KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 387/2009,

12. mai 2009,

millega kiidetakse heaks väikesed muudatused kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis („Bleu du Vercors-Sassenage” (KPN))

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta, [1] eriti selle artikli 9 lõike 2 teist lauset,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõike 1 esimese lõigu kohaselt ja vastavalt kõnealuse määruse artikli 17 lõikele 2 tutvus komisjon Prantsusmaa taotlusega saada heakskiit komisjoni määrusega (EÜ) nr 2400/96, [2] mida on muudetud määrusega (EÜ) nr 509/2001, [3] registreeritud kaitstud päritolunimetuse „Bleu du Vercors-Sassenage” spetsifikaadi muudatustele.

(2) Taotluse eesmärk on muuta spetsifikaati, täpsustades toote „Bleu du Vercors-Sassenage” töötlemisviisi tingimusi ja piimas kasutatavaid lisaaineid. Sellega tagatakse päritolunimetuse põhiomaduste säilitamine.

(3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 5, 6 ja 7 kirjeldatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Bleu du Vercors-Sassenage” spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Spetsifikaadi põhielementide kokkuvõte on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas.*

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 12. mai 2009

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Mariann FISCHER BOEL

---

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.
[2] EÜT L 327, 18.12.1996, lk 11.
[3] EÜT L 76, 16.3.2001, lk 7.

I lisa

Kaitstud päritolunimetuse „Bleu du Vercors-Sassenage” spetsifikaadis on heaks kiidetud järgmised muudatused:

„**Tootmismeetod**”

Toote tootmismeetodi kirjeldust käsitlevat sertifikaadi punkti nr 5 täiendatakse järgmiste sätetega:

(…) Kalgendamisel kasutatakse **üksnes** laapi ning kalgendamine toimub temperatuuril 31–35 °C.

Lisaks toorpiimasaadustele on ainsad piimale enne tootmist või tootmise ajal lisada lubatud koostis-, abi- või lisaained laap, kahjutud piimhappebakterid, pärmid, hallitusseened, kaltsiumkloriid ja sool.

Piima kontsentreerimine vee osalise eemaldamise teel on enne kalgendamist keelatud.

(…) Toorpiimasaaduste, valmistamisjärgus toodete, kalgendi ja värske juustu hoidmine miinuskraadide juures on keelatud.

Värske ja valmiva juustu säilitamine gaasikeskkonnas on keelatud.

II LISA

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE"

EÜ nr: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

KPN (X) KGT ( )

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. **Liikmesriigi pädev asutus**

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

Aadress: 51, rue d'Anjou – 75008 Paris

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

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

E-post: info@inao.gouv.fr

2. **Taotlejate rühm**

Nimi: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Aadress: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS

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

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

E-post: siver@pnr-vercors.fr

Koosseis: tootjad/töötlejad (X) muu ( )

3. **Toote liik**

Klass 1.3: Juust

4. **Spetsifikaat**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ette nähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. *Nimi*

„Bleu du Vercors-Sassenage"

4.2. *Kirjeldus*

„Bleu du Vercors-Sassenage" on pressimata ja kuumtöötlemata sinihallitusjuust, mis on silindrikujuline, kumera põhja läbimõõt on 27–30 cm, kõrgus 7–9 cm, kaal 4–4,5 kg. Juustu koorikul on kerge valge hallitusseente kirme ning sellel võib olla valmistamisel kasutatud pärmide või bakterite moodustatud kiht, mille värvus on oranžist elevandiluuni.

Juustu rasvasisaldus on vähemalt 48 g rasvainet 100 g juustu kohta ja sisaldab pärast täielikku kuivatamist vähemalt 52 g kuivaineid 100 g juustu kohta.

4.3. *Geograafiline piirkond*

Kaitstud päritolunimetusega toodet „Bleu du Vercors-Sassenage" valmistatakse Vercors'i mäestikualal Drôme'i departemangu 13 kommuunis ja Isère'i departemangu 14 kommuunis.

Drôme'i departemangus

kommuunid: Bouvante (sektsioonid 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 (sektsioon E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (sektsioonid D 1 ja D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Isère'i departemangus

kommuunid: Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (sektsioonid F 1, F 2 et G 1 alad: Fressinet, Gouté, G 2 ala: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (sektsioon C 1 alad: Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 ja D 2), Villard-de-Lans.

4.4. *Päritolutõend*

Kõik piimatootjad, meiereid ja juustukojad täidavad riikliku päritolunimetuste instituudi INAO registreeritud vastavusdeklaratsiooni, mille abil saab instituut kõik asjaomased ettevõtjad kindlaks teha. Ettevõtjad peavad INAO jaoks pidama registreid ning säilitama kõik piima ja juustu päritolu, kvaliteedi ja tootmistingimuste kontrollimiseks vajalikud dokumendid.

