KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 387/2009

2009 m. gegužės 12 d.

kuriuo patvirtinami neesminiai saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai (*Bleu du Vercors-Sassenage* (SKVN))

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1], ypač į jo 9 straipsnio 2 dalies antrą sakinį,

kadangi:

(1) Remdamasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa ir jo 17 straipsnio 2 dalimi Komisija išnagrinėjo Prancūzijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos „Bleu du Vercors-Sassenage“, įregistruotos Komisijos reglamentu (EB) Nr. 2400/96 [2], iš dalies pakeisto Reglamentu (EB) Nr. 509/2001 [3], specifikacijos pakeitimų paraišką.

(2) Paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją – patikslinti pieno apdorojimo ir priedų naudojimo gaminant „Bleu du Vercors-Sassenage“ sūrį sąlygas. Tokiu būdu siekiama užtikrinti, kad būtų išsaugotos svarbiausios SKVN žymimo produkto savybės.

(3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnį pakeitimas nėra esminis; Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 5, 6 ir 7 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Bleu du Vercors-Sassenage“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Pagrindinių specifikacijos duomenų konsoliduota santrauka pateikiama šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2009 m. gegužės 12 d.

Komisijos vardu

Mariann FISCHER BOEL

Komisijos narė

[1] OL L 93, 2006 3 31, p. 12.
[2] OL L 327, 1996 12 18, p. 11.
[3] OL L 76, 2001 3 16, p. 7.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos kilmės vietos nuorodos „Bleu du Vercors-Sassenage“ specifikacijos pakeitimai:

„**Gamybos būdas**“

Specifikacijos 5 punktas, kuriame aprašomas produkto gamybos būdas, papildomas šiomis nuostatomis:

„(...) Fermentuojama naudojant tik šliužo fermentą ir esant 31–35° C temperatūrai.

Be pieno žaliavos, vieninteliai ingredientai, pagalbinės gamybos medžiagos ar gamybos metu leistini pieno priedai yra šliužo fermentas, nekenksmingų bakterijų kultūros, mielės, pelėsiai, kalcio chloridas ir druska.

Prieš koaguliaciją tirštinti pieną iš dalies pašalinant dalį skystųjų medžiagų draudžiama.

(...) Pieno žaliavą, gaminamus produktus, varškę ir šviežią sūrį laikyti neigiamoje temperatūroje draudžiama.

Šviežią ir nokinamą sūrį laikyti modifikuotoje atmosferoje draudžiama.“

II PRIEDAS

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų saugomų geografinių nuorodų ir saugomų kilmės vietos nuorodų

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE“

EB Nr.: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

SKVN (X) SGN ( )

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiama pagrindinė produkto specifikacijos informacija.

1. **Kompetentinga valstybės narės įstaiga**

Pavadinimas Institut National de l'origine et de la qualité

Adresas 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

Telefonas +33 (0)1 53 89 80 00

Faksas +33 (0)1 53 89 80 60

El. paštas info@inao.gouv.fr

2. **Grupė**

Pavadinimas Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Adresas Maison du Parc – 38250 LANS EN VERCORS

Telefonas +33 (0)4 76 94 38 26

Faksas +33 (0)4 76 94 38 39

El. paštas siver@pnr-vercors.fr

Sudėtis gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti ( )

3. **Produkto rūšis**

1.3 klasė. Sūriai

4. **Specifikacija**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. *Pavadinimas*

„Bleu du Vercors-Sassenage“

4.2. *Apibūdinimas*

Bleu du Vercors-Sassenage yra pelėsinis, neslėgtas, nekaitintas, nokintas, plokščio 27–30 cm skersmens cilindro, kurio išorinis kraštas yra išgaubtas, formos sūris; jo aukštis – 7–9 cm, svoris – 4–4,5 kg ; plona oranžinės – dramblio kaulo margumo mielių ir nokinimo bakterijų pelėsio pluta sudaryta iš pelėsinių pūkelių.

Riebalų kiekis po džiovinimo yra ne didesnis kaip 48 g 100 g sūrio, o bendras sausųjų medžiagų kiekis yra ne mažesnis kaip 52 g 100 g sūrio.

4.3. *Vietovė*

Saugomos kilmės vietos nuorodos *Bleu du Vercors-Sassenage* gamybos vietovė yra *Vercors* kalnų masyvo teritorijoje, ji apima 13 *Drôme* departamento komunų ir 14 *Isère* departamento komunų.

Drôme departamentas:

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

Isère departamentas:

Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (F 1, F 2 ir G 1 sekcijos – vietovės: Fressinet, Gouté; G 2 sekcija – vietovė: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (C 1 sekcija – vietovė: Alevoux, Bayettes, Guillon; C 2 ir D 2 sekcijos), Villard-de-Lans komunos.

