32009R0387

13.5.2009. *SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE* L 118/67

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 387/2009

od 12. svibnja 2009.

o odobrenju manjih izmjena specifikacije naziva iz Registra zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Bleu du Vercors-Sassenage (ZOI))

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ([1]), a posebno drugu rečenicu njezinog članka 9. stavka 2.,

budući da:

(1) Na temelju prvog podstavka članka 9. stavka 1. i u skladu s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je razmatrala zahtjev Francuske za odobrenje izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Bleu du Vercors-Sassenage" registriranu Uredbom Komisije (EZ) br. 2400/96 ([2]), kako je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 509/2001 ([3]).

(2) Svrha je zahtjeva izmijeniti specifikaciju čime se preciziraju uvjeti obrade i primjena aditiva za mlijeko i za proizvodnju „Bleu du Vercors-Sassenage". Tim se postupcima osigurava održanje glavnih svojstava proizvoda zaštićene oznake izvornosti (ZOI).

(3) Komisija je ispitala tu izmjenu i odlučila da je opravdana. Kako je to manja izmjena u smislu članka 9. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je može prihvatiti bez primjene postupka prema člancima 5., 6. i 7. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Bleu du Vercors-Sassenage" izmjenjuje se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Pročišćeni sažetak glavnih elemenata specifikacije naveden je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 12. svibnja 2009.

Za Komisiju

Mariann FISCHER BOEL

Članica Komisije

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

PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Bleu du Vercors-Sassenage” mijenja se kako slijedi:

„Metoda proizvodnje”

Sljedeće odredbe dodaju se točki 5. specifikacije vezano uz metodu proizvodnje:

„[…] Zgrušavanje mlijeka smije se provoditi samo primjenom renina.

Dodatno mliječnoj sirovini, jedini sastojci ili pomoćne tvari za proizvodnju ili aditivi koji su dopušteni u mlijeku jesu renin, neškodljive bakterijske kulture, kvasac, plemenite plijesni, kalcijev klorid i sol.

Prije zgrušavanja mlijeko se ne smije koncentrirati djelomičnim uklanjanjem vodenastog dijela.

[…] Mliječne sirovine, polugotovi proizvodi, gruševina i svježi sir ne smiju se skladištiti na temperaturi ispod 0 °C.

[…] Svježi sir i sir u postupku sazrijevanja ne smije se konzervirati u modificiranoj atmosferi.”

PRILOG II.

SAŽETAK

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti za poljoprivredne i prehrambene proizvode

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE”

EZ br.: FR-PDO-0105-0077/29.03.2006.

ZOI (X) ZOZP ( )

U ovom su sažetku navedeni glavni elementi specifikacije proizvoda u svrhu stavljanja na znanje.

1. **Nadležno tijelo u državi članici**

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

Adresa: 51, rue d'Anjou, 75008 Pariz

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

Faks.: +33 (0)1 53 89 80 60

e-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Skupina koja podnosi zahtjev**

Naziv: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors

Adresa: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS

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

Faks.: +33 (0)4 76 94 38 39

e-mail: siver@pnr-vercors.fr

Sastav: Proizvođači/Prerađivači (X) ostalo ( )

3. **Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

4. **Specifikacija**

(sažetak zahtjeva prema članku 4. stavku 2. Uredbe vijeća (EZ) br. 510/2006)

4.1. *Naziv*

„Bleu du Vercors-Sassenage”

4.2. *Opis*

„Bleu du Vercors-Sassenage” je zreo, neistisnut, nekuhan sir prošaran plemenitom plijesni. Dolazi u obliku ravnoga valjka promjera od 27 do 30 cm, visine od 7 do 9 cm, konveksnih vanjskih rubova, težine od 4 do 4,5 kg, prevučen maškom od fine bijele plijesni na kori koja može imati mramornu, narančastu do boje slonove kosti, šaru nastalu djelovanjem kvasca i bakterija u procesu zrenja.

Potpuno osušeni sir sadrži maksimalno 48 g masti na 100 g sira, a suha tvar ne smije težiti manje od 52 g na 100 g sira.

4.3. *Zemljopisno područje*

ZOI „Bleu du Vercors-Sassenage” proizvodi se u gorskom masivu Vercors u 13 općina departmana Drôme i 14 općina departmana Isère.

Departman Drôme

Općine Bouvante (sektori 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 (sektor E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (sektori D 1 i D 2), Saint-Martin-en-Vercors i Vassieux-en-Vercors.

Departman Isère

Općine Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (mjesta Fressinet i Gouté u sektorima F 1, F 2 i G 1 i Malache u sektoru G 2), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (mjesta Alevoux, Bayettes i Guillon u sektoru C1, i sektori C 2 i D 2), te Villard-de-Lans.

