

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 12 sierpnia 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Bleu du Vercors-Sassenage” (ChNP)**

(2019/C 279/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Francja złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczna, w specyfikacji produktu „Bleu du Vercors-Sassenage” (ChNP).
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Bleu du Vercors-Sassenage” (ChNP),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Bleu du Vercors-Sassenage” (ChNP), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 12 sierpnia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE”

Nr UE: PDO-FR-0077-AM02 – 27.11.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors Sassenage
Maison du Parc
38250 Lans-en-Vercors
FRANCJA

Tel. +33 476943826
Faks +33 476943839
E-mail: siver@pnr-vercors.fr

Grupa składa się z podmiotów gospodarczych związanych z produkcją „Bleu du Vercors-Sassenage” (producentów mleka, producentów sera w gospodarstwach i zakładów przetwórczych). W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: kontrola, wymogi krajowe

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Punkt „Opis produktu”

Następujący akapit:

„Bleu du Vercors-Sassenage jest to ser, którego masa poprzecinana jest siatką niebieskozielonych żyłek pleśni, nieprasowany i niedogrzewany, w kształcie płaskiego cylindra o wypukłej ścianie bocznej, średnicy 27–30 cm i wysokości 7–9 cm, ważący od 4 do 4,5 kg, dojrzewający, o gładkiej skórce omszonej lekkim, białym przerostem pleśniowym, którą z kolei mogą przecinać żyłki barwy od pomarańczowej po kość słoniową, pochodzące od drożdży lub bakterii uczestniczących w dojrzewaniu”,

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Bleu du Vercors-Sassenage« jest to ser z przerostem niebieskiej pleśni, nieprasowany i niegotowany.

Wytwarza się go z surowego lub poddanego obróbce termicznej mleka krowiego.

Ma kształt spłaszczonego walca o wypukłej ścianie bocznej, średnicy 27–30 cm i wysokości 7–9 cm. Jego masa wynosi 4–4,5 kg. Posiada gładką skórkę pleśniową o barwie od białej do szaroniebieskiej, którą mogą przecinać żyłki barwy od pomarańczowej po kość słoniową pochodzące od drożdży lub bakterii uczestniczących w dojrzewaniu”.

Zdanie wskazujące, że ser „Bleu du Vercors-Sassenage” wytwarza się z mleka krowiego, które może być ewentualnie częściowo odtłuszczone, przeniesiono z punktu obowiązującej specyfikacji produktu „Metoda produkcji” do punktu „Opis produktu” oraz wyjaśniono, że do produkcji używa się mleka „surowego lub poddanego obróbce termicznej”, ponieważ są to charakterystyczne cechy tego sera.

Uzupełniono opis skórki, aby lepiej przedstawić charakterystykę produktu. Wskazano, że nalot na skórcie ma kolor biały, który może przejść w szaroniebieski (w zależności od mikroflory na powierzchni sera), i że skórkę mogą przecinać żyłki barwy pomarańczowej. Usunięto sformułowanie „omszonej lekkim, białym przerostem pleśniowym”. Zmiana ta umożliwiła lepsze opisanie różnorodności mikroorganizmów występujących na powierzchni sera, związanej z naturalnymi warunkami lokalnymi (mikroflora dojrzewalni).

Poprawiono błąd dotyczący zawartości tłuszczu: wartość 48 g tłuszczu na 100 g sera (wysoka zawartość tłuszczu umożliwia optymalny rozwój aromatów sera) jest w rzeczywistości wartością minimalną, a nie maksymalną, jak wskazano w obowiązującej specyfikacji produktu.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Masa sera »Bleu du Vercors-Sassenage« ma barwę od kości słoniowej do jasnożółtej, rozpływa się w ustach i ma jednolitą teksturę oraz jest równomiernie przerośnięta niebieską pleśnią. W całej masie występują jednakowe dziurki o powierzchni co najmniej 1 cm². Ser »Bleu du Vercors-Sassenage« ma łagodny smak niebieskiej pleśni bez przesadnej goryczy, kwasowości ani słoności. Posiada ponadto delikatny posmak orzecha laskowego i zapach podszytu”.

W celu uszczegółowienia opisu produktu dodano sformułowania dotyczące koloru i tekstury masy, rozmiaru dziurek, smaków i zapachów, opierając się na pracach dotyczących sera „Bleu du Vercors-Sassenage”, które przeprowadziła partnerska sieć technologiczna ds. lokalnych serów (Réseau Mixte Technologique „Fromages de Terroirs”), i na pracach komisji ds. badań organoleptycznych (która przeprowadza kontrole organoleptyczne produktów od 20 lat).

W punkcie tym powtórzono informacje dotyczące minimalnego okresu dojrzewania (21 dni od dodania podpuszczki), które zawarte są również w innych punktach obowiązującej specyfikacji produktu.

Ponadto dodaje się następujący akapit:

„Ser »Bleu du Vercors-Sassenage« może być sprzedawany w kawałkach”.

Ser ten może być sprzedawany w całości, ale ze względu na swój rozmiar (4–4,5 kg) najczęściej sprzedaje się go w kawałkach.

Wszystkie powyższe zmiany wprowadzono również w jednolitym dokumencie (pkt 3.2 i 3.3).

Punkt „Obszar geograficzny”

Punkt ten uzupełniono o wykaz etapów, które muszą się odbywać na obszarze geograficznym: produkcja mleka oraz wytwarzanie i dojrzewanie serów, które wskazano w punkcie „Metoda produkcji” obowiązującej specyfikacji produktu.

Zmieniono ortografię i typografię nazw gmin, aby dostosować ją do oficjalnej terminologii.

