

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2018/C 135/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„Bleu des Causses“

ЕС №: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCE

Тел. +33 565765353
Факс +33 565765300
Електронна поща: helene.salinier@lactalis.fr

Синдикатът на ЗНП „Bleu des Causses“ (Syndicat du „Bleu des Causses“) се състои от работещи със ЗНП „Bleu des Causses“ оператори (производители, изкупвачи, преработвачи и оператори на цехове за зреене) и има законен интерес да подаде заявлението.

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Друго: контрол, връзка, инспекционни органи

4. Вид на изменението/измененията

- Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

5. Изменение/изменения

Рубрика „Описание на продукта“

Описанието на продукта е допълнено с цел по-голяма точност:

- формулировката „сирене от [...] краве мляко“ е заменена със „сирене, което се произвежда само от [...] краве мляко“ с цел да се избегне всяка неяснота;
- добавена е думата „подсирено“, която препраща към техниката на производство;
- думите „ферментирала и осолена“ се добавят с цел уточняване на характеристиките на вътрешността.

Минималната масленост на сиренето след пълно изсушаване е увеличена на 50 g мазнина на 100 g сирене след пълно изсушаване (или 50 % вместо 45 %), поради увеличаването на маслеността в състава на млякото и използването на пълномаслено мляко за производството на „Bleu des Causses“. Редовно се констатира, че съдържанието на мазнина в сиренето „Bleu des Causses“ след пълно изсушаване надвишава 50 %.

Така изречението „Bleu des Causses“ е синьо сирене, което се произвежда само от пълномаслено краве мляко, то е подсирено, с непресована, неварена, ферментирала и осолена вътрешност, с минимална масленост от 50 g на 100 g сирене след пълно изсушаване и съдържание на сухо вещество не по-малко от 53 g на 100 g сирене. „заменя изречението в действащата продуктова спецификация „синьо сирене от пълномаслено краве мляко, непресовано и неварено, с 45 % съдържание на мазнина в сухото вещество, с минимално съдържание на сухо вещество 53 грама на 100 грама сирене“.

Диаметърът на сиренето е ограничен в диапазона между минимум 19 и максимум 21 cm. Тези стойности заменят формулировката „приблизително 20 cm“ с цел по-голяма точност. Максималната височина се увеличава с два сантиметра и достига 12 cm (вместо 10) и диапазонът на теглото е леко разширен: той е определен на 2,2 до 3,3 kg вместо предишните 2,3 до 3 kg. Тези стойности отразяват по-точно действителните размери на сиренето към момента. И накрая се добавя, че сиренето е с „правилна [...] форма“, за да се избегнат свързаните с това дефекти.

Добавено е описание на вкуса, вътрешността и структурата: „Сиренето е с цвят на слонова кост, оцветяването е равномерно, вътрешността е кремообразна и фина, наблюдават се равномерно разположени синьо-зелени жилки и евентуално следи от дупчене с игли. Структурата му е кремообразна и се топи в устата. Вкусът е завършен, приятен, с характерния аромат на синя плесен, възможно е да има леко горчиви нотки, без да е прекалено пикантен или солен“. Това описание е полезно за органолептичния преглед на продукта за целите на контрола.

Добавено е изречението „Сиренето може да се ползва от наименованието за произход „Bleu des Causses“ едва от 70-ия ден след подсирването нататък“, с което се заменят изреченията „Максималният период на зреене е различен за различните производители и оператори на цехове за зреене. Той продължава между 70 и 130 дни“, фигуриращи в рубриката „Метод на производство“ на действащата продуктова спецификация. Минималният период на зреене, след който сиренето може да се ползва от ЗНП, не се променя. Уточнява се, че този период започва да тече от датата на подсирване. Максималният период на зреене от 130 дни, който е ориентиран, се заличава.

Уточнява се, че „Разфасоването на „Bleu des Causses“ е разрешено, ако това не уврежда структурата му. „Bleu des Causses“ може да се предлага на парчета след доброволно механично разфасоване.“ Предвид постоянните промени в начините на потребление на сиренето, с тази разпоредба се въвежда рамка, чиято цел е да се избегнат отклоненията, засягащи вида на разфасоването.

