KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 387/2009

(2009. gada 12. maijs),

ar ko apstiprina maznozīmīgas izmaiņas tāda nosaukuma specifikācijā, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Bleu du Vercors-Sassenage* (ACVN))

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1] un jo īpaši tās 9. panta 2. punkta otro teikumu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 1. punkta pirmo daļu un atbilstīgi minētās regulas 17. panta 2. punktam Komisija izvērtēja Francijas lūgumu apstiprināt specifikācijas elementu grozījumu aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam *Bleu du Vercors-Sassenage*, kas reģistrēts ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 2400/96 [2], kurā grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 509/2001 [3].

(2) Šā lūguma mērķis ir grozīt specifikāciju, precizējot apstrādes paņēmienus un piedevas attiecībā uz pienu un uz *Bleu du Vercors-Sassenage* ražošanu vispār. Šie paņēmieni un piedevas nodrošina produkta galveno īpašību saglabāšanu.

(3) Komisija izskatīja minēto grozījumu un nolēma, ka tas ir pamatots. Tā kā grozījums Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta nozīmē ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 5., 6. un 7. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Bleu du Vercors-Sassenage* specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Specifikācijas galveno elementu kopsavilkums ir ietverts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2009. gada 12. maijā

Komisijas vārdā —
Komisijas locekle
Mariann FISCHER BOEL

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.
[2] OV L 327, 18.12.1996., 11. lpp.
[3] OV L 76, 16.3.2001., 7. lpp.

I PIELIKUMS

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Bleu du Vercors-Sassenage* specifikācijā apstiprina šādus grozījumus.

"Ražošanas metode"

Specifikācijas 5. punktu attiecībā uz ražošanas metodes aprakstu papildina ar šādiem noteikumiem:

"(...) Piena recināšanu veic **tikai** ar himozīnu 31 līdz 35° C temperatūrā.

Izņemot piena produktu izejvielas, vienīgās sastāvdaļas vai palīgvielas, vai piedevas, kuras atļauts pievienot pienam, kā arī ražošanas procesā, ir himozīns, nekaitīgas baktēriju kultūras, raugi, pelējumu kultūras, kalcija hlorīds un sāls.

Piena iebiezināšana, pirms sarecināšanas to daļēji atbrīvojot no ūdeni saturošās daļas, ir aizliegta.

(...) Piena produktu, kas ir izejvielas, ražošanas stadijā esošo produktu, piena recekļa vai biezpiena uzglabāšana temperatūrā, kas zemāka par 0 °C, ir aizliegta.

Biezpiena un nogatavināšanas stadijā esoša siera uzglabāšana telpā vai iesaiņojumā ar mainītu gaisa sastāvu ir aizliegta."

II PIELIKUMS

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

"BLEU DU VERCORS-SASSENAGE"

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

ACVN (X) AĢIN ( )

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. **Atbildīgais departaments dalībvalstī**

Nosaukums: *Institut National de l'origine et de la qualité*

Adrese: *51 rue d'Anjou – 75008 Paris*

Tālr.: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-pasts: info@inao.gouv.fr

2. **Grupa**

Nosaukums: *Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors*

Adrese: *Maison du Parc – 38250 LANS EN VERCORS*

Tālr.: +33 (0)4 76 94 38 26

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

E-pasts: siver@pnr-vercors.fr

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ( )

3. **Produkta veids**

1.3. grupa. Siers

4. **Specifikācija**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums*

Bleu du Vercors-Sassenage

4.2. *Apraksts*

Bleu du Vercors-Sassenage ir nepresēts un nepasterizēts zilais siers cilindriska rituļa formā ar līdzenām plakanēm un izliektiem sāniem; siera rituļa diametrs ir no 27 līdz 30 cm, augstums – no 7 līdz 9 cm, svars – no 4 līdz 4,5 kg; sieram ir dabiski veidota balta viegli pūkaina pelējuma miza, kurai dažkārt var būt oranžīgs vai dzeltenbalts marmorējums, ko veido nogatavināšanas raugs un baktērijas.

Siera tauku saturs ir ne vairāk kā 48 grami uz 100 gramiem siera pēc pilnīgas izžūšanas, un sausnas saturs tajā nedrīkst būt mazāks par 52 gramiem uz 100 gramiem siera.

4.3. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo produktu ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu *Bleu du Vercors-Sassenage*, atrodas Verkoras masīva teritorijā; šajā apgabalā ietilpst 13 Dromas (*Drôme*) departamenta komūnas un 14 Izēras (*Isère*) departamenta komūnas.

Drôme departamentā

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

Isère departamentā

Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron komūna (F 1, F 2 un G 1 sektors – *Fressinet* un *Gouté* ciems, G 2 sektors – *Malache* ciems), *Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes* komūna (C 1 sektors – *Alevoux, Bayettes* un *Guillon* ciems, C 2 un D 2 sektors), *Villard-de-Lans* komūna.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*

Katrs piena ražotājs, katrs pārstrādes uzņēmums un katrs nogatavināšanas uzņēmums izpilda atbilstības deklarāciju, kuru reģistrē *INAO* (Francijas Valsts cilmes vietas nosaukumu institūts) un ar kuru minētais institūts identificē visus uzņēmējus. Tie *INAO* nodrošina piekļuvi sarakstiem, kā arī visiem dokumentiem, kas vajadzīgi, lai pārbaudītu piena un siera izcelsmi, kvalitāti un ražošanas apstākļus.