Toote päritolunimetuse omaduste kontrollimisel teostatav analüütiline ja organoleptiline uuring peavad tagama toodete vastavuse päritolunimetuse kvaliteedile ja tunnustele.

Juustud, mida müüakse kaitstud päritolunimetuse all, peavad kandma märgistust, mille abil saab tootmisettevõtet tuvastada ja toodet jälgida.

4.5. *Tootmismeetod*

Piim peab olema toodetud, juustuks töödeldud ja juust peab olema valminud geograafilises piirkonnas.

„Bleu du Vercors-Sassenage" juustu tootmiseks kasutatakse üksnes Montbéliarde, Abondance või Villarde tõugu lehmade piima. Loomade sööt on pärit määratud geograafilises piirkonnas asuvatelt rohumaadelt. Kasutatakse lehma täispiima, mida on võimaluse korral osaliselt kooritud. Piim on saadud üksnes neljast viimasest lüpsist. Juustu valmistamiseks kuumutatakse piima temperatuurini 76 °C ning sellele lisatakse hallitusseent *Pénicillium roqueforti*. Kalgendamisel tuleb kasutada laapi ning kalgendamine toimub temperatuuril 31–35 °C. Kalgend segatakse ja vormitakse mitme kihina ilma pressimiseta. Juust soolatakse eraldi vormides. Soolamine ei tohi kesta kauem kui kolm päeva. Laagerdumine, mille minimaalne kestus alates kalgendamisest kuni keldrist väljavõtmiseni on 21 päeva, tagab väärishallituse ühtlase arenemise.

4.6. *Seos piirkonnaga*

Kõnealust juustu on Vercors'i mäestikualal valmistatud juba alates XIV sajandist. 1338. aasta juunis andis parun Albert de Sassenage piirkonna elanikele loa oma juustu vabalt müüa. Kõnealuse juustu tuntusest annavad tunnistust mitmed kirjutised. Nii on Pierre Larousse'i sõnaraamatus „Grand Dictionnaire Universel du XIX" märgitud, et kuningas François I oli selle juustu suur austaja. Kuni XX sajandi alguseni valmistati juustu tavapäraselt talumajapidamistes. 1933. aastal hakkas üks meierei sinihallitusjuustu valmistama traditsioonilise retsepti järgi. Hiljem muutus talus tootmine uuesti populaarseks.

Vercors'i mäestikuala kõrgub kui lubjakivist kindlus 1 000 meetri kõrguselt ümbritsevate tasandike kohal. Mäestikuala iseloomustavad pikad, nõgusad, niiske kliimaga nõod ning kaljudest ümbritsetud orud ja suletud kuristikud. Vercors'i mäestikualal valitseb mäestikuline kliima, millele on iseloomulikud lühikesed suved, jahedad ööd, varane sügis ja lumi, mis võib sadada alates oktoobrist ja püsida kuni aprilli või maini. Ookeani ja Vahemere mõju muudab kliima mahedamaks. Kõrguse, savi-lubjarikka pinnase ja mäestikust mõjutatud küllaltki sademeterohke kliima tõttu sobib Vercors'i mäestikuala eelkõige rohumaaks. Need tingimused annavad Vercors'i mäestikualale iseloomuliku eripära, eelkõige taimede liigirikkuse poolest. Looduskeskkonna pinnamoe mitmekesisus võimaldab eri piirkondi kasutada täiendavate karjamaadena, kus on küllaldaselt hea kvaliteediga sööta. See moodustab karja põhisööda, mis omakorda annab piimale ja seega ka juustule selle eripära.

4.7. *Kontrolliasutus*

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

Aadress: 51, Rue d'Anjou – 75008 Paris

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

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

E-post: info@inao.gouv.fr

Riiklik päritolunimetuste instituut (INAO) on iseseisev juriidiline isik, kes täidab avalikku haldusfunktsiooni ning kuulub põllumajandusministeeriumi haldusalasse.

INAO vastutab päritolunimetusega toodete tootmistingimuste kontrollimise eest.

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

Aadress: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

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

DGCCRF on majandus-, tööstus- ja tööhõiveministeeriumi talitus.

4.8. *Märgistus*

Kaitstud päritolunimetust „Bleu du Vercors-Sassenage" kandva juustu märgistus sisaldab kaitstud päritolunimetust ning märget „Appellation d'origine contrôlée" (kaitstud päritolunimetus).

Märkeid „fabrication fermière" (toodetud talus) ja „fromage fermier" (talujuust) või muid sarnaseid märkeid, mis viitavad juustu pärinemisele talust, võivad kasutada üksnes põllumajandustootjad.