C/2026/2145

16.4.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2145)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Bleu du Vercors-Sassenage“

EU-Nr.: PDO-FR-0077-AM03 — 20.1.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Bleu du Vercors-Sassenage“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Bleu du Vercors-Sassenage“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geschützten geografischen Angabe;

b) die Gefahr einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) weitere Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Zuständige Stelle des Mitgliedstaats

Beschreibung

Aktualisierung der Kontaktdaten des INAO:

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Antragstellende Vereinigung

Beschreibung

Aktualisierung der Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung.

Streichung der Produktkategorie

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

Die Grenzwerte für das Gewicht werden geändert:

— Das Mindestgewicht wird von 4 kg auf 3,8 kg gesenkt.

— Das Höchstgewicht wird von 4,5 kg auf 5 kg erhöht.

Es wurden nämlich erhebliche Abweichungen hinsichtlich des Gewichts der Käselaibe festgestellt, was zu zahlreichen Herabstufungen führte und wirtschaftliche Auswirkungen auf die Branche zur Folge hatte.

Daher wurde der ideale Gewichtsbereich ermittelt, um die Branche wirtschaftlich im Gleichgewicht zu halten und Abweichungen zu vermeiden. Darüber hinaus wurden Studien zu Volumen und Gewicht der Käselaibe durchgeführt, damit diese sowohl den vorgeschlagenen Gewichtsgrenzen als auch der in der Produktspezifikation angegebenen Größe entsprechen. Aus diesen Gründen wird vorgeschlagen, das zulässige Gewicht des Käses in 3,8 kg bis 5 kg zu ändern.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Beschreibung

Die Liste der Gemeinden wird nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2025 aktualisiert, ohne dass die Abgrenzung des geografischen Gebiets dadurch geändert wird.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Die Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaates und die Angaben zu den Kontrollstellen werden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Beschreibung

Es wird hinzugefügt, dass die in der Produktspezifikation genannten obligatorischen Vorschriften für die Kennzeichnung „zusätzlich zu den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben“ gelten.

Außerdem wird spezifiziert, dass sich die Angabe des Namens der Ursprungsbezeichnung und das g.U.-Logo der Europäischen Union „im selben Sichtfeld“ befinden.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Bleu du Vercors-Sassenage“

EU-Nr.: PDO-FR-0077-AM03 — 20.1.2026

1. **Name(n)**

„Bleu du Vercors-Sassenage“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 – Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Der „Bleu du Vercors-Sassenage“ ist ein Edelpilzkäse, der nicht gepresst oder gekocht wird.

Er wird aus roher oder thermisierter, gegebenenfalls teilentrahmter Kuhmilch hergestellt. Bei der Hofverarbeitung wird ausschließlich Rohmilch verwendet.

Er hat die Form eines flachen Zylinders mit konvexem Rand, einen Durchmesser von 27 bis 30 cm und eine Höhe von 7 bis 9 cm. Sein Gewicht beträgt 3,8 bis 5 kg. Seine Rinde ist von feinem weißem bis blaugrauem Schimmel überzogen, der von einem Marmormuster aus orange- bis elfenbeinfarbenen Hefen und Reifebakterien geprägt sein kann.

Der „Bleu du Vercors-Sassenage“ hat einen elfenbeinfarbenen bis hellgelben, zergehenden und gleichmäßigen Teig, der regelmäßig von blauen Edelschimmeladern durchzogen ist. Der Teig weist ungleichmäßig geformte Löcher von höchstens 1 cm^2 auf, die über das gesamte Volumen verteilt sind.

Er ist durch einen milden Blauschimmelgeschmack gekennzeichnet, der weder zu bitter, noch zu salzig, noch zu säuerlich ist. Er zeichnet sich darüber hinaus durch einen leichten Haselnussgeschmack und ein Unterholzaroma aus.

Dieser Käse enthält nach vollständiger Trocknung mindestens 48 g Fett je 100 g Käse, und sein Trockenmasseanteil darf nicht weniger als 52 g je 100 g Käse betragen.

Er kann erst nach einer Reifezeit von 21 Tagen ab der Dicklegung vermarktet werden.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Herkunft des Futters

Mindestens 75 % der Ration (in Trockenmasse) der Milchkühe stammt aus dem geografischen Gebiet.

Die Futterpflanzen stammen ausschließlich aus dem geografischen Gebiet.

Ergänzungsfuttermittel sind auf 1 800 kg Trockenmasse pro Milchkuh und Jahr beschränkt, was höchstens 25 % der jährlichen Ration (in Trockenmasse) der Milchkühe entspricht. Dieses Ergänzungsfuttermittel stammt aufgrund der natürlichen gebirgigen Gegebenheiten, die die Erzeugung von Getreide und Ölsaaten stark einschränken, nicht ausschließlich aus dem geografischen Gebiet.