Zakres obszaru geograficznego pozostał bez zmian, ale ze względu na połączenie dwóch gmin w departamencie Isère: Autrans i Méaudre w wykazie figuruje obecnie nazwa gminy powstałej wskutek połączenia: „Autrans-Méaudre-en-Vercors”, a obszar geograficzny obejmuje jedynie 13 gmin departamentu Isère (zamiast 14).

Zmianę w wykazie, ortografii i typografii gmin wprowadzono w pkt 4 jednolitego dokumentu.

Punkt „Dowód pochodzenia”

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” zostaje ujednoczony i zawiera obecnie między innymi informacje na temat wymogów dotyczących składania deklaracji i prowadzenia rejestrów zapewniających identyfikowalność produktu i monitorowanie warunków produkcji. Zmiany te wyszczególniono poniżej.

Następujący akapit:

„Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każda dojrzwalnia serów wypełnia »oświadczenie o spełnieniu warunków« rejestrowane przez INAO i umożliwiające temu ostatniemu identyfikację wszystkich podmiotów”,

otrzymuje brzmienie:

„Każdy podmiot, który pragnie mieć częściowy lub pełny udział w produkcji mleka, jego przetwarzaniu lub dojrzewaniu sera »Bleu du Vercors-Sassenage«, musi złożyć oświadczenie identyfikacyjne, w którym opisuje swoje środki produkcji i zaciąga zobowiązania. Oświadczenie rejestruje grupa składająca wniosek.

W stosownych przypadkach każdy podmiot może złożyć grupie wstępne oświadczenie o braku zamiaru prowadzenia produkcji sera objętego nazwą »Bleu du Vercors-Sassenage«, które może dotyczyć wszystkich lub części jego środków produkcji, w odniesieniu do bieżącego roku kalendarzowego”.

„Oświadczenie o spełnieniu warunków” zastąpiono składanym przez podmioty „oświadczeniem identyfikacyjnym” i wskazano, że jest ono składane grupie. Dodano sformułowanie dotyczące obowiązku składania oświadczeń w razie tymczasowego zaniechania produkcji („wstępne oświadczenie o braku zamiaru prowadzenia produkcji”).

Usuwa się następujący akapit:

„Podmioty te mają obowiązek przechowywania do wglądu INAO rejestrów i wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów”.

Dodaje się elementy dotyczące „identyfikowalności” mleka i serów oraz zasad dotyczących „monitorowania przestrzegania warunków produkcji”, w których wyjaśnia się obowiązki w zakresie prowadzenia rejestrów przez rolników zajmujących się chowem krów i przez producentów. Obowiązki te dotyczą terminu złożenia „rocznego oświadczenia dotyczącego produkcji mleka” i „rocznego oświadczenia dotyczącego przetwórstwa i dojrzewania”. Dodaje się wykaz danych, które należy wpisać do rejestru i przechowywać, aby w razie potrzeby udostępnić do wglądu organowi kontrolnemu.

Dodaje się elementy dotyczące „monitorowania przestrzegania warunków produkcji”: zamieszcza się wykaz dokumentów, które muszą przechowywać rolnicy zajmujący się chowem krów i zakłady przetwórcze, aby w razie potrzeby udostępnić je do wglądu organowi kontrolnemu.

Następujący akapit:

„W ramach kontroli właściwości produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu zapewnienie jakości i typowych cech charakterystycznych produktów poddawanych temu badaniu”,

otrzymuje brzmienie:

„W ramach kontroli właściwości produktu objętego nazwą pochodzenia sery, które zostały poddane dojrzewaniu przez minimalny okres dojrzewania, podlegają okresowej kontroli próbek, za którą odpowiada organ kontrolny. Sery zostają poddane badaniom analitycznym i organoleptycznym w celu upewnienia się co do jakości i typowości produktu”.

Zmiana ta umożliwi uszczegółowienie zasad kontroli produktu.

Następujący akapit:

„Każdy ser wprowadzany do obrotu pod kontrolowaną nazwą pochodzenia musi posiadać znak identyfikacyjny umożliwiający określenie zakładu produkcyjnego i śledzenie produktu”,

otrzymuje brzmienie:

„Każdy ser wprowadzany do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia musi posiadać płytkę identyfikacyjną umożliwiającą określenie zakładu produkcyjnego i śledzenie produktu.

Do wydawania takich płytek uprawniona jest jedynie grupa, która przekazuje je każdemu podmiotowi gospodarczemu spełniającemu wymogi specyfikacji produktu. W razie zawieszenia produkcji lub cofnięcia zezwolenia grupa odbiera płytki od producenta.

W razie wycofania partii wskutek przeprowadzonej kontroli płytki są usuwane z serów należących do tej partii”.

Powyższa zmiana polega na dodaniu wyjaśnień dotyczących rodzaju znaku identyfikacyjnego na serach i zasad zarządzania tym znakiem.

Dodaje się akapit dotyczący wzorów dokumentów do celów śledzenia produktu i okresu ich przechowywania, aby ułatwić zarządzanie kontrolami dokumentacji.

Punkt „Metoda produkcji”

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Mleko przeznaczone do produkcji sera »Bleu du Vercors-Sassenage« pochodzi od stad mlecznych zdefiniowanych w następujący sposób:

- stado mleczne obejmuje wszystkie krowy mleczne i jałówki remontowe obecne w gospodarstwie,
- krowy mleczne są to krowy w okresie laktacji i po zakończeniu laktacji,
- jałówki są to krowy w okresie między odsadzeniem a pierwszym porodem”.

Dodano definicje „stada mlecznego”, „krów mlecznych” i „jałówek” w celu wyjaśnienia, do jakich rodzajów zwierząt mają zastosowanie ustalone zasady.

