

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2018/C 135/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„BLEU DES CAUSSES“****EU-Nr.: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017****g.U. (X) g.g.A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCE

Tel. +33 565765353
Fax +33 565765300
E-Mail: helene.salinier@lactalis.fr

Das „Syndicat du Bleu des Causses“ setzt sich aus Betrieben der g.U. „Bleu des Causses“ (Erzeuger, Milchsammelstellen, Verarbeitungs- und Reifungsbetriebe) zusammen und hat ein berechtigtes Interesse an der Antragstellung.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Kontrolle, Zusammenhang, Kontrolleinrichtungen

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Für genauere Angaben wird die Beschreibung des Erzeugnisses wie folgt ergänzt:

- Die Worte „Käse aus Kuhmilch“ werden durch die Worte „ausschließlich aus Kuhmilch [...] hergestellter Käse“ ersetzt, um jede Mehrdeutigkeit zu vermeiden.
- Das Wort „unter Labzusatz“ wird unter Bezugnahme auf das Herstellungsverfahren hinzugefügt.
- Die Worte „fermentiert und gesalzen“ werden zur Beschreibung des Teigs hinzugefügt.

Der Mindestfettgehalt des Käses nach vollständiger Trocknung wird aufgrund der Erhöhung des Fettgehalts in der Zusammensetzung der Milch und der Herstellung des Käses „Bleu des Causses“ aus Vollmilch auf 50 g Fett pro 100 g Käse nach vollständiger Trocknung (d. h. von 45 % auf 50 %) erhöht. Tatsächlich wurde regelmäßig festgestellt, dass der Käse „Bleu des Causses“ nach vollständiger Trocknung einen Fettgehalt von über 50 % aufweist.

So ersetzen die Sätze „Der Käse ‚Bleu des Causses‘ ist ein ausschließlich aus nicht entrahmter Kuhmilch unter Labzusatz hergestellter Edelschimmelkäse mit nicht gepresstem, nicht gekochtem, fermentiertem und gesalzenem Teig. Nach vollständiger Trocknung enthält er mindestens 50 g Fett pro 100 g Käse, während sein Gehalt an Trockenmasse nicht unter 53 g pro 100 g Käse liegen darf.“ den Satz der geltenden Produktspezifikation „Der Käse Bleu des Causses ist ein Edelschimmelkäse aus nicht entrahmter Kuhmilch, nicht gepresst und nicht gekocht, mit einem Fettgehalt von 45 % in der Trockenmasse, wobei letztere in 100 g Käse mindestens 53 g beträgt.“

Der Durchmesser des Käses ist durch einen Mindestwert von 19 cm und einen Höchstwert von 21 cm begrenzt. Diese Werte ersetzen die Worte „ca. 20 cm“ für eine genauere Angabe. Die maximale Höhe wird um 2 cm erhöht und beträgt nun 12 cm (statt 10 cm), und die Gewichtsspanne wird leicht erweitert: sie wird auf 2,2 bis 3,3 kg anstelle von 2,3 bis 3 kg festgelegt. Diese Werte geben die Realität der heutigen Abmessungen der Käse genauer wieder. Schließlich wird hinzugefügt, dass der Käse „eine regelmäßige Form“ besitzt, um Formfehler der Käse zu vermeiden.

Eine Beschreibung des Geschmacks, des Teigs und der Konsistenz wird hinzugefügt: „Der Teig ist von einheitlich elfenbeinweißer Färbung, cremig, fein, regelmäßig von blaugrünen Edelschimmeladern durchzogen und kann Spuren von Nadellöchern aufweisen. Seine Konsistenz ist cremig und schmelzend. Der Geschmack ist rein, delikat, mit charakteristischen Aromen von Blauschimmel und gegebenenfalls einer feinen Bitternote. Er ist weder zu pikant noch zu salzig.“ Diese Beschreibung ist für die organoleptische Prüfung des Erzeugnisses im Rahmen einer Kontrolle von Nutzen.

