NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 387/2009

z 12. mája 2009,

ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Bleu du Vercors-Sassenage (CHOP)]

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([1]), a najmä na jeho článok 9 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

(1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 a so zreteľom na článok 17 ods. 2 uvedeného nariadenia Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny a doplnenia prvkov špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Bleu du Vercors-Sassenage“ zapísaného nariadením Komisie (ES) č. 2400/96 ([2]) v znení zmien a doplnení nariadením (ES) č. 509/2001 ([3]).

(2) Cieľom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu spresnením podmienok používania spracovateľských postupov a prísad do mlieka a pri výrobe syra „Bleu du Vercors-Sassenage“. Týmito postupmi sa zaisťuje zachovanie hlavných charakteristík označenia.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že je opodstatnená. Keďže zmena a doplnenie je v zmysle článku 9 nariadenia (ES) č. 510/2006 malá, Komisia ju môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Bleu du Vercors-Sassenage“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Upravené zhrnutie hlavných prvkov špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 12. mája 2009

Za Komisiu

Mariann FISCHER BOEL

členka Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) Ú. v. ES L 327, 18.12.1996, s. 11.
([3]) Ú. v. ES L 76, 16.3.2001, s. 7.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Bleu du Vercors-Sassenage“:

„**Spôsob výroby**“

Bod 5 špecifikácie týkajúci sa opisu spôsobu výroby sa dopĺňa takto:

„[...] Syrenie sa musí uskutočniť **výlučne** so syridlom pri teplote od 31 do 35° C.

Okrem mliečnych surovín sú v mlieku jedinými povolenými prímesami alebo pomocnými látkami alebo prísadami pri výrobe mlieka a počas výroby syra syridlo, kultúry baktérií, kvasiniek a plesní, ktorých neškodnosť bola preukázaná, chlorid vápenatý a soľ.

Zhusťovanie mlieka čiastočným odstránením vodnatej časti pred koaguláciou je zakázané.

[...] Uchovávanie mliečnych surovín, výrobkov počas výroby, syreniny alebo čerstvého syra prostredníctvom ich udržiavania pri mínusovej teplote je zakázané.

Uchovávanie čerstvých syrov a zrejúcich syrov v modifikovanej atmosfére je zakázané.“

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE“

ES č.: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

CHOP (X) CHZO ( )

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. **Príslušný orgán v členskom štáte**

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

Adresa: 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. **Skupina**

Názov: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Adresa: 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

Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) ostatní ( )

3. **Druh výrobku**

Trieda 1.3: Syry

4. **Špecifikácia**

[prehľad požiadaviek uvedených v článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. *Názov*

„Bleu du Vercors-Sassenage“

4.2. *Opis*

Bleu du Vercors-Sassenage je syr s modrou plesňou, nelisovaný a tepelne neupravovaný v tvare plochého valca s vypuklým obvodom a s priemerom 27 až 30 cm a výškou 7 až 9 cm, ktorého hmotnosť sa pohybuje medzi 4 až 4,5 kg, vyzretý, s tenkým povlakom na kôrke tvoreným jemnou bielou plsťou plesňového typu s prípadným žilkovaním oranžovej až slonovinovej farby danej kvasinkami a baktériami z procesu zrenia.

Po úplnom vysušení obsahuje tento syr najviac 48 gramov tuku na 100 gramov syra, pričom celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 52 gramov na 100 gramov syra.

4.3. *Zemepisná oblasť*

Zemepisná oblasť produkcie chráneného označenia pôvodu Bleu du Vercors-Sassenage sa rozprestiera v rámci pohoria Vercors v 13 komúnach departementu Drôme a v 14 komúnach departementu Isère.

Departement Drôme:

Komúny Bouvante (sekcie 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 (sekcia E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (sekcie D 1 a D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Departement Isère:

Komúny Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (sekcie F 1, F 2 a G 1 pomiestne mená: Fressinet, Gouté, G 2 pomiestne meno: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (sekcia C 1 pomiestne mená: Alevoux, Bayettes, Guillon, sekcie C 2 a D 2), Villard-de-Lans.

4.4. *Dôkaz o pôvode*

Každý výrobca mlieka, každá prevádzka na spracovanie syra a každá prevádzka na zrenie syra vyplní „vyhlásenie o spôsobilosti" zaregistrované orgánmi INAO, na základe ktorého môže INAO identifikovať všetky hospodárske subjekty. Uvedené hospodárske subjekty musia pre INAO sprístupniť záznamy a všetku dokumentáciu potrebnú na kontrolu pôvodu, kvality a výrobných podmienok mlieka a syrov.

