VERORDNUNG (EG) Nr. 387/2009 DER KOMMISSION

vom 12. Mai 2009

zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung [Bleu du Vercors-Sassenage (g.U.)]

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Frankreichs geprüft, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 der Kommission [2] in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 509/2001 [3] eingetragenen geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu du Vercors-Sassenage“ zu genehmigen.

(2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Bedingungen für die Behandlungen und für die Verwendung von Zusatzstoffen für die Milch und bei der Herstellung von „Bleu du Vercors-Sassenage“ präzisiert werden. Diese Praktiken gewährleisten, dass die wesentlichen Merkmale der Ursprungsbezeichnung erhalten bleiben.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu du Vercors-Sassenage“ wird gemäß Anhang I geändert.

Artikel 2

Anhang II enthält die konsolidierte Zusammenfassung der wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 12. Mai 2009

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

---

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
[2] ABl. L 327 vom 18.12.1996, S. 11.
[3] ABl. L 76 vom 16.3.2001, S. 7.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu du Vercors-Sassenage“ werden genehmigt:

„**Herstellungsverfahren**“

Nummer 5 der Spezifikation über das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses wird durch folgende Bestimmungen ergänzt:

„(…) Die Dicklegung darf **ausschließlich** mit Lab bei einer Temperatur zwischen 31 und 35 °C erfolgen.

Neben dem Ausgangsstoff Milch dürfen als Inhaltsstoffe, Herstellungshilfsstoffe oder Zusatzstoffe in der Milch und während der Herstellung nur Lab, unschädliche Bakterien-, Hefe- und Schimmelkulturen sowie Calciumchlorid und Salz hinzugefügt werden.

Die Konzentrierung der Milch durch teilweise Abscheidung des wässrigen Teils vor der Gerinnung ist untersagt.

(…) Die Aufbewahrung des Rohstoffs Milch, der in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse, des Käsebruchs und des frischen Käses bei Temperaturen unter Null ist untersagt.

Die Aufbewahrung des frischen Käses und des in der Reife befindlichen Käses unter Schutzgas ist untersagt.“

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE“

EC Nr.: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

g.U. (X) g.g.A. ( )

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats**

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

Anschrift: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, Frankreich

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

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

E-Mail: info@inao.gouv.fr

2. **Vereinigung**

Name: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Anschrift: Maison du Parc, 38250 Lans en Vercors, Frankreich

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

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

E-Mail: siver@pnr-vercors.fr

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ( )

3. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3: Käse

4. **Spezifikation**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name*

„Bleu du Vercors-Sassenage“

4.2. *Beschreibung*

Der „Bleu du Vercors-Sassenage“ ist ein Edelpilzkäse, der nicht gepresst oder gekocht wird, und die Form eines flachen Zylinders mit konvexem Rand hat. Er hat einen Durchmesser von 27 bis 30 cm, eine Höhe von 7 bis 9 cm und nach der Reife ein Gewicht von 4 bis 4,5 kg. Die Rinde ist von einem feinen weißen Schimmelrasen überzogen, ein Marmormuster aus orange- bis elfenbeinfarbenen Hefen und Reifebakterien ist zulässig.

Der vollständig getrocknete Käse enthält maximal 48 g Fett pro 100 g Käse, und sein Trockenmassegehalt darf 52 g je 100 g Käse nicht unterschreiten.

4.3. *Geografisches Gebiet*

Das geografische Herstellungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu de Vercors-Sassenage“ liegt im Vercors-Bergmassiv und erstreckt sich über 13 Gemeinden des Departements Drôme sowie über 14 Gemeinden des Departements Isère.

Departement Drôme:

Gemeinden Bouvante (Sektionen 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 (Sektion E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (Sektionen D 1 und D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Departement Isère:

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

4.4. *Ursprungsnachweis*

Jeder Milcherzeuger, jeder Verarbeitungsbetrieb und jeder Reifungsbetrieb füllt eine Eignungserklärung (déclaration d'aptitude) aus, die bei den Dienststellen des I.N.A.O. registriert wird und anhand deren alle am Herstellungsprozess Beteiligten identifiziert werden können. Jeder von ihnen muss dem I.N.A.O. die Register und alle Dokumente zur Verfügung stellen, die für die Kontrolle des Ursprungs, der Qualität und der Bedingungen für die Milch- und Käseerzeugung erforderlich sind.

Im Rahmen der Kontrollen, die in Bezug auf die Eigenschaften des Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung durchgeführt werden, gewährleistet eine analytische und organoleptische Prüfung die Qualität und den typischen Charakter der Erzeugnisse.

Jeder Käse, der mit dem Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung vermarktet wird, muss eine Kennmarke tragen, anhand deren der Herstellungsbetrieb ermittelt und das Erzeugnis zurückverfolgt werden kann.

4.5. *Herstellungsverfahren*

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung des Käses müssen in der geografischen Region erfolgen.

Die Milch, aus der Käse der g. U. „Bleu du Vercors-Sassenage" hergestellt wird, darf ausschließlich von Milchkühen der Rassen „Montbéliarde", „Abondance" und „Villarde" stammen. Die Kühe müssen mit Grünfutter aus dem geografischen Gebiet gefüttert werden. Verwendet wird Kuhvollmilch oder gegebenenfalls teilentrahmte Kuhmilch. Die Milch darf höchstens vom viertletzten Melken stammen. Für die Käseherstellung wird die Milch auf höchstens 76 °C erhitzt und mit *Penicillium roqueforti* geimpft. Die Dicklegung erfolgt mit Lab bei einer Temperatur von 31 bis 35 °C. Der Käsebruch wird mit Harfen geschnitten und in mehreren Schichten in Formen gefüllt, ohne ausgepresst zu werden. Der Käse wird in seiner Form nicht länger als drei Tage eingesalzen. Bei der Reifung, deren Dauer von der Dicklegung bis zum Verlassen des Kellers mindestens 21 Tage beträgt, kann sich der Edelschimmel harmonisch entwickeln.

4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Herstellung dieses Käses im Vercors-Bergmassiv lässt sich bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgen. In einer Urkunde vom Juni 1338 gestand Baron Albert de Sassenage den Einwohnern das Recht auf den freien Handel mit ihrem Käse zu. Die Bekanntheit dieses Käses ist vielfach schriftlich belegt. So erwähnt das „Grand Dictionnaire Universel du XIX" von Piere Larousse, dass König Franz I. ein großer Liebhaber dieses Käses war. Bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts wurde dieser Käse noch nach traditionellem Verfahren in den Bauernhöfen hergestellt. 1933 griff ein Molkereibetrieb dieses traditionelle Verfahren der Käseherstellung auf. In jüngster Zeit aber erfreut sich die Hoferzeugung wieder zunehmender Beliebtheit.

Wie eine Festung aus Kalkstein ragt das Vercors-Bergmassiv mit einer Höhe von 1 000 m aus dem umliegenden Flachland heraus. Kennzeichnend für das Bergmassiv sind langgezogene, feuchte Trogtäler sowie geschlossene Talkessel und Schluchten mit hoch aufragenden Felswänden. Im Vercors herrscht Bergklima, das durch kurze Sommer, stets kühle Nächte, frühen Herbstbeginn und Schneefälle von Oktober bis April oder Mai gekennzeichnet ist. Das Klima wird durch den Einfluss des Ozeans oder des Mittelmeers etwas gemildert. Aufgrund der Höhe, der lehmig-kalkigen Böden und des von den Bergen beeinflussten Klimas mit hohen Niederschlägen eignet sich das Massiv vor allem für die Weidewirtschaft. Aufgrund dieser Gegebenheiten weist der Vercors außerdem botanische Besonderheiten auf. Durch die Reliefvielfalt dieser natürlichen Umgebung ergänzen sich die einzelnen Weiden gegenseitig und bieten ausgezeichnetes Futter in Hülle und Fülle. Dieses Futter ist die Nahrungsgrundlage der Milchkühe, die der Milch — und damit dem Käse — ihre besonderen Eigenschaften verleiht.

4.7. *Kontrolleinrichtung*

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

Anschrift: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, Frankreich

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

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

E-Mail: info@inao.gouv.fr

Das „Institut National de l'Origine et de la Qualité" ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit eigener zivilrechtlicher Rechtsform, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht.

Das INAO ist für die Kontrolle der Herstellungsbedingungen von Erzeugnissen mit Ursprungsbezeichnung zuständig.

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

Anschrift: 59 Boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13 , Frankreich

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

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

Die DGCCRF ist eine Abteilung des Ministeriums für Wirtschaft, Industrie und Beschäftigung.

4.8. *Etikettierung*

Das Etikett von Käse, der mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bleu du Vercors-Sassenage" vermarktet wird, muss den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung und die Angabe „appellation d'origine contrôlée" (geschützte Ursprungsbezeichnung) tragen.

Die Angaben „fabrication fermière" (Hoferzeugung) oder „fromage fermier" (Bauernkäse) oder jede andere vergleichbare Angaben, die auf eine Hoferzeugung verweisen, sind den bäuerlichen Herstellern vorbehalten.