Erlaubte Futtermittel

Die Grundration der Milchkühe besteht aus Futterpflanzen (Weidegras, Heu oder Grasballen). Alle anderen Arten von fermentiertem Futter sind nicht zulässig.

Solange frisches Gras zur Verfügung steht und das Wetter es zulässt, müssen die Milchkühe draußen weiden. Die Weidezeit darf nicht weniger als 150 Tage im Jahr betragen. Während der Weidezeit muss jeder Milchkuh im Durchschnitt eine Fläche von mindestens 30 Ar als Dauergrünland zur Verfügung stehen.

Die Grasballen (deren Trockenmassegehalt mindestens 50 % beträgt) machen höchstens 40 % am Ausgangsmaterial der Futterpflanzen aus, mit denen die Milchviehherde über das Jahr gefüttert wird.

Als Ergänzungsfutter für die Milchkühe sind nur folgende Ausgangserzeugnisse zulässig: Getreidekorn sowie Trockenerzeugnisse und -nebenerzeugnisse daraus, die nicht mit Natron behandelt sind; trocken gelagerte Maiskolben mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 60 %; Samen und Nebenerzeugnisse von Ölsaaten und Eiweißpflanzen; getrocknete Luzerne und Esparsette ohne Zusatz von Harnstoff.

Folgende Zusätze mit einem Anteil von höchstens 10 % sind zulässig: getrocknete Rübenschnitzel ohne Zusatz von Harnstoff; Molke des Betriebs; Melasse, Pflanzenöle (mit Ausnahme von Palmöl); Mineralstoffe, Bikarbonat, Salz, ätherische Öle und natürliche Pflanzenextrakte. Die Verwendung von Harnstoff ist nicht erlaubt.

Pflanzen, Nebenprodukte und Ergänzungsfuttermittel, die aus Erzeugnissen gewonnen werden, die als GVO-haltig gekennzeichnet sind, sind im Futter der Milchviehherde des Betriebs nicht zulässig.

Rohstoffe

Für die Herstellung wird rohe oder thermisierte Kuhmilch verwendet, der Eiweißstoffe und Fette weder zugesetzt noch entzogen werden, mit Ausnahme einer möglichen Teilentrahmung. Sie stammt von Milchkühen der Rassen „Montbéliarde“, „Abondance“ und „Villard de Lans“. Bei der Hofverarbeitung wird ausschließlich Rohmilch verwendet.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der „Bleu du Vercors-Sassenage“ kann portionsweise zum Verkauf angeboten werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung den eingetragenen Namen des Erzeugnisses und das Symbol für die g.U. der Europäischen Union im selben Sichtfeld auf.

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu du Vercors-Sassenage“ ist in einer Schrift von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett anzugeben.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Herstellungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu du Vercors-Sassenage“ liegt im Vercors-Bergmassiv und erstreckt sich über 13 Gemeinden des Departements Drôme sowie über 13 Gemeinden des Departements Isère nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2025:

Departement Drôme:

Insgesamt einbezogene Gemeinden: (Le) Chaffal, (La) Chapelle-en-Vercors, Echevis, Léoncel, Omblèze, Plan-de-Baix, Saint-Agnan-en-Vercors, Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors Teilweise einbezogene Gemeinden: Bouvante, Saint-Jean-en-Royans, Saint-Laurent-en-Royans

Departement Isère:

Insgesamt einbezogene Gemeinden: Autrans-Méaudre-en-Vercors, Chatelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Lans-en-Vercors, Malleval-en-Vercors, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Villard-de-Lans. Teilweise einbezogene Gemeinden: Izeron, Saint-Pierre-de-Chérennes

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der „Bleu du Vercors-Sassenage“ ist ein Kuhmilchkäse mit organoleptischen Eigenschaften, die sowohl mit den besonderen Bedingungen der natürlichen Umgebung des Vercors, die dank des großen Reichtums an Pflanzenarten auf den Wiesen eine Gewinnung von für die Käseerzeugung geeigneter Milch ermöglichen, als auch mit den traditionellen Methoden der Verarbeitung dieser Milch zu Edelpilzkäse im Zusammenhang stehen.

Mit einer Höhe von etwa 1 000 m ist der Vercors das größte subalpine Karstmassiv in den nördlichen Voralpen Frankreichs. Es liegt westlich von Grenoble und ist vom Isère-Tal, dem Flachland von Valence, dem Drôme-Tal und dem Drac-Tal umgeben.

