

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2018/C 135/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

**Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

»BLEU DES CAUSSES«

EU-nr.: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

BOB ( X ) BGB ( )

**1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Syndicat du Bleu des Causses  
BP 9 12004 Rodez Cedex  
FRANKRIG

Tlf. +33 565765353  
Fax +33 565765300  
E-mail: helene.salinier@lactalis.fr

Sammenslutningen Syndicat du »Bleu des Causses« består af erhvervsdrivende i sektoren for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu des Causses« (producenter, mælkecentraler, forarbejdningsvirksomheder og lagringsvirksomheder) og har dermed en legitim interesse i ansøgningen.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

**3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet: kontrol, tilknytning, kontrolorganer

**4. Type ændring**

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1

## 5. Ændring(er)

### Afsnittet »Beskrivelse af produktet«

Af klarhedshensyn suppleres beskrivelsen af produktet:

- Ordene »fremstillet af fuldfed komælk« erstattes af ordene »fremstillet udelukkende af fuldfed komælk« for at undgå enhver tvetydighed.
- Ordene »tilsat løbe« tilføjes med henvisning til fremstillingsteknikken.
- Ordene »gæret og saltet« tilføjes for at beskrive ostemassen.

Ostens minimumsindhold af fedtstof efter fuldstændig tørring øges til 50 g fedtstof pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring (dvs. 50 %) i stedet for 45 %, da mælken indeholder mere fedtstof, og da »Bleu des Causses« fremstilles af sødmælk. Det har således regelmæssigt kunnet konstateres, at ostene »Bleu des Causses« har et fedtindhold efter fuldstændig tørring på over 50 %.

Dermed erstatter sætningen »»Bleu des Causses« er en blåskimmelost fremstillet udelukkende af fuldfed komælk, som er tilsat løbe, gæret og saltet, ikke kogt, ikke presset, som indeholder mindst 50 g fedtstof pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring, og hvis tørstofindhold skal være på mindst 53 g pr. 100 g ost.« sætningen i den gældende varespecifikation »»Bleu des Causses« er en blåskimmelost fremstillet af fuldfed komælk, ikke kogt, ikke presset med 45 % fedtstof i tørstoffet og med et tørstofindhold på mindst 53 g pr. 100 g ost«.

Osten har en diameter på mindst 19 cm og højst 21 cm. Disse værdier erstatter udtrykket »ca. 20 cm« for at skabe større klarhed. Ostens maksimale højde hæves med 2 cm til 12 cm (i stedet for 10), og vægtintervallet øges en anelse: Det fastsættes til 2,2 til 3,3 kg i stedet for 2,3 til 3 kg. Disse værdier afspejler bedre ostenes reelle nuværende dimensioner. Endelig tilføjes det, at ostens form er »regelmæssig« for at undgå oste med en uregelmæssig form.

Der tilføjes en beskrivelse af ostens smag og tekstur samt af ostemassen: »Ostemassen har en ensartet elfenbenshvid farve. Den er blød og fin med regelmæssigt fordelt blågrøn skimmel og kan have huller efter nåle. Dens tekstur er blød og smeltende. Smagen er ren og delikat med karakteristiske aromaer af blåskimmel. Den kan være en anelse bitter, men uden at være for skarp eller salt«. Denne beskrivelse er relevant i forbindelse med den organoleptiske undersøgelse af produktet.

Sætningen »Osten kan først opnå oprindelsesbetegnelsen »Bleu des Causses« 70 dage efter løbetilsætning« tilføjes og erstatter passagen »Den samlede lagringstid varierer alt efter fabrikanterne og lagringsvirksomhederne. Den er på mellem 70 og 130 dage«, som står under afsnittet »Fremstillingsmetode« i den gældende varespecifikation. Det tidsrum, der mindst skal gå, før osten kan opnå BOB'en, er uændret. Det ligger nu fast, at denne periode begynder at løbe fra datoen for løbetilsætning. Den maksimale lagringstid på 130 dage, som var vejledende, slettes.

Det fastsættes, at »Udskæring af »Bleu des Causses« er tilladt, hvis dette ikke ødelægger ostens tekstur. »Bleu des Causses« kan præsenteres i bevidst mekanisk udskårne stykker«. I lyset af den løbende udvikling af forbrugsmønstret for disse oste fastlægges denne bestemmelse en ramme, som skal forhindre afvigelse med hensyn til udskæringer.

