A BIZOTTSÁG 387/2009/EK RENDELETE

(2009. május 12.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásában szereplő egyik elnevezéshez tartozó termékleírás kisebb jelentőségű módosításainak jóváhagyásáról (Bleu du Vercors-Sassenage [OEM])

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésének második mondatára,

mivel:

(1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban és 17. cikkének (2) bekezdése alapján a Bizottság megvizsgálta Franciaország kérelmét az 509/2001/EK rendelettel [2] módosított 2400/96/EK bizottsági rendelettel [3] bejegyzett „Bleu du Vercors-Sassenage” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására.

(2) A kérelem célja, hogy a „Bleu du Vercors-Sassenage” gyártási folyamata során a tej kezelésének és az adalékanyagok alkalmazási feltételeinek pontosításával módosítsa a termékleírást. Ezek az előállítási szabályok biztosítják az oltalom alatt álló elnevezés lényeges jellegzetességeinek fennmaradását.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 510/2006/EK rendelet 9. cikke értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság az említett rendelet 5., 6. és 7. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Bleu du Vercors-Sassenage” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás fő elemeit tartalmazó egységes szerkezetbe foglalt összefoglaló e rendelet II. mellékletében található.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2009. május 12-én.

a Bizottság részéről
Mariann FISCHER BOEL
a Bizottság tagja

---

[1] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
[2] HL L 76., 2001.3.16., 7. o.
[3] HL L 327., 1996.12.18., 11. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Bleu du Vercors-Sassenage” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának következő módosításait:

„**Az előállítás módja**”

A termékleírásban az előállítás módjára vonatkozó 5. pont a következő előírásokkal egészül ki:

„(…) A tej beoltásának műveletét **kizárólag** oltóenzimmel lehet végezni 31° C és 35° C fok közötti hőmérsékleten.

A tejből származó alapanyagokon túlmenően a termékhez felhasznált tejben, illetve a gyártás során összetevőként, gyártási segédanyagként vagy adalékanyagként kizárólag tejoltó, ártalmatlan baktériumtenyészetek, élesztők, penészgombák, kalcium-klorid és só felhasználása engedélyezett.

A tejet tilos az alvasztást megelőzően a vizes rész részleges eltávolításával koncentrálni.

(…) A tejalapanyagok, a gyártás alatt lévő termékek, az alvadék vagy a friss sajt 0 °C alatti tárolása tilos.

Fresh cheese and cheese undergoing the maturing process must not be conserved under a modified atmosphere.”

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE”

EK-szám: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

OEM (X) OFJ ( )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége**

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

Cím: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Csoportosulás**

Név: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Cím: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS

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

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

E-mail: siver@pnr-vercors.fr

Összetétel: Termelők/Feldolgozók (X) Egyéb ( )

3. **A termék típusa**

1.3. Osztály: Sajtok

4. **Termékleírás**

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés*

„Bleu du Vercors-Sassenage”

4.2. *Leírás*

A Bleu du Vercors-Sassenage préseletlen, nyers, kék erezetű, lapos henger alakú, domború oldalú, érlelt sajt, amelynek átmérője 27–30 cm, vastagsága 7–9 cm, súlya pedig 4–4,5 kg, és amelynek enyhén mintázott héja könnyű, fehér, penészes bevonatú, de amely a narancssárgástól az elefántcsontszínig terjedő márványmintázatú is lehet az élesztőtől és érlelőbaktériumoktól függően.

A sajt a teljes száradást követően 100 grammonként legalább 48 gramm zsírt tartalmaz, szárazanyag-tartalma pedig 100 grammonként nem lehet kevesebb, mint 52 gramm.

4.3. *Földrajzi terület*

A „Bleu du Vercors-Sassenage” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe a Vercors-hegység belsejében helyezkedik el, és Drôme megye 13 településéből, valamint Isère megye 14 településéből áll.

Drôme megye

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

Isère megye

Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (a Fressinet, Gouté nevű F 1, F 2 és G 1 zónák, a Malache nevű G 2 zóna), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (az Alevoux, Bayettes, Guillon nevű C 1, C 2 és D 2 zóna), Villard-de-Lans települések.

4.4. *A származás igazolása*

Minden tejtermelőnek, minden feldolgozóüzemnek és minden érlelőüzemnek ki kell töltenie az I.N.A.O. szolgálatainál nyilvántartott „alkalmassági nyilatkozatot", amely az I.N.A.O. számára lehetővé teszi valamennyi gazdasági szereplő azonosítását. A gazdasági szereplőknek nyilvántartást kell vezetniük, amelyet a tej és a sajt eredetének, minőségének és termelésének ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentummal együtt kötelesek az I.N.A.O. rendelkezésére bocsátani.

