REGULAMENTUL (CE) NR. 387/2009 AL COMISIEI

din 12 mai 2009

de aprobare a unor modificări minore ale caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Bleu du Vercors-Sassenage (DOP)]

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1], în special articolul 9 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din regulamentul respectiv, Comisia a analizat cererea Franței de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Bleu du Vercors-Sassenage", înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 2400/96 al Comisiei [2], astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 509/2001 [3].

(2) Cererea are ca scop modificarea caietului de sarcini prin precizarea condițiilor de utilizare a tratamentelor și a aditivilor pentru lapte și la fabricarea produsului „Bleu du Vercors-Sassenage". Aceste practici asigură menținerea caracteristicilor esențiale ale produsului DOP.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolele 5, 6 și 7 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Bleu du Vercors-Sassenage" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Rezumatul consolidat care reia principalele elemente ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 12 mai 2009.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

---

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

ANEXA I

Se aprobă următoarele modificări aduse caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Bleu du Vercors-Sassenage”:

„Metoda de obținere”

Punctul 5 din caietul de sarcini cu privire la descrierea metodei de obținere a produsului este completat de dispozițiile care urmează:

„[…] Închegareatrebuie să se realizeze **exclusiv** cu cheag, la o temperatură cuprinsă între 31 și 35° C.

În afară de materiile prime lactate, singurele ingrediente, adjuvanți tehnologici sau aditivi autorizați în lapte și la fabricarea produsului sunt cheagul, culturile inofensive de bacterii, de drojdii și de mucegaiuri, clorura de calciu și sarea.

Se interzice concentrarea laptelui prin eliminarea parțială a părții apoase înainte de coagulare.

[…] Se interzice conservarea prin păstrare la o temperatură negativă a materiilor prime lactate, a produselor în curs de fabricare, a cașului sau a brânzei proaspete.

Se interzice conservarea în atmosferă modificată a brânzeturilor proaspete și a brânzeturilor în curs de maturare.”

ANEXA II

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) nr. 510/2006 AL CONSILIULUI privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE”

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

DOP (X) IGP ( )

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. **Autoritatea competentă din statul membru**

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

Adresă: 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. **Grup**

Denumire: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Adresă: 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

Componență: producători/prelucrători (X) alte categorii ( )

3. **Tip de produs**

Clasa 1.3. Brânzeturi

4. **Caiet de sarcini**

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. *Denumire*

„Bleu du Vercors-Sassenage”

4.2. *Descriere*

„Bleu du Vercors-Sassenage” este o brânză cu pastă cu mucegai, nepresată și nefiartă, sub formă de cilindru plat cu marginea exterioară convexă, cu diametrul de 27-30 cm, cu înălțimea cuprinsă între 7 și 9 cm, cu o greutate cuprinsă între 4 și 4,5 kg, maturată, a cărei crustă este acoperită de o floare fină alcătuită dintr-un ușor puf alb de tip mucegai care poate suporta o marmorare de culoare portocalie spre ivoriu de tip drojdii și bacterii de maturare.

Această brânză conține maximum 48 de grame de materie grasă la 100 de grame de brânză uscată complet, iar conținutul de materie uscată trebuie să fie de cel puțin 52 de grame la 100 de grame de brânză.

4.3. *Aria geografică*

Aria geografică de producție a denumirii de origine controlate „Bleu du Vercors-Sassenage” este situată în interiorul Masivului Vercors, incluzând 13 comune din departamentul Drôme și 14 comune din departamentul Isère.

Departamentul Drôme

Comunele Bouvante (secțiunile 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 (secțiunea E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (secțiunile D 1 și D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Departamentul Isère

Comunele Autrans, Chatelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (secțiunile F 1, F 2 și G 1 în locurile numite: Fressinet, Gouté, G 2 în locul numit: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (secțiunile C 1 în locurile numite: Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 și D 2), Villard-de-Lans.

4.4. *Dovada originii*

Fiecare producător de lapte, fiecare atelier de prelucrare și fiecare atelier de maturare completează o „declarație de aptitudine" înregistrată de serviciile INAO (Institutul Național al Denumirilor de Origine), care permite acestui organism să identifice toți operatorii. Aceștia trebuie să țină la dispoziția INAO registrele și alte documente necesare pentru controlul originii, al calității și al condițiilor de producție a laptelui și a brânzeturilor.

În cadrul controlului efectuat cu privire la caracteristicile produsului cu denumire de origine, se realizează un test analitic și organoleptic care are scopul de a garanta calitatea și caracteristicile tipice ale produselor prezentate spre control.