Prowadzenie chowu stada

Akapit:

„Mleko używane do produkcji produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia »Bleu du Vercors-Sassenage« musi pochodzić wyłącznie od stad mlecznych, na które składają się krowy ras Montbéliarde, Abondance i Villarde”,

otrzymuje brzmienie:

„Mleko używane do produkcji produktu objętego nazwą pochodzenia »Bleu du Vercors-Sassenage« musi pochodzić wyłącznie od stad mlecznych, na które składają się krowy ras Montbéliarde, Abondance i Villard de Lans”.

Poprawiono nazwę rasy na „Villard de Lans”, zastępując nazwę lokalną „Villarde” oficjalną nazwą rasy.

Jeżeli chodzi o jednolity dokument, dodano do niego w pkt 3.3 jedynie następujący przepis: „Do produkcji używa się mleka krowiego [...] pochodzącego od stad mlecznych, na które składają się krowy ras Montbéliarde, Abondance i Villard de Lans”.

Dodano informację, że „każde stado mleczne musi składać się w co najmniej 3 % z krów mlecznych, w tym z co najmniej jednej krowy rasy lokalnej rasy Villard de Lans”.

Rasy dopuszczone do produkcji zgodnie ze specyfikacją produktu są rasami mlecznymi dostosowanymi do warunków górskich. Wymóg ten dodano, aby uwzględnić wśród nich lokalną rasę Villard de Lans, która jest rasą o niskim pogłowie objętą programem hodowli zachowawczej. Dodaje się akapit w brzmieniu: „Zabrania się chowu krów bez zadawania paszy wyprodukowanej w gospodarstwie. W okresie dostępu do traw, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas krów mlecznych jest obowiązkowy. Jego okres nie może być krótszy niż 150 dni rocznie. Każda krowa mleczna musi mieć do dyspozycji co najmniej średnio 30 arów trwałych użytków zielonych w całym okresie wypasu”.

Dzięki temu przepisowi skodyfikowano praktyki w zakresie chowu na płaskowyżu Vercors, które odzwierciedlają zasady systemu zadawania paszy zielonej uwzględniającego tradycyjną rotację między wypasem na użytkach zielonych a utrzymaniem w oborze. Zwierzęta są wypasane od momentu wschodu traw i odkąd pozwalają na to warunki klimatyczne.

Żywienie zwierząt

Pasze zielone

Akapit:

„Zwierzęta wyznaczone do produkcji objętej nazwą pochodzenia należy karmić paszą pochodzącą z wyznaczonego obszaru geograficznego”,

otrzymuje brzmienie:

„Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych musi składać się z paszy zielonej pochodzącej wyłącznie z obszaru geograficznego.

Pasza zielona dla stada mlecznego składa się z: zielonki skarmianej na pastwisku, siana lub kiszonki z zielonek.

Kiszonka z zielonek stanowi maksymalnie 40 % surowca paszy zielonej zadawanej stadu mlecznemu w ciągu roku, a w przypadku gospodarstw zajmujących się przetwórstwem mleka – maksymalnie 25 %.

Zawartość suchej masy w kiszonce z zielonek wynosi co najmniej 50 %. Zabrania się stosowania jakichkolwiek innych pasz kiszonych.

Zabrania się dopuszczania do spożywania przez całe stado mleczne obecne w gospodarstwie roślin kapustnych w postaci zielonki i zadawania stadu takich roślin”. Uściślono przepisy dotyczące paszy zielonej, aby potwierdzić, że podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się jedynie z paszy zielonej pochodzącej wyłącznie z obszaru geograficznego i że pasza ta składa się wyłącznie z zielonki: skarmianej na pastwisku, suszonej (siana) lub kiszonej.

Udział kiszonki z zielonek (których zawartość suchej masy musi wynosić co najmniej 50 %) ograniczono do 40 % surowca zadawanej paszy zielonej (25 % w przypadku gospodarstw zajmujących się przetwórstwem mleka), aby uwzględnić w dawce siano i zielonkę skarmianą na pastwisku. Ustalony limit dla gospodarstw zajmujących się przetwórstwem mleka wynosi 25 %, ponieważ zgodnie z tradycyjnymi praktykami tacy producenci w mniejszym stopniu wykorzystują kiszonkę z zielonek w dawce pokarmowej dla zwierząt, preferując siano.

Wyjaśniono ponadto, że zabrania się skarmiania innych kiszonek i roślin kapustnych. Pasze tego rodzaju mogą bowiem niekorzystnie wpłynąć na zapach i smak mleka.

Pasza uzupełniająca

Ustalono maksymalną ilość mieszanek paszowych uzupełniających na 1 800 kg suchej masy na krowę mleczną rocznie w ujęciu uśrednionym w stosunku do całkowitej liczby krów mlecznych, aby zoptymalizować skarmianie pasz pochodzących z obszaru geograficznego.

Ustalono wykaz pozytywny zatwierdzonych mieszanek paszowych uzupełniających, aby wybrać te surowce, które najlepiej odpowiadają tradycyjnemu systemowi żywienia bydła, i aby ułatwić kontrolę tego żywienia. W mieszanekach paszowych uzupełniających dla krów mlecznych można stosować jedynie następujące surowce: ziarna zbóż, produkty zbożowe i odwodnione produkty uboczne bez dodatku sody; suszone kolby kukurydzy o zawartości suchej masy co najmniej 60%; nasiona i produkty uboczne roślin oleistych i wysokobiałkowych; odwodnioną lucernę i esparcetę bez dodatku mocznika. Zgodnie z praktykami dopuszcza się również następujące surowce (do 10 % pasz uzupełniających): odwodnioną pulpę buraczaną bez dodatku mocznika; serwatkę pochodzącą z gospodarstwa; melasę i oleje roślinne (z wyjątkiem oleju palmowego); składniki mineralne, sodę oczyszczoną, sól, olejki eteryczne i naturalne ekstrakty roślinne. Zabrania się stosowania mocznika.

