellhu fil-forom individwali tagħhom. It-tmellih m'għandux ikun ta' aktar minn tlett ijiem. Il-ġobniet jimmatraw fil-kantina tal-maturazzjoni għal mill-inqas 21 jum mid-data tat-tibqit; dan jippermettilhom jiżviluppaw b'mod ibbilanċjat.

#### 4.6. Rabta

L-evidenza tal-manifattura ta' dan il-ġobon fil-Massif du Vercors tmur lura sas-seklu 14. F'Ġunju tal-1338, att iffirmit mill-Baruni Albert de Sassenage ta lin-nies tal-post il-libertà kollha biex ibighu l-ġobon tagħhom. Bosta kitbiet huma xhieda tal-fama ta' dan il-ġobon, fosthom il-*Grand Dictionnaire Universel du XIX* ta' Pierre Larousse li jsemmi li kien joghġob hafna lir-Re François I-Ewwel. Il-manifattura tradizzjonali fl-irziezet baqghet sa kmien fis-seklu 20. Fl-1933, kien hemm mahleb li beda jagħmel il-ġobon skond il-proċess tradizzjonali. Dan l-ahhar, reġgħet bdiet taqbad il-manifattura fl-irziezet.

Il-Massif du Vercors huwa kompost minn iġbla tal-franka definiti sew li jharsu minn għoli ta' 1 000 m fuq il-pjanuri tal-madwar. Huwa kkaratterizzat minn widien umdi twal u forma ta' benniena u minn widien qosra u ħofor fuq wileg il-għolja mharsa mill-irdumijiet. Il-Vercors għandu klima tal-muntajna, ikkaratterizzata minn sjuq qosra, iljieli dejjem friski, harifa bikrija, u borra li taf tabda minn Ottubru u tibqa' sa April u Mejju. Din il-klima tittaffa mill-effetti tal-Atlantiku u l-Mediterran. L-altitudni, il-hamrija tal-ġir u tal-franka, u l-klima bix-xita tat-tip tal-muntanji jagħmlu l-mergħat tal-massif tajbin għall-ahhar. Dawn il-fatturi flimkien jagħtu wkoll lill-Massif de Vercors l-ispeċifità kollha tiegħu, l-iktar mill-aspett botaniku. Id-diversità tal-pajżagġi ta' dan l-ambjent naturali tfisser mergħat differenti kumplimentari li joffru għalf abbondanti ta' kwalità mill-ahjar. Dan jikkostitwixxi l-baži ta' għalf il-merhla, u jgħati l-karatteristiċi tipiċi lill-halib, u għalhekk lill-ġobon.

#### 4.7. Struttura tal-kontroll

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

Indirizz: 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

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

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

Posta elettronika: info@inao.gouv.fr

L-Institut National des Appellations d'Origine huwa entità pubblika ta' natura amministrattiva, b'personalità ċivili, u taqa' taht il-Ministeru tal-Agrikoltura.

Il-kontroll tal-kundizzjonijiet ta' produzzjoni li għandhom denominazzjoni tal-orijini qiegħed f'idejn l-INAO.

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

Indirizz: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

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

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

Id-DGCCRF huwa servizz tal-Ministeru tal-Ekonomija, tal-Industrija u tal-Impjegi.

#### 4.8. Tikkettar

Il-prodott għandu jkollu l-kliem "appellation d'origine contrôlée" u isem id-denominazzjoni tal-orijini.

Il-kliem "fabrication fermière" ou "fromage fermier" jew kliem iehor simili li jissuġġerixxi li l-prodott sar frazzett jista' jintuza biss mill-produtturi li huma bdiewa.

---