

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 387/2009****z dnia 12 maja 2009 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Bleu du Vercors-Sassenage (ChNP)]**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i na mocy art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Bleu du Vercors-Sassenage”, zarejestrowanej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2400/96<sup>(2)</sup>, zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 509/2001<sup>(3)</sup>.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez uściślenie warunków prowadzenia obróbki i stosowania dodatków w odniesieniu do mleka i w procesie wytwarzania „Bleu du Vercors-Sassenage”. Praktyki te gwarantują zachowanie istotnych właściwości produktu o tej nazwie.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Bleu du Vercors-Sassenage” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 2**

Streszczenie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 3**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 maja 2009 r.

W imieniu Komisji  
Mariann FISCHER BOEL  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 327 z 18.12.1996, s. 11.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 76 z 16.3.2001, s. 7.

## ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Bleu du Vercors-Sassenage” zatwierdza się następujące zmiany:

**„Metoda produkcji”**

W pkt 5 specyfikacji, zawierającym opis metody wytwarzania produktu, dodaje się następujące zdania:

„(...) Koagulacja mleka musi odbywać się **wyłącznie** z użyciem podpuszczki w temperaturze 31–35° C.

Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami, środkami pomocniczymi produkcji lub dodatkami dozwolonymi w mleku i podczas produkcji są: podpuszczka, nieszkodliwe kultury bakteryjne, drożdże, pleśnie, chlorek wapnia i sól.

Zagęszczanie mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed koagulacją jest zabronione.

(...) Zabrania się przechowywania surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu produkcji, kwaśnego mleka lub świeżego sera w ujemnej temperaturze.

Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.”

---

## ZAŁĄCZNIK II

## STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE”

Nr WE: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

CHNP (X) CHOG ( )

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego**

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adres: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Grupa**

Nazwa: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Adres: Maison du Parc – 38250 LANS EN VERCORS

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

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

E-mail: siver@pnr-vercors.fr

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. **Rodzaj produktu**

Klasa 1.3: Sery

4. **Specyfikacja**

(podsumowanie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa*

„Bleu du Vercors-Sassenage”

4.2. *Opis produktu*

Bleu du Vercors-Sassenage jest to ser, którego masa poprzecinana jest siatką niebieskozielonych żyłek pleśni, nieprasowany i niedogrzewany, w kształcie płaskiego cylindra o wypukłej ścianie bocznej, średnicy 27–30 cm i wysokości 7–9 cm, ważący od 4 do 4,5 kg, dojrzewający, o gładkiej skórcie omszonej lekkim, białym przerostem pleśniowym, którą z kolei mogą przecinać żyłki barwy od pomarańczowej po kość słoniową, pochodzące od drożdży lub bakterii uczestniczących w dojrzewaniu.

Ser zawiera maksymalnie 48 gramów tłuszczu na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu; zawartość suchej masy nie powinna być mniejsza niż 52 gramy na 100 gramów sera.

4.3. *Obszar geograficzny*

Geograficzny obszar produkcji chronionej nazwy pochodzenia Bleu du Vercors-Sassenage znajduje się wewnątrz masywu Vercors, w 13 gminach departamentu Drôme i 14 gminach departamentu Isère.

Departament Drôme:

Gminy Bouvante (sekcje 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 (sekcja E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (sekcje D 1 i D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

#### Departament Isère:

Gminy Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (sekcje F 1, F 2 i G 1 miejscowości: Fressinet, Gouté, G 2 miejscowość: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (sekcje C 1 miejscowości: Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 i D 2), Villard-de-Lans.

#### 4.4. Dowód pochodzenia

Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każda dojrzwalnia serów wypełnia „oświadczenie o spełnieniu warunków” rejestrowane przez INAO i umożliwiające temu ostatniemu identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty te mają obowiązek przechowywania do wglądu INAO rejestrów i wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli właściwości produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu zapewnienie jakości i typowych cech charakterystycznych produktów poddawanych temu badaniu.

Każdy ser wprowadzany do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia musi posiadać znak identyfikacyjny umożliwiający określenie zakładu produkcyjnego i śledzenie produktu.