Der Satz „Der Käse darf die Ursprungsbezeichnung ‚Bleu des Causses‘ erst ab dem 70. Tag nach der Einlabung tragen“ wird hinzugefügt und ersetzt die Sätze „Die Gesamtreifungsdauer variiert je nach Hersteller und Reifungsbetrieb. Sie beträgt 70 bis 130 Tage“, die unter der Rubrik „Herstellungsverfahren“ der geltenden Spezifikation aufgeführt waren. Die Mindestdauer, ab der der Käse die g.U. tragen darf, wird nicht geändert. Es wird nun festgelegt, dass diese Dauer ab dem Datum der Einlabung gerechnet wird. Die maximale Reifungsdauer von 130 Tagen, die als Richtwert galt, wird gestrichen.

Es wird festgelegt: „Das Zerteilen des ‚Bleu des Causses‘ ist zulässig, wenn seine Konsistenz dabei nicht verändert wird. Der Käse ‚Bleu des Causses‘ kann in Stücken aufgemacht werden, sofern diese Ergebnis vorsätzlichen mechanischen Zerteilens sind.“ In Anbetracht der sich ständig verändernden Formen des Käsekonsums legt diese Bestimmung einen Rahmen fest, um Abweichungen bei der Art des Zerteilens zu vermeiden.

Rubrik „Abgrenzung des geografischen Gebiets“

Die Absätze „Das Erzeugungsgebiet umfasst das Gebiet der Causses, das heißt einen Teil des Departements Aveyron und der benachbarten Departements Lot, Lozère, Gard und Hérault, die den Charakter von Kalkplateaus haben“ und „Die Reifung des Käses erfolgt in den Höhlen der Causses in dem geografischen Gebiet, das die Kantone Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron) sowie die Gemeinden Trèves (Gard) und Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault) umfasst“ der Produktspezifikation und die damit verbundenen Absätze der veröffentlichten Zusammenfassung werden gestrichen und ersetzt durch die Absätze „Die Milcherzeugung, die Herstellung, Reifung und Alterung der Käse ‚Bleu des Causses‘ erfolgen in dem geografischen Gebiet, das ein Mosaik von aus Eruptivgesteinen, metamorphen Gesteinen oder Kalkgesteinen entstandenen Böden darstellt. Die Causses genannten Kalkplateaus sind charakteristische Bestandteile der Landschaft dieses Gebiets. Ihre Besonderheit sind örtliche Naturhöhlen, deren Feuchtigkeit und Belüftung über Gesteinsspalten (Fleurines) auf natürliche Weise reguliert wird. Diese Höhlen sind besonders gut geeignet für die Reifung des Käses ‚Bleu des Causses‘, die hier bereits seit langem erfolgt.“ sowie „Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung ‚Bleu des Causses‘ erstreckt sich auf fast das gesamte Departement Aveyron und einen Teil der Departements Lot, Lozère, Gard und Hérault“, die genauer sind und es ermöglichen, das geografische Gebiet, zu dem die aus Kalkböden bestehenden Causses als charakteristische Bestandteile gehören, mit wenigen Worten vorzustellen. Die Umrisse des geografischen Gebiets werden nicht geändert.

Um das geografische Gebiet präzise und eindeutig zu beschreiben, werden die Gemeinden, aus denen es besteht, in der Produktspezifikation aufgelistet. Diese Beschreibung übernimmt diejenige, die in gekürzter Form in der veröffentlichten Zusammenfassung enthalten ist. Bei dieser Redaktionsarbeit trat eine Auslassung bei der Beschreibung des geografischen Gebiets in der geltenden Produktspezifikation zutage. Es fehlten 5 Gemeinden des Departements Aveyron, die im Zentrum des geografischen Gebiets liegen: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps und Sainte-Radegonde. Diese Gemeinden wurden in die Spezifikation aufgenommen. Es handelt sich um die Korrektur eines sachlichen Fehlers, der den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seiner geografischen Herkunft nicht in Frage stellt.

Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“

Meldepflichten

Anstelle des Fähigkeitsnachweises ist eine Erklärung zur Identifizierung der Marktteilnehmer vorgesehen. Die Identifizierung der Marktteilnehmer ist eine Voraussetzung für die Zulassung: Sie bescheinigt den Marktteilnehmern die Fähigkeit, die Anforderungen der Spezifikation für die Ursprungsbezeichnung zu erfüllen, deren Vorteile sie nutzen wollen.