Zakaz stosowania GMO (pasze i rośliny uprawiane do celów żywienia stada mlecznego)

Wprowadzono stosowny przepis, ponieważ umożliwia on utrzymanie związku z obszarem geograficznym i wzmocnienie tradycyjnego charakteru żywienia.

Przepisy dotyczące żywienia zwierząt dodano również do jednolitego dokumentu.

Zakup zwierząt

Dodano informację, że w przypadku zakupu zwierząt od rolników zajmujących się ich chowem, którzy nie przestrzegają warunków produkcji sera objętego nazwą pochodzenia „Bleu du Vercors-Sassenage”, jałówki i krowy powinny być obecne w gospodarstwie na co najmniej miesiąc przed rozpoczęciem ich okresu laktacji w celu zapewnienia, by przed rozpoczęciem laktacji zwierzęta były utrzymywane i żywione zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu.

Przetwarzanie mleka na ser

Przygotowanie mleka

Przepis „Mleko wykorzystywane do produkcji sera »Bleu du Vercors-Sassenage« jest mlekiem pełnym krowim, które może być ewentualnie częściowo odtuszczone”,

otrzymuje brzmienie:

„Mleko wykorzystywane do produkcji sera »Bleu du Vercors-Sassenage« jest mlekiem krowim, które może być ewentualnie częściowo odtuszczone, jeżeli stosunek zawartości tłuszczu do zawartości białka przekracza 1,16”.

Usunięto określenie „pełne” i dodano, że ewentualne odtuszczenie można przeprowadzić jedynie wtedy, gdy stosunek zawartości tłuszczu do zawartości białka przekracza 1,16, tak aby nie odtłuścić mleka o niewielkiej zawartości tłuszczu, a tym samym zachować właściwości organoleptyczne mleka.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Przetwarzanie mleka odbywa się po upływie maksymalnie 48 godzin od pierwszego udoju i dostarczenia mleka do miejsca przetwarzania. Jeżeli produkcja odbywa się w gospodarstwie rolnym, mleko zostaje zaprawione podpuszczką najpóźniej po 36 godzinach od pierwszego udoju”.

Dodano maksymalne okresy między odbiorem mleka a włączeniem go do produkcji, aby zachować pierwotne właściwości mleka.

Ukwaszanie na zimno

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Po dodaniu bakterii mezofilnych do mleka surowego można przeprowadzić ukwaszanie na zimno przez okres maksymalnie 15 godzin w temperaturze 10–13 °C”.

Zgodnie z praktykami dodano możliwość przeprowadzenia ukwaszania mleka na zimno. Dzięki temu można odpowiednio ukwasić mleko przy zastosowaniu podpuszczki.

Czas trwania tego nieobowiązkowego etapu może wynosić maksymalnie 15 godzin, a temperatura procesu wynosi 10–13 °C.

Obróbka termiczna

Następujący akapit:

„Sery objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia »Bleu du Vercors-Sassenage« wytwarza się – przynajmniej częściowo – z podgrzanego mleka, którego temperatura wynosi maksymalnie 76 °C [...]”,

otrzymuje brzmienie:

„Sery objęte nazwą pochodzenia »Bleu du Vercors-Sassenage« wytwarza się z mleka surowego lub poddanego obróbce termicznej. Jeżeli obróbka jest przeprowadzana w gospodarstwie, do produkcji stosuje się wyłącznie mleko surowe”.

Zmieniono przepis dotyczący obróbki termicznej mleka: uprzednio podgrzanie przynajmniej części mleka było obowiązkowe, a po wprowadzeniu zmiany do produkcji wykorzystuje się albo mleko surowe, albo mleko poddane obróbce termicznej (zabrania się pasteryzacji mleka). Jeżeli obróbka jest przeprowadzana w gospodarstwie, do produkcji stosuje się wyłącznie mleko surowe.

Badania dotyczące mikroorganizmów w mleku i serach dowiodły bowiem, że pożądane jest zachowanie pierwotnej flory mleka, aby zapewnić lepsze warunki wzrostu mikroorganizmów odpowiedzialnych za dojrzewanie i rozwoju aromatów sera.

Ponadto zmiany technik konserwacji mleka pozwalają na rezygnację z jego podgrzewania.

Jeżeli chodzi o jednolity dokument, w pkt 3.2 dotyczącym opisu produktu dodaje się przepis dotyczący charakteru mleka, które wykorzystuje się do produkcji (mleko krowie, surowe lub poddane obróbce termicznej, ewentualnie częściowo odtłuszczone):

„Wytwarza się go z surowego lub poddanego obróbce termicznej mleka krowiego, które może być ewentualnie częściowo odtłuszczone”.

Uzupełniono również pkt 3.3 dotyczący wykorzystywanych surowców:

„Do produkcji używa się mleka krowiego – surowego lub poddanego obróbce termicznej – nie stosując procesów mających na celu zwiększenie lub zmniejszenie zawartości białka lub tłuszczu w tym mleku, z wyjątkiem ewentualnego odtłuszczenia”.

Ukwaszanie na ciepło

Następujący akapit:

„Sery objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia »Bleu du Vercors-Sassenage« wytwarza się z mleka [...] zaszczepionego grzybem *Penicillium roqueforti*”.

otrzymuje brzmienie:

„W temperaturze ukwaszania (maksymalnie 40 °C) dodaje się bakterie – głównie termofilne i *Penicillium roqueforti* (w celu uzyskania niebieskiej pleśni”.

Aby lepiej odzwierciedlić praktyki, uszczegółowiono informacje dotyczące tego etapu, ponieważ jest on niezbędny do uzyskania plamek pleśni w masie sera.

