UREDBA KOMISIJE (ES) št. 387/2009

z dne 12. maja 2009

o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v Registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb [Bleu du Vercors-Sassenage (ZOP)]

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila [1] in zlasti drugega stavka člena 9(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) in člena 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija pregledala zahtevek Francije za odobritev spremembe v specifikaciji zaščitene označbe porekla „Bleu du Vercors-Sassenage“, registrirani z Uredbo Komisije (ES) št. 2400/96 [2] in spremenjeni z Uredbo (ES) št. 509/2001 [3].

(2) Namen zahtevka je spremeniti specifikacijo z natančno določitvijo pogojev uporabe obdelovalnih postopkov in aditivov pri mleku in med proizvodnjo „*Bleu du Vercors-Sassenage*“. Te prakse zagotavljajo ohranjanje bistvenih lastnosti označbe.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker gre v smislu člena 9 Uredbe (ES) št. 510/2006 za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 5, 6 in 7 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščitene označbe porekla „Bleu du Vercors-Sassenage“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščeni povzetek z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 12. maja 2009

Za Komisijo

Mariann FISCHER BOEL

Članica Komisije

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

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Bleu du Vercors-Sassenage“ se odobrijo naslednje spremembe:

„**Metoda pridobivanja**“

„Točka 5 specifikacije glede opisa metode pridobivanja proizvoda se dopolni z naslednjimi določbami:

(…) Usirjenje je treba izvesti **izključno** s sirilom pri temperaturi med 31 in 35° C.

Poleg mlečnih surovin so edine dovoljene sestavine ali pomožne sestavine pri proizvodnji ali dovoljeni aditivi v mleku med proizvodnim postopkom sirilo, neškodljive kulture bakterij, kvasila, plesni, kalcijev klorid in sol.

Zgoščevanje mleka z delnim odstranjevanjem vode pred usirjenjem je prepovedano.

(…) Shranjevanje mlečnih surovin, proizvodov med proizvodnim postopkom, sirnine ali svežega sira na temperaturi pod ničlo je prepovedano.

Shranjevanje svežega sira in sira med zorenjem v prilagojeni atmosferi je prepovedano.“

PRILOGA II

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE“

Št. ES: FR-PDO-0105-0077/29.3.2006

ZOP (X) ZGO ( )

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. **Pristojna služba v državi članici**

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

Naslov: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris

Tel.: +33 (0)153898000

Telefaks: +33 (0)153898060

E-naslov: info@inao.gouv.fr

2. **Vlagatelj**

Naziv: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Naslov: Maison du Parc – 38250 LANS EN VERCORS

Tel.: +33 (0)476943826

Telefaks: +33 (0)476943839

E-naslov: siver@pnr-vercors.fr

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ( )

3. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.3. Siri

4. **Specifikacija**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. *Naziv*

„Bleu du Vercors-Sassenage“

4.2. *Opis*

Bleu du Vercors-Sassenage je zorjeni sir z žlahtno plesnijo, ni niti stiskan niti kuhan, v obliki sploščenega valja, s konveksnim obodom, premera 27 do 30 cm, višine 7 do 9 cm in teže med 4 in 4,5 kg, njegova skorja ima rahlo puhast bel poprh, ki ga povzročijo plesni, zaradi kvasil in bakterij za zorenje pa je sprejemljive marmornato prelivajoče se barve, od oranžne do slonokoščene.

Po končanem sušenju ta sir vsebuje največ 48 gramov maščobe na 100 gramov sira, vsebnost suhe snovi pa ne sme biti manjša od 52 gramov na 100 gramov sira.

4.3. *Geografsko območje*

Geografsko območje kontrolirane proizvodnje sira Bleu de Vercors-Sassenage z zaščiteno označbo porekla se nahaja v gorovju Vercors, na območju 13 občin departmaja Drôme in 14 občin departmaja Isère.

Departma Drôme

Občine Bouvante (odseki 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 (odsek E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (odseka D 1 in D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Departma Isère

Občine Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (odseki F 1, F 2 in G 1 zadevnih krajev: Fressinet, Gouté, G 2 kraja: Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (odseki C 1 zadevnih krajev: Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 in D 2), Villard-de-Lans.

4.4. *Dokazilo o poreklu*

Vsak proizvajalec mleka in vsak obrat, v katerem poteka predelovanje ali zorenje, izpolnita „izjavo o usposobljenosti“, ki jo registrirajo službe INAA, in ta temu organu omogoča ugotavljanje istovetnosti vseh proizvajalcev. Oba morata predložiti INAU registre in vse dokumente, potrebne za nadzor porekla, kakovosti ter razmer, v katerih poteka proizvodnja mleka in sirov.

