KOMISSION ASETUS (EY) N:o 387/2009,

annettu 12 päivänä toukokuuta 2009,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisten muutosten hyväksymisestä (Bleu du Vercors-Sassenage (SAN))

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ([1]) ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan toisen virkkeen,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti ja kyseisen asetuksen 17 artiklan 2 kohdan nojalla tutkinut Ranskan pyynnön muuttaa komission asetuksella (EY) N:o 2400/96 ([2]), sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 509/2001 ([3]), rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen ”Bleu du Vercors-Sassenage” eritelmää.

(2) Pyynnön tavoitteena on eritelmän muuttaminen tarkentamalla maidon käsittelyä ja lisäaineita koskevia käytäntöjä Bleu du Vercors-Sassenage -juuston valmistuksessa. Käytännöillä varmistetaan alkuperänimityksen keskeisten ominaisuuksien säilyminen.

(3) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 5, 6 ja 7 artiklassa kuvattua menettelyä,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen ”Bleu du Vercors-Sassenage” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Yhteenveto, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 12 päivänä toukokuuta 2009.

Komission puolesta
Mariann FISCHER BOEL
Komission jäsen

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) EYVL L 327, 18.12.1996, s. 11.
([3]) EYVL L 76, 16.3.2001, s. 7.

LIITE I

Hyväksytään suojatun alkuperänimityksen ”Bleu du Vercors-Sassenage” eritelmän muutokset seuraavasti:

”**Valmistusmenetelmä**”

Valmistusmenetelmän kuvausta koskevaa eritelmän 5 kohtaa täydennetään seuraavasti:

”(…) Maito voidaan juoksuttaa **yksinomaan** juoksuttimella 31–35 celsiusasteessa.

Maitoraaka-aineiden lisäksi maidossa tai valmistuksessa sallitaan ainesosina, valmistuksen apuaineina tai lisäaineina ainoastaan juoksete, vaarattomat bakteeri-, hiiva- ja jalohomeviljelmät, kalsiumkloridi ja suola.

Maidon tiivistäminen veden osittaisella poistamisella ennen hyytymistä on kielletty.

(…) Maitoraaka-aineiden, keskeneräisten tuotteiden, juustomassan ja tuoreen juuston säilytys miinusasteessa on kiellettyä.

Tuoreen ja kypsytettävän juuston säilytys suojakaasussa on kielletty.”

LIITE II

YHTEENVETO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"BLEU DU VERCORS-SASSENAGE"

EY-N:o: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

SAN (X) SMM ( )

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

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

Osoite: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

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

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

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

2. **Ryhmittymä**

Nimi: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Osoite: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS

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

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

Sähköposti: siver@pnr-vercors.fr

Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ( )

3. **Tuotelaji**

Luokka 1.3 Juustot

4. **Eritelmä**

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 *Nimi*

"Bleu du Vercors-Sassenage"

4.2 *Kuvaus*

Bleu du Vercors-Sassenage on puristamaton homejuusto. Se on kupera lieriö, jonka halkaisija on 27–30 senttimetriä, korkeus 7–9 senttimetriä ja paino 4–4,5 kilogrammaa. Juuston pinnassa on kevyt valkohomekerros, ja siinä voi olla myös kypsytyksessä käytettyjen hiivojen ja bakteerien muodostamia juovia, joiden väri vaihtelee oranssista norsunluun väriseen.

Sen rasvapitoisuus kuiva-aineessa on vähintään 48 prosenttia, ja kuiva-aineen osuuden on oltava vähintään 52 grammaa 100:aa juustogrammaa kohden.

4.3 *Maantieteellinen alue*

Tarkistetulla alkuperänimityksellä varustetun Bleu du Vercors-Sassenage -juuston maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee Vercorsin ylängöllä 13:ssa Drômen departementin kunnassa ja 14:ssä Isèren departementin kunnassa.

Drômen departementti

Seuraavat kunnat: Bouvante (vyöhykkeet 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 (vyöhyke E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (vyöhykkeet D 1 ja D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Isèren departementti

Seuraavat kunnat: Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (vyöhykkeet F 1, F 2 ja vyöhykkeen G 1:n paikkakunnat Fressinet, Gouté sekä vyöhykkeen G 2:n paikkakunta Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (vyöhykkeen C 1 paikkakunnat Alevoux, Bayettes, Guillon sekä vyöhykkeet C 2 ja D 2), Villard-de-Lans.

4.4 *Alkuperätodisteet*

Jokainen maidontuottaja, jalostuslaitos ja kypsytyslaitos tekee soveltuvuusilmoituksen, jonka INAO rekisteröi. Sen perusteella INAO pystyy tunnistamaan kaikki toimijat. Jokaisen toimijan on pidettävä INAO:n saatavilla rekisterit sekä kaikki maidon ja juustojen alkuperän, laadun ja tuotantoedellytysten tarkastamisen kannalta tarvittava aineisto.