Az eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőinek ellenőrzése keretében analitikai és érzékszervi vizsgálatra kerül sor, amelynek célja az adott vizsgálaton bemutatott termékek minőségének és jellegzetességének biztosítása.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel forgalomba hozott sajton fel kell tüntetni az azonosító jelet, amely lehetővé teszi az előállító üzemnek az azonosítását és a termék nyomon követését.

4.5. *Az előállítás módja*

A tejtermelést, a sajtkészítést és a sajtérlelést a földrajzi területen kell végezni.

A „Bleu du Vercors-Sassenage" oltalom alatt álló eredetmegjelölés gyártásához használt tej kizárólag a montbéliarde, az abondance és a villarde fajtájú tejelő tehenekből álló állományoktól származhat. Az állatokat csak a földrajzi területről származó takarmánnyal lehet etetni. A feldolgozott tej teljes, illetve adott esetben részben lefölözött tehéntej. A tejnek legfeljebb az utolsó négy fejésből kell származnia. A sajtot felmelegített, de 76 °C-t meg nem haladó hőmérsékletű tejből készítik, és pénicillium roqueforti penészkultúrával oltják be. A tej beoltásának műveletét kizárólag oltóenzimmel lehet végezni 31 °C és 35 °C fok közötti hőmérsékleten. Az alvadékot keverik és préselés nélkül több rétegbe öntik. A sajtot az egyedi öntőformákban sózzák. A sózás időtartama maximum három nap. Az érlelés, amely az oltástól az érlelő pincéből való kikerülésig minimum 21 nap, biztosítja a sajttá válás harmonikus folyamatát.

4.6. *Kapcsolat*

E sajt előállításának nyomai már a XIV. század óta megtalálhatók a Vercours-hegységben. 1338 júniusában Albert de Sassenage írásban engedélyezte a lakosoknak, hogy szabadon árusítsák sajtjukat. Nagy számú írásos dokumentum tanúsítja a sajt ismertségét, például a XIX. századi Pierre Larousse-féle univerzális nagyszótár, amely szerint I. Ferenc király e sajt nagy híve volt. A sajt hagyományos, gazdaságokban történő előállítása egészen a XX. század elejéig fennmaradt. 1933-ban egy tejüzem a hagyományos recept szerint elkezdte e kék sajt gyártását. A közelmúltban a gazdaságokban folyó előállítás újabb lendületet vett.

A Vercors-hegység mészkövekből álló, feltornyosuló tömege 1 000 méteres magaslatával uralja a környező síkságokat. Nedves klímájú, hosszú, bölcső alakú völgyek és sziklafalakkal határolt zárt kerek katlanok és völgyecskék jellemzik. A Vercors-hegység hegyvidéki klímáját a rövid nyár, a mindig frissen hűvös éjszakák, a korán beköszöntő ősz, valamint a gyakran már ősszel lehulló és egészen április-májusig megmaradó hó jellemzi. A klímát az óceáni és mediterrán hatás azonban enyhíti. A magasság, az agyagos-mészköves talajok és a hegyvidéki hatásra meglehetősen esős klíma e hegységet rendkívüli módon kedvező környezetté teszi a legeltetés számára. A Vercors-hegység ennek az éghajlati összetételnek köszönheti minden, például botanikai szempontból vett sajátosságát. A környezet domborzati változatossága lehetővé teszi a különböző zónákban lévő legelők egymást kiegészítő használatát, amely ezért nagy mennyiségben nyújt kiváló minőségű takarmányt. Ez képezi a tehénállomány alapvető táplálékát, és kölcsönzi a tejnek, valamint a sajtnak is tipikus tulajdonságát.

4.7. *Ellenőrző szerv*

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

Cím: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

Az *Institut National des Appellations d'Origine* (I.N.A.O.) jogi személyiséggel rendelkező, adminisztratív szerepet betöltő közintézmény, amely a mezőgazdasági minisztérium irányítása alatt működik.

Az eredetmegjelöléssel rendelkező termékek előállítási feltételeinek ellenőrzését az I.N.A.O. végzi.

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

Cím: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

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

A DGCCRF a gazdasági, ipari és munkaügyi minisztériumhoz tartozó szolgálat.

4.8. *Címkézés*

A „Bleu du Vercors-Sassenage" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok címkéin fel kell tüntetni az oltalom alatt álló termék nevét, valamint az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés" minősítést.

A „házi előállítás" és „házi sajt" vagy a sajt házi eredetére utaló egyéb hasonló kifejezés használatát a háztáji termelők részére kell fenntartani.