Zaprawianie mleka podpuszczką

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„W przypadku odbioru mleka dodanie podpuszczki następuje maksymalnie w ciągu 48 godzin po przywozie mleka na miejsce obróbki”.

Aby zapewnić optymalne warunki podczas dodawania podpuszczki, ustalono maksymalny okres 48 godzin od przywozu mleka do dodania podpuszczki, jeżeli przeprowadza się odbiór mleka.

Akapit:

„Skrzep miesza się i układa w formach w kilku warstwach, bez prasowania. Sery soli się w oddzielnych formach. Proces solenia nie powinien przekroczyć trzech dni”.

otrzymuje brzmienie:

„Krojenie skrzepu

Skrzep kroi się, aby uzyskać ziarna o wielkości od orzecha laskowego do orzecha włoskiego.

Mieszanie

Skrzep jest mieszany.

Proces mieszania wykonuje się z przerwami, które umożliwiają powleczenie ziaren (fr. *coiffage*).

Formowanie i odsączenie

Skrzep zostaje przeniesiony na ściereczkę lub matę w celu pozbycia się nadmiaru serwatki (tzw. odsączenie serwatki).

Ser wkłada się do walcowatych foremek bez dna o średnicy 28 cm. Masę rozprowadza się warstwami, które kładzie się kolejno na sobie bez prasowania.

Podczas odsączenia ser należy odwrócić minimum cztery razy.

Solenie

Sery soli się w oddzielnych formach z dnem (tzw. *saloir*) suchą solą, posypując nią co najmniej raz każdą stronę sera, w pomieszczeniu o umiarkowanej temperaturze (16–22 °C).

Proces solenia nie powinien przekroczyć trzech dni”.

Opisano dokładnie etap krojenia skrzepu. Rozmiar ziaren skrzepu ma bowiem wpływ na szybkość odsączania serwatki i końcowy wygląd masy.

Uściślono również informacje na temat etapu mieszania. Powlekanie ziaren jest istotne, ponieważ ma wpływ na ostateczną teksturę sera i obecność dziurek w jego masie.

Dodano szczegółowe informacje na temat formowania i odsączania, aby odzwierciedlić stosowane praktyki.

Uzupełniono informacje na temat etapu solenia, aby w większym stopniu skodyfikować istniejące praktyki, ponieważ w obowiązującej specyfikacji produktu opis tego etapu jest dość skromny.

Następujący akapit:

„Proces dojrzewania, który przebiega przed wyjęciem z piwnicy przez co najmniej 21 dni od dnia dodania podpuszczki, pozwala na harmonijny rozwój niebieskiej pleśni”,

otrzymuje brzmienie:

„Dojrzewanie i przechowywanie

Po ewentualnym osuszeniu sery umieszcza się w dojrzewalni, gdzie temperatura wynosi 9–14 °C, a wilgotność względna wynosi powyżej 90 %.

Podczas tego etapu ser jest przewracany i nakłuwany w celu dobrego rozłożenia się niebieskiej pleśni.

Można wówczas dodać mikroorganizmy odpowiedzialne za rozwój pleśni na powierzchni sera.

Proces dojrzewania, który przebiega przed wyjęciem z piwnicy przez co najmniej 21 dni od dnia dodania podpuszczki, pozwala na harmonijny rozwój niebieskiej pleśni”.

Uszczegółowiono warunki pod względem temperatury i wilgotności, aby opisać etap dojrzewania, który ma zasadnicze znaczenie dla kształtowania się aromatów sera. Wyjaśniono również, że aby niebieska pleśń dobrze przerosła masę sera, a skórka zyskała pożądane cechy, na tym etapie należy obracać i nakłuwac ser w celu dobrego rozłożenia się niebieskiej pleśni, oraz że na tym etapie można dodać mikroorganizmy odpowiedzialne za rozwój pleśni na powierzchni sera.

Punkt „Elementy potwierdzające związek z obszarem geograficznym”

Punkt ten w całości przeredagowano w celu lepszego podkreślenia związku sera „Bleu du Vercors-Sassenage” z jego obszarem geograficznym, nie zmieniając przy tym istoty tego związku. W tekście w nowym brzmieniu szczególnie podkreślono warunki produkcji mleka, a zwłaszcza fakt, że żywienie krów oparte na zróżnicowanej roślinności górskiej pozwala uzyskać mleko odpowiednie do produkcji sera „Bleu du Vercors-Sassenage”, co wymaga szczególnych umiejętności w zakresie wytwarzania i dojrzewania.

W pierwszej części opisano „Specyfikę obszaru geograficznego”, wskazując czynniki naturalne charakteryzujące obszar geograficzny i czynniki ludzkie oraz podsumowując aspekt historyczny i zwracając uwagę na szczególne umiejętności.

W drugiej części opisano „Specyfikę produktu”, podkreślając niektóre elementy wprowadzone do opisu produktu.

Natomiast w ostatniej części wyjaśniono „Związek przyczynowy”, tj. wzajemne oddziaływanie między czynnikami naturalnymi i ludzkimi a produktem.

Cały opis związku figurujący w specyfikacji ChNP zamieszczono w pkt 5 jednolitego dokumentu.

Punkt „Szczegółowe elementy dotyczące etykietowania”

Treść tego punktu zaktualizowano, usuwając informacje dotyczące obowiązku umieszczenia krajowego oznaczenia „Appellation d'Origine Contrôlée” (kontrolowana nazwa pochodzenia) na etykietach zgodnie z przepisami prawa Unii w zakresie etykietowania produktów objętych ChNP.

