VERORDENING (EG) Nr. 387/2009 VAN DE COMMISSIE

van 12 mei 2009

houdende goedkeuring van minimale wijzigingen van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Bleu du Vercors-Sassenage (BOB))

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name op artikel 9, lid 2, tweede zin,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) De Commissie heeft overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 de aanvraag van Frankrijk beoordeeld voor de goedkeuring van een wijziging van onderdelen van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Bleu du Vercors-Sassenage", die bij Verordening (EG) nr. 2400/96 van de Commissie ([2]), zoals gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 509/2001 ([3]), is geregistreerd.

(2) De aanvraag betreft een wijziging van het productdossier waarin nader wordt omschreven onder welke voorwaarden behandelingen en additieven mogen worden gebruikt bij de verwerking van de melk en de vervaardiging van de „Bleu du Vercors-Sassenage". Deze werkwijze staat borg voor het behoud van de essentiële kenmerken van de benaming.

(3) De Commissie heeft de betrokken wijziging onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 510/2006, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 5, 6 en 7 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Bleu du Vercors-Sassenage" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

De geconsolideerde samenvatting, die de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 12 mei 2009.

Voor de Commissie
Mariann FISCHER BOEL
Lid van de Commissie

([1]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
([2]) PB L 327 van 18.12.1996, blz. 11.
([3]) PB L 76 van 16.3.2001, blz. 7.

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Bleu du Vercors-Sassenage" worden goedgekeurd:

„**Werkwijze voor het verkrijgen van het product**"

Punt 5 van het productdossier over de beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product wordt aangevuld met de volgende bepalingen:

„(…) De stremming mag **uitsluitend** plaatsvinden met stremsel bij een temperatuur van 31 à 35 °C

Naast op zuivel gebaseerde ingrediënten zijn de enige ingrediënten, technische hulpmiddelen of additieven die aan de melk mogen worden toegevoegd of die tijdens de bereiding mogen worden gebruikt, stremsel, onschadelijke culturen van bacteriën, gist, schimmels, calciumchloride en zout.

Het concentreren van de melk door de gedeeltelijke verwijdering van het waterige gedeelte vóór de stremming is verboden.

(…) Het is verboden op zuivel gebaseerde ingrediënten, producten in bereiding, wrongel en verse kaas onder het vriespunt te bewaren.

Het is verboden verse en rijpende kazen onder gemodificeerde atmosfeer te bewaren."

BIJLAGE II

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE"

EG-nr.: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

BOB (X) BGA ( )

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat**

Naam: Institut national de l'origine et de la qualité

Adres: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, Frankrijk

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Groepering**

Naam: Syndicat interprofessionnel du Bleu du Vercors

Adres: Maison du Parc, 38250 Lans-en-Vercors, Frankrijk

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

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

E-mail: siver@pnr-vercors.fr

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ( )

3. **Productcategorie**

Categorie 1.3: Kaas

4. **Overzicht van het productdossier**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam*

„Bleu du Vercors-Sassenage"

4.2. *Beschrijving*

De Bleu du Vercors-Sassenage is een zachte, ongekookte blauwaderkaas; hij heeft de vorm van een platte cilinder — met een bolronde korst — met een diameter van 27 à 30 cm, een hoogte van 7 à 9 cm en een gewicht van 4 à 4,5 kg. Het is een gerijpte kaas met een fijnbloemige, witdonzige schimmelkorst die onder invloed van gisten en rijpingsbacteriën een oranje- of ivoorkleurige marmering kan vertonen.

De kaas bevat maximaal 48 gram vet per 100 gram kaas, na volledige droging, en het totaalgewicht aan droge stof mag niet minder bedragen dan 52 gram per 100 gram kaas.

4.3. *Geografisch gebied*

Het afgebakende geografische gebied waar de kaas met de gecontroleerde oorsprongsbenaming Bleu du Vercors-Sassenage wordt geproduceerd, bevindt zich in het Massief Vercors en omvat 13 gemeenten van het departement Drôme en 14 gemeenten van het departement Isère.

Departement Drôme

Gemeenten Bouvante (districten 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 (district E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (districten D 1 et D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Departement Isère

Gemeenten Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (districten F 1, F 2 et G 1 gehuchten: Fressinet, Gouté, G 2 Gehucht: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (districten C 1 gehuchten: Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 en D 2), Villard-de-Lans.

4.4. *Bewijs van de oorsprong*

Iedere zuivelproducent en ieder verwerkings- en rijpingsbedrijf vult een „bekwaamheidsverklaring" in die door de diensten van het INAO wordt geregistreerd. Aan de hand hiervan kunnen alle ondernemers door het INAO worden geïdentificeerd. De ondernemers moeten registers bijhouden en ook alle documenten die nodig zijn voor de controle van de oorsprong, kwaliteit en productie van de melk en kazen ter beschikking houden van het INAO.

