РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 387/2009 НА КОМИСИЯТА

от 12 май 2009 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на наименование, вписано в Регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания — Bleu du Vercors-Sassenage (ЗНП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([1]), и по-специално член 9, параграф 2, второто изречение от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 и по силата на член 17, параграф 2 от същия регламент Комисията разгледа отправената от Франция заявка за одобрение на промяна на елементи от спецификацията на защитеното наименование за произход „Bleu du Vercors-Sassenage“, регистрирано с Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията ([2]), изменен с Регламент (ЕО) № 509/2001 ([3]).

(2) Заявката има за цел да се внесе промяна в спецификацията, като се уточнят условията за третиране и употреба на добавки в млеката и при производството на „Bleu du Vercors-Sassenage“. Тези практики гарантират поддържането на основните характеристики на наименованието.

(3) Комисията разгледа въпросната промяна и стигна до заключението, че тя е обоснована. Тъй като промяната е минимална по смисъла на член 9 от Регламент (ЕО) № 510/2006, Комисията може да я одобри, без да прилага процедурата, описана в членове 5, 6 и 7 от същия регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитено наименование за произход „Bleu du Vercors-Sassenage“ се променя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираното резюме на основните елементи от спецификацията е представено в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 12 май 2009 година.

За Комисията

Mariann FISCHER BOEL

Член на Комисията

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
([2]) ОВ L 327, 18.12.1996 г., стр. 11.
([3]) ОВ L 76, 16.3.2001 г., стр. 7.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните промени в спецификацията на защитено наименование за произход „Bleu du Vercors-Sassenage“:

„**Метод на производство**“

Точка 5 от спецификацията относно описанието на метода на производство на продукта се допълва със следната информация:

„(…) Подсирването трябва да се осъществява **единствено** със сирище, при температура между 31 и 35° C.

Освен млечните суровини единствените съставки, производствени допълнения или добавки, които се допускат в млякото и по време на производството, са сирището, безвредните бактериални култури, дрождите, плесените, калциевият хлорид и солта.

Забранява се млякото да бъде сгъстявано чрез частично отстраняване на водата преди получаването на сиренето.

(…) Забранява се млечните суровини, продуктите по време на производството, сиренината или прясното сирене да се съхраняват при минусови температури.

Забранява се съхраняването на прясното сирене и сиренето в процес на зреене в модифицирана атмосфера.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE“

ЕО №: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

ЗНП (X) ЗГУ ( )

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. **Компетентен орган в държавата-членка**

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

Адрес: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Тел.: +33 (0)1 53 89 80 00

Факс: +33 (0)1 53 89 80 60

Имейл: info@inao.gouv.fr

2. **Група**

Наименование: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Адрес: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS

Тел.: +33 (0)4 76 94 38 26

Факс: +33 (0)4 76 94 38 39

Имейл: siver@pnr-vercors.fr

Състав: производители/преработватели (X) други ( )

3. **Вид продукт**

Клас 1.3.: Сирена

4. **Спецификация**

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование*

„Bleu du Vercors-Sassenage“

4.2. *Описание*

„Bleu du Vercors-Sassenage“ е синьо сирене, което не е пресовано, нито варено, с гладка цилиндрична форма и издута долна страна с диаметър 27—30 cm и височина 7—9 cm, с тегло между 4 и 4,5 kg, зряло, с коричка под формата на фина окраска от бял мъх от плесен, по която е възможно да има петънца от дрожди и бактерии, осигуряващи зреенето, чийто цвят варира от оранжево до слонова кост.

Това сирене съдържа максимум 48 грама мазнини на 100 грама продукт след пълно обезводняване, а съдържанието на сухо вещество в него не трябва да бъде по-малко от 52 грама на 100 грама сирене.

4.3. *Географски район*

Географският район на производство на защитеното наименование за произход „Bleu du Vercors-Sassenage“ се намира във вътрешността на планинския масив на Vercors и обхваща 13 общини от департамент Drôme и 14 общини от департамент Isère.

Департамент Drôme

Общини Bouvante (участъци C, D, E, L 1, K, I 1, I 2, A I), Échevis, Le Chaffal, La Chapelle-en-Vercors, Léoncel, Omblèze, Plan-de-Baix, Saint-Agnan-en-Vercors, Saint-Jean-en-Royans (участък E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (участъци D 1 и D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Департамент Isère

Общини Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (участъци F 1, F 2 и G 1, местности: Fressinet и Gouté, G 2, местност Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (участъци C 1, местности: Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 и D 2), Villard-de-Lans.

