KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 387/2009

av den 12 maj 2009

om godkännande av mindre ändringar av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Bleu du Vercors-Sassenage [SUB])

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 9.2 andra meningen, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 och artikel 17.2 i samma förordning har kommissionen granskat Frankrikes begäran om godkännande av en ändring av uppgifterna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bleu du Vercors-Sassenage”, som registrerats genom kommissionens förordning (EG) nr 2004/96 [2], i dess ändrade lydelse enligt förordning (EG) nr 509/2001 [3].

(2) Syftet med begäran är att ändra produktspecifikationen genom att precisera villkoren för användning av behandlingsmetoder och tillsatser i mjölken och vid tillverkning av ”Bleu du Vercors-Sassenage”. Dessa metoder garanterar att produktens grundläggande egenskaper bevaras.

(3) Kommissionen har granskat denna ändring och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en s.k. mindre ändring i den mening som avses i artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006 får kommissionen godkänna den utan det förfarande som anges i artiklarna 5, 6 och 7 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bleu du Vercors-Sassenage” ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

En sammanfattning med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 12 maj 2009.

På kommissionens vägnar
Mariann FISCHER BOEL
Ledamot av kommissionen

---

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] EGT L 327, 18.12.1996, s. 11.
[3] EGT L 76, 16.3.2001, s. 7.

BILAGA I

I produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bleu du Vercors-Sassenage” godkänns följande ändringar:

”**Framställningsmetod**”

Punkt 5 i produktspecifikationen som beskriver framställningsmetoden ska kompletteras med följande:

”… Löpläggningen får **uteslutande** ske med hjälp av löpe, vid en temperatur mellan 31 och 35 °C.

Utöver mjölkråvaror får endast löpe, oskadliga bakteriekulturer, jäst, mögelkulturer, kalciumklorid och salt tillsättas som ingredienser, processtekniska hjälpmedel eller tillsatser i mjölken eller under tillverkningen.

Det är inte tillåtet att koncentrera mjölken genom att reducera vattenhalten före koaguleringen.

… Konservering av mjölkråvaror, produkter under framställning, ostmassa eller färskost vid en temperatur under 0 °C är inte tillåten.

Konservering av färskost eller ost under mognadslagring i modifierad atmosfär är inte tillåten.”

BILAGA II

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

”BLEU DU VERCORS-SASSENAGE”

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

SUB (X) SGB ( )

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. **Behörig myndighet I medlemsstaten**

Namn: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Address: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANKRIKE

Tfn: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-post: info@inao.gouv.fr

2. **Grupp**

Namn: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Address: Maison du Parc, 38250 Lans en Vercors, FRANKRIKE

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

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

E-post: siver@pnr-vercors.fr

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ( )

3. **Produkttyp**

Klass 1.3 Ost

4. **Produktspecifikation**

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 *Namn*

”Bleu du Vercors-Sassenage”

4.2 *Beskrivning*

”Bleu du Vercors-Sassenage” är en mögelost som fastställs utan att ostmassan pressas eller kokas. Den är cylinderformad med avrundade kanter och har en diameter på 27–30 cm och en höjd på 7–9 cm. Den mogna osten väger mellan 4 och 4,5 kg. Kanten har en fin, svagt mögelbelagd vit yta och en marmorering, som går från orange- till elfenbensfärgad, på grund av jäst och mognadsbakterier.

Fetthalten är högst 48 gram per 100 gram ost efter fullständig torkning. Halten torrsubstans får inte vara lägre än 52 gram per 100 gram ost.

4.3 *Geografiskt område*

Produktionen av ost med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Bleu du Vercors-Sassenage” sker i bergmassivet Vercors, närmare bestämt i 13 kommuner i departementet Drôme och 14 kommuner i departementet Isère.

Departementet Drôme

Kommunerna Bouvante (områdena 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 (område E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (områdena D 1 och D 2), Saint-Martin-en-Vercors och Vassieux-en-Vercors.

Departementet Isère

Kommunerna Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (Fressinet och Gouté i områdena F 1, F 2 och G 1; Malche i område G 2), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (Alevoux, Bayettes och Guillon i område C 1; områdena C 2 och D 2) och Villard-de-Lans.