### Afsnittet »Afgrensning af det geografiske område«

Afsnittene »Produktionsområdet dækker Les Causses-regionen, dvs. en del af departementet Aveyron og de tilstødende departementer Lot, Lozère, Gard og Hérault, som har tilsvarende kalkplateauer« og »Osten modnes i huler i Les Causses i det geografiske område, der omfatter kantonerne Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron) og kommunerne Trèves (Gard) og Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)« i varespecifikationen og afsnittene vedrørende det offentliggjorte resumé slettes og erstattes af afsnittene »Mælkeproduktionen og »Bleu des Causses« ostens fremstilling, lagring og modning finder sted i det geografiske område, der består af en mosaik af jordtyper, som stammer fra magmabjergarter, metamorfe bjergarter og kalkholdige bjergarter. Kalkplateauerne er karakteristiske for landskabet i området. De har det særpræg, at der har dannet sig naturlige huler med sprækker, som gør det muligt naturligt at regulere fugtigheden og luftgennemstrømningen i hulerne. Disse huler har længe været brugt til lagring af »Bleu des Causses« og har vist sig at være særdeles velegnede hertil« og »Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Bleu des Causses« dækker næsten hele departementet Aveyron og en del af departementerne Lot, Lozère, Gard og Hérault«, som er mere nøjagtige og giver en kort beskrivelse af det geografiske område, i hvilket kalkplateauerne indgår som et karakteristisk element. Det geografiske områdes ydre grænser er uændrede.

For at beskrive det geografiske område nøjagtigt og utvetydigt indeholder varespecifikationen en liste over de kommuner, der indgår i området. Denne beskrivelse gentager den kortere beskrivelse i det offentliggjorte resumé. Dette redaktionelle arbejde har blotlagt en forglemmelse i beskrivelsen af det geografiske område i den gældende varespecifikation. Der mangler fem kommuner i departementet Aveyron, som ligger i det geografiske område: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps og Sainte-Radegonde. Disse kommuner tilføjes i den nye varespecifikation. Der er tale om rettelse af en materiel fejl, som ikke har nogen indflydelse på forbindelsen mellem produktet og dets geografiske oprindelse.

### **Afsnittet »Bevis for varens oprindelse i det geografiske område«**

#### *Erklæringsforpligtelser*

Der indføres en identifikationserklæring for de erhvervsdrivende i stedet for egnethedserklæringen. De erhvervsdrivendes identificering er en forudsætning for deres godkendelse, hvorved deres egnethed til at opfylde kravene i varespecifikationen for det tegn, de ønsker at bruge, anerkendes.

Der tilføjes ligeledes forhåndserklæringer om ikkeproduktion og genoptagelse af produktion, som gør det muligt i højere grad at følge op på de erhvervsdrivende, der ønsker at trække sig midlertidigt tilbage fra oprindelsesbetegnelsen, hvilket gør det lettere at administrere oprindelsesbetegnelsen, navnlig med hensyn til produktionskontrol og organoleptiske undersøgelser.

Indholdet i og betingelserne for fremsendelse af de erklæringer, der er nødvendige for at kende og følge op på de produkter, som ønskes solgt under oprindelsesbetegnelsen, tilføjes. Erklæringerne giver sammenslutningen mulighed for at følge op på betegnelsen.

#### *Registre*

Listen over registreringer, som de erhvervsdrivende skal foretage, tilføjes for at lette sporbarhedskontrollen og kontrollen af de produktionsbetingelser, der er fastlagt i varespecifikationen.

### **Afsnittet »Fremstillingsmetode«**

#### *Mælkeproduktion*

Der tilføjes en definition på malkekvægsbesætning. Det drejer sig om »alle malkekøer og kvier til fornyelse af besætningen, der befinder sig på bedriften«, idet det understreges, at »malkekøer er lakterende køer og goldkøer«, og »kvier er dyr i stadiet mellem fravæning og deres første kælvning«. Formålet med denne definition er at præcisere, hvilke dyr der henvises til med betegnelserne »malkekvægsbesætning«, »malkekøer« og »kvier« i varespecifikationen, for at undgå eventuel uklarhed og lette kontrolarbejdet.

Da den gældende varespecifikation ikke indeholder nogen bestemmelse om oprindelsen på malkekøernes foder, tilføjes en bestemmelse om, at »mindst 80 % af malkekøernes grundfoder, udtrykt i tørstof, i gennemsnit og på årsbasis for den samlede besætning stammer fra det geografiske område« for at styrke tilknytningen til det geografiske område. Denne tærskel på 80 % fastlægges ud fra vejrforholdene i det geografiske område for »Bleu des Causes« (udtørret, ofte udsat for tørke).

Der tilføjes en beskrivelse af sammensætningen af malkekøernes grundfoder. Det drejer sig om »alle fodermidler, med undtagelse af korsblomster i form af grøntfoder«. Korsblomster er forbudt som følge af deres negative indvirkning på mælkenes organoleptiske egenskaber (smag af kål).