Pri nadzoru značilnosti proizvoda z zaščiteno označbo porekla se izvaja analitični in organoleptični preskus, katerega namen je zagotoviti kakovost in tipične značilnosti preskušenih proizvodov.

Vsak sir, ki se trži z zaščiteno označbo porekla, mora vsebovati identifikacijski znak, ki omogoča prepoznavanje proizvodnega obrata in sledljivost proizvoda.

4.5. *Metoda pridobivanja*

Proizvodnja mleka, njegova predelava v sir in zorenje morajo potekati znotraj geografskega območja.

Mleko, uporabljeno v proizvodnji sira Bleu du Vercors-Sassenage z zaščiteno označbo porekla, mora izključno izvirati od mlečnih čred kravjih pasem monbéliarde, abondance in villarde. Živali morajo biti hranjene s krmo z omejenega geografskega območja. Uporabljeno mleko je polnomastno kravje mleko, lahko je tudi delno posneto. Izvirati mora kvečjemu od zadnjih štirih molž. Siri se proizvajajo iz prigretega mleka, katerega temperatura ne sme presegati 76 °C in je fermentirano s kulturo Penicillium roqueforti. Usirjanje je treba izvesti izključno s sirilom pri temperaturi med vključno 31 in 35 °C. Sirnina se pretresa in oblikuje v več plasteh brez stiskanja. Sir se soli v vsakem kalupu posebej. Soljenje se lahko izvaja največ tri dni. Zorenje, ki traja najmanj 21 dni po dodajanju sirila, preden zapusti klet, omogoča harmoničen razvoj modre plesni.

4.6. *Povezava*

Sledi proizvodnje tega sira v gorovju Vercors segajo v 14. stoletje. Junija 1338 je z listino baron Albert de Sassenage dovolil prebivalcem, da lahko prosto trgujejo s svojimi siri. Številni zapisi izpričujejo o njegovem slovesu, na primer Veliki univerzalni slovar iz 19. stoletja Pierra Laroussa, ki navaja kralja Françoisa I. kot velikega privrženca tega sira. Tradicionalna proizvodnja tega sira na kmetijah se je ohranila prav do začetka 20. stoletja. Leta 1933 si je neka mlekarna prizadevala za proizvodnjo tega sira po tradicionalnem receptu. V zadnjem času je izdelava sirov na kmetijah dobila nov zagon.

Gorovje Vercors je masiv iz apnenca, ki je močno prepoznaven in prevladuje v ravninski okolici s kakšnimi 1 000 metri višine. Zanj so značilne dolge vlažne doline v koritih in krnicah ter zaprtih globelih, ki jih presegajo skalnate stene. Ugodne podnebne razmere Vercorsa, podobne gorskim, za katere so značilna kratka poletja, vedno sveže noči in zgodnje jeseni ter sneg, ki lahko zapade že v oktobru in se obdrži do aprila ali maja. Takšno podnebje blažijo oceanski in sredozemski vplivi. Zaradi nadmorske višine, glinasto-apnenčastih tal in precej deževnega podnebja z gorskim vplivom je to gorovje primerno za stalno pašo. Ta kombinacija daje vercorskemu gorovju vso njegovo posebnost, zlasti v botaničnem smislu. Razgibanost površja tega naravnega okolja omogoča rabo različnih dodatnih površin za pašo, ki nudijo obilo krme izvrstne kakovosti. Ta predstavlja prehransko osnovo čred in daje značilnosti mleku in siru.

4.7. *Nadzorni organ*

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

Naslov: 51 rue d'Anjou – 75008 PARIS

Tel.: + 33 (0)153898000

Telefaks: + 33 (0)153898060

E-naslov: info@inao.gouv.fr

Nacionalni inštitut za označbe porekla je javna ustanova administrativnega značaja, ima status civilnopravne osebe in je pod nadzorom ministrstva za kmetijstvo.

Za nadzor proizvodnih razmer za proizvode z označbo porekla je odgovoren INAO.

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

Naslov: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tel.: +33 (0)144871717

Telefaks: +33 (0)144973037

DGCCRF je služba francoskega ministrstva za gospodarstvo, industrijo in zaposlovanje.

4.8. *Označevanje*

Označevanje sirov, upravičenih do zaščitene označbe porekla Bleu du Vercors-Sassenage, mora obsegati zaščiteno ime porekla in besede „appellation d'origine contrôlée".

Naziva „izdelano na kmetiji" ali „domači sir" ali kateri drugi podoben naziv navajajo, da je domače poreklo rezervirano za proizvajalce domačih izdelkov.