De kwaliteit en de typische kenmerken van het product met een oorsprongsbenaming worden gecontroleerd aan de hand van een analytisch en organoleptisch onderzoek.

Op iedere kaas die onder de geregistreerde oorsprongsbenaming op de markt wordt gebracht, moet een identificatiemerk zijn aangebracht aan de hand waarvan de producent kan worden geïdentificeerd en het product kan worden getraceerd.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De melkproductie en de vervaardiging en rijping van de kazen moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

De melk die wordt gebruikt voor de fabricage van de kaas met de geregistreerde oorsprongsbenaming Bleu du Vercors-Sassenage mag slechts worden geleverd door melkkoeien van de rassen Montbéliarde, Abondance en Villarde. De dieren moeten ook gevoederd zijn met voeder dat afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied. De gebruikte melk is volle koemelk; eventueel mag halfvolle melk worden gebruikt. Bovendien mag slechts melk van de laatste vier melkgiften worden gebruikt. Het uitgangspunt voor de fabricage van de kaas is verwarmde melk met een maximumtemperatuur van 76 °C waaraan *Penicillium roqueforti* wordt toegevoegd. De stremming vindt plaats met stremsel bij een temperatuur van 31 à 35 °C. De wrongel wordt gemengd en zonder te worden geperst in verschillende lagen gemouleerd. Iedere kaas wordt in zijn eigen vorm gezouten. Het inzouten mag maximaal drie dagen bedragen. De rijping, die minimaal 21 dagen in beslag neemt te rekenen vanaf de stremming — waarna de kazen uit de grotten worden gehaald — zorgt ervoor dat de blauwe schimmel zich harmonieus ontwikkelt.

4.6. *Verband*

Getuigenissen van de fabricage van deze kaas in het Massief Vercors gaan terug tot de 14e eeuw. Een oorkonde van baron Albert de Sassenage van juni 1338 stond de inwoners toe om hun kazen in alle vrijheid te verkopen. Uit talrijke documenten blijkt de naamsbekendheid van deze kaas. Zo wordt in „Le Grand Dictionnaire Universel du XIX de Pierre Larousse" koning François I vermeld als een grote liefhebber. Tot aan het begin van de 20e eeuw werd de kaas op traditionele wijze op het landbouwbedrijf gefabriceerd. In 1933 startte een zuivelfabriek met de vervaardiging van de blauwe schimmelkaas volgens het traditionele recept. Recentelijk kwam de fabricage op de landbouwbedrijven opnieuw tot bloei.

Het Massief Vercors is een 1 000 meter hoge kalkstenen citadel met een geheel eigen karakter, die boven de omliggende vlakten uittorent. Kenmerkend zijn de diepe, lange, vochtige valleien, de keteldalen en de gesloten erosiedalen met de daarboven uitstekende kliffen. In het departement Vercors heerst een bergklimaat dat wordt gekenmerkt door een korte zomer, nachten die het hele jaar door koel zijn, een vroegtijdige herfst en sneeuwval die zich reeds vanaf oktober kan voordoen en tot april of mei kan aanhouden. Invloeden van de oceaan en de Middellandse Zee oefenen evenwel een milderende werking uit. De hoogte, de lemige kalkgronden en het veeleer regenrijke bergklimaat maken dit massief tot de plaats bij uitstek voor goede vetweiden. Deze combinatie van elementen verleent het Massief Vercors ook zijn kenmerkende — met name botanische — karakter. Dankzij het gevarieerde reliëf van dit natuurlijke milieu kan van verschillende, elkaar aanvullende weidegronden die zorgen voor een overvloed aan kwaliteitsvoer, gebruik worden gemaakt. Dit voeder vormt de basisvoeding van het melkvee en zorgt voor de typische kenmerken van de melk en bijgevolg van de kaas.

4.7. *Controlestructuur*

Naam: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adres: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris, Frankrijk

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

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

Het Institut national des appellations d'origine is een openbare instelling van bestuurlijke aard die rechtspersoonlijkheid bezit en onder het ministerie van Landbouw ressorteert.

Het INAO is verantwoordelijk voor de controle van de productieomstandigheden van de producten met een oorsprongsbenaming.

Naam: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adres: 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, Frankrijk

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

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

Het DGCCRF is een dienst van het ministerie van Economische zaken, industrie en werkgelegenheid.

4.8. *Etikettering*

Op de etiketten van kazen met de geregistreerde oorsprongsbenaming Bleu du Vercors-Sassenage moet de geregistreerde oorsprongsbenaming en de vermelding „appellation d'origine contrôlée" zijn aangebracht.

De vermelding „fabrication fermière" of „fromage fermier" dan wel iedere andere vergelijkbare vermelding die verwijst naar vervaardiging op de kaasboerderij, mag slechts worden aangebracht door landbouwers-producenten.