Det tilføjes endvidere, at »uden for græsningssæsonen får malkekøerne hver dag mindst 3 kg hø pr. ko, udtrykt i tørstof«. Denne bestemmelse suppleres med sætningen »Ved hø forstås slået og tørret græs med et indhold af tørstof på mindst 80 %«. Denne definition er hensigtsmæssig i forbindelse med kontrol.

Der indføres en bestemmelse om, at lakterende malkekøer skal på græs mindst 120 dage om året, og den suppleres af en bestemmelse om, at det græsningsareal, som køerne har til rådighed, er på mindst 30 ar (3 000 m<sup>2</sup>) i gennemsnit pr. ko i græsningsperioden. Det tilføjes endvidere, at »dyrene skal have adgang til græsningsarealerne«. Formålet med disse bestemmelser er at styrke græsningens plads i malkekøernes foder og dermed styrke tilknytningen til det geografiske område.

Følgende betingelser for foder til kvier og goldkøer indføres: »Mindst en måned inden laktationsperiodens start befinder kvierne og goldkøerne sig på bedriften, og deres foder er således i overensstemmelse med bestemmelserne i varespecifikationen for så vidt angår foder til malkekøer i laktationsperioden«. Dermed får disse dyr en tilpasningsperiode på mindst en måned, inden deres mælk anvendes til fremstilling af »Bleu des Causses«.

Der indføres et forbud mod jordløs opdræt af malkekøerne for at sikre tilknytningen til området gennem dyrenes foder.

Der tilføjes en bestemmelse, hvorved mængden af tilladte fodertilskud og tilsætningsstoffer begrænses til i gennemsnit 1 800 kg tørfoder pr. ko pr. år, der udregnes på basis af den samlede besætning, for at undgå, at disse fodertilskud indtager en for stor plads i foderet. I øvrigt står de råvarer, der er tilladt i fodertilskud til malkekøer, og de tilladte tilsætningsstoffer opført på to adskilte positivlister, hvilket er nødvendigt for bedre at administrere, garantere og kontrollere foderet.

Der tilføjes en bestemmelse om forbud mod gmo'er i dyrenes foder og afgrøderne på bedriften med henblik på at fastholde foderets traditionelle karakter.

#### *Anvendt mælk*

Følgende bestemmelser tilføjes: »Efter malkning opbevares mælken i en køletank« og »Opbevaringen på gården må ikke overstige 48 timer efter den første malkning«. Dette har til formål at begrænse forringelsen af mælkekvaliteten.

Det tilføjes, at »Tømning af tankbiler over i faste tanke skal ske i oprindelsesbetegnelsens geografiske område«. Dette skal garantere den indsamlede mælks sporbarhed og lette kontrolarbejdet.

Da den gældende varespecifikation ikke indeholder nogen bestemmelser herom, suppleres den med sætningen »Den mælk, der anvendes til fremstilling af »Bleu des Causses«, kan være rå eller varmebehandlet«. Som supplement til beskrivelsen af produktet, af hvilken det fremgår, at »Bleu des Causses« er en blåskimmelost fremstillet udelukkende af fuldfed komælk«, tilføjes det, at »osten fremstilles af uhomogeniseret sødmælk, som ikke er standardiseret med hensyn til mælkefedt og mælkeprotein«. Dette stemmer overens med de fremgangsmåder, der gennem mange år er blevet anvendt til behandling af den mælk, der anvendes til fremstilling af »Bleu des Causses«.

#### *Fremstilling*

Der må højst gå 36 timer, fra mælken modtages på forarbejdningsvirksomheden, til løben tilsættes, for at undgå at ødelægge råvaren.

For at skabe større klarhed øges temperaturen ved løbetilsætning en anelse til en minimumsværdi på 31 °C og en maksimumsværdi på 35 °C i stedet for udtrykket »ca. 30 °C«. Temperaturen ved løbetilsætning har stor indflydelse på løbens aktivitet, og dens tilpasning inden for rammerne »31 °C-35 °C«, som stemmer overens med de normalt anvendte værdier, er en vigtig parameter for at kunne kontrollere fremstillingen.

Det understreges, at mælken »kun må løbes ved hjælp af løbe«, hvilket erstatter passagen »Koaguleringen sker ved hjælp af løbe« og »Løbningen må kun foretages ved hjælp af løbe«. Der er tale om en formel ændring, idet den traditionelle metode til koagulering af mælken med løbe stadig fastholdes.

For at skabe større klarhed tilføjes ordene »hvis uskadelighed påvises ved brugen« efter termerne »uskadelige bakterie-, gær- og skimmelkulturer«.