Usuwa się następujący akapit:

„Określenia »produkcja wiejska« lub »ser wiejski« bądź jakiegokolwiek inne określenie, z którego wynika, że ser został wyprodukowany w gospodarstwie, mogą umieszczać na etykietach jedynie producenci wytwarzający ser w gospodarstwie”. Przyczyną tej zmiany jest fakt, że termin „wiejski” (lub jakiegokolwiek inne określenie, z którego wynika, że ser został wyprodukowany w gospodarstwie) jest obecnie zdefiniowany także w przepisach krajowych. Zmianę tę uwzględniono również w jednolitym dokumencie.

Inne

W punkcie „Właściwy organ państwa członkowskiego” zaktualizowano adres INAO.

Punkt „Odniesienia do organu kontrolnego”

Zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe oficjalnego organu kontrolnego. Punkt ten zawiera dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGC-CRF]). Dodaje się informację o tym, że nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Punkt „Wymogi krajowe”

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, usuwa się odniesienie do dekretu w sprawie nazwy „Bleu du Vercors-Sassenage” i dodaje się tabelę zawierającą najważniejsze elementy, które należy poddać kontroli, wraz z wartościami odniesienia i metodami oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BLEU DU VERCORS-SASSENAGE”

Nr UE: PDO-FR-0077-AM02 – 27.11.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bleu du Vercors-Sassenage”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Ser „Bleu du Vercors-Sassenage” jest to ser z przerostem niebieskiej pleśni, nieprasowany i niegotowany.

Wytwarza się go z surowego lub poddanego obróbce termicznej mleka krowiego, które może być ewentualnie częściowo odtuszczone. Jeżeli obróbka jest przeprowadzana w gospodarstwie, do produkcji stosuje się wyłącznie mleko surowe.

Ma kształt spłaszczonego walca o wypukłej ścianie bocznej, średnicy 27–30 cm i wysokości 7–9 cm. Jego masa wynosi 4–4,5 kg. Posiada gładką skórę pleśniową o barwie od białej do szaroniebieskiej, którą mogą przecinać żyłki barwy od pomarańczowej po kość słoniową pochodzące od drożdży lub bakterii uczestniczących w dojrzewaniu.

Masa sera „Bleu du Vercors-Sassenage” ma barwę od kości słoniowej do jasnożółtej, rozpływa się w ustach i ma jednolitą teksturę oraz jest równomiernie przerośnięta niebieską pleśnią. W całej masie występują jednakowe dziurki o powierzchni co najmniej 1 cm².

Ser ma łagodny smak niebieskiej pleśni bez przesadnej goryczy, kwasowości ani słoności. Posiada ponadto delikatny posmak orzecha laskowego i zapach podszytu.

Ser ten zawiera co najmniej 48 g tłuszczu w 100 g sera po całkowitym wysuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 52 g w 100 g sera.

Ser można sprzedawać dopiero po przeprowadzeniu dojrzewania, które trwa 21 dni, licząc od daty dodania podpuszczki.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pasze dozwolone

Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych musi składać się z paszy zielonej (zielonki skarmianej na pastwisku, siana lub kiszonki z zielonek) pochodzącej wyłącznie z obszaru geograficznego. Zabrania się stosowania jakichkolwiek innych pasz kiszonych.

W okresie dostępu do traw, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas krów mlecznych jest obowiązkowy. Jego okres nie może być krótszy niż 150 dni rocznie. Każda krowa mleczna musi mieć do dyspozycji co najmniej średnio 30 arów trwałych użytków zielonych w całym okresie wypasu.

Kiszonka z zielonek (której zawartość suchej masy wynosi co najmniej 50 %) stanowi maksymalnie 40 % surowca paszy zielonej zadawanej stadu mlecznemu w ciągu roku.

Ilość pasz uzupełniających wynosi maksymalnie 1 800 kg suchej masy na krowę mleczną rocznie, w ujęciu uśrednionym w stosunku do całkowitej liczby krów mlecznych.

W mieszankach paszowych uzupełniających dla krów mlecznych można stosować jedynie następujące surowce: ziarna zbóż, produkty zbożowe i odwodnione produkty uboczne bez dodatku sody; suszone kolby kukurydzy o zawartości suchej masy co najmniej 60 %; nasiona i produkty uboczne roślin oleistych i wysokobiałkowych; odwodnioną lucernę i esparcetę bez dodatku mocznika.

10 % pasz uzupełniających wskazanych powyżej mogą stanowić następujące surowce: odwodniona pulpa buraczana bez dodatku mocznika; serwatka pochodząca z gospodarstwa; melasa i oleje roślinne (z wyjątkiem oleju palmowego); składniki mineralne, soda oczyszczona, sól, olejki eteryczne i naturalne ekstrakty roślinne. Zabrania się stosowania mocznika.

W żywieniu stada mlecznego w gospodarstwie zabrania się stosowania roślin, produktów ubocznych i mieszanek paszowych uzupełniających z oznaczeniem GMO.

Pochodzenie paszy

Pasza zielona pochodzi wyłącznie z obszaru geograficznego.

Ilość mieszanek paszowych uzupełniających wynosi maksymalnie 1 800 kg suchej masy na krowę mleczną rocznie, co stanowi najwyżej 25 % rocznej dawki pokarmowej krów mlecznych wyrażonej w suchej masie. Pasze uzupełniające nie pochodzą w całości z obszaru geograficznego z uwagi na typowo górskie naturalne warunki występujące na tym obszarze, które istotnie ograniczają produkcję zbóż i roślin oleisto-białkowych.

Co najmniej 75 % dawki pokarmowej krów mlecznych wyrażonej w suchej masie pochodzi zatem z obszaru geograficznego.