4.4. *Доказателство за произход*

Всеки млекопроизводител, всеки преработвателен цех и всеки цех, в който се осъществява зреенето, попълва „декларация за правоспособност“, която се регистрира от службите на INAO (Institut National de l'origine et de la qualité — Национален институт по въпросите на произхода и качеството), като по този начин се дава възможност на посочения компетентен орган да идентифицира всички производители. Те са длъжни да предоставят на разположение на INAO регистри, както и всякакви документи, необходими за контрола на произхода, качеството и условията, при които се произвеждат млякото и сиренета.

В рамките на контрола на характеристиките на продукта с наименование за произход се прави аналитична и органолептична проба, с която се цели удостоверяване на качеството и типичността на продуктите, предоставени за такава проба.

Всяко сирене, пуснато в търговската мрежа с разглежданото защитено наименование за произход, трябва да има отличителен знак, който дава възможност да се установи производственият цех и да се проследи продуктът.

4.5. *Метод на производство*

Производството на млякото и на сиренето, както и зреенето на сиренето трябва да се осъществяват в географския район.

Млякото, използвано за производството на защитеното наименование за произход „Bleu du Vercors-Sassenage“, трябва да произхожда единствено от млекодайни стада от крави от породите „Montbéliard“, „Abondance“ и „Villard“. Животните се хранят с фураж от определения географски район. Използваното мляко е пълномаслено краве мляко, евентуално частично обезмаслено. То произхожда максимум от последните четири издоявания. Сиренето се произвежда от загрято мляко, чиято температура не може да надвишава 76 °C, подквасено с *Penicillium roqueforti*. Подсирването трябва да се осъществява със сирище при температура между 31 и 35 °C. Сиренината се разбърква и се отлива на няколко слоя, без да се пресова. Сиренето се осолява в отделните форми. Осоляването не може да продължи повече от три дни. Зреенето, чиято минимална продължителност преди излизането от избата е 21 дни, считано от подсирването, създава възможност за хармонично образуване на синята част.

4.6. *Връзка*

Следите за производството на това сирене по планинския масив на Vercors датират от XIV век. През юни 1338 г. барон Albert de Sassenage разрешава с харта на жителите на този район да продават свободно тяхното сирене. Редица писмени източници свидетелстват за неговата известност: в Големия универсален речник на Пиер Ларус от XIX в. се посочва, че крал Франсоа I е бил голям почитател на това сирене. Традиционното производство на сиренето в стопанства се е запазило до началото на XX век. През 1933 г. една мандра се заема с производството на синьото сирене по традиционната рецепта. В последно време производството в стопанства отново се разгърна.

Планинският масив на Vercors представлява специфична цитадела от варовиков камък, която се извисява над околните равнини на височина 1 000 метра. Той се характеризира с дълги и влажни вдлъбнати долини, циркуси и затворени котловини, над които се издигат отвесни скали. Планинският масив на Vercors се характеризира с планински тип климат, с кратко лято, нощи, които са винаги хладни, преждевременно настъпване на есента и сняг, който може да завали през октомври и да се задържи до април или май. Този климат се смекчава благодарение на океанското и средиземноморското влияние. Надморската височина, глинесто-варовиковите почви и доста дъждовният планински климат превръщат този масив в благоприятна за развитието на тревиста растителност среда. Тази комбинация обуславя също така наличието на съответните ботанически видове по планинския масив на Vercors. Многообразието на релефа в тази естествена среда създава възможности като допълнителни пасища да се използват различни райони, които предлагат големи количества храна с чудесно качество. Тази храна служи за основа на храненето на стадата и придава типичния вкус на млякото и съответно на сиренето.

4.7. *Инспекционен орган*

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

Адрес: 51 Rue d'Anjou, 75008 Paris

Тел.: +33 (0)1 53 89 80 00

Факс: +33 (0)1 53 89 80 60

Имейл: info@inao.gouv.fr

Горепосоченият инспекционен орган INAO е държавна административна структура с гражданска правосубектност под надзора на Министерството на земеделието.

Контролът на условията, при които се произвеждат продуктите, обозначавани с наименование за произход, се извършва под отговорността на INAO.

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

Адрес: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Тел.: +33 (0)1 44 87 17 17

Факс: +33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF е служба към Министерството на икономиката, промишлеността и заетостта.

4.8. *Етикетиране*

Върху етикетите на сиренето със защитено наименование за произход „Bleu du Vercors-Sassenage“ фигурират името на защитеното наименование за произход и надписът „appellation d'origine contrôlée“ (защитено наименование за произход).

Надписите „fabrication fermière“ или „fromage fermier“ и всеки друг аналогичен надпис, указващ стопанския произход на сиренето, се поставят само когато става дума за селскостопански производители.