Рубрика „Определение на географския район“

Параграфите „Географският район обхваща региона на Causses, а именно част от департамента Aveyron и съседните департаменти Lot, Lozère, Gard и Hérault, характеризиращи се с особеностите на варовиковите плато Causses“ и „Зреенето на сиренето става в избите в Causses, намиращи се в географския район, очертан от кантоните Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), община Trèves (Gard) и община Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)“ от продуктова спецификация, както и параграфите, включени в публикуваното резюме, се заличават и се заменят със следните параграфи „Производството на млякото, както и производството, зреенето и узряването на сиренето „Bleu des Causses“ се извършват в географския район, който представлява мозайка от терени на основата на магмени, метаморфни или варовикови скали. Варовиковите плато Causses са характерна част от пейзажа в тази територия. Те са особени с това, че на места в тях се образуват естествени пещери с обособени кухни, които позволяват естествено регулиране на влагата и притока на въздух. Тези кухни се оказват особено подходящи за зреенето на „Bleu des Causses“ и се използват за тази цел от много отдавна“ и „Географският район на наименованието за произход „Bleu des Causses“ обхваща почти цялата територия на департамента Aveyron и част от департаментите Lot, Lozère, Gard и Hérault“, които са по-точни и позволяват кратко представяне на географския район, характерна част от който са варовиковите плато Causses. Очертанията на географския район не са променени.

С цел точно и недвусмислено описание на географския район общините, които го съставят, са изброени в продуктовата спецификация. Това описание се основава на по-сбитото описание, включено в публикуваното резюме. При редакторската работа беше установен пропуск в описанието на географския район в действащата продуктова спецификация. В него липсват пет общини на департамента Aveyron, които са разположени в центъра на географския район: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps и Sainte-Radegonde. Тези общини са добавени в продуктовата спецификация. Става дума за корекция на съществена грешка, която не поставя под въпрос връзката между продукта и неговия географски произход.

Рубрика „Елементи, доказващи, че продуктът произхожда от географския район“

Задължения за подаване на декларации

Вместо „декларация за годност“ е предвидена декларация за идентифициране на операторите. Идентифицирането на операторите е предварително условие за получаването на разрешение, с което се признава способността им да изпълняват изискванията на спецификацията на знака, който претендират да използват.

Освен това са предвидени предварителни декларации за липса на намерение за производство и за възобновяване на производството, които позволяват точно проследяване на операторите, желаещи временно да спрат да произвеждат наименованието за произход, и по този начин улесняват управлението на наименованието за произход, по-специално ще се отнася до контрола на производството и органолептичните прегледи.

Добавено е съдържанието на декларациите, необходими за разпознаването и проследяването на продуктите, предназначени да бъдат пуснати на пазара с наименованието за произход, както и редът и условията за тяхното подаване. Тези декларации позволяват на групата да осигури проследяването на наименованието.

Регистри

Добавен е списъкът на регистрациите, които се изискват от операторите, за да се улесни контролът на проследимостта и определените в продуктовата спецификация условия на производство.

Рубрика „Метод на производство“

Производство на мляко

Добавено е определение за млекодаино стадо. Това е „свкупността от млекодайните крави и юниците, предназначени за обновяване на стадото, в стопанството“, като се уточнява, че „млекодайните крави са дойните и сухостойните животни“ и „юниците са животните в периода между отбиването и първото раждане“. Целта на това определение е да се изясни кои животни се имат предвид при използването на понятията „млекодаино стадо“, „млекодайни крави“ и „юници“ по-нататък в спецификацията, за да се предотврати евентуално объркване и да се улесни контролът.

Тъй като в действащата спецификация не е включена разпоредба за произхода на храната на млекодайните крави, такава е добавена и тя гласи, че „поне 80 % от основната дажба на млекодайните крави, изразена в сухо вещество, произхожда от географския район, средно годишно и за всички млекодайни крави“, като целта е да се укрепи връзката с географския район. Прагът от 80 % е определен предвид климатичните характеристики на географския район на „Vleu des Causses“ (предлагаш условия за засушаване, податлив на суши).

Описан е съставът на основната дажба на млекодайните крави. Става дума за „всякакъв вид фуражи с изключение на кръстоцветни растения под формата на зелен фураж“. Кръстоцветните растения са забранени поради отрицателното им въздействие върху органолептичните характеристики на млякото (вкус на зеле).

Добавя се също така, че „извън периода на паша млекодайните крави всеки ден получават минимум по 3 kg сено на крава, изразено в сухо вещество“. Тази разпоредба се допълва от фразата „Сено означава окосена и изсушена трева със съдържание на сухо вещество не по-малко от 80 %“. Това определение е полезно за нуждите на контрола.