Etaperne med opskæring og omrøring af ostemassen efter koagulering beskrives mere detaljeret og erstatter sætningen »Ostemassen skæres i tern, hvorefter den omrøres og hviler«:

— Ostekornenes størrelse efter opskæring på 1-3 cm tilføjes.

— Nødvendigheden af at opnå ostekorn »med belægning« tilføjes, da dette punkt er vigtigt for den efterfølgende dannelse af huller i osten: Ostekornene »med belægning« forbliver nemlig adskilt under formningen.

- Der indføres en henvisning til en etape med afdrypning i et kar og/eller på et klæde, inden ostemassen flyttes over i formene. Denne etape gør det muligt at fjerne en del af vallen inden formning uden at knuse ostekornene.

Sætningen »Blandingen af ostemasse og valle formes og drypper af i to til fire dage og vendes flere gange om dagen« erstattes af følgende mere detaljerede bestemmelser:

- »Blandingen af ostemasse og valle formes. Den kan omrøres og blandes, når den flyttes over i formene«. Disse operationer har til formål igen at bringe ostekornene i suspension.
- »Formningen indledes mindst halvanden time og højst tre timer efter løbetilsætning«. Denne bestemmelse fastlægger de grænser, ud over hvilket intervallet mellem løbetilsætning og formning ikke længere er optimalt for fremstilling af »Bleu des Causses«.
- »Herefter følger en spontan afdrypning uden presning. Ostene vendes regelmæssigt for at opnå den ønskede afdrypning i et rum, hvor temperaturen ligger på mellem 15 og 22 °C, i mellem 36 og 72 timer at regne fra formningens indledning«. Disse mere præcise bestemmelser stemmer overens med fremstillingsmetoderne. Det er vigtigt at opstille rammer for parametrene temperatur og afdrypningsvarighed for at beherske syrningskurven for »Bleu des Causses«, som har betydning for udvælgelsen af ostens flora.

Bestemmelsen »Når ostene er kommet i forme, skal de gennem en fase til opnåelse af saltningstemperaturen, som varer mellem 15 timer og 30 timer, i et rum med en temperatur på mellem 7 °C og 14 °C«. Denne fase til opnåelse af saltningstemperaturen gør det muligt gradvist at sænke ostenes temperatur og sikre overgangen fra afdrypning til saltning.

Sætningen »Efter udtagning af formene saltes ostene med groft salt« erstattes af afsnittet »Efter udtagning af formene saltes ostene med salt i et rum med en temperatur på mellem 7 °C og 14 °C. Saltningen sker enten manuelt eller mekanisk ved påføring af salt på overfladen ad to omgange: saltning af den ene side og skorpen og derefter saltning af den anden side og igen af skorpen. Det er forbudt at lægge ostene i saltlage«. Dermed fastsættes saltningemetoden og -temperaturen. I kraft af den rolle, som saltningen spiller for udvælgelsen, er den en afgørende etape for udviklingen af *Penicillium roqueforti* i »Bleu des Causses«. Da der både kan anvendes groft salt og fint salt, uden at forskellen bemærkes i produktet, fjernes bestemmelsen om anvendelse af »groft« salt. Forbuddet mod at lægge ostene i saltlage nævnes udtrykkeligt.

Bestemmelserne »Der foretages en prikning i hulen eller osteriet mellem den femte og den 12. dag at regne fra datoen for løbetilsætning for at danne udluftningskanaler i ostene. Der må højst gå fem dage, fra ostene prikkes, til de anbringes i hulen« indføres, og sætningen »Når ostene modtages i hulen, prikkes de for at danne udluftningskanaler« fjernes. Disse ændringer gør det muligt:

- på den ene side at fastsætte tidspunktet for prikning bedre, eftersom den ikke systematisk finder sted, når ostene anbringes i hulen. Den kan også finde sted på osteriet.
- på den anden side at opstille rammer for tidsrummet mellem løbetilsætning og prikning, hvilket giver en bedre beskrivelse af fremstillingsprocessen.
- og endelig at fastsætte det maksimale tidsrum mellem ostenes prikning og det tidspunkt, hvor de anbringes i hulen. Da prikningen gør det muligt for ilten at trænge ind i ostemassen, er det vigtigt, at ostene anbringes i hulen senest efter fem dage for at give *Penicillium roqueforti* mulighed for at udvikle sig under optimale forhold.

#### Lagring og modning

Da det ikke altid er nødvendigt at fjerne saltet fra overfladen, inden ostene anbringes i hulen, tilføjes det, at denne etape er »valgfri«.