4.4. *Kilmės įrodymas*

Kiekvienas pieno gamintojas, perdirbimo ir nokinimo įmonė užpildo tinkamumo deklaraciją, kurią užregistruoja INAO ir pagal kurią ši gali nustatyti visus ūkio subjektus. Visi ūkio subjektai privalo INAO pateikti apskaitos knygas ir kitus pieno bei sūrių kilmei, kokybei ir gamybos sąlygoms patikrinti reikalingus dokumentus.

Siekiant patikrinti SKVN žymimo produkto savybes, atliekamas analitinis ir organoleptinis tyrimas, skirtas užtikrinti šiam tyrimui pateiktų produktų kokybę ir tipiškumą.

Ant visų SKVN žymimų ir prekyboje esančių sūrių produktų atsekamumo tikslais privalo būti gamybos įmonės identifikavimo ženklas.

4.5. *Gamybos būdas*

Pienas turi būti gaunamas, o sūriai gaminami ir brandinami tik nustatytoje geografinėje vietovėje.

Saugomos kilmės vietos nuorodos Bleu du Vercors-Sassenage sūriui gaminti naudojamas pienas turi būti gaunamas tik iš *montbéliarde, abondance* ir *villarde* veislių pieninių karvių. Gyvuliai šeriami pašaru iš nustatytos geografinės vietovės. Naudojamas nenugriebtas arba iš dalies nugriebtas karvės pienas. Imamas ne senesnis nei keturių paskutinių melžimų pienas. Sūriai gaminami iš pakaitinto pieno, jo temperatūra neturi viršyti 76 °C; į jį dedama *Pénicillium roqueforti*. Fermentuojama naudojant tik šliužo fermentą ir esant 31–35 °C temperatūrai. Išrūgos išmaišomos ir pilamos į formas keliais sluoksniais, neslegiama. Sūriai sūdomi atskirose formose. Sūdymo laikas neviršija trijų dienų. Dėl nokinimo, kuris trunka ne mažiau kaip 21 dieną pasibaigus fermentacijai, tolygiai susiformuoja mėlynasis pelėsis.

4.6. *Ryšys su vietove*

Šio sūrio gamybos pėdsakų *Vercors* masyvo regione randama jau nuo XIV a. 1338 m. birželį barono *Albert de Sassenage* raštu gyventojams leista laisvai pardavinėti savo sūrius. Daugelyje rašytinių šaltinių užsimenama apie sūrio garsumą, pvz., XIX a. Pierre Larousse „Visuotiniame didžiajame žodyne“, kur nurodoma, kad didelis šio sūrio mėgėjas buvo karalius Pranciškus I. Tradicinė šio sūrio gamyba ūkiuose išsilaikė iki XX a. pradžios. 1933 m. viena pieninė jį ima gaminti pagal tradicinį receptą. Neseniai vėl imta vis labiau praktikuoti gamybą ūkiuose.

Vercors kalnai yra gana atskiras kalkakmenio masyvas, 1 000 m iškilęs virš aplinkinių lygumų. Tai ilgi drėgni slėniai, apsupti karų ir uždarų tarpeklių, virš kurių iškilusios uolos. *Vercors* būdingas kalnų klimatas – trumpa vasara, visada vėsios naktys, ankstyvas ruduo ir nuo spalio iki balandžio ar gegužės galinti trukti žiema. Jį sušvelnina vandenyno ir Vidužemio jūros įtaka. Aukštumos, molingi ir kalkiniai dirvožemiai bei lietingi kalnų orai šiame masyve lemia palankią ganyklų terpę. Botanikos požiūriu dėl tokios kombinacijos *Vercors* masyvas taip pat specifinis. Dėl šios gamtinės aplinkos reljefo skirtumų galima naudoti įvairias papildomas ganyklų zonas, kuriose gausu puikios kokybės žolės. Ji yra gyvulių pašaro pagrindas, dėl jos pienas, taigi ir sūris, tampa specifiški.

4.7. *Kontrolės institucija*

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

Adresas 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Telefonas +33 (0)1 53 89 80 00

Faksas +33 (0)1 53 89 80 60

El. paštas info@inao.gouv.fr

INAO yra juridinio asmens statusą turinti viešoji administracinė įstaiga, pavaldi Žemės ūkio ministerijai.

INAO atsako už kilmės nuoroda žymimų produktų gamybos sąlygų kontrolę.

Pavadinimas *Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes* (DGCCRF)

Adresas 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Telefonas +33 (0)1 44 87 17 17

Faksas +33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF yra Ekonomikos, pramonės ir darbo ministerijos tarnyba.

4.8. *Ženklinimas etiketėmis*

Sūrių, žymimų SKVN *Bleu du Vercors-Sassenage*, etiketėse turi būti nurodytas SKVN pavadinimas ir užrašas „appellation d'origine contrôlée".

„Fabrication fermière", „fromage fermier" (pagaminta ūkyje), ar panašius užrašus, iš kurių suprantama, kad sūris pagamintas ūkyje, gali naudoti tik ūkių gamintojai.