За млекодайните крави в период на лактация е въведено задължение за паша в продължение на най-малко 120 дни в годината, към което е добавено задължение за осигуряване на минимум 30 ара на крава за пашата, средно за целия период на паша. Добавя се също така, че „пасищата са достъпни за животните“. Целта на тези условия е да се засили делът на пашата в храненето на млекодайните крави, а оттам и да се укрепи връзката с географския район.

Въвеждат се режими на хранене за юниците и за сухостойните крави, както следва: „Юниците и сухостойните крави трябва да се намират в стопанството поне един месец преди началото на лактацията, като храненето им в този период отговаря на определените в продуктовата спецификация разпоредби за хранене на млекодайните крави в период на лактация“. Това позволява на животните да преминат период на адаптиране от поне един месец, преди млякото им да започне да се използва за производството на „Bleu des Causses“.

Въвежда се забрана за отглеждане на млекодайни крави, които нямат достъп до паша, за да се гарантира връзката с територията посредством храненето на животните.

Добавена е разпоредба, която ограничава използването на допълнителни смески и добавки до 1 800 kg сухо вещество на млекодайна крава годишно, средно за всички млекодайни крави, като целта е да се попречи тези храни да заемат прекалено голям дял в изхранването им. Освен това разрешените суровини в допълнителните смески, които се разпределят на млекодайните крави, както и разрешените добавки са включени в положителен списък, което е необходимо за по-доброто управление, гарантиране и контрол на фуражите.

Добавена е разпоредба, забраняваща ГМО в храната на животните и в културите в стопанството, с цел да се запази традиционният характер на изхранването.

Използвано мляко

Въведени са следните разпоредби: „След доенето млякото се съхранява в хладилен резервоар“ и „Съхраняването в стопанството не може да надвишава 48 часа от първото доене“. Целта на тези уточнения е да се ограничи влошаването на качеството на млякото.

Добавя се, че „Разтоварването на цистерните в неподвижни резервоари задължително се извършва в географския район на наименованието“. Тази разпоредба позволява да се гарантира проследимостта на събраното мляко и да се улесни контролът.

Тъй като в действащата спецификация няма разпоредба по този въпрос, е добавено изречението „*млякото, използвано за производството на „Bleu des Causses“, може да бъде сурово или да е преминало топлинна обработка*“. Освен това в допълнение към описанието на продукта, в което се посочва, че „Bleu des Causses“ е сирене, което се произвежда само от пълномаслено краве мляко“, се добавя, че „за производството на сиренето се използва пълномаслено мляко, което не е стандартизирано по отношение на маслеността и съдържанието на протеини и не е хомогенизирано“. Това съответства на практиките, които се прилагат от доста години при обработването на млякото за целите на производството на „Bleu des Causses“.

Производство

Въвежда се максимален период от 36 часа между получаването на млякото в преработвателния цех и подсирването, за да се предотврати влошаването на качеството на суровината.

Температурата на подсирване е леко завишена и ограничена в диапазона между минимум 31 °C и максимум 35 °C, с което е заменена формулировката „около 30 °C“ с цел по-голяма точност. Температурата на подсирване оказва голямо въздействие върху дейността на сирището и регулирането ѝ в диапазона „31 °C – 35 °C“, което съответства на обичайно срещаните стойности, е важен фактор за овладяване на производството.

Уточнява се, че подсирването трябва да се извършва „единствено със сирище“, с което се заместват изреченията „Коагулацията се предизвиква от действието на сирището“ и „Подсирването на млякото се извършва единствено със сирище“. Става дума за формална промяна, тъй като тя потвърждава традиционния метод на коагулация на млякото със сирище.

Формулировката „чиято безопасност е доказана в практиката“ се добавя след израза „безвредни бактериални култури, ферменти, плесен“, с цел уточняване на смисъла.

Етапите на нарязване и разбиване, които се извършват след коагулацията, са описани по-подробно, с което се замества изречението „Сиренината се нарязва на кубчета, след което се разбива и се оставя да почива“:

— Добавена е големината на зърната сиренина след нарязването с размер на страните между 1 и 3 cm;

— Въвежда се изискването за получаване на „изпечени“ зърна, тъй като впоследствие това е важно за образуването на отворите във вътрешността на сиренето: при формоването „изпечените“ зърна сиренина остават разделени.

— Въвежда се етап на отцеждане, който се извършва във вани и/или върху платно за оцеждане преди поставянето в калъпите. Този етап позволява част от суроватката да се отдели преди поставянето в калъпа, без да се смачкат зърната сиренина.

