

**REGLAMENTO (CE) N° 387/2009 DE LA COMISIÓN****de 12 de mayo de 2009****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Bleu du Vercors-Sassenage (DOP)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, párrafo segundo, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, y al artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Francia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Bleu du Vercors-Sassenage», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 2400/96 de la Comisión <sup>(2)</sup>, modificado por el Reglamento (CE) n° 509/2001 <sup>(3)</sup>.
- (2) El objetivo de la solicitud es modificar el pliego de condiciones, especificando las condiciones de utilización de tratamientos y aditivos en la leche y en la fabricación del «Bleu du Vercors-Sassenage». Estas prácticas garantizan el

mantenimiento de las características esenciales de la denominación.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Bleu du Vercors-Sassenage» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El resumen consolidado de los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 12 de mayo de 2009.

*Por la Comisión*Mariann FISCHER BOEL  
*Miembro de la Comisión*<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.<sup>(2)</sup> DO L 327 de 18.12.1996, p. 11.<sup>(3)</sup> DO L 76 de 16.3.2001, p. 7.

## ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Bleu du Vercors-Sassenage» se aprueban las modificaciones siguientes:

**«Método de obtención»**

El punto 5 del pliego de condiciones, en el que se describe el método de obtención del producto, se completa con las disposiciones siguientes:

«[...] La adición de cuajo debe realizarse **exclusivamente** con cuajo, a una temperatura comprendida entre 31 y 35 °C.

Además de las materias primas lácteas, los únicos ingredientes o coadyuvantes tecnológicos o aditivos autorizados en la leche, así como durante la fabricación, serán el cuajo, los cultivos inoocuos de bacterias, levaduras, mohos, el cloruro cálcico y la sal.

Está prohibida la concentración de la leche mediante la eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación.

[...] Está prohibida la conservación por mantenimiento a una temperatura negativa de las materias primas lácteas, los productos en proceso de fabricación, la cuajada y el queso fresco.

Está prohibida la conservación bajo atmósfera modificada de los quesos frescos y quesos en proceso de maduración.»

---

## ANEXO II

## RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«BLEU DU VERCORS-SASSENAGE»

N° CE: FR-PDO-0105-0077/29.03.2006

DOP (X) IGP ( )

La presente ficha resumen de los principales datos del pliego de condiciones se ofrece únicamente a título informativo.

**1. Servicio competente del estado miembro**

Nombre: Institut National de l'origine et de la qualité  
Dirección: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris  
Tel.: +33 (0)1 53 89 80 00  
Fax: +33 (0)1 53 89 80 60  
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

**2. Agrupación solicitante**

Nombre: Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors  
Dirección: Maison du Parc - 38250 LANS EN VERCORS  
Tel.: +33 (0)4 76 94 38 26  
Fax: +33 (0)4 76 94 38 39  
Correo electrónico: siver@pnr-vercors.fr  
Composición: productores/transformadores (X) otros ( )

**3. Tipo de producto**

Clase 1.3 Quesos

**4. Pliego de condiciones**

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

**4.1. Nombre**

«Bleu du Vercors-Sassenage»

**4.2. Descripción**

El «Bleu du Vercors-Sassenage» es un queso de pasta azul, sin prensar ni cocer, en forma de cilindro achatado con base convexa, con un diámetro de 27 a 30 cm, una altura de 7 a 9 cm y un peso que oscila entre los 4 y los 4,5 kg; se trata de un queso curado cuya corteza presenta una flor fina constituida por una ligera pelusa blanca similar al mohó, que puede admitir un veteado de un color del anaranjado al marfil, generado por levaduras y bacterias de maduración.

Contiene un máximo de 48 gramos de materia grasa por 100 gramos de queso tras la desecación completa y su contenido en materia seca debe ser de al menos 52 gramos por 100 gramos de queso.

**4.3. Zona geográfica**

La zona de producción de la denominación de origen controlada «Bleu du Vercors-Sassenage» está situada en el Macizo de Vercors y comprende 13 municipios del departamento de Drôme y catorce municipios del departamento de Isère.

Departamento de Drôme

Municipios de Bouvante (secciones C, D, E, L 1, K, I 1, I 2, A I), Échevis, Le Chaffal, La Chapelle-en-Vercors, Léoncel, Ombrière, Plan-de-Baix, Saint-Agnan-en-Vercors, Saint-Jean-en-Royans (sección E), Saint-Julien-en-Vercors, Saint-Laurent-en-Royans (secciones D 1 y D 2), Saint-Martin-en-Vercors, Vassieux-en-Vercors.

#### Departamento de Isère

Municipios de Autrans, Châtelus, Choranche, Corrençon-en-Vercors, Engins, Izeron (secciones F 1, F 2 y G 1, aldeas de Fressinet, Gouté, G 2, aldea de Malache), Lans-en-Vercors, Malleval, Méaudre, Presles, Rencurel, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pierre-de-Chérennes (secciones C 1, aldeas de Alevoux, Bayettes, Guillon, C 2 y D 2), Villard-de-Lans.

#### 4.4. Prueba del origen

Cada productor de leche, cada taller de transformación y cada taller de maduración rellena una «declaración de aptitud», registrada por los servicios del INAO, que permite a este último identificar a todos los operadores. Éstos deben tener a disposición del INAO los registros y cualquier documento necesario para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y los quesos.

En el marco del control de las características del producto de denominación de origen se realiza un examen analítico y organoléptico cuyo objeto es garantizar la calidad y la especificidad de los productos examinados.

Todos los quesos comercializados con el nombre de la denominación de origen controlada deben llevar una señal de identificación que permita conocer el taller de fabricación y el seguimiento del producto.

#### 4.5. Método de obtención

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos deben efectuarse en la zona geográfica delimitada.

La leche utilizada para la fabricación de la denominación de origen controlada «Bleu du Vercors-Sassenage» debe proceder exclusivamente de rebaños lecheros compuestos de vacas de las razas *montbéliard*, *abondance* y *villarde*. Los animales deben alimentarse de forraje procedente de la zona geográfica delimitada. Ha de utilizarse leche entera de vaca o, en su caso, parcialmente desnatada, procedente, a lo sumo, de los cuatro últimos ordeños. Los quesos se fabrican a partir de una leche calentada cuya temperatura no puede exceder de 76 °C, e inoculada de *Penicillium roqueforti*. La coagulación debe realizarse con cuajo a una temperatura comprendida entre 31 y 35 °C. La cuajada se remueve y moldea en varias capas, sin prensarla. Los quesos se salan en moldes individuales, no debiendo durar el saldado más de tres días. La maduración, que debe prolongarse por espacio de veintiún días, como mínimo, desde la fecha de coagulación hasta la salida de las cuevas, permite un desarrollo armonioso del producto.

#### 4.6. Vínculo

Hallamos indicios de la fabricación de este queso en el Macizo de Vercors desde el siglo XIV. En junio de 1338, una carta del barón Albert de Sassenage autorizaba a los habitantes a vender sus quesos con entera libertad. El renombre de este queso está documentado en numerosos escritos; así, por ejemplo, el Gran Diccionario Universal de Pierre Larousse, del siglo XIX, se refiere al rey Francisco I como un gran aficionado a este queso. El método tradicional de fabricación de este queso en las granjas se ha mantenido hasta principios del siglo XX. En 1933, una central lechera emprendió la fabricación del «Bleu du Vercors» de acuerdo con la receta tradicional. Más recientemente, la fabricación artesanal ha experimentado un nuevo auge.

El Macizo de Vercors es una elevación de piedra caliza claramente individualizada que domina las llanuras circundantes desde una altura de 1 000 metros. Se caracteriza por los largos y húmedos valles en artesa y por los circos y cañadas cerradas, dominadas por acantilados. El Macizo de Vercors goza de un clima de montaña caracterizado por veranos cortos, noches siempre frescas, otoños tempranos y nieve, que puede perdurar desde octubre hasta abril o mayo. Este clima puede verse suavizado por influjos oceánicos y mediterráneos. La altitud, los suelos arcillolocalizos y el clima relativamente lluvioso de influjo montaños hacen de este macizo un medio especialmente propicio para los pastizales. La anterior combinación confiere asimismo al Macizo de Vercors unas características específicas en lo que respecta, sobre todo, a la flora. La diversidad de los relieves de este entorno natural permite utilizar distintas zonas de pastoreo complementarias, que ofrecen, en cantidades, pastos de excelente calidad en los que se basa la alimentación de los rebaños y que confieren su especificidad a la leche y, por ende, al queso.

#### 4.7. Estructura de control

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

Dirección: 51, Rue d'Anjou, 75008 Paris

Tel.: +33 (0)1 53 89 80 00

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

Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

El Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen (INAO) es una institución pública de carácter administrativo, que goza de personalidad civil, bajo tutela del Ministerio de Agricultura.

El control de las condiciones de producción de los productos amparados por la denominación de origen compete al INAO.

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

Dirección: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

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

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

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de Economía, Industria y Empleo.

#### 4.8. *Etiquetado*

El etiquetado de los quesos con denominación de origen controlada «Bleu du Vercors-Sassenage» debe incluir, además del nombre de la denominación de origen controlada, la mención «appellation d'origine contrôlée».

Las indicaciones «fabrication fermière», «fromage fermier» o cualquier otra indicación análoga que denote un origen no industrial, quedarán reservadas a los productores de quesos en las explotaciones.

---