V rámci kontroly charakteristík výrobku daného označenia pôvodu má analytická a organoleptická skúška zaručiť kvalitu a typické vlastnosti kontrolovaných výrobkov.

Na každom syre, ktorý sa uvedie na trh pod názvom chráneného označenia pôvodu, sa musí uviesť identifikačný údaj, na základe ktorého sa dá určiť výrobca a sledovať výrobok.

4.5. *Spôsob výroby*

Produkcia mlieka, výroba a zrenie syrov sa musia uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti.

Mlieko používané na výrobu chráneného označenia pôvodu Bleu du Vercors-Sassenage musí pochádzať výlučne zo stád dojníc tvorených z kráv plemien montbéliarde, abondance a villarde. Potrava zvierat musí pozostávať z krmiva pochádzajúceho z vymedzenej zemepisnej oblasti. Spracovávané mlieko je plnotučným, prípadne čiastočne odtučneným kravským mliekom. Pochádza najviac zo 4 posledných dojení. Syry sa vyrábajú z ohriateho mlieka, ktorého teplota nesmie prekročiť 76° C, naočkovaného Pénicillium roqueforti. Syrenie sa musí uskutočniť so syridlom pri teplote od 31 do 35 °C. Syrenina sa premieša a vloží do foriem vo viacerých vrstvách bez lisovania. Syry sa solia v jednotlivých formách. Solenie netrvá dlhšie ako tri dni. Zrenie s minimálnou dĺžkou 21 dní odo dňa začatia syrenia do vybratia syra z pivnice umožňuje rovnomerné rozvinutie modrej plesne.

4.6. *Spojenie*

Výroba tohto syra v oblasti horského masívu Vercors je doložená až do XIV. storočia. Charta baróna Albert de Sassenage z júna 1338 povoľovala obyvateľom voľne predávať ich syr. O tejto reputácii svedčia mnohé písomnosti, napríklad Grand Dictionnaire Universel du XIX od Pierra Larousse, v ktorom sa uvádza kráľ František I. ako veľký milovník tohto syra. Tradičná výroba tohto syra na poľnohospodárskych usadlostiach sa zachovala až do začiatku XX. storočia. V roku 1933 začal istý mliekarenský podnik výrobu tohto syra Bleu podľa tradičnej receptúry. V poslednom období sa znovu rozšírila výroba v poľnohospodárskych podnikoch.

Massif du Vercors je náhornou planinou z vápenca, ktorá sa vypína o 1 000 m vyššie nad okolitými rovinami. Sú preň typické dlhé vlhké údolia v podobe kolísok a kotliny a uzatvorené úžľabiny s čnejúcimi útesmi. Vercors má podnebie horského typu s krátkymi letami, vždy chladnými nocami, skorými jeseňami a snehom, ktorý môže začať padať v októbri a udržať sa až do apríla či mája. Toto podnebie zjemňujú oceánske a stredomorské vplyvy. Nadmorská výška, hlinito-vápenaté pôdy a pomerne daždivé podnebie horského typu robia z tohto pohoria vhodné prostredie pre pastviny. Kombinácia uvedených faktorov zároveň dodáva pohoriu Vercors osobitosť, najmä z botanického hľadiska. Rôznorodosť terénu tohto prírodného prostredia umožňuje, aby sa pasenie uskutočňovalo v rôznych oblastiach, ktorých pastviny sa navzájom dopĺňajú a ponúkajú výnimočne kvalitnú potravu vo veľkom množstve. Táto potrava tvorí základ krmiva stáda a mlieku, a teda aj syru, dodáva jeho špecifickosť.

4.7. *Kontrolný orgán*

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

Adresa: 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 de l'Origine (Národný inštitút pre označenia pôvodu) je verejný správny úrad s právnou subjektivitou pod dohľadom ministerstva poľnohospodárstva.

Inštitút INAO zodpovedá za kontrolu podmienok pri výrobe výrobkov s označením pôvodu.

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

Adresa: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

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

DGCCRF je oddelenie ministerstva hospodárstva, priemyslu a zamestnanosti.

4.8. *Označenie*

Na štítku syrov, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu Bleu du Vercors-Sassenage, sa musí uvádzať názov chráneného označenia pôvodu a údaj „chránené označenie pôvodu".

Údaje „vyrobené v poľnohospodárskom podniku" alebo „syr vyrobený v poľnohospodárskom podniku", prípadne akákoľvek analogická poznámka zmieňujúca sa o farmárskom pôvode výrobku, sú vyhradené poľnohospodárskym výrobcom.