#### 4.5. Metoda produkcji

Produkcja mleka, wytwarzanie serów i ich dojrzwianie musi odbywać się na wskazanym obszarze geograficznym.

Mleko używane do produkcji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia Bleu du Vercors-Sassenage musi pochodzić wyłącznie ze stad mlecznych, na które składają się krowy rasy montbéliarde, abondance i villarde. Zwierzęta należy karmić paszą pochodzącą z wyznaczonego obszaru geograficznego. Do produkcji stosuje się pełne mleko krowie, ewentualnie częściowo odtłuszczone. Pochodzi ono z najwyższej czterech ostatnich dojeń. Sery produkuje się z podgrzanego mleka, którego temperatura nie może przekroczyć 76 °C i w którym zaszczenia się *penicillium roqueforti*. Koagulacja musi odbywać się z użyciem podpuszczki w temperaturze 31–35 °C. Skrzep miesza się i układa w formach w kilku warstwach, bez prasowania. Sery soli się w oddzielnych formach. Proces solenia nie powinien przekroczyć trzech dni. Proces dojrzwiania, który przebiega przed wyjęciem z piwnicy przez co najmniej 21 dni od dnia koagulacji, pozwala na harmonijny rozwój pleśni.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym

Ślady produkcji tego sera w masywie Vercors odnajdujemy już w XIV w. W czerwcu 1338 r. baron Albert de Sassenage wydał dokument zezwalający mieszkańcom na swobodną sprzedaż sera. Liczne publikacje potwierdzają tę popularność, między innymi Wielki Słownik Powszechny z XIX w. Pierre'a Larousse'a, który przywołuje postać króla Franciszka jako wielkiego amatora tego sera. Tradycyjne wytwarzanie sera w gospodarstwie przetrwało aż do początków XX wieku. W 1933 r. pewna mleczarnia postanowiła produkować ten ser według tradycyjnego przepisu. Obecnie swoje odrodzenie przeżywa produkcja w gospodarstwie.

Masyw Vercors to odizolowana, wapienna cytadela, która góruje nad pobliskimi równinami z wysokości 1 000 metrów. Charakteryzuje się długimi wilgotnymi dolinami o łagodnych zboczach oraz zamkniętymi kotlinami i wąwozami otoczonymi przez urwiska. W Vercors dominuje klimat górski, charakteryzujący się krótkim latem, zawsze chłodnymi nocami, wczesną jesienią i śniegiem, który może spaść już w październiku i utrzymywać się aż do kwietnia lub maja. Klimat ten łagodzą wpływy oceaniczne i śródziemnomorskie. Wysokość, gleby gliniasto-wapienne i raczej deszczowy klimat z wpływami górskimi czynią z masywu miejsce dogodne dla wypasu. Ta mieszanka decyduje również o wyjątkowości masywu Vercors, zwłaszcza z botanicznego punktu widzenia. Urozmaicona rzeźba tego terenu pozwala na wykorzystanie różnych dodatkowych obszarów wypasu, które hojnie darzą doskonałej jakości pokarmem. Stanowi on podstawę żywienia stad i nadaje mleku, a tym samym serom, ich charakterystyczne właściwości.

#### 4.7. Organ kontrolny

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

Adres: 51 rue d'Anjou – 75008 PARIS

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité jest jednostką publiczną o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną i podlegającą ministerstwu rolnictwa.

INAO odpowiada za kontrolę warunków produkcji produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

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

Adres: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

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

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

DGCCRF jest jednostką organizacyjną ministerstwa gospodarki, przemysłu i zatrudnienia.

#### 4.8. *Etykietowanie*

Etykieta serów objętych chronioną nazwą pochodzenia Bleu du Vercors-Sassenage musi zawierać chronioną nazwę pochodzenia i oznaczenie „Appellation d'Origine Contrôlée”.

Oznaczenia „fabrication fermière” (produkcja gospodarstwa) lub „fromage fermier” (ser z gospodarstwa), lub wszelkie inne analogiczne oznaczenia, które sugerują wiejskie pochodzenie sera, są zastrzeżone dla producentów wytwarzających ser w gospodarstwie.

---