Veicot kontroli attiecībā uz tāda produkta īpašībām, kam ir piešķirts cilmes vietas nosaukums, tiek veikta analītiskā un organoleptiskā pārbaude, kuras mērķis ir pārliecināties par pārbaudei nodoto produktu kvalitāti un tipiskajām īpašībām.

Ja siera pārdošanā izmanto kontrolētu cilmes vietas nosaukumu *Bleu du Vercors-Sassenage*, tam jābūt ar identifikācijas zīmi, pēc kuras var noteikt siera ražošanas cehu un kura nodrošina produkta izsekojamību.

4.5. *Ražošanas metode*

Piena ieguve, siera ražošana un nogatavināšana jāveic minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai ražotu sieru ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu *Bleu du Vercors-Sassenage*, izmanto pienu, kas iegūts vienīgi no *Montbéliarde, Abondance* un *Villarde* šķirnes slaucamajām govīm. Dzīvniekus baro ar lopbarību, kas ražota iepriekš noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Pārstrādā govs pilnpienu, dažreiz – daļēji nokrejotu pienu. Izmanto pienu no ne vairāk kā četriem pēdējiem slaukumiem. Siera ražošanā izmantoto pienu karsē temperatūrā, kas nedrīkst pārsniegt 76 °C, sieram pievieno *Pénicillium roqueforti* pelējuma kultūru. Recināšanu veic ar himozīnu 31 līdz 35 °C temperatūrā. Recekli samaisa un iepilda formās vairākās kārtās bez presēšanas. Sieram pievieno sāli pēc tam, kad tas iepildīts atsevišķās formās. Salīšana ilgst ne vairāk kā trīs dienas. Sieru nogatavina pagrabā vismaz 21 dienas laikā no sarecināšanas dienas; šādi tiek nodrošināta pelējuma sēņu vienmērīga attīstība.

4.6. *Saikne*

Ir liecības, ka šo sieru Verkoras masīva teritorijā ražo jau kopš XIV gadsimta. Barona *Albert de Sassenage* 1338. gada jūnija hartā ir teikts, ka iedzīvotāji drīkst brīvi pārdot savu sieru. Vairāki raksti liecina par siera labo slavu. Piemēram, Pjērs Laruss Lielajā vispārējā XIX gadsimta vārdnīcā min, ka šis siers ļoti garšojis karalim Fransuā Pirmajam. Siera tradicionālā ražošana fermās turpinājās līdz 20. gadsimta sākumam. Kāda pienotava 1933. gadā bija apņēmusies ražot zilo sieru atbilstīgi tradicionālajai receptei. Nesen tika atsākta siera ražošana fermās.

Verkoras masīva augsne satur īpašu kaļķakmeni, kas ir 1 000 m augstumā izvietoto līdzenumu galvenā sastāvdaļa. Masīvam raksturīgas mitras garas ielejas, amfiteātri un gravas, ko no visām pusēm ieskauj klintis. Verkoras masīvā ir kalnu klimats, kuram raksturīgas īsas vasaras, vienmēr vēsas naktis, agri rudeņi un sniega sezona, kas var sākties jau oktobrī un turpināties līdz aprīlim vai pat maijam. Šo klimatu padara maigāku Atlantijas okeāna un Vidusjūras gaisa masas. Teritorijas augstums virs jūras līmeņa, kaļķaina un mālaina augsne un diezgan lietains kalnu klimats rada ļoti piemērotu vidi zāles audzēšanai. Turklāt šādi Verkoras masīva apstākļi nosaka tā botāniskās īpatnības. Šīs dabiskās vides reljefa dažādība dod iespēju izmantot daudzas papildu ganības, kurās dzīvniekiem ir pieejama izcilas kvalitātes barība lielā apjomā. Tā arī ir ganāmpulku pamatbarība, kura ietekmē attiecīgi piena un siera garšu.

4.7. *Pārbaudes struktūra*

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

Adrese: *51 rue d'Anjou – 75008 PARIS*

Tālr.: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-pasts: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine ir publiska administratīva iestāde, kam ir juridiskas personas statuss un kas atrodas Lauksaimniecības ministrijas pārvaldībā.

Ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētu produktu ražošanas nosacījumu pārbaude ir *INAO* pārziņā.

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

Adrese: *59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13*

Tālr.: +33 (0)1 44 87 17 17

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

DGCCRF ir Ekonomikas, rūpniecības un nodarbinātības ministrijas dienests.

4.8. *Marķējums*

Uz tāda siera etiķetes, kam piešķirts kontrolēts cilmes vietas nosaukums *Bleu du Vercors-Sassenage*, ir jānorāda pats cilmes vietas nosaukums un vārdkopa "*appellation d'origine contrôlée*".

Norādi "*fabrication fermière*" vai "*fromage fermier*" vai jebkuru citu līdzīgu norādi, kas liecina par siera izgatavošanu fermā, drīkst izmantot tikai fermeri.