Ordene »naturlige huler til lagring af ostene, som ligger i det afgrænsede område« erstattes af ordene »naturlige huler i kalkplateauerne, som naturligt gennemstrømmes af kølig, fugtig luft via de naturlige sprækker i kalkstenene« for at bibringe en detaljeret beskrivelse af de naturlige huler og fremhæve det særlige udluftningssystem med naturlige sprækker. Henvisningen til hulernes beliggenhed i det afgrænsede område fjernes, da de etaper, der finder sted i det geografiske område, allerede fremgår af kapitlet »Afgrænsning af det geografiske område«.

Bestemmelsen om, at ostene lægges på rammer, fjernes, da ostene kan anbringes på forskellig vis i hulen, uden at dette har indvirkning på produktet.

Sætningen »Derefter gennemgår ostene en aerob modningsperiode på ca. 10 dage ved en temperatur på mellem 8 og 13 °C alt efter årstiden« erstattes af sætningen »For at sikre optimal udvikling af *Penicillium roqueforti* lagres de uindpakkede oste aerobt i de naturlige huler i mindst 12 dage at regne fra den dag, hvor ostene blev anbragt i hulerne«.

- Dermed fastsættes det, at ostene lagres uindpakkede i den naturlige hule, dvs. uden emballage, hvilket er vigtigt for udviklingen af *Penicillium roqueforti*.
- Udtrykket »ca. 10 dage«, som ikke er tilstrækkeligt præcist, erstattes af en minimumsperiode på 12 dage at regne fra den dag, hvor ostene blev anbragt i hulen. Dette stemmer overens med den fremgangsmåde, der anvendes i de varmere perioder (i de køligere perioder forlænges lagringstiden i den naturlige hule).
- Bestemmelsen om, at temperaturen i den naturlige hule skal være på mellem 8 og 13 °C, fjernes. Denne temperaturparameter kan ikke anvendes som standard, da den afhænger af den naturlige udluftning gennem sprækkerne, som varierer alt efter vejrforholdene.

Sætningen »Derefter rengøres »huden«, og ostene pakkes i en særlig emballage, inden de sættes på køl med henblik på anaerob lagring« erstattes af passagen »Derefter emballeres ostene individuelt i en neutral, midlertidig emballage (denne operation kaldes »forsegling«), inden de sættes på køl med henblik på anaerob modning. Temperaturen i kølerummet skal være på mindst -4 °C og højst +4 °C«.

- Rengøringen af huden inden emballering er ikke nødvendigvis systematisk, da den ikke har nogen indflydelse på ostenes egenskaber, og derfor slettes »rengøres »huden««.
- Begrebet »særlig emballage« erstattes af en mere nøjagtig beskrivelse af emballagen, som er individuel, neutral (dvs. uden andre påtegninger end dem, der er nødvendige for sporbarheden) og midlertidig. Denne operation kaldes »forsegling«.
- Fasen med »lagring på køl« er nu beskrevet med den mere nøjagtige tekniske term »modning på køl«, som sker under anaerobe forhold.
- Temperaturintervallet for denne modningsfase fastlægges (mellem -4 °C og +4 °C) for at sikre mere klare produktionsbetingelser for »Bleu des Causses«.

Det tilføjes, at »ostene kommer ud af modningsrummet tidligst 70 dage og senest 190 dage efter datoen for løbetilsætning«. Denne sætning erstatter sætningen »Den samlede lagringstid varierer alt efter fabrikanterne og lagringsvirksomhederne. Den er på mellem 70 og 130 dage«, som var mindre nøjagtig. Den samlede lagringstid på højst 130 dage slettes. I stedet fastsættes en periode på højst 190 dage for ostens ophold på køl at regne fra datoen for løbetilsætning, hvilket garanterer produktets organoleptiske egenskaber.

Forbuddet mod at opbevare frisk ost og ost under lagring i modificeret atmosfære udvides til oste under modning, da opbevaring i modificeret atmosfære ikke er forenelig med modningsprocessen.

Passagen »Når ostene tages ud, anbringes de i et »hvilerum« i fire til seks dage. Derefter rengøres deres overflade, og de klassificeres ud fra kriterierne vægt, format og kvalitet« slettes. De etaper, hvor ostene anbringes i et hvilerum (et rum, hvor ostene opbevares, fra de er taget ud af modningsrummet, og indtil de emballeres), rengøres på overfladen og klassificeres efter kriterierne vægt, format og kvalitet, finder ikke nødvendigvis systematisk sted. Det afhænger af behovene i osteriet og har ingen indflydelse på produktets karakteristika.

#### **Afsnittet »Mærkning«**

Kravet om påføring af »INAO«-logoet fjernes og erstattes af en forpligtelse til at påføre Den Europæiske Unions BOB-symbol.