Изречението „Сместа сиренина — суроватка се поставя в калъп и се отцежда в продължение на 2 до 4 дни, като се обръща по няколко пъти на ден“ е заменено със следните по-подробни разпоредби:

— „Сместа сиренина — суроватка се поставя в калъп. При поставянето ѝ в калъпа тя може да бъде подложена на разбиване и смесване“. Целта на тези операции е да се възстанови разделението между зърната сиренина;

— „Поставянето в калъпа се осъществява най-малко час и половина и най-много 3 часа след подсирването“. С тази разпоредба се уточняват границите, отвъд които интервалът между подсирването и формоването вече не е оптимален за производството на „Bleu des Causses“;

— „Следва етап на спонтанно отцеждане без пресоване. Сиренето се обръща редовно до постигане на желаното отцеждане, като това се прави в помещение, в което температура варира между 15 и 22 °C, за период между 36 и 72 часа от поставянето в калъпа“. Тези по-точни разпоредби съответстват на разпространените практики на производство. Определянето на температурния диапазон и на продължителността на отцеждане е важно за овладяването на кривата на подкиселяване на „Bleu des Causses“, която има значение за подбора на флората в сиренето.

Добавя се следната разпоредба „След това поставеното в калъпи сирене се привежда в подходяща за осоляване температура, като тази фаза продължава от 15 до 30 часа и се извършва в помещение, в което температурата варира от 7 °C до 14 °C.“ Фазата на привеждане в подходяща за осоляване температура позволява постепенно понижаване на температурата на сиренето и осигурява прехода от етапа на отцеждане към етапа на осоляване.

Изречението „След като се извади от калъпа, сиренето се натрива с едра сол“ е заменено с параграфа „След като се извади от калъпа, сиренето се натрива със сол в помещение, в което температурата варира от 7 °C до 14 °C. Това се прави ръчно или механично, като солта се полага върху повърхността на два етапа: осоляване на едната повърхност и страничната стена, следвано от осоляване на другата повърхност и отново на страничната стена. Обработката в солен разтвор е забранена“. По този начин се уточняват методът и температурата на осоляване. Поради селективната си роля осоляването представлява важна стъпка за развитието на *Penicillium roqueforti* в „Bleu des Causses“. Освен това, тъй като е възможно да се използва както едра, така и фина сол, без разликата да се почувства на равнището на продукта, уточнението, че се използва „едра“ сол, отпада. Изрично се посочва забраната за обработка в солен разтвор.

Въвеждат се следните разпоредби „Между петия и дванадесетия ден от подсирването се пристъпва към продупчване в избата или в мандрата, за да се оформят каналчета, през които в сиренето прониква въздух. Периодът между продупчването на сиренето и внасянето му в избата е максимум 5 дни“, а изречението „При постъпването му в избата сиренето се продупчва, за да се оформят каналчета, през които в него ще прониква въздух“ е премахнато. Тези изменения позволяват:

— от една страна, да се определи по-точно моментът на продупчването, тъй като последното невинаги се осъществява при внасянето на сиренето в избата: това може да се случи и в мандрата;

— от друга страна, да се определи интервалът между подсирването и продупчването, за да може по-добре да се опише процесът на производство на продукта;

— и накрая, да се определи максималният период между продупчването на сиренето и внасянето му в избата. Тъй като продупчването позволява на кислорода да проникне във вътрешността, е важно сиренето да бъде поставено в избата в рамките на 5 дни или по-малко, за да може развитието на *Penicillium roqueforti* да стане при оптимални условия.

Зреене и узряване

Тъй като операцията по отстраняване на солта от повърхността на сиренето преди изпращането му в избата невинаги е необходима, се добавя, че тази стъпка е „избирателна“.

Формулировката „естествени изби за зреене, разположени в определения район“ се заменя с думите „естествени изби във варовиковите плата Causses, през които по естествен начин преминават хладни и влажни въздушни течения, навлизайки през естествени варовикови кухини, наречени „fleurines“, като целта е подробно да се опишат естествените изби с акцент върху специфичната система за проникване на въздуха през естествените кухини, наречени „fleurines“. Позоваването на определения район, в който са разположени избите, се заличава, тъй като стъпките, които се извършват в географския район, вече са уточнени в глава „Определение на географския район“.

Разпоредбата, в която се уточнява, че сиренето се реди в ниши, се заличава, тъй като може да съществуват различни начини за разполагане на сиренето в избата, без това да оказва въздействие върху продукта.