Außerdem werden vorherige Erklärungen hinzugefügt, dass keine Erzeugung oder Wiederaufnahme der Erzeugung beabsichtigt ist; diese Erklärungen ermöglichen es, eine genaue Überwachung von Wirtschaftsbeteiligten vorzunehmen, die sich zeitweise aus der Ursprungsbezeichnung zurückziehen wollen, wodurch die Verwaltung der Ursprungsbezeichnung erleichtert wird, insbesondere für Produktionskontrollen und organoleptische Prüfungen.

Der Inhalt und die Modalitäten für die Übermittlung der Erklärungen, die für die Kenntnis und Überwachung der für die Vermarktung unter einer Ursprungsbezeichnung bestimmten Erzeugnisse benötigt werden, werden hinzugefügt. Sie ermöglichen es der Vereinigung, die Überwachung der Ursprungsbezeichnung sicherzustellen.

Register

Die Liste der Eintragungen, die die Wirtschaftsbeteiligten vornehmen müssen, wird hinzugefügt, um die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit und der in der Spezifikation festgelegten Produktionsbedingungen zu erleichtern.

Rubrik „Herstellungsverfahren des Erzeugnisses“

Milcherzeugung

Eine Definition des Milchkuhbestands wird hinzugefügt. Es handelt sich um „alle in dem Betrieb vorhandenen Milchkühe und die Färsen zur Erneuerung des Kuhbestands“, wobei Folgendes präzisiert wird: „Milchkühe sind laktierende Kühe und Trockensteher“ und „Färsen sind Tiere zwischen der Entwöhnung und dem ersten Kalben“. Diese Definition dient dazu, im weiteren Verlauf der Spezifikation klar festzulegen, auf welche Tiere durch die Verwendung der Begriffe „Milchkuhbestand“, „Milchkühe“ und „Färsen“ Bezug genommen wird, um jede Verwirrung zu vermeiden und Kontrollen zu erleichtern.

Da die geltende Spezifikation keine Bestimmung über die Herkunft des Futters für die Milchkühe enthält, wird zur Stärkung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet eine Bestimmung hinzugefügt, die Folgendes vorsieht: „Die Grundration der Milchkühe stammt zu mindestens 80 % aus dem geografischen Gebiet, in Trockenmasse, im Jahresdurchschnitt und für alle Milchkühe“. Dieser Schwellenwert von 80 % wird aufgrund der klimatischen Besonderheiten des geografischen Gebiets des Käses „Bleu des Causses“ (trocken, leicht anfällig für Dürre) festgelegt.

Eine Beschreibung der Zusammensetzung der Grundration der Milchkühe wird hinzugefügt. Diese umfasst „alle Futtermittel, ausgenommen Kreuzblütler in Form von Grünfutter“. Kreuzblütler sind verboten, und zwar aufgrund ihrer negativen Auswirkungen auf die organoleptischen Eigenschaften der Milch (Kohlgeschmack).

Außerdem wird Folgendes hinzugefügt: „Außerhalb der Weidezeit erhalten die Milchkühe täglich mindestens 3 kg Heu pro Kuh, ausgedrückt in Trockenmasse.“ Diese Bestimmung wird durch folgenden Satz ergänzt: „Unter Heu ist gemähtes und getrocknetes Gras mit einem minimalen Trockenmassegehalt von 80 % zu verstehen.“ Diese Definition ist im Rahmen von Kontrollen sinnvoll.

Eine Weidepflicht von mindestens 120 Tagen pro Jahr wird für laktierende Milchkühe eingeführt, ergänzt durch eine Bestimmung, die eine Fläche von mindestens 30 Ar pro Kuh vorsieht, die während der Weidezeit durchschnittlich als Weideland zur Verfügung steht. Außerdem wird hinzugefügt: „Die Weiden sind für die Tiere zugänglich.“ Diese Bedingungen zielen darauf ab, den Stellenwert des Weidelands in der Ernährung der Milchkühe zu erhöhen und somit den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet zu stärken.

Fütterungsmethoden für Färsen und Trockensteher werden folgendermaßen eingeführt: „Mindestens einen Monat vor dem Beginn der Laktationsperiode sind die Färsen und Trockensteher im Betrieb anwesend und ihr Futter entspricht dann den in der Spezifikation festgelegten Bestimmungen für das Futter von Milchkühen in der Laktationsperiode.“ Somit verfügen diese Tiere über eine Anpