ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 387/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 12ης Μαΐου 2009

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Bleu du Vercors-Sassenage (ΠΟΠ)]

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ([1]) και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2, δεύτερη φράση,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των στοιχείων των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Bleu du Vercors-Sassenage», η οποία καταχωρίσθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2400/96 της Επιτροπής ([2]), όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 509/2001 ([3]).

(2) Σκοπός της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών, ώστε να καταστούν πιο συγκεκριμένοι οι όροι χρησιμοποίησης μεθόδων επεξεργασίας και προσθέτων στο γάλα και στην παρασκευή του «Bleu du Vercors-Sassenage». Οι πρακτικές αυτές εξασφαλίζουν τη διατήρηση των ουσιωδών χαρακτηριστικών της ονομασίας.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να ανατρέξει στη γραπτή διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 5, 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Bleu du Vercors-Sassenage» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Η ενοποιημένη σύνοψη, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 12 Μαΐου 2009.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

([1]) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.
([2]) ΕΕ L 327 της 18.12.1996, σ. 11.
([3]) ΕΕ L 76 της 16.3.2001, σ. 7.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Bleu du Vercors-Sassenage»:

«**Μέθοδος παραγωγής**»

Το σημείο 5 των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος συμπληρώνεται με τα ακόλουθα:

«(…) Η προσθήκη πυτιάς πρέπει να εκτελείται **αποκλειστικά** με πυτιά, σε θερμοκρασία 31 έως 35 °C.

Επιπλέον των γαλακτοκομικών πρώτων υλών, τα μόνα συστατικά ή βοηθητικά επεξεργασίας ή πρόσθετα που επιτρέπονται στο γάλα και κατά τη διάρκεια της παρασκευής είναι η πυτιά, οι αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων, ζυμών και μυκήτων, το χλωριούχο ασβέστιο και το αλάτι.

Απαγορεύεται η συμπύκνωση του γάλακτος με μερική αφυδάτωση πριν από την πήξη.

(…) Απαγορεύεται να συντηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω του μηδενός οι γαλακτοκομικές πρώτες ύλες, τα προϊόντα κατά το στάδιο της παρασκευής, το τυρόπηγμα και το νωπό τυρί.

Απαγορεύεται η συντήρηση σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα των νωπών τυριών και των τυριών κατά το στάδιο της ωρίμασης σε θερμοκρασία κάτω του μηδενός.»

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

«BLEU DU VERCORS-SASSENAGE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

ΠΟΠ (X) **ΠΓΕ ( )**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. **Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους**

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

Διεύθυνση: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Τηλ.: +33 (0)1 53 89 80 00

Φαξ: +33 (0)1 53 89 80 60

e-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Ομάδα**

Όνομα: Syndicat interprofessionnel du Bleu du Vercors

Διεύθυνση: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS

Τηλ.: +33 (0)4 76 94 38 26

Φαξ: +33 (0)4 76 94 38 39

e-mail: siver@pnr-vercors.fr

Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) λοιποί ( )

3. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.3 Τυριά

4. **Προδιαγραφές**

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. *Ονομασία*

«Bleu du Vercors-Sassenage»

4.2. *Περιγραφή*

Το Bleu du Vercors-Sassenage είναι ένα τυρί με διάστικτη μάζα που δεν έχει υποστεί συμπίεση ούτε ψήσιμο, σε σχήμα πεπλατυσμένου κυλίνδρου με κυρτή ράχη, διαμέτρου 27 έως 30 cm και ύψους 7 έως 9 cm, με βάρος μεταξύ 4 και 4,5 kg, ώριμο, με κρούστα που εμφανίζει λεπτό λευκό πέλος τύπου ευρωτομυκήτων, το οποίο ενδέχεται να παρουσιάζει μαρμαρώδεις γραμμώσεις πορτοκαλόχρωμες έως υπόλευκες τύπου ζυμομυκήτων και βακτηριδίων ωρίμασης.

Το τυρί περιέχει το πολύ 48 γραμμάρια λιπαρής ύλης ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση, ενώ η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι τουλάχιστον 52 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού.

4.3. *Γεωγραφική περιοχή*

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης Bleu du Vercors-Sassenage βρίσκεται εντός της οροσειράς του Vercors, εκτεινόμενη σε 13 κοινότητες του διοικητικού διαμερίσματος Drôme και σε 14 κοινότητες του διοικητικού διαμερίσματος Isère.

Διοικητικό διαμέρισμα Drôme

κοινότητες Bouvante (τμήματα 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 (τμήμα E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (τμήματα D 1 και D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Διοικητικό διαμέρισμα Isère

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

4.4. *Απόδειξη προέλευσης*

Κάθε γαλακτοπαραγωγός, κάθε εργαστήριο μεταποίησης και κάθε εργαστήριο ωρίμασης συμπληρώνει μια «δήλωση ικανότητας» («déclaration d'aptitude»), η οποία καταχωρίζεται από τις υπηρεσίες του INAO και του επιτρέπει να ταυτοποιεί όλες τις επιχειρήσεις. Αυτές οφείλουν να θέτουν στη διάθεση του INAO μητρώα καθώς και οποιοδήποτε έγγραφο απαιτείται για τον έλεγχο της προέλευσης, της ποιότητας και των όρων παραγωγής του γάλακτος και των τυριών.

Στο πλαίσιο του ελέγχου των χαρακτηριστικών του προϊόντος ονομασίας προέλευσης, διενεργείται αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση για να διασφαλιστεί η ποιότητα και η ιδιοτυπία των προϊόντων που υποβάλλονται στην εξέταση αυτή.

Κάθε τυρί που διατίθεται στο εμπόριο με το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης πρέπει να φέρει ένα σήμα ταυτοποίησης που επιτρέπει την αναγνώριση του εργαστηρίου παραγωγής και την παρακολούθηση του προϊόντος.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής*

Η παραγωγή του γάλακτος, καθώς και η παρασκευή και η ωρίμαση των τυριών πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης Vercors-Sassenage πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από κοπάδια γαλακτοπαραγωγής αποτελούμενα από αγελάδες των φυλών. Montbéliarde, Abondance και Villarde. Τα ζώα πρέπει να τρέφονται με χορτονομές προερχόμενες από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Το χρησιμοποιούμενο γάλα είναι πλήρες αγελαδινό γάλα, ενδεχομένως μερικώς αποκορυφωμένο, και προέρχεται από τα τελευταία τέσσερα το πολύ αρμέγματα. Τα τυριά παρασκευάζονται από γάλα που θερμαίνεται σε μέγιστη θερμοκρασία 76 °C και ενοφθαλμίζεται με μύκητα Penicillium roqueforti. Η προσθήκη πυτιάς πρέπει να εκτελείται σε θερμοκρασία 31 έως 35 °C. Το τυρόπηγμα αναδεύεται και τοποθετείται σε μήτρες σε πολλές στρώσεις, χωρίς συμπίεση. Τα τυριά αλατίζονται στις ατομικές μήτρες. Η διάρκεια της αλάτισης δεν πρέπει να υπερβαίνει τις τρεις ημέρες. Η ωρίμαση, ελάχιστης διάρκειας 21 ημερών πριν την έξοδο από τις αποθήκες ωρίμασης, υπολογιζόμενων από την ημέρα της προσθήκης πυτιάς, επιτρέπει την αρμονική ανάπτυξη των χαρακτηριστικών του.

4.6. *Δεσμός*

Ίχνη της παραγωγής του τυριού αυτού απαντώνται στην οροσειρά του Vercors από τον 14ο αιώνα. Τον Ιούνιο του 1338, μια χάρτα του βαρόνου Albert de Sassenage έδινε στους κατοίκους το δικαίωμα να πωλούν ελεύθερα τα τυριά τους. Πολυάριθμα γραπτά κείμενα πιστοποιούν τη φήμη αυτή, όπως το λεξικό *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle* του Pierre Larousse, που αναφέρει τον βασιλιά Φραγκίσκο Α' ως φανατικό φίλο αυτού του τυριού. Η παραδοσιακή παρασκευή στο αγρόκτημα διατηρήθηκε έως τις αρχές του 20ού αιώνα. Το 1933, ένα γαλακτοκομείο άρχισε να παράγει αυτό το τυρί τύπου ροκφόρ σύμφωνα με την παραδοσιακή συνταγή. Πιο πρόσφατα, η παρασκευή στο αγρόκτημα πήρε νέα ώθηση.

Η οροσειρά Vercors είναι μια σαφώς διακριτή προεξοχή από ασβεστολιθικό πέτρωμα που δεσπόζει από υψόμετρο 1 000 μέτρων στις πεδιάδες που την περιβάλλουν. Χαρακτηρίζεται από μακριές υγρές πεδιάδες σε σχήμα λίκνου και από κλειστές κόγχες και φαράγγια όπου δεσπόζουν απόκρημνες πλευρές. Το Vercors έχει ορεινό κλίμα, χαρακτηριζόμενο από σύντομα καλοκαίρια, νύχτες πάντοτε δροσερές, πρώιμο φθινόπωρο και χιονοπτώσεις που μπορεί να αρχίζουν ήδη από τον Οκτώβριο και να συνεχίζονται έως τον Απρίλιο ή τον Μάιο. Το κλίμα αυτό καθίσταται ηπιότερο λόγω ωκεάνιων και μεσογειακών επιρροών. Το υψόμετρο, τα αργιλο-ασβεστολιθικά εδάφη και το αρκετά υγρό κλίμα ορεινής επίδρασης ευνοούν τη δημιουργία στην εν λόγω οροσειρά βοσκοτόπων. Στο συνδυασμό αυτό οφείλεται επίσης όλη η ιδιαιτερότητα της οροσειράς του Vercors, ιδίως από βοτανολογική άποψη. Η ποικιλομορφία του ανάγλυφου αυτού του φυσικού περιβάλλοντος επιτρέπει τη χρήση διαφορετικών συμπληρωματικών περιοχών βόσκησης, που προσφέρουν άφθονη τροφή εξαιρετικής ποιότητας. Αυτή αποτελεί τη βάση της διατροφής του κοπαδιού και προσδίδει στο γάλα, και κατ'επέκταση στο τυρί, τον τυπικό χαρακτήρα του.

4.7. *Οργανισμός ελέγχου*

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

Διεύθυνση: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Τηλ.: +33 (0)1 53 89 80 00

Φαξ: +33 (0)1 53 89 80 60

e-mail: info@inao.gouv.fr

Ο Εθνικός Οργανισμός για τις Ονομασίες Προέλευσης (Institut national des appellations d'origine) είναι δημόσιος διοικητικός οργανισμός που αποτελεί νομικό πρόσωπο και υπάγεται στο Υπουργείο Γεωργίας.

Ο έλεγχος των συνθηκών παραγωγής των προϊόντων που φέρουν την ονομασία προέλευσης εμπίπτει στην αρμοδιότητα του INAO.

Όνομα: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Διεύθυνση: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Τηλ.: +33 (0)1 44 87 17 17

Φαξ: +33 (0)1 44 97 30 37

Η DGCCRF είναι υπηρεσία του Υπουργείου Οικονομίας, Βιομηχανίας και Απασχόλησης.

4.8. *Επισήμανση*

Η επισήμανση των τυριών που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Bleu du Vercors-Sassenage πρέπει να περιλαμβάνει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης και την ένδειξη «appellation d'origine contrôlée».

Οι ενδείξεις «fabrication fermière» (παράγεται στο αγρόκτημα) ή «fromage fermier» (τυρί αγροκτήματος) ή κάθε ανάλογη ένδειξη που υπονοεί ότι το προϊόν προέρχεται από αγρόκτημα επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο από τους αγρότες παραγωγούς.