

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Bleu du Vercors-Sassenage» sono approvate le seguenti modifiche:

«Metodo di ottenimento»

Il punto 5 del disciplinare, relativo alla descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, è così completato:

«(...) Il processo di coagulazione dev'essere realizzato **esclusivamente** con l'aggiunta di caglio, a una temperatura tra i 31 ° e i 35 °C.

Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di produzione o additivi autorizzati nel latte e durante il processo di produzione sono caglio, colture batteriche innocue, lieviti, muffe, cloruro di calcio e sale.

È vietata la concentrazione del latte tramite eliminazione parziale della parte acquosa prima della coagulazione.

(...) È vietata la conservazione delle materie prime casearie, dei prodotti intermedi, della cagliata e del formaggio fresco a temperature inferiori allo zero.

È vietata la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura.»

