REGOLAMENTO (CE) N. 387/2009 DELLA COMMISSIONE

del 12 maggio 2009

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Bleu du Vercors-Sassenage (DOP)]

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare della denominazione di origine protetta «Bleu du Vercors Sassenage», registrata con il regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione ([2]), quale modificato dal regolamento (CE) n. 509/2001 ([3]).

(2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando le condizioni d'uso dei trattamenti e degli additivi nel latte e nella fabbricazione del «Bleu du Vercors-Sassenage». Queste pratiche garantiscono la salvaguardia delle caratteristiche essenziali della denominazione.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza far ricorso alla procedura prevista agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Bleu du Vercors-Sassenage» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il riepilogo consolidato degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 12 maggio 2009.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

([1]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
([2]) GU L 327 del 18.12.1996, pag. 11.
([3]) GU L 76 del 16.3.2001, pag. 7.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Bleu du Vercors-Sassenage» sono approvate le seguenti modifiche:

«**Metodo di ottenimento**»

Il punto 5 del disciplinare, relativo alla descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, è così completato:

«(…) Il processo di coagulazione dev'essere realizzato **esclusivamente** con l'aggiunta di caglio, a una temperatura tra i 31 °C e i 35 °C.

Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di produzione o additivi autorizzati nel latte e durante il processo di produzione sono caglio, colture batteriche innocue, lieviti, muffe, cloruro di calcio e sale.

È vietata la concentrazione del latte tramite eliminazione parziale della parte acquosa prima della coagulazione.

(…) È vietata la conservazione delle materie prime casearie, dei prodotti intermedi, della cagliata e del formaggio fresco a temperature inferiori allo zero.

È vietata la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura.»

ALLEGATO II

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«BLEU DU VERCORS-SASSENAGE»

CE N.: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

DOP (X) IGP ( )

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. **Servizio competente dello stato membro**

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

Indirizzo: 51 rue d'Anjou – 75008 PARIS

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Associazione**

Nome: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Indirizzo: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS

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

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

E-mail: siver@pnr-vercors.fr

Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( )

3. **Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

4. **Disciplinare**

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome*

«Bleu du Vercors-Sassenage»

4.2. *Descrizione*

Il Bleu du Vercors-Sassenage è un formaggio a pasta erborinata, non pressata e non cotta, a forma di cilindro appiattito con scalzo convesso, di 27-30 cm di diametro, di 7-9 cm di altezza, il cui peso è compreso tra i 4 e 4,5 kg, stagionato; la crosta presenta una fine fioritura costituita da una lieve peluria bianca tipo muffa che può tollerare venature di colore da arancione ad avorio di tipo lieviti e batteri di stagionatura.

Si tratta di un formaggio che contiene al massimo 48 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo essiccamento completo, il cui tenore di materia secca non dev'essere inferiore a 52 grammi per 100 grammi di formaggio.

4.3. *Zona geografica*

La zona geografica di produzione della denominazione d'origine controllata Bleu du Vercors-Sassenage è situata all'interno del massiccio del Vercors, su 13 comuni del dipartimento della Drôme e su 14 comuni del dipartimento dell'Isère.

Dipartimento della Drôme

Comuni di Bouvante (sezioni 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 (sezione E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (sezioni D 1 e D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Dipartimento dell'Isère

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

4.4. *Prova dell'origine*

Ciascun produttore di latte, ciascun laboratorio di trasformazione e ciascun laboratorio di stagionatura compila una «dichiarazione di idoneità» registrata dai servizi dell'INAO, che consente a quest'ultimo di identificare tutti gli operatori. Questi devono tenere a disposizione dell'INAO i registri e qualsiasi altro documento necessario al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte e dei formaggi.

Nell'ambito del controllo che si effettua per determinare le caratteristiche del prodotto a denominazione di origine, è condotto un esame analitico ed organolettico volto a verificare la qualità e la tipicità dei prodotti esaminati.

Il formaggio commercializzato con la denominazione d'origine controllata deve contenere un segno d'identificazione che permetta di conoscere il laboratorio di produzione e di seguire il prodotto.