Das geografische Gebiet umfasst die oberen Teile des Vercors, die von Klippen aus urgonischem Kalkstein begrenzt werden. Dieses Massiv ist ein riesiges, welliges Hochplateau: Dank des lange Zeit schwierigen Zugangs durch die Schluchten konnte dieses Massiv seine Identität und seine Besonderheiten bewahren.

Die Landschaft des Vercors ist zudem durch die frühere Aktivität der Gletscher geprägt und zeichnet sich durch langgezogene, feuchte Trogtäler sowie geschlossene Talkessel und Schluchten mit hoch aufragenden Felswänden aus.

Die Reliefs, in denen der Kalkstein zum Vorschein kommt, verfügen über dünne Böden und sind nur von lichten, trockenen Wäldern oder Trockenwiesen bedeckt. Auf den Talsohlen und an den unteren Hängen sind mehr oder weniger lehmhaltiger Sand und Kies zu finden, die aus der Aktivität der Gletscher hervorgegangen sind, sowie Lehm, der aus der Entkalkung der urgonischen Kalksteine stammt. Dort ist der Großteil der Mähwiesen und Weiden des Vercors zu finden.

Im Vercors herrscht Bergklima, das durch kurze Sommer, stets kühle Nächte, einen frühen Herbstbeginn und lange, kalte Winter mit Schneefällen gekennzeichnet ist. Das Klima wird jedoch durch den Einfluss des Ozeans oder des Mittelmeers etwas gemildert.

Es werden ausgiebige Niederschläge mit jährlichen Niederschlags- oder Schneemengen von 1 000 mm bis 1 700 mm verzeichnet, die relativ gleichmäßig über das Jahr verteilt sind.

Die Landwirtschaft des Vercors ist eine extensive Berglandwirtschaft, die vor allem auf der Nutzung der Wiesen basiert. Zu den Haupterzeugungen zählen die Milchviehzucht (die jeden zweiten Betrieb betrifft), die Mutterkuhzucht, die Schafzucht und in kleinerem Rahmen der Anbau von Getreide, das hauptsächlich zur Fütterung der Tiere bestimmt ist.

In Bezug auf die menschlichen Faktoren lässt sich die Herstellung dieses Blauschimmelkäses im Vercors-Bergmassiv bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgen.

Der Teil des geografischen Gebiets im Departement Isère wurde früher als „Berge von Sassenage“ bezeichnet.

Die Geschichte gab diesem Land später den Namen „Vercors“ in Anknüpfung an den Vercors im Departement Drôme. Die Verbindung der beiden geografischen Namen entspricht somit der historischen Entwicklung der beiden ehemaligen Regionen, aus denen das Massiv bestand.

Im 14. Jahrhundert sammelte der Lehnsherr von Sassenage, Besitzer der vier Gemeinden Lans en Vercors, Villard de Lans, Méaudre und Autrans, diesen Käse als Steuer ein und verkaufte ihn in Sassenage.

So machte sich der „Bleu du Vercors-Sassenage“ außerhalb seines geografischen Gebiets allmählich einen Namen und war im Laufe der Jahrhunderte Gegenstand eines intensiven Handels in Frankreich und im Ausland.

Die traditionelle Hoferzeugung dieses Käses setzte sich bis Anfang des 20. Jahrhunderts fort. Noch im selben Jahrhundert ging sie zugunsten der Molkereien zurück. Im Jahr 1933 begann Léonard Mestrallet, Leiter der Molkereigenossenschaft Villard, mit der Herstellung des „Bleu du Vercors-Sassenage“ nach dem traditionellen Rezept. Er baute die Produktion aus und vermarktete sie in Grenoble und Saint-Etienne. Seitdem haben sich die bäuerlichen Erzeuger der Herstellung dieses Erzeugnisses wieder verschrieben.

Die Milcherzeugung und die Verarbeitung der Milch zum „Bleu du Vercors-Sassenage“ entspricht auch heute noch den traditionellen Verfahren.

Die Milcherzeugung basiert auf einem Weidesystem, das den Reichtum an Pflanzenarten des Vercors aufwertet, wobei die Kühe im Freien weiden müssen, sobald es das Wetter zulässt. Die Grundration der Tiere besteht ausschließlich aus Gras, das aus dem geografischen Gebiet stammt.

Ursprünglich beruhte die Milcherzeugung im Wesentlichen auf der lokalen Milchkuhrasse „Villard-de-Lans“, die gut an die schwierigen Gegebenheiten dieser Umgebung angepasst ist. Nachdem diese Rasse in den 1970er-Jahren fast ausgestorben war, ist sie heute Gegenstand eines Artenschutz- und Artenreproduktionsprogramms. In den 1950er-Jahren kamen weitere Rassen hinzu, die an das Bergklima angepasst sind: die Rassen „Montbéliarde“ und „Abondance“.