Изречението „След това сиренето се подлага на аеробно зреене в продължение на десетина дни при температура между 8 и 13 °C в зависимост от сезона“ е заменено с изречението „За да може *Penicillium roqueforti* да се развие добре, сиренето зрее аеробно в тези естествени изби, без да се покрива, като това продължава поне 12 дни след внасянето му в избата“:

- по този начин се уточнява, че докато зрее в естествената изба, сиренето не се покрива, т.е. то се държи без опаковка, което е важно за развитието на *Penicillium roqueforti*;
- недостатъчно точната формулировка „десетина дни“ се заменя с определянето на период от поне 12 дни след внасянето му в избата. Тази продължителност съответства на практиката през горещия период (в студения период срокът на зреене в естествена изба е по-дълъг);
- разпоредбата, в която се уточнява, че температурата в естествената изба трябва да е между 8 и 13 °C, се заличава. Този температурен параметър не може да бъде стандартизиран, тъй като зависи от проветрението, което се осъществява по естествен път през кухините и което е различно в зависимост от климатичните условия на външната среда.

Изречението „След това то преминава през почистване на „епидермиса“ и се поставя в отделна опаковка, преди да се разположи в студено помещение, където зреенето се извършва анаеробно“ се заменя с изречението „След това сиренето се поставя в индивидуална, неутрална и временна опаковка (операцията се нарича „запечатване“), преди да се разположи в хладилно помещение, за да премине фаза на анаеробно узряване“. Температурата в това помещение не може да е по-ниска от – 4 °C и по-висока от +4 °C“:

- тъй като операцията по почистване на епидермиса преди опаковането може да не се извършва систематично, понеже не оказва въздействие върху характеристиките на сиренето, разпоредбата „то преминава през почистване на „епидермиса“ се заличава;
- понятието „отделна опаковка“ се заменя с по-точно описание на опаковката, която е индивидуална, неутрална (т.е. без надписи, различни от тези, които са необходими за целите на проследимостта) и временна, като тази операция се нарича „запечатване“;
- фазата на „зреене в студено помещение“ отсега нататък се определя с по-точния от техническа гледна точка термин „узряване в хладилно помещение“, което се извършва анаеробно;
- Уточнява се температурният диапазон в тази фаза на узряване (от –4 °C до +4 °C), за да се определят по-добре условията на производство на „Bleu des Causses“.

Добавя се, че „сиренето не може да напуска помещението за узряване преди 70-ия ден, нито да остане там повече от 190 дни след подсирването“. Това изречение заменя изречението „Максималният период на зреене е различен за различните производители и оператори на цехове за зреене. Той продължава между 70 и 130 дни“, което е по-неточно. Максималният период на зреене от 130 дни се заличава. Вместо това спазването на органолептичните характеристики на продукта се гарантира чрез определяне на максимален период на престой в хладилно помещение от 190 дни след подсирването.

Забраната за консервацията в модифицирана атмосфера на пряното сирене и на сирената в процес на зреене се разширява до сиренето в процес на узряване, тъй като консервацията в модифицирана атмосфера не е съвместима с процеса на узряване.

Изречението „При изваждането му сиренето се поставя в „помещение за почивка“ в продължение на 4 до 6 дни. След това повърхността му се почиства и то се класира в съответствие с критериите за тегло, големина, качество“ се заличава. Етапът на поставяне в помещение за почивка (помещение, в което сиренето се съхранява след изваждането му от помещението за узряване и преди да бъде опаковано), етапът на почистване на повърхността и етапът на класиране в съответствие с критериите за тегло, големина и качество може да не се практикуват систематично в зависимост от потребностите на мандрата, без това да оказва въздействие върху специфичните характеристики на продукта.

Рубрика „Етикетирание“

Задължението за поставяне на логото на „INAO“ се заличава и се въвежда задължението за поставяне на символа за ЗНП на Европейския съюз.

С цел да се уточнят означенията, които могат да бъдат поставяни в непосредствена близост до наименованието, се добавя следното изречение: „Независимо от задължителните означения, приложими за всички сирена, използването на каквото и да е определение в непосредствена близост до името на наименованието за произход, се забранява в етикетите, рекламата, фактурите или търговските документи, с изключение на специалните търговски или фабрични марки и означението „узряло в естествени изби“. Става дума по-специално да се предвиди възможността да се посочи, че зрението става в естествени изби, което е една от специфичните характеристики на „Bleu des Causses“.

Друго

В подрубиката „Контрол на продуктите“ се добавя, че аналитичните и органолептичните прегледи на продукта „се извършват върху извадка от сирена, зрели в продължение на най-малко 70 дни след подсирването, в съответствие с процедурите, описани в плана за контрол“. Тази информация се използва в плана за контрол на наименованието за произход, изготвен от даден инспекционен орган.