4.5. *Metodo di ottenimento*

La produzione del latte, la lavorazione e la stagionatura dei formaggi devono effettuarsi nella zona geografica.

Il latte utilizzato per la produzione della denominazione d'origine controllata Bleu du Vercors-Sassenage deve provenire esclusivamente da mandrie lattiere composte da mucche di razza montbéliard, abondance e villarde. Gli animali devono essere nutriti con foraggio proveniente dalla zona geografica delimitata. Il latte prodotto è latte intero di vacca, eventualmente parzialmente scremato. Proviene dalle ultime quattro mungiture al massimo. I formaggi sono fabbricati con latte riscaldato la cui temperatura non può superare i 76 °C e arricchito di Pénicillium roqueforti. La cagliata deve essere realizzata ad una temperatura compresa fra 31 e 35 °C. La cagliatura viene scremata e versata negli stampi in più strati, senza pressatura. I formaggi sono salati in stampi singoli. La durata della salatura non deve superare i tre giorni. La stagionatura, che prima dell'uscita dai locali sotterranei deve avere durata minima di 21 giorni a decorrere dalla data di cagliatura, permette uno sviluppo armonioso del «Bleu».

4.6. *Legame*

Si ritrovano tracce di fabbricazione di questo formaggio sul Massif du Vercors a partire dal XIV secolo. Nel giugno 1338, una carta promulgata del barone Albert de Sassenage autorizzava gli abitanti a vendere in tutta libertà i loro formaggi. La notorietà del prodotto è attestata da numerosi scritti come il Grand Dictionnaire Universel du XIX di Pierre Larousse che cita il re Francesco I fra i grandi ammiratori di questo formaggio. La fabbricazione tradizionale in fattoria è proseguita fino all'inizio del XX secolo. Nel 1933, un caseificio ha avviato la fabbricazione del «Bleu» secondo la ricetta tradizionale. Più recentemente, la fabbricazione in fattoria ha ripreso nuovo slancio.

Il Massif du Vercors è un altipiano di pietra calcarea molto caratteristico che domina le pianure circostanti da un'altezza di 1 000 metri. Esso è caratterizzato da lunghe e ampie vallate umide e da circhi e combe chiusi dominati da falesie. Il Vercors beneficia di un clima di tipo montano, caratterizzato da estati brevi, notti sempre fresche, autunni precoci e neve che può cadere sin da ottobre e restare sul terreno fino ad aprile o maggio. Questo clima è mitigato da influenze oceaniche e mediterranee. L'altitudine, i suoli argillo-calcarei e il clima piuttosto piovoso d'influenza montana fanno di questo massiccio un ambiente privilegiato per i pascoli. Questo concorso di elementi conferisce inoltre al Massif du Vercors tutta la sua specificità soprattutto dal punto di vista botanico. La varietà dei rilievi di questo ambiente naturale permette l'utilizzazione di varie zone di pascolo complementari, che offrono un foraggio abbondante e di eccellente qualità, che costituisce la base dell'alimentazione delle mandrie e conferisce la sua tipicità al latte e quindi al formaggio.

4.7. *Struttura di controllo*

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

Indirizzo: 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National des Appellations d'Origine è un organismo pubblico amministrativo, dotato di personalità civile, alle dipendenze del ministero dell'Agricoltura.

Il controllo delle condizioni di produzione dei prodotti a denominazione d'origine è di competenza dell'INAO.

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

Indirizzo: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

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

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

La DGCCRF è un servizio del ministero dell'economia, dell'industria e del lavoro.

4.8. *Etichettatura*

L'etichettatura dei formaggi che beneficiano della denominazione d'origine controllata Bleu du Vercors-Sassenage deve contenere il nome della denominazione d'origine controllata e la menzione «denominazione d'origine controllata».

La dicitura «fabrication fermière» o «fromage fermier» o qualsiasi altra dicitura analoga che indichi la produzione in una fattoria sono riservate alla produzione delle aziende agricole.