Die charakteristischen Herstellungsverfahren des „Bleu du Vercors-Sassenage“ sind folgende:

— Warmreifung und Beimpfung mit größtenteils thermophilen Fermenten und *Penicillium roqueforti* sowie anschließende Dicklegung,

— Schneiden des Käsebruchs in haselnuss- bis walnussgroße Körner,

— Rühren der Körner, unterbrochen durch Ruhezeiten,

— Formen ohne Auspressen, Salzen der beiden Seiten des Käses,

— Wenden und Pikieren des Käses während der Reifephase sowie Lagerung unter kühlen und feuchten Bedingungen,

— Reifung von mindestens 21 Tagen.

Der „Bleu du Vercors-Sassenage“ ist ein aus Kuhmilch erzeugter Edelpilzkäse, der nicht gepresst oder gekocht wird, die Form eines flachen Zylinders mit konvexem Rand und einen Durchmesser von 27 bis 30 cm hat. Die Rinde ist von feinem weißem Schimmel überzogen. Sein zergehender und gleichmäßiger Teig ist regelmäßig von blauen Edelschimmeladern durchzogen und weist ungleichmäßig geformte Löcher auf, die sich über das gesamte Volumen verteilen. Der „Bleu du Vercors-Sassenage“ ist durch einen milden Blauschimmelgeschmack gekennzeichnet, der weder zu bitter, noch zu salzig, noch zu säuerlich ist, und zeichnet sich durch einen leichten Haselnussgeschmack und ein Unterholzaroma aus.

Die Fülle an natürlichen Wiesen, die hauptsächlich auf lehm- und kalkhaltigem Sand sowie aus Entkalkung entstandenem Lehm wachsen, und ihr Reichtum an Pflanzenarten sind der Ursprung einer traditionellen extensiven Milchviehzucht, die im Rahmen eines speziellen Weidesystems durchgeführt wird.

Dank der verschiedenen Reliefs, aus denen das Vercors-Massiv besteht, kann die natürliche Umgebung optimal genutzt werden: Die feuchten flachen Talsohlen bilden die Futterreserven der Betriebe; die unteren Hänge sichern die Fütterung der Milchviehherde; die steilen Hänge werden als Weideland genutzt; die Hochweiden werden während der Sommersaison als Almweiden verwendet. Diese Pflanzenvielfalt des Gebirges ist die Grundlage der Ernährung der Milchkühe, die der Milch und damit dem Käse seine besonderen Eigenschaften verleiht.

Die Schwierigkeiten beim Zugang zum Vercors und zum Massiv zwangen die Bauern sehr früh, Kuhmilch zu Käse zu verarbeiten.

Die Bauern haben sich auf einen mittelgroßen Käse spezialisiert, der sich konservieren, an die Bedürfnisse der Berglandwirtschaft und schließlich an den Handel mit den umliegenden Regionen anpassen lässt.

Seine traditionelle Herstellung, die auf der Gewinnung des Edelpilzes im Teig basiert, blickt auf eine außergewöhnlich lange Tradition zurück (seit dem 14. Jahrhundert wird dieser Käse als „Blauschimmelkäse“ bezeichnet) und ist vor allem dank der Abgeschiedenheit des Massivs erhalten geblieben.

Die unterschiedlichen Erzeugungsschritte des „Bleu du Vercors-Sassenage“ verleihen ihm ferner seine typischen Eigenschaften:

— Durch die Größe der Bruchkörner (haselnuss- bis walnussgroß) erhält der Käse seine schmelzende und gleichmäßige Konsistenz.

— Das Rühren dieser Körner, unterbrochen durch Ruhezeiten, führt zur Bildung eines feinen Films um die Bruchkörner (wodurch das Zusammenkleben verhindert wird). Das Formen und das Abtropfen ohne Einpressen fördern die Bildung von Löchern im Teig, in denen sich der Schimmelpilz *Penicillium roqueforti* entwickelt.

— Durch die Reifung unter kühlen und feuchten Umgebungsbedingungen, kombiniert mit dem Pikieren, kann sich der Schimmelpilz *Penicillium roqueforti* gleichmäßig entwickeln.

— Während der Reifung von mindestens 21 Tagen bilden sich zudem ein feiner Schimmel auf der Oberfläche sowie spezifische Aromen: ein mildes Blauschimmelaroma sowie ein Haselnuss- und Unterholzaroma. Der „Bleu du Vercors-Sassenage“ ist daher eng mit dem geografischen Gebiet, dem Vercors, verbunden, das sich die Erzeuger zunutze gemacht haben, indem sie eine extensive Tierhaltung im Gebirge und traditionelle Herstellungsverfahren entwickelt haben.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-06255107-9f99-4fce-8a66-b76a1b2657be