For at understrege, hvilke oplysninger der må hæftes på denne oprindelsesbetegnelse, tilføjes følgende sætning: »Uanset de obligatoriske oplysninger, der gælder for alle oste, er anvendelsen af alle andre benævnelser hæftet direkte på betegnelsens navn forbudt på mærkningen, i reklamer, på fakturaer og i handelsdokumenter, med undtagelse af særlige varemærker og benævnelsen »lagret i naturlige huler«.« Det handler især om at give mulighed for at henvise til lagringen i naturlige huler, som er et af særprægene ved »Bleu des Causses«.

#### **Afsnittet »Andet«**

I underafsnittet om kontrol af produktet tilføjes det, at den analytiske og organoleptiske undersøgelse af produktet »foretages ved stikprøvekontrol på oste, der er mindst 70 dage gamle at regne fra datoen for løbetilsætning, i henhold til de procedurer, der fremgår af kontrolplanen«. Disse oplysninger anvendes nemlig i den kontrolplan, som et kontrolorgan udarbejder for oprindelsesbetegnelsen.

Afsnittet om elementer, der begrundet tilknytningen til det geografiske miljø, omformuleres og struktureres i tre dele for bedre at sætte fokus på de forskellige elementer, der danner grundlag for tilknytningen til det geografiske miljø. Delen om »det geografiske områdes egenart« omfatter således de naturbestemte faktorer, hvor der navnlig fokuseres på erosionen af kalkplateauerne, som har dannet huler og sprækker, og de menneskelige faktorer med en sammenfatning af det historiske aspekt, hvor den særlige viden, som producenterne af »Bleu des Causses« har oparbejdet, understreges (herunder tilpasning af kvægopdræt til området, fremstilling med sødmælk, omrøring af ostekornene i ostekarret, afdrypning uden presning, prikning, lagring i naturlige huler og anaerob modning). Delen om »produktets egenart« opdateres med de oplysninger, der er tilføjet til beskrivelsen af produktet. Endelig forklares sammenhængen mellem de naturbestemte og menneskelige faktorer og produktet under punktet »årsagssammenhæng«.

Afsnittet »Henvisninger vedrørende kontrolorganet« ajourføres med de officielle organers navn og kontaktoplysninger.

Endelig tilføjes en tabel over de vigtigste kontrolpunkter og deres evalueringsmetode i overensstemmelse med gældende national lovgivning.

#### ENHEDSDOKUMENT

#### »BLEU DES CAUSSES«

EU-nr.: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

BOB ( X ) BGB ( )

#### 1. **Betegnelse**

»Bleu des Causses«

#### 2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

#### 3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

##### 3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

##### 3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Bleu des Causses« er en blåskimmelost fremstillet udelukkende af fuldfed komælk, som er tilsat løbe, gæret og saltet, ikke kogt, ikke presset, som indeholder mindst 50 g fedtstof pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring, og hvis tørstofindhold skal være på mindst 53 g pr. 100 g ost.

Osten har form som en regelmæssig flad cylinder med en diameter på 19-21 cm, en højde på 8-12 cm og en vægt på mellem 2,2 og 3,3 kg.

Ostens overflade er ren og uden mærker og nævneværdig ostekit.

Ostemassen har en ensartet elfenbenshvid farve. Den er blød og fin med regelmæssigt fordelt blågrøn skimmel og kan have huller efter nåle. Dens tekstur er blød og smeltende.

Smagen er ren og delikat med karakteristiske aromaer af blåskimmel. Den kan være en anelse bitter, men uden at være for skarp eller salt.

Osten kan først opnå oprindelsesbetegnelsen »Bleu des Causses« 70 dage efter løbetilsætning.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Mindst 80 % af malkekøernes grundfoder, udtrykt i tørstof, i gennemsnit og på årsbasis for den samlede besætning stammer fra det geografiske område.

Malkekøernes grundfoder består af alle former for grøntfoder, med undtagelse af korsblomster i form af grøntfoder.

Uden for græsningssæsonen får malkekøerne hver dag mindst 3 kg hø pr. ko, udtrykt i tørstof. Ved hø forstås slået og tørret græs med et indhold af tørstof på mindst 80 %.

Når der er græs på græsningsarealerne, og vejrforholdene tillader det, er det obligatorisk, at lakterende malkekøer kommer på græs. Under alle omstændigheder skal dyrene på græs mindst 120 dage om året.

Mængden af tilladte fodertilskud og tilsætningsstoffer begrænses til i gennemsnit 1 800 kg tørfoder pr. ko pr. år, der udregnes på basis af den samlede besætning.

Det fremgår af ovenstående bestemmelser, at mindst 56 % af tørstoffet i malkekøernes samlede årlige grundfoder produceres i det geografiske område. Alt foderet, herunder fodertilskud, kommer ikke nødvendigvis fra det geografiske område, for der er ikke meget jord, som er egnet til dyrkning, og vejrforholdene med de regnfulde bjergrelieffer og tørre kalkplateauer begrænser jordens produktivitet.

Kun råvarer og tilsætningsstoffer, der står opført på en positivliste, er tilladt i tilskudsfoder og tilsætningsstoffer til malkekøerne.

Dyrefoderet må alene indeholde planter, biprodukter og fodertilskud, der ikke stammer fra genmodificerede produkter. Det er forbudt at dyrke genmodificerede planter på hele det areal, der tilhører en bedrift, hvorpå der produceres mælk til fremstilling af osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bleu des Causses«. Dette forbud gælder både for alle de plantesorter, som bedriftens besætning eventuelt kan fodres med, og for alle sorter, der kan kontaminere disse.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling, lagring og modning finder sted i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Udskæring af »Bleu des Causses« er tilladt, hvis dette ikke ødelægger ostens tekstur. »Bleu des Causses« kan præsenteres i bevidst mekanisk udskårne stykker.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Osten skal mærkes med navnet på oprindelsesbetegnelsen »Bleu des Causses«, skrevet med bogstaver af en størrelse på mindst to tredjedele af de største bogstaver på etiketten.

Uanset de obligatoriske oplysninger, der gælder for alle oste, er anvendelsen af alle andre benævnelser hæftet direkte på betegnelsens navn forbudt på mærkningen, i reklamer, på fakturaer og i handelsdokumenter, med undtagelse af særlige varemærker og benævnelsen »lagret i naturlige huler«.



#### 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område for »Bleu des Causses« består af en mosaik af jordtyper, som stammer fra magmabjergarter, metamorfe bjergarter og kalkholdige bjergarter. Kalkplateauerne er karakteristiske for landskabet i området. De har det særpreg, at der har dannet sig naturlige huler med sprækker, som gør det muligt naturligt at regulere fugtigheden og luftgennemstrømningen i hulerne. Disse huler har længe været brugt til lagring af »Bleu des Causses« og har vist sig at være særdeles velegnede hertil.

Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Bleu des Causses« dækker næsten hele departementet Aveyron og en del af departementerne Lot, Lozère, Gard og Hérault. Det omfatter:

##### *Departementet Aveyron*

Kantonerne 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, Villeneuvevois et Villefranchois.

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

##### *Departementet Gard*

Kommunen Trèves.

##### *Departementet Hérault*

Kommunen Pégaïrolles-de-l'Escalette.

##### *Departementet Lot*

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

Kommunerne 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.

##### *Departementet Lozère*

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

Kommuner, som tilhører området i deres helhed: 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.

Kommuner, som delvis tilhører området: Cans-et-Cévennes (området i den delegerede kommune Saint-Laurent-de-Trèves), Florac Trois Rivières (området i den delegerede kommune Florac).

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Bleu des Causses« ligger ved afslutningen af Massif central mod sydøst. De bjerge, der ligger nord, øst og syd for området, markerer dets grænser: Monts d'Aubrac mod nord, Margeride og Cévennes mod øst og Monts de Lacaune mod syd. Grænsen mod vest udgøres af den østlige afslutning af Bassin Aquitain. Det geografiske område er primært et bjergområde med mellemhøje bjerge, hvis højde tager af mod vest frem til Bassin Aquitain. Området omfatter derfor flere forskellige landskaber, som bl.a. er kendetegnet ved en række høje kalkholdige klippeplateauer kaldet Les Causses.

Erosionen, de fleste steder i form af vanderosion, har dannet karstiske huler. I disse store fordybninger i undergrunden i Les Causses findes talrige sprækker, hvorigennem der strømmer kølig, fugtig luft. Den friske luft, der trænger ned i undergrunden via disse mange sprækker i overfladen, bliver kølig og fugtig ved kontakten med de fugtige klippevægge og grundvandet. Den bliver mere tæt og vil naturligt strømme ud via de nederste åbninger, altså hulerne sprækker. Denne udstrømning går hurtigere, og temperaturen i hulen bliver lavere, jo mere tør og varm den friske luft er.

Klimaet bestemmes primært af oceaniske påvirkninger samt Middelhavets påvirkning. Også påvirkningen fra Massif Centrals bjergklima mærkes i den nordligste del af det geografiske område og på bjergtoppene. Det flere steder varierede terræn og vinden skaber kontraster mellem de mere regnfulde relieffer og de tørre kalkplateauer. Hele det geografiske område har et højt antal solskinstimer, der generelt ligger på over 2 000 timer om året. Mejeriindustrien ligger fortrinsvis i de lavtliggende, tørre områder med kalkholdig jord, hvor der dog også er en stor del grundfjeld med mergelkalk- og sandstensholdig jord, som gør det muligt at dyrke græs og majs.