Alkuperänimityksellä suojatun tuotteen ominaispiirteiden tarkastamisen yhteydessä tuotteiden laatu ja luonteenomaisuus varmistetaan analyyttisellä ja aistinvaraisella tutkimuksella.

Kaikissa tarkistetulla alkuperänimityksellä myytävissä juustoissa on oltava tunnistemerkintä, josta ilmenee valmistuspaikka ja joka mahdollistaa tuotteen jäljitettävyyden.

4.5 *Valmistusmenetelmä*

Maidon tuotannon sekä juuston valmistuksen ja kypsytyksen on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä myytävän Bleu du Vercors-Sassenage -juuston valmistuksessa saa käyttää yksinomaan Montbéliarde-, Abondance- ja Villarde-rotuisten lehmien maitoa. Eläimet on ruokittava rajatulta maantieteelliseltä alueelta peräisin olevalla rehulla. Juuston valmistuksessa käytetään enintään neljästä viime lypsystä peräisin olevaa lehmänmaitoa, joka on täysrasvaista tai osittain kuorittua. Juusto valmistetaan kuumentamalla maito enintään 76 celsiusasteeseen ja lisäämällä siihen *Penicillium roqueforti* -bakteeria. Maito juoksutetaan juoksuttimella 31–35 celsiusasteessa. Hera sekoitetaan ja kaadetaan kerroksittain muotteihin puristamatta sitä. Juustot suolataan muoteissa enintään kolmen päivän ajan. Ennen juustojen poistamista kellarista niitä kypsytetään vähintään 21 päivää juoksutuksesta, mikä varmistaa sinihomejuuston tasapainoisen kehittymisen.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*

Merkkejä tämän juuston valmistuksesta Vercorsin ylängöllä on olemassa 1300-luvulta lähtien. Paroni Albert de Sassenage salli kesäkuussa 1338 antamallaan lupakirjalla alueen asukkaiden myydä vapaasti juustojaan. Juuston maineen todistavat lukuisat kirjoitukset, kuten Pierre Laroussen 1800-luvun Grand Dictionnaire Universel, jossa kerrotaan kuningas Frans I:n arvostaneen sitä suuresti. Juuston perinteinen valmistus maatiloilla säilyi aina 1900-luvun alkupuolelle asti. Vuonna 1933 muuan meijeri sitoutui valmistamaan sinihomejuustoa perinteisen ohjeen mukaan. Viime aikoina valmistus tiloilla on jälleen yleistynyt.

Vercorsin ylänkö on yksittäinen kalkkikivimuodostuma, joka kohoaa tuhannen metrin korkeuteen ympäröivän tasangon yläpuolelle. Sille ovat ominaisia pitkänomaiset kosteat pyöreäpohjaiset laaksot, kattilalaaksot ja jyrkänteiden väliin jäävät rotkot. Alueella vallitsee tyypillinen vuoristoilmasto, jonka erityispiirteitä ovat lyhyet kesät, aina viileät yöt, varhain alkavat syksyt ja lumisateet, jotka voivat alkaa jo lokakuussa ja jatkua huhti-toukokuulle saakka. Ilmastoa leudontaa Atlantilta ja Välimereltä tulevien ilmavirtojen vaikutus. Pinnankorkeutensa, saven- ja kalkkikivensekaisen maaperänsä ja kohtuullisen runsassateisen ilmastonsa ansiosta ylänkö on oivallista laidunmaata. Samat tekijät selittävät myös alueen ainutlaatuisen kasvimaailman. Luonnonmaiseman vaihteleva pinnanmuodostus tarjoaa mahdollisuudet monipuoliseen laiduntamiseen eri vyöhykkeillä ja runsaasti laadultaan erinomaista ravintoa karjalle, jonka ruokinta perustuukin ennen muuta luonnonlaiduntamiseen. Se antaa maidolle ja siten luonnollisesti myös juustolle sille ominaisen maun.

4.7 *Valvontaelin*

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

Osoite: 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

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

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

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine on maatalousministeriön alainen hallinnollinen julkinen laitos, joka on oikeudelliselta muodoltaan oikeushenkilö.

INAO on vastuussa alkuperänimityksellä suojattujen tuotteiden tuotanto-olosuhteiden valvonnasta.

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

Osoite: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

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

DGCCRF on Ranskan talous-, teollisuus- ja työvoimaministeriön yksikkö.

4.8 *Merkinnät*

Tarkistetun alkuperänimityksen "Bleu du Vercors-Sassenage" saaneet juustot on varustettava etiketillä, johon merkitään tarkistetun alkuperänimityksen nimi ja maininta "appellation d'origine contrôlée" (tarkistettu alkuperänimitys).

Maininnat "valmistettu tilalla", "tilalla tuotettu juusto" tai muut vastaavan sisältöiset maininnat, jotka viittaavat maatilalla tapahtuvaan valmistukseen, on varattu yksinomaan tilatuottajien käyttöön.