

REGULAMENTO (CE) N.º 387/2009 DA COMISSÃO**de 12 de Maio de 2009****que aprova alterações menores ao caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Bleu du Vercors-Sassenage (DOP)]**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 2, segundo período, do artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o n.º 1, primeiro parágrafo, do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e nos termos do n.º 2 do artigo 17.º do referido regulamento, a Comissão examinou o pedido da França tendo em vista a aprovação de uma alteração ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Bleu du Vercors-Sassenage», registada pelo Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão ⁽²⁾, com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 509/2001 ⁽³⁾.
- (2) O pedido visa alterar o caderno de especificações, precisando as condições de utilização dos tratamentos e aditivos no leite e no fabrico do «Bleu du Vercors-Sassenage». Estas práticas asseguram a manutenção das características essenciais da denominação.

- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Bleu du Vercors-Sassenage» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

A ficha-resumo consolidada com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

*Artigo 3.º*O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 12 de Maio de 2009.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽²⁾ JO L 327 de 18.12.1996, p. 11.⁽³⁾ JO L 76 de 16.3.2001, p. 7.

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Bleu du Vercors-Sassenage»:

«Método de obtenção»

O ponto 5 do caderno de especificações relativo ao método de obtenção do produto é completado pelas seguintes disposições:

«(...) A coagulação deve ser efectuada **exclusivamente** com coalho, a uma temperatura compreendida entre 31 e 35 °C.

Além das matérias-primas lácteas, os únicos ingredientes, auxiliares de fabrico ou aditivos autorizados no leite e durante o fabrico são o coalho, as culturas inofensivas de bactérias, as leveduras, os bolores, o cloreto de cálcio e o sal.

É proibida a concentração do leite por eliminação parcial da parte aquosa antes da coagulação.

(...) É proibida a conservação a uma temperatura negativa das matérias-primas lácteas, dos produtos em transformação, da coalhada e do queijo fresco.

É proibida a conservação em atmosfera modificada dos queijos frescos e dos queijos em processo de cura.»

ANEXO II

Ficha-resumo

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«BLEU DU VERCORS-SASSENAGE»

N.º CE: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

DOP (X) IGP ()

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Endereço: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris
Telefone: +33 (0)1 53 89 80 00
Fax: +33 (0)1 53 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Agrupamento

Nome: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors
Endereço: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS
Telefone: +33 (0)4 76 94 38 26
Fax: +33 (0)4 76 94 38 39
E-mail: siver@pnr-vercors.fr
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto

Classe 1.3 Queijos

4. Caderno de especificações

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome

«Bleu du Vercors-Sassenage»

4.2. Descrição

O «Bleu du Vercors-Sassenage» é um queijo de pasta azul, não prensada nem cozida, em forma de cilindro achatado com uma base convexa de 27 a 30 cm de diâmetro, altura compreendida entre 7 a 9 cm e peso variável entre 4 kg e 4,5 kg; trata-se de um queijo curado cuja crosta apresenta uma rugosidade fina, constituída por uma ligeira penugem branca semelhante ao bolor, podendo admitir um marmoreado de cor alaranjada a marfim, resultante de leveduras e bactérias de maturação.

Contém, no máximo, 48 gramas de matéria gorda por 100 gramas de queijo, após completa dessecação, e o teor de matéria seca não deve ser inferior a 52 gramas por 100 gramas de queijo.

4.3. Área geográfica

A área geográfica de produção da denominação de origem controlada «Bleu du Vercors-Sassenage» está situada dentro do maciço de Vercors, em 13 comunas do departamento de Drôme e em 14 comunas do departamento de Isère.

Departamento de Drôme

Comunas de Bouvante (secções 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 (secção E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurant-en-Royans (secções D 1 et D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Departamento de Isère

Comunas de Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (secções F 1, F 2 e G 1, lugares: Fressinet, Gouté, G 2 lugar: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucheron, Saint-Pierre-de-Chérennes (secções C 1, lugares: Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 e D 2), Villard-de-Lans.

4.4. Prova de origem

Cada produtor de leite, unidade de transformação e unidade de cura preenche uma «declaração de aptidão», registada pelos serviços do INAO, que permite a estes últimos identificar todos os operadores. Cada operador deve manter à disposição do INAO os registos e outros documentos necessários ao controlo da origem, da qualidade e das condições de produção do leite e do queijo.

No âmbito do controlo das características do produto com denominação de origem, o exame analítico e organoléptico visa assegurar a qualidade e tipicidade dos produtos examinados.

Todos os queijos comercializados sob o nome da denominação de origem controlada devem apresentar um sinal de identificação que permita determinar o estabelecimento de fabrico e proceder ao rastreamento do produto.

4.5. Método de obtenção

A produção do leite, o fabrico e a cura dos queijos devem ser realizados na zona geográfica.

O leite utilizado para o fabrico da denominação de origem controlada «Bleu du Vercors-Sassenage» deve ser exclusivamente proveniente de efectivos leiteiros compostos por vacas de raça «Montbéliarde», «Abondance» e «Villarde». Os animais devem ser alimentados com forragens provenientes da área geográfica delimitada. Para a transformação, é utilizado leite de vaca gordo, eventualmente meio-gordo, proveniente, no máximo, das quatro últimas ordenhas. Os queijos são fabricados a partir de um leite aquecido cuja temperatura não pode exceder 76 °C, inoculado com *Penicillium roqueforti*. A coagulação deve ser efectuada com coalho a uma temperatura compreendida entre 31 e 35 °C. A coalhada é amassada e moldada em várias camadas, sem prensagem. Os queijos são salgados em formas individuais. A salga não deve durar mais de três dias. A cura, de, no mínimo, 21 dias a contar da data da coagulação até à saída da cave, permite um desenvolvimento harmonioso do «bleu».

4.6. Relação

Encontram-se vestígios do fabrico deste queijo no maciço de Vercors desde o século XIV. Em Junho de 1338, uma carta do barão Albert de Sassenage autorizava os habitantes a venderem livremente os seus queijos. A fama deste produto é atestada por vários documentos escritos, nomeadamente o *Grand Dictionnaire Universel du XIX* de Pierre Larousse, que refere o rei François I como seu grande admirador. Este queijo foi tradicionalmente fabricado nas explorações agrícolas até ao início do século XIX. Em 1933, uma central leiteira começou a fabricar o «bleu» segundo a receita tradicional. Mais recentemente, o fabrico artesanal ganhou um novo ímpeto.

O maciço de Vercors é uma elevação de pedra calcária bem individualizada que domina as planícies circundantes a 1 000 metros de altitude. Caracteriza-se por longos e húmidos vales de fundo plano e por circos e pequenos vales fechados, dominados por falésias. O Vercors beneficia de um clima do tipo montanhoso, com Verões curtos, noites sempre frescas e Outonos precoces, podendo verificar-se em Outubro quedas de neve, que permanece até Abril ou Maio. Este clima é amenizado por influências oceânicas e mediterrânicas. A altitude, os solos argilo-calcários e o clima marcado pela pluviosidade de influência montanhosa fazem deste maciço um meio de predilecção para as pastagens. Esta combinação confere igualmente ao maciço de Vercors toda a sua especificidade, nomeadamente do ponto de vista botânico. A diversidade do relevo deste meio natural permite a utilização de diferentes zonas de pastagem complementares que oferecem, com abundância, um alimento de excelente qualidade. Este constitui a base da alimentação do rebanho e confere ao leite, e logo, ao queijo, a sua tipicidade.

4.7. Estrutura de controlo

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

Endereço: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Telefone: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

O Institut National des Appellations d'Origine (Instituto Nacional das Denominações de Origem) é um estabelecimento público de carácter administrativo, com personalidade jurídica, sob tutela do Ministério da Agricultura.

O controlo das condições de produção dos produtos que beneficiam de uma denominação de origem é da responsabilidade do INAO.

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

Endereço: 59, Boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS Cédex 13

Telefone: +33 (0)1 44 87 17 17

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

A DGCCRF é um serviço do Ministério da Economia, da Indústria e do Emprego.

4.8. Rotulagem

A rotulagem do queijo que beneficia da denominação de origem controlada «Bleu du Vercors-Sassenage» deve incluir o nome da denominação de origem controlada e a menção «*appellation d'origine contrôlée*».

As menções «*fabrication fermière*» (fabrico artesanal), «*fromage fermier*» (queijo artesanal) ou qualquer outra menção análoga que pressuponha uma origem artesanal são reservadas aos produtores de queijo nas explorações agrícolas.