»Bleu des Causses« er altid blevet fremstillet på kalkplateauerne i Les Causses-regionen, som strækker sig over departementet Aveyron og de tilgrænsende departementer. Fremstillingen af »Bleu des Causses« tog fart efter vedtagelsen af lov af 26. juli 1925, som forbød fremstilling og lagring af andre oste end oste af fåremælk (f.eks. komælk) i kommunen Roquefort. Dette fremmede den strukturerede opbygning af en sektor for blåskimmelost af komælk i det geografiske område. Osten gik i starten under betegnelsen »Bleu de l'Aveyron« og blev defineret ved dekret i 1945. Den fik den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bleu des Causses« ved dekret af 21. maj 1979.

I et område, hvor fåreholdene dominerer, er det lykkedes at bevare kvægopdrættet ved at basere sig på foderafgrøder, der er tilpasset jorden og vejrforholdene i det geografiske område, som står for 80 % af malkekøernes grundfoder.

I dag anvendes der specifik viden til fremstillingen af »Bleu des Causses«. Der anvendes uhomogeniseret sødmælk. Efter opskæring omrøres ostekornene i ostekarret for at give dem en belægning, dvs. at der dannes en tynd hinde, der forhindrer, at de klistrer sammen under formningen. Når de er kommet over i formene, afdryppes ostene spontant, uden presning, hvilket bevarer hulrummene mellem kornene. Prikningen, der foretages ved hjælp af nåle, inden ostene lagres i de naturlige huler, skaber udluftningskanaler, som giver ilten mulighed for at trænge ind i ostemassen.

Dernæst lagres ostene i en fugtig naturlig hule, som gennemstrømmes af luft via de naturlige sprækker, og her udvikles *Penicillium roqueforti*. Når skimmelkulturen har udviklet sig, »forsegles« ostene, dvs. de fyldes i lukkede, individuelle emballager, hvorefter de modnes anaerobt.

»Bleu des Causses« er en ost fremstillet af sødmælk fra køer, som har en ensartet elfenbenshvid farve, med regelmæssigt fordelt blågrøn skimmel. Dens tekstur er blød og smeltende.

Smagen er ren og delikat med karakteristiske aromaer af blåskimmel. Den kan være en anelse bitter, men uden at være for skarp eller salt.

Anerkendelsen af »Bleu des Causses«, en blåskimmelost fremstillet af komælk, beror på et fællesskab mellem en gruppe mennesker, der ønskede at anvende produktionen af komælk i et område, som var domineret af fåreproduktion, som svar på de strenge regler, der fandt anvendelse på fremstillingen af Roquefort, en blåskimmelost fremstillet af fåremælk.

Ved fremstillingen af »Bleu des Causses« anvendes viden, som er udviklet i det geografiske område, og som gør det muligt at opnå en elfenbenshvid ost med regelmæssigt fordelt skimmel. Anvendelsen af uhomogeniseret sødmælk er med til at give ostemassen sin farve. Hindedannelsen på ostekornene i ostekarret, den spontane afdrypning uden presning og prikningen skaber regelmæssige huller i ostemassen, hvor *Penicillium roqueforti* udvikler sig under lagringen, hvilket giver den regelmæssigt fordelte skimmel.

Lagringen af »Bleu des Causses« har tæt tilknytning til det geografiske område med kalkplateauerne, hvor man finder huler med naturlige sprækker, hvis eksistens kan tilskrives jordens geologiske dannelse. Takket være disse sprækker, der med tiden har dannet sig naturligt i den kalkholdige jord, som er karakteristisk for Les Causses, opstår der luftstrømme mellem plateauernes overflade og hulerne i undergrunden, som bringer frisk og kølig luft ned i hulerne. Disse luftstrømme er med til at skabe et miljø, der er gunstigt for udviklingen af *Penicillium roqueforti* i osten. Det er denne skimmelkultur, der danner den blågrønne skimmel i »Bleu des Causses«.

Den anaerobe modning, der følger efter lagringen i en naturlig hule, gør det muligt at bremse udviklingen af *Penicillium roqueforti*, samtidig med at dens enzymer fortsætter deres arbejde (proteolyse og lipolyse). Det er under denne fase, at osten får sin bløde og smeltende tekstur og sine karakteristiske blåskimmelaromaer samt mister sin bitterhed til fordel for en ren og delikat smag.

De vigtigste organoleptiske egenskaber hos »Bleu des Causses« beror således i vid udstrækning på *Penicillium roqueforti*-skimmelkulturens indvirkning under lagringen i en naturlig hule og under modning.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement)

---