Рубриката „Елементи, доказващи връзката с географския район“ е преформулирана и разделена на три части, за да се изтъкнат по-добре различните елементи, съставляващи връзката с географския район. В частта „Специфична характеристика на географския район“ отново се изброяват природните фактори, като се изтъква по-специално ерозията на варовиковите плата Causses, която е причина за образуването на пещерите и кухините, както и човешките фактори, като се прави обобщение на историческия елемент и се подчертават специфичните знания и умения на производителите на „Bleu des Causses“ (сред които адаптиране на говедовъдните практики към особеностите на територията, производство на пълномаслено мляко, разбиване на зърната сиренина в производствени вани, отцеждане без пресоване, продупчване, зреене в естествени изби, анаеробно узряване). Частта „Специфични характеристики на продукта“ е актуализирана, като са добавени включените в описанието на продукта елементи. И накрая, в частта „Причинно-следствена връзка“ се обясняват взаимодействията между природните и човешките фактори и продукта.

В рубриката „Информация относно инспекционния орган“ е извършена промяна на наименованието и данните за контакт на официалните инспекционни органи.

И накрая е добавена таблица, в която са посочени основните подлежащи на контрол аспекти и методът за оценка, в съответствие с действащата национална нормативна уредба.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„BLEU DES CAUSSES“

ЕС №: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования**

„Bleu des Causses“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Bleu des Causses“ е синьо сирене, което се произвежда само от пълномаслено краве мляко, то е подсирено, с непресована, неварена, ферментирала и осолена вътрешност, с минимална масленост от 50 g на 100 g сирене след пълно изсушаване и съдържание на сухо вещество не по-малко от 53 g на 100 g сирене.

Има плоска и правилна цилиндрична форма с диаметър от 19 до 21 cm, височина между 8 и 12 cm и тегло от 2,2 до 3,3 kg.

Повърхността на сиренето е чиста, без прекомерен слой от специфични микроорганизми и без петна.

Сиренето е с цята на слонова кост, оцветяването е равномерно, вътрешността е кремообразна и фина, наблюдават се равномерно разположени синьо-зелени жилки и евентуално следи от дупчене с игли. Структурата му е кремообразна и се топи в устата.

Вкусът е завършен, приятен, с характерния аромат на синя плесен, възможно е да има леко горчиви нотки, без да е прекалено пикантен или солен.

Сиренето може да се ползва от наименованието за произход „Bleu des Causses“ едва от 70-ия ден след подсирването нататък.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

Поне 80 % от основната дажба на млекодайнните крави, изразена в сухо вещество, произхожда от географския район, средно годишно и за всички млекодаинни крави.

Основната дажба на млекодайнните крави обхваща всякакъв вид фуражи с изключение на кръстоцветните растения под формата на зелен фураж.

Извън периода на паша млекодайнните крави всеки ден получават минимум по 3 kg сено на крава, изразено в сухо вещество. Сено означава окосена и изсушена трева със съдържание на сухо вещество не по-малко от 80 %.

При наличност на трева и веднага щом метеорологичните условия го позволят, пашата за млекодайнните крави в период на лактация става задължителна. Във всеки случай продължителността на пашата не може да е под 120 дни годишно.

Дажбата от допълнителни смески и добавки за млекодайнните крави се ограничава до 1 800 kg сухо вещество на млекодайна крава годишно, средно за всички млекодаинни крави.

Следователно от тези разпоредби е видно, че най-малко 56 % от сухото вещество в обща годишна хранителна дажба на млекодайнните крави се произвеждат в географския район. Не е задължително всички храни, включително допълнителните смески, да произхождат от географския район, тъй като подходящите за отглеждане почви са малко, а климатичните условия с изложени на валежи възвишения и сухи варовикови плата ограничават тяхното производство.

В състава на допълнителните смески и добавките, които се разпределят на млекодайнните крави, могат да влизат само суровини и добавки, включени в позитивен списък.

Животните трябва да се хранят единствено с растения, странични продукти и допълнителни смески, получени от продукти, които не са генетично модифицирани. Забранява се засаждането на генетично модифицирани култури на цялата територия на дадено стопанство, в което се добива мляко, предназначено за производството на наименованието за произход „Bleu des Causses“. Тази забрана обхваща всички растителни видове, които могат да се използват за храна на животните в стопанството, както и отглеждането на видове, които може да ги замърсят.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Производството на млякото, както и производството, зреенето и узряването на сиренето се извършват в географския район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Разфасоването на „Bleu des Causses“ е разрешено, ако това не уврежда структурата му. „Bleu des Causses“ може да се предлага на парчета след доброволно механично разфасоване.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Етикетът на всяко сирене съдържа името на защитеното наименование „Bleu des Causses“, изписано с букви, чийто размер е равен най-малко на две трети от този на най-големите букви върху етикета.