4.4. *Dokazivanje podrijetla*

Svaki proizvođač mlijeka, pogon za preradu i sazrijevanje ispunjava „deklaraciju o podobnosti" registriranu kod INAO-a, prema kojoj se INAO-u omogućuje identificiranje svih subjekata sudionika u proizvodnji. Svi gospodarski subjekti moraju predočiti INAO-u svoju cjelokupnu dokumentaciju i isprave potrebne za kontrolu podrijetla, kakvoće i uvjeta proizvodnje mlijeka i sira.

U okviru provedenih kontrola navedenih svojstava proizvoda zaštićene oznake izvornosti, analitičkim i organolep tičkim testom osigurava se da je proizvod podvrgnut ispitivanju, vrlo visoke kakvoće i da posjeduje tražena tipična svojstva.

Svaki sir koji se stavlja na tržište pod oznakom izvornosti mora imati znak kojim se identificira jedinica proizvodnje i omogućuje sljedivost proizvoda.

4.5. *Metoda proizvodnje*

Mlijeko mora biti proizvedeno, a sir prerađen i sazreo, unutar zemljopisnog područja.

Mlijeko koje se koristi za proizvodnju sira Bleu du Vercors-Sassenage mora biti samo od stada mliječnih krava rase *Montbéliard*, *Abondance* i *Villard*. Životinje se moraju hraniti stočnom hranom koje potječe s određenog zemljopisnog područja. Koristi se punomasno kravlje mlijeko koje može biti djelomično obrano. Ono mora potjecati samo od četiri posljednje mužnje. Sir se proizvodi od mlijeka zagrijanog do maksimalne temperature od 76 °C u koje se injek tira *Pénicillium roqueforti*. Mlijeko se zgrušava reninom na temperaturi između 31 °C i 35 °C. Gruševina se promiješa i puni u kalupe u nekoliko slojeva bez cijeđenja. Sirevi se sole u njihovim pojedinačnim kalupima. Ne smiju se soliti više od tri dana. Sirevi sazrijevaju u posebnim komorama za zrenje najmanje 21 dan od dana zgrušavanja, što omogućava razvijanje uravnotežene plemenite plijesni.

4.6. *Povezanost sa zemljopisnim područjem*

Podaci o proizvodnji tog sira u gorju Vercors sežu sve do 14. stoljeća. Poveljom iz lipnja 1338. barun Albert de Sassenage dodijelio je lokalom stanovništvu potpunu slobodu prodaje njihovog sira. Postoje mnogi zapisi koji svje doče o ugledu toga sira, pa se čak spominje u *„Grand Dictionnaire Universel du XIX" Piere-a Larousse-a* da je kralj Franjo I. jako volio taj sir. Sir se proizvodio na gospodarstvima na tradicionalan način sve do početka 20. stoljeća. Godine 1933. jedna je mljekara počela proizvoditi taj sir prema tradicionalnoj formuli. U posljednje vrijeme novi bum doživ ljava proizvodnja na gospodarstvima.

Gorje Vercorsa je jasno izražen vapnenački masiv koji se izdiže 1000 metara iznad okolnih nizina. Karakteriziraju ga izdužene, vlažne udoline u obliku korita kao i zatvorene izdužene i duboke udoline nad kojima se uzdižu litice. U gorju Vercoursa vlada planinska klima: ljeta su kratka, noći su uvijek svježe, jesen dolazi rano, a snijeg može zapasti već u listopadu i zadržati se do travnja ili svibnja. Klimu ponešto ublažava utjecaj s Atlantika i sa Sredozemnog mora. Visine, glineno-vapnenačko tlo i prilično vlažna planinska klima čini pašnjake posebno kvalitetnima. Ta kombinacija čimbenika također daje masivu Vercours posebne karakteristike u pogledu biljnog svijeta. To znači da na temelju različitih tipova reljefa tog prirodnog okoliša postoje različita i međusobno komplementarna područja napa sanja na kojima su na raspolaganju bogate količine hrane izvanredne kvalitete. To predstavlja osnovu prehrane stada i daje mlijeku, prema tome i siru, njegova tipična svojstva.

4.7. *Inspekcijski tijelo*

Naziv: 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

Faks.: +33 (0)1 53 89 80 60

e-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine je javno administrativno tijelo s pravnom osobnosti i odgovorno je mini starstvu poljoprivrede.

Ono je nadležno za kontrolu uvjeta proizvodnje za proizvode s oznakom izvornosti.

Naziv: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (Glavna uprava za natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara) (DGCCRF)

Adresa: 59, Boulevard Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13

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

Faks.: +33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF je odjeljenje Ministarstva gospodarstva, industrije i zapošljavanja.

4.8. *Obilježavanje*

Na proizvodu mora biti tekst „Appellation d'Origine Contrôlée" i naziv oznake izvornosti.

Riječi „fabrication fermière" ili „fromage fermier" ili bilo kakav sličan tekst koji upućuje da je proizvod proizveden na gospodarstvu smiju koristiti samo proizvođači koji su farmeri.