Surowce

Do produkcji używa się mleka krowiego – surowego lub poddanego obróbce termicznej – pochodzącego od stad mlecznych, na które składają się krowy ras Montbéliarde, Abondance i Villard de Lans, nie stosując przy tym procesów mających na celu zwiększenie lub zmniejszenie zawartości białka lub tłuszczu w tym mleku, z wyjątkiem ewentualnego odtuszczenia.

Jeżeli obróbka jest przeprowadzana w gospodarstwie, do produkcji stosuje się wyłącznie mleko surowe.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie sera odbywają się na obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser „Bleu du Vercors-Sassenage” może być sprzedawany w kawałkach.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Nazwę pochodzenia „Bleu du Vercors-Sassenage” nanosi się czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji sera objętego nazwą pochodzenia „Bleu du Vercors-Sassenage” znajduje się na obszarze masywu Vercors, w 13 gminach departamentu Drôme i 13 gminach departamentu Isère:

Departament Drôme:

Gminy należące do obszaru w całości: Le Chaffal, La Chapelle-en-Vercors, Echevis, Léoncel, Ombèze, Plan-de-Baix, Saint-Agnan-en-Vercors, Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

Gminy należące do obszaru w części: Bouvante, Saint-Jean-en-Royans, Saint-Laurent-en-Royans.

Departament Isère:

Gminy należące do obszaru w całości: Autrans-Méaudre-en-Vercors, Chatelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Lans-en-Vercors, Mallevall-en-Vercors, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Villard-de-Lans.

Gminy należące do obszaru w części: Izeron, Saint-Pierre-de-Chérennes.

W przypadku gmin włączonych częściowo w urządzie gminy składa się odpowiednie mapy katastralne.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ser „Bleu du Vercors-Sassenage” jest serem wytwarzanym z mleka krowiego, którego właściwości organoleptyczne mają jednocześnie związek ze szczególnymi warunkami środowiskowymi masywu Vercors, które poprzez różnorodną roślinność porastającą użytki zielone umożliwiają uzyskanie mleka o właściwościach odpowiednich do wyrobu sera, oraz z tradycyjnymi metodami przetwórczymi stosowanymi w produkcji tego sera z przerostem niebieskiej pleśni.

Masyw Vercors położony jest na wysokości około 1 000 m n.p.m. i jest największym podalpejskim obszarem kraśowym francuskiego północnego przedgórze alpejskiego. Masyw znajduje się na zachód od Grenoble między doliną Izery, równiną Valence, doliną Drôme i doliną Drac.

Obszar geograficzny obejmuje położone wyżej części masywu Vercors, które okalają urgońskie urwiska z okresu kredy. Masyw stanowi szeroki płaskowyż o pagórkowatej rzeźbie – droga na jego tereny prowadziła przez wąwozy i dostęp był przez długi czas utrudniony, dzięki czemu masyw zachował swoją tożsamość i swój specyficzny charakter.

Krajobraz masywu Vercors ukształtowała również dawna działalność lodowców – charakteryzuje się on występowaniem długich wilgotnych dolin o łagodnych zboczach oraz cyrków lodowcowych i zamkniętych wąwozów otoczonych przez urwiska.

Na bardziej pagórkowatych terenach, na których występują formacje wapienne, gleby są dość lekkie i porastają je jedynie jasne, suche lasy lub suche murawy. Na dnach dolin i u podnóży pagórków znajdują się mniej lub bardziej gliniaste polodowcowe gleby piaszczyste i żwirowe, którym towarzyszą ily pochodzące z odwapniania urgońskich skał wapiennych. To w tych miejscach znajduje się większość łąk kośnych i pastwisk masywu Vercors.

W Vercors dominuje klimat górski, charakteryzujący się krótkimi latami, zawsze chłodnymi nocami, wczesnymi jesieniami oraz długimi, zimnymi i śnieżnymi zimami, których ostrość łagodzą jednak wpływy klimatu morskiego i śródziemnomorskiego.

Ilość opadów atmosferycznych jest znacząca: około 1 000–1 700 mm deszczu lub śniegu rocznie, przy czym opady rozłożone są dosyć równomiernie na przestrzeni całego roku.

Rolnictwo masywu Vercors jest ekstensywnym rolnictwem górskim, w którym wykorzystuje się przede wszystkim użytki zielone, a główny rodzaj produkcji stanowi chów krów mlecznych (w co drugim gospodarstwie), chów krów mamek i chów owiec, zaś uprawa zbóż jest prowadzona na niewielką skalę i służy głównie żywieniu zwierząt.

Jeżeli chodzi o czynniki ludzkie, pierwsze informacje o produkcji tego sera z przerostem niebieskiej pleśni w masywie Vercors pochodzą już z XIV wieku.

Część obszaru geograficznego położona w departamencie Isère nazywana była niegdyś „górami Sassenage”. Na przestrzeni wieków obszar ten otrzymał nazwę „Vercors”, nawiązującą do regionu Vercors w departamencie Drôme (fr. *Vercors drômois*). Powiązanie obu tych nazw geograficznych wynika zatem z ewolucji historycznej dwóch dawnych regionów, które położone były w masywie.

W XIV wieku senior Sassenage, do którego należały cztery parafie: Lans en Vercors, Villard de Lans, Méaudre i Autrans, przyjmował ten ser jako daninę i sprzedawał go w Sassenage.

To właśnie wówczas ser „Bleu du Vercors-Sassenage” zyskał uznanie poza obszarem geograficznym jego produkcji – przez wieki sprzedawano znaczne ilości tego produktu zarówno we Francji, jak i za granicą.