Независимо от задължителните означения, приложими за всички сирена, използването на каквото и да е определение в непосредствена близост до името на наименованието за произход, се забранява в етикетите, рекламата, фактурите или търговските документи, с изключение на специалните търговски или фабрични марки и означението „узряло в естествени изби“.

4. Кратко определение на географския район

Географският район на „Bleu des Causses“ представлява мозайка от терени на основата на магмени, метаморфни или варовикови скали. Варовиковите плата Causses са характерна част от пейзажа в тази територия. Те са особени с това, че на места в тях се образуват естествени пещери с обособени кухини, които позволяват естествено регулиране на влагата и притока на въздух. Тези кухини се оказват особено подходящи за зрението на „Bleu des Causses“, което се осъществява в тях от дълги години насам.

Географският район на наименованието за произход „Bleu des Causses“ обхваща почти цялата територия на департамента Aveyron и част от департаментите Lot, Lozère, Gard и Hérault. Той се простира върху следните територии:

Департамент Aveyron

Кантони Aveyron et Tarn, Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Enne et Alzou, Lot et Dourdou, Lot et Montbazinois, Lot et Palanges, Lot et Truyère, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézérou, Raspes et Lévérou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvois и Villefranchois.

Общини Campouriez, Cassuéjous, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpreyroux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulagès-Bonneval.

Департамент Gard

Община Trèves.

Департамент Hérault

Община Régairolles-de-l'Escalette.

Департамент Lot

Кантони Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy.

Общини Boissières, Le Boulvé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Cœur-de-Causse, Corn, Crayssac, Duravel, Durbans, Espère, Flaujac-Gare, Floressas, Francoulès, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Grézels, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechmont, Montamél, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjous, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l'Évêque, Reilhac, Reilhaguet, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Denis-Catus, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Projet, Saux, Séniergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Touzac, Ussel, Uzech, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

Департамент Lozère

Кантони La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher.

Общини, обхванати изцяло: Allenc, Antrenas, Aumont-Aubrac, Badaroux, Les Bessons, Brenoux, Le Buisson, Chadenet, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Hures-la-Parade, Ispagnac, Javols, Julianges, Lanuéjols, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montbrun, Les Monts-Verts, Paulhac-en-Margeride, Quézac, Recoules-de-Fumas, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Léger-de-Peyre, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Hélène, Vebron.

Общини, обхванати частично: Cans-et-Cévennes (само за територията на делегирана община Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (само за територията на делегирана община Florac).

5. Връзка с географския район

Географският район на наименованието за произход „Bleu des Causses“ е част от югоизточния край на Централния масив. Границите му се определят от разположените на север, изток и юг от него планински масиви: Monts d'Aubrac на север, Margeride и Cévennes на изток и Monts de Lacaune на юг. Западната граница се очертава от източния край на Аквитанския басейн. Релефът в географския район е предимно среднопланински, като с приближаването до Аквитанския басейн постепенно се изравнява. Това внася известно разнообразие в пейзажите, които предлага районът и които се характеризират по-специално с поредицата високи скалисти варовикови плата, наречени Causses.

Ерозията, която е предимно водна, е причина за образуването на карстови кухини. В тези големи изкопи във варовиковия подпочвен слой на платата Causses има множество кухини, или пукнатини, през които минават студени и влажни въздушни течения. Въздухът, който навлиза отвън и прониква в подпочвения слой през многобройните пукнатини по повърхността, се насища с влага и се охлажда при контакта с влажните стени на скалите или с подземните води; той се съгъстява и започва по естествен начин да се стича през долните отвори, т.е. през кухините на пещерите. Колкото по-сух и горещ е идващият отвън въздух, толкова по-активно става това движение, като температурата в пещерата се понижава.

Климатът се оформя преди всичко като резултат от океанските и средиземноморските влияния. Влиянието на характерния за Централния масив планински климат се усеща в северния край на географския район, както и по върховете. Релефът, който понякога е доста разнообразен, и изложението на ветровете са причина за контраста между изложенията на по-интензивни валежи възвишения и по-сухите варовикови плата. Слънцегреенето в целия географски район е обилно и обикновено надхвърля 2 000 часа годишно. Млекодобивните стопанства като цяло са разположени в по-ниските и сухи части, където терените са варовикови, но също така и върху голяма част от терените на основната скала, които са мергелно-варовикови и пясъчни, като така се създават условия за отглеждане на трева и царевича.