Toate brânzeturile comercializate sub numele de „denumire de origine controlată" trebuie să prezinte un semn de identificare care să permită recunoașterea atelierului de fabricație și trasabilitatea produsului.

4.5. *Metodă de obținere*

Producția de lapte, fabricarea și maturarea brânzeturilor trebuie efectuate în aria geografică.

Laptele utilizat la fabricarea produsului cu denumirea de origine controlată „Bleu du Vercors-Sassenage" trebuie să provină numai de la turme de lapte formate din vaci din rasele Montbéliarde, Abondance și Villarde. Animalele trebuie să fie hrănite cu furaje provenite din aria geografică delimitată. Laptele utilizat este un lapte integral de vacă, eventual parțial degresat. Acesta provine din cel mult ultimele patru mulsuri. Brânzeturile sunt fabricate pe baza laptelui încălzit a cărui temperatură nu trebuie să depășească 76 °C și însămânțat cu „Pénicillium roqueforti". Închegarea trebuie să se realizeze cu cheag, la o temperatură cuprinsă între 31 și 35 °C. Cașul este frământat și așezat în forme în mai multe straturi fără a fi presat. Brânzeturile sunt sărate în forme individuale. Durata procesului de sărare nu trebuie să depășească trei zile. Maturarea, a cărei durată minimă înainte de ieșirea din spațiul de maturare trebuie să fie de 21 de zile de la data închegării, permite o dezvoltare armonioasă a brânzei cu mucegai.

4.6. *Legătură*

Dovezi privind fabricarea acestui tip de brânză în Masivul Vercors se găsesc începând cu secolul al XIV-lea. În iunie 1338, o cartă a baronului Albert de Sassenage îi autoriza pe locuitori să își vândă liber brânzeturile. Numeroase scrieri atestă această notorietate, precum Marele dicționar universal al secolului al XIX-lea al lui Pierre Larousse, care îl citează pe regele Francisc I ca fiind un mare iubitor al acestui tip de brânză. Fabricarea tradițională la fermă a acestui tip de brânză s-a păstrat până la începutul secolului al XX-lea. În 1933, o lăptărie începe fabricarea brânzei cu mucegai după o rețetă tradițională. De curând, fabricarea brânzei la fermă a luat un nou avânt.

Masivul Vercors are o înălțime de 1 000 de metri și este o citadelă de piatră calcaroasă bine individualizată care domină câmpiile înconjurătoare. Masivul se caracterizează prin văi lungi și umede în formă de leagăn și prin depresiuni circulare și vâlcele închise dominate de faleze. Vercors se află într-o zonă cu un climat de tip montan, caracterizat prin veri scurte, nopți permanent răcoroase, toamne timpurii și zăpadă care poate începe să cadă din octombrie și să rămână până în aprilie sau mai. Acest climat este atenuat de influențele oceanice și mediteraneene. Altitudinea, solurile argilo-calcaroase și climatul destul de ploios cu influențe montane fac din acest masiv un mediu predilect pentru pășuni. Această combinație îi conferă, de asemenea, Masivului Vercors întreaga sa specificitate, în special din punct de vedere botanic. Diversitatea reliefurilor acestui mediu natural permite utilizarea diferitelor zone complementare de pășunat, ce oferă în plus o hrană în cantități abundente de o calitate excelentă. Aceasta constituie baza alimentației turmelor și conferă specificitatea laptelui și, prin urmare, brânzei.

4.7. *Organism de control*

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

Adresă: 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

Institutul Național al Denumirilor de Origine este o instituție publică administrativă, cu personalitate juridică, aflată în subordinea Ministerului Agriculturii.

Controlul condițiilor de producție a produselor care beneficiază de o denumire de origine intră în responsabilitatea INAO.

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

Adresă: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

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

Direcția Generală a Concurenței, Consumului și de Combatere a Fraudelor (DGCCRF) este un serviciu în cadrul Ministerului Economiei, Industriei și Ocupării Forței de Muncă.

4.8. *Etichetare*

Etichetarea brânzeturilor care beneficiază de denumirea de origine controlată „Bleu du Vercors-Sassenage" trebuie să aibă inscripționată denumirea de origine controlată, cu mențiunea „appellation d'origine contrôlée" („denumire de origine controlată").

Mențiunile „fabrication fermière" („fabricat la fermă") sau „fromage fermier" („brânză de fermă") sau orice altă mențiune analoagă care indică originea de fermă sunt rezervate producătorilor agricoli.