Ser produkowano tradycyjnie w gospodarstwach rolnych do początku XX wieku, kiedy to nastąpił spadek produkcji w gospodarstwach na rzecz mleczarni. W 1933 r. Léonard Mestrallet, dyrektor spółdzielni mleczarskiej w Villard, rozpoczął produkcję sera „Bleu du Vercors-Sassenage” zgodnie z tradycyjną recepturą. Rozwinął sposób jego produkcji i sprzedawał go w Grenoble i w Saint-Étienne. Wówczas właściciele gospodarstw rolnych ponownie rozpoczęli produkcję tego sera.

Również dzisiaj produkcja mleka i wytwarzanie z niego sera „Bleu du Vercors-Sassenage” opiera się na tradycyjnych praktykach.

Podstawą produkcji mleka jest system zadawania paszy zielonej, w którym korzysta się z bogatej roślinności masywu Vercors i w ramach którego wypas krów jest obowiązkowy, o ile pozwalają na to warunki klimatyczne. Podstawowa dawka pokarmowa dla zwierząt składa się wyłącznie z zielonki pochodzącej z obszaru geograficznego.

Pierwotnie produkcja mleka opierała się głównie na krowach miejscowej rasy Villard de Lans, która jest dobrze dostosowana do występujących na tym obszarze trudnych warunków środowiskowych. W latach 70. XX wieku rasa ta praktycznie znikła, jednak obecnie prowadzona jest hodowla zachowawcza tej rasy w celu jej reintrodukcji. W latach 50. XX wieku dołączyły do niej inne rasy dostosowane do górskich warunków klimatycznych: Montbéliarde i Abondance.

W produkcji sera „Bleu du Vercors-Sassenage” stosuje się następujące charakterystyczne techniki:

- ukwaszanie mleka na ciepło z dodaniem przede wszystkim bakterii termofilnych i *Penicillium roqueforti*, a następnie dodanie podpuszczki,
- krojenie skrzepu na ziarna o wielkości od orzecha laskowego do orzecha włoskiego,
- mieszanie ziaren z przerwami,
- umieszczenie w formie bez prasowania, solenie sera po obydwu stronach,
- na etapie dojrzewania – obracanie i nakłuwanie serów oraz ich przechowywanie w chłodnych i wilgotnych warunkach,
- dojrzewanie przez co najmniej 21 dni.

Ser „Bleu du Vercors-Sassenage” jest to ser z mleka krowiego z przerostem niebieskiej pleśni, nieprasowany i niegotowany, o kształcie spłaszczonego walca o wypukłej ścianie bocznej i średnicy 27–30 cm. Posiada gładką skórkę pleśniową. Jego masa rozpyla się w ustach i ma jednolitą teksturę oraz jest równomiernie przesońnięta niebieską pleśnią; ponadto w całej masie występują jednakowe niewielkie dziurki. Ser „Bleu du Vercors-Sassenage” ma łagodny smak niebieskiej pleśni bez przesadnej goryczy, kwasowości ani słoności oraz delikatny posmak orzecha laskowego i zapach podszytu.

U podstaw tradycyjnego chowu bydła mlecznego, który prowadzony jest w systemie ekstensywnym w oparciu o paszę zieloną, leży bogactwo naturalnych łąk, które rosną przede wszystkim na piaskach iłowo-wapiennych i na iłach pochodzących z procesu odwapniania, a także różnorodna roślinność.

Różnorodna rzeźba masywu Vercors umożliwia optymalne wykorzystanie środowiska naturalnego: wilgotne i płaskie dna dolin, które stanowią rezerwowe pastwiska dla gospodarstw; podnóża zbocz, które zabezpieczają potrzeby żywieniowe stad; strome wzgórza, na których prowadzi się wypas; wysoko położone użytki zielone, które latem funkcjonują jako pastwiska górskie. Tego rodzaju zróżnicowana górską roślinność, na której opiera się żywienie krów, nadaje specyficzny charakter mleku, a tym samym serom.

Trudności w dostępie do masywu Vercors oraz trudności w dostępie występujące na samym jego obszarze już dawno temu spowodowały ograniczenie działalności rolniczej do produkcji serów z mleka krowiego.

Rolnicy skupili się na serach średniej wielkości, które dobrze się przechowują i są dostosowane do potrzeb rolnictwa górskiego, a także do wymiany handlowej z okolicznymi regionami.

Tradycyjna produkcja tego sera, której celem jest uzyskanie przerostu niebieskiej pleśni, posiada długą historię (od XIV wieku ser ten opisywano jako „lazurowy”) i została zachowana przede wszystkim dzięki izolacji masywu.

Ser „Bleu du Vercors-Sassenage” zawdzięcza swoje cechy poszczególnym etapom produkcji:

- rozmiar ziaren skrzepu (od orzecha laskowego do orzecha włoskiego) umożliwia uzyskanie jednolitej konsystencji, która rozpływa się w ustach,
- mieszanie tych ziaren z przerwami umożliwia ich powleczenie (co zapobiega sklejanemu się ziaren), zaś umieszczenie w formie i odsączenie bez prasowania sprzyja powstawaniu dziurek w masie, w których rozwija się *Penicillium roqueforti*,
- dojrzewanie w wilgotnych i chłodnych warunkach, podczas którego przeprowadza się nakłuwanie, sprzyja harmonijnemu rozwojowi *Penicillium roqueforti*,
- dojrzewanie przez co najmniej 21 dni umożliwia ponadto wykształcenie cienkiej skórki pleśniowej i specyficznych aromatów tego sera: łagodnego aromatu niebieskiej pleśni, orzecha laskowego i podszytu.

Ser „Bleu du Vercors-Sassenage” jest zatem ściśle związany z terytorium masywu Vercors, gdzie producenci nauczyli się wykorzystywać walory środowiska, opracowując system ekstensywnego chowu zwierząt rodzaju górskiego i tradycyjne techniki produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCBleuVercorsSassenage-BO.pdf>