Производството на „Bleu des Causses“ открай време се осъществява в района на варовиковите плата Causses, който обхваща департамента Aveyron и съседните му департаменти. Производството на „Bleu des Causses“ се разви по-специално след приемането на Закона от 26 юли 1925 г., с който се забрани производството и зреенето на сирене от мляко, различно от овче (и по-специално на такова от краве мляко), на територията на община Рокфор. Този елемент насърчи изграждането на сектор за производство на синьо сирене от краве мляко в географския район. Наречено първоначално „Bleu de l'Aveyron“, това сирене бе определено с постановление през 1945 г. То получи правото да се ползва от контролираното наименование за произход „Bleu des Causses“ с постановление от 21 май 1979 г.

В една област, в която овцете преобладават, отглеждането на едър рогат добитък се е съхранило, благодарение на пригодени към терените и климата в географския район фуражни култури, които позволяват да се осигурят 80 % от основната дажба на млекодайнните крави.

Днес в производството на „Bleu des Causses“ са вложени специфични знания и умения. Млякото, което се използва, е пълномаслено и нехомогенизирано. След нарязването зърната на сиренината се разбиват в производствени вани, за да се изпекат, т.е. да се обвият с тънък слой, който предотвратява слепването им по време на формоването. След като се излее в калъпи, сиренето се отцежда спонтанно без пресоване, при което зърната остават разделени едно от друго. При пробиването, извършвано с помощта на набор от игли преди етапа на зреене в естествена изба, се оформят каналчета, през които във вътрешността на сиренето прониква кислород.

След това то зрее в естествени влажни изби, в които въздухът прониква през обособени естествени кухини, създавайки условия за развитието на *Penicillium roqueforti*. Когато плесента се развие добре, се пристъпва към „запечатване“ на сиренето, т.е. поставянето му в индивидуални опаковки, за да се позволи анаеробното му узряване.

„Bleu des Causses“ е сирене от пълномаслено краве мляко с цвят на слонова кост, равномерно оцветяване и равномерно разположени синьо-зелени жилки. Структурата му е кремообразна и се топи в устата.

Вкусът е завършен, приятен, с характерния аромат на синя плесен, възможно е да има леко горчив акцент, без да е прекалено пикантен или солен.

Признаването на „Bleu des Causses“ — произведено от краве мляко синьо сирене — е резултат от дейността на организирана общност от хора, желаещи да насърчат производството на краве мляко в една област, в която се отглеждат предимно овце, поради строгите правила, регулиращи производството на синьото сирене „Roquefort“ от овче мляко.

В производството на „Bleu des Causses“ са вложени знания и умения, които са се развили в географския район и позволяват получаването на сирене, чиято вътрешност е с цвят на слонова кост и равномерно разположени жилки. Използването на пълномаслено и нехомогенизирано мляко допринася за оцветяването на вътрешността. Благодарение на изпичането на зърната на сиренината в производствени вани, спонтанното отцеждане без пресоване и продулчането във вътрешността на сиренето се оформят отвори, в които в периода на зреене се развива *Penicillium roqueforti* и по този начин се получават равномерно разположени жилки.

Зреенето на „Bleu des Causses“ е тясно свързано с географския район на варовиковите плата Causses, в които са разположени пещери с естествени кухини, чието възникване е свързано с геоложкото образуване на почвата. Благодарение на кухините, които са се формирали по естествен начин с течение на времето в характерната за Causses варовикова почва, между повърхността на платата и подземните пещери се оформят течения, които пренасят хладен и влажен въздух. Тези течения допринасят за създаването на благоприятна среда за развитието на *Penicillium roqueforti* във вътрешността на сиренето. Тази плесен е причина за появата на синьо-зелените жилки на „Bleu des Causses“.

Анаеробното узряване, което настъпва след зреенето в естествената изба, забавя развитието на *Penicillium roqueforti*, като същевременно позволява на ензимите да продължат своето действие (протеолиза и липолиза). През тази фаза сиренето придобива своята кремообразна, топяща се в устата структура, характерния си аромат на синя плесен и губи своята горчивина, за да я замени със завършен, приятен вкус.

Така основните органолептични характеристики на „Bleu des Causses“ се дължат до голяма степен на действието на плесента *Penicillium roqueforti* по време на зреенето в естествени изби и узряването.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement
