

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2000/C 131/03)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: ARTIKEL 5

SUB (x) SGB ()

Ansökningsnummer i medlemsstaten: –

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Institut national des appellations d'origine

Adress: 138, Champs Élysées, F-75008 Paris

Tfn: (33-1) 53 89 80 00

fax: (33-1) 42 25 57 97

2. Ansökande grupp:

2.1 Namn: Syndicat interprofessionnel du bleu du Vercors

2.2 Adress: Maison du Parc, F-38250 Lans-en-Vercors

2.3 Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (x) Annat ()

3. Produkttyp: Kategori 1–3 – Ost

4. Produktspecifikation:

(sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn: Bleu du Vercors-Sassenage

4.2 *Beskrivning:* Bleu du Vercors-Sassenage är en mögelost som fastställs utan att ostmassan pressas eller kokas. Den är cylinderformad med avrundade kanter och har en diameter på 27–30 cm och en höjd på 7–9 cm, och den mogna osten väger mellan 4 och 4,5 kg. Kanten har en fin, svagt mögelbelagd yta och en marmorering, som går från orange- till elfbensfärgad, på grund av jäst- och mögnadsbakterier.

4.3 *Geografiskt område:* Produktionen av Bleu du Vercors-Sassenage med ursprungsbeteckning sker i bergmassivet Vercors, i 13 kommuner i departementet Drôme och 14 kommuner i departementet Isère.

4.4 *Bevis på ursprung:* Framställningen av denna ost i bergmassivet Vercors kan spåras tillbaka till 1400-talet. I ett dokument från juni 1338 tillåter baron Albert de Sassenage invånarna att fritt sälja osten. Osten nämns i en mängd skriftliga källor, bl.a. Pierre Larousse's Grand Dictionnaire Universel från 1800-talet, där det anges att kung Frans I uppskattade denna ost. Den traditionella framställningen på gårdarna pågick fram till 1900-talets början. År 1933 började ett mejeri framställa denna ost efter det traditionella receptet. På senare tid har framställningen på gårdarna åter tagit fart. Alla ostar som saluförs med skyddad ursprungsbeteckning skall märkas så att producenten identifieras och produktens ursprung kan spåras.

- 4.5 *Framställningsmetod:* Den mjölk som används för framställning av ost med den skyddade ursprungsbeteckningen Bleu du Vercors-Sassenage måste komma från besättningar med kor av raserna Montbéliarde, Abondance eller Villarde. Djuren skall utfodras med foder från det angivna geografiska området. Den använda mjölken skall vara helmjolk, eventuellt kan mjölk med nedsatt fettinnehåll användas. Mjölken kommer från högst de tre senaste mjölkningarna. Osten framställs med varm mjölk, vars temperatur inte får överstiga 76 °C, med tillsats av *Penicillium Roqueforti*. Löpen skall vid löpsättningen hålla en temperatur på mellan 31 och 35 °C. Ostmassan blandas och formas utan tryck. Osten saltas i enskilda formar. Saltningen får pågå i högst tre dagar. Genom mognadsprocessen, som skall pågå minst 21 dagar från och med löpsättningen, blir det möjligt att nå en harmonisk utveckling av osten.
- 4.6 *Samband:* Bergmassivet Vercors är ett särpräglat kalkstensmassiv, som reser sig 1 000 meter över de omkringliggande slätterna. Det kännetecknas av långa dalar med hög luftfuktighet och av kitteldalar och antiklinala längsdalar med branta klippor. Vercors-området kännetecknas av bergsklimat med korta somrar, svala nätter, tidiga höstar och möjligheter till snö från oktober till april eller maj. Klimatet är mildt på grund av påverkan från kust- och Medelhavsområdet. På grund av det höga läget, den ler- och kalkhaltiga jorden och det tämligen nederbördsrika bergsklimatet är området lämpligt som betesmark. Denna kombination är dessutom betydelsefull för Vercors-massivets särskilda botaniska förhållanden. På grund av höjdskillnaderna kan olika kompletterande betesmarker användas, vilka ger stora kvaliteter foder av hög kvalitet. Från dessa betesmarker erhålls besättingarnas grundfoder, vilket sätter sin prägel på mjölken och osten.
- 4.7 *Kontrollorgan:*
- INAO, 138, Champs Élysées, F-75008 Paris
 - DGCCRF, 59, boulevard Vincent-Auriol, F-75703 Paris Cedex 13
- 4.8 *Märkning:* Den ost som skyddas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen Bleu du Vercors-Sassenage skall vara märkt med ursprungsbeteckningens namn och påskriften "appellation d'origine contrôlée" samt en logotyp med beteckningen INAO.
- Endast produkter med ursprung vid ett jordbruk får förses med märkningen "fabrication fermière", "fromage fermier" eller liknande uppgifter som anger att produkten har sitt ursprung vid ett jordbruk.
- 4.9 *Nationella krav:* Dekret av den 30 juli 1998.

EG-nummer: FR/00077/98.10.30.

Dag då komplett ansökan mottogs: 18 januari 2000.