4.4 *Ursprungsbevis*

Mjölkproducenter, förädlingsanläggningar och lagringsanläggningar fyller i en ”lämplighetsförsäkran”, som registreras hos INAO och som ger detta institut möjlighet att identifiera samtliga aktörer. De ska ställa samtliga register och dokument som behövs för att kontrollera mjölkens och ostarnas ursprung, kvalitet och produktionsförhållanden till INAO:s förfogande.

Som ett led i kontrollen av egenskaperna hos en produkt med ursprungsbeteckning görs en analytisk och organoleptisk undersökning för att garantera produktens kvalitet och typiska egenskaper.

All ost som saluförs med den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn ska vara märkt så att produkten kan följas och produktionsanläggningen kan identifieras.

4.5 *Framställningsmetod*

Mjölkproduktionen samt framställningen och mognadslagringen av osten ska ske inom det geografiska området.

Den mjölk som används för framställning av ost med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Bleu du Vercors-Sassenage” måste komma från mjölkbesättningar med kor av raserna Montbéliarde, Abondance eller Villarde. Djuren måste utfodras med foder från det angivna geografiska området. Den använda mjölken ska vara helmjölk, eventuellt delvis skummad. Mjölken får komma från de fyra senaste mjölkningarna. Osten framställs med varm mjölk, vars temperatur inte får överstiga 76 °C, med tillsats av *Penicillium Roqueforti*. Löpläggningen måste ske med hjälp av löpe, vid en temperatur mellan 31 och 35 °C. Ostmassan blandas och hälls i formar i flera lager utan tryck. Osten saltas i formarna. Saltningen får pågå i högst tre dagar. Genom mognadsprocessen, som ska pågå i minst 21 dagar från och med löpsättningen, kan osten utvecklas på ett harmoniskt sätt.

4.6 *Samband*

Framställningen av denna ost i bergmassivet Vercors kan spåras tillbaka till 1300-talet. I ett dokument från juni 1338 tillåter baron Albert de Sassenage invånarna att fritt sälja osten. Osten nämns i en mängd skriftliga källor, bl.a. Pierre Larousses Grand Dictionnaire Universel från 1800-talet, där det anges att kung Frans I var mycket förtjust i denna ost. Den traditionella framställningen på gårdarna pågick fram till 1900-talets början. 1933 började ett mejeri framställa denna ost efter det traditionella receptet. På senare tid har framställningen på gårdarna åter tagit fart.

Bergmassivet Vercors är ett särpräglat kalkstensmassiv, som reser sig 1 000 meter över de omkringliggande slätterna. Det kännetecknas av långa dalar med hög luftfuktighet och av kitteldalar och antiklinala längsdalar med branta klippor. Klimatet i Vercorsområdet är ett bergsklimat som kännetecknas av korta somrar, svala nätter, tidiga höstar och möjligheter till snö från oktober till april eller maj. Klimatet är milt på grund av påverkan från Atlant- och Medelhavsområdet. På grund av det höga läget, den ler- och kalkhaltiga jorden och det tämligen nederbördsrika bergsklimatet är området lämpligt som betesmark. Denna kombination är dessutom betydelsefull för Vercorsmassivets särskilda botaniska förhållanden. På grund av höjdskillnaderna kan olika kompletterande betesmarker användas, vilka ger stora kvantiteter foder av mycket hög kvalitet. Detta är basen i besättningarnas diet och ger mjölken och även osten de karakteristiska egenskaperna.

4.7 *Kontrollorgan*

Namn: Institut National de l’Origine et de la Qualité (INAO)

Address: 51, Rue d’Anjou, 75008 Paris

Tfn: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-post: info@inao.gouv.fr

L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) är ett offentligt administrativt organ med status som juridisk person och underordnat jordbruksministeriet.

INAO ansvarar för kontrollen av produktionsvillkoren för produkter med ursprungsbeteckning.

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

Address: 59 boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13, FRANKRIKE

Tfn: +33 (0)1 44 87 17 17

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

DGCCRF är en avdelning inom ekonomi-, industri- och arbetsmarknadsministeriet.

4.8 *Märkning*

Den ost som skyddas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Bleu du Vercors-Sassenage" ska vara märkt med ursprungsbeteckningens namn och påskriften "appellation d'origine contrôlée".

Endast gårdsproducenter får använda märkningen "fabrication fermière","fromage fermier" eller liknande uppgifter som visar att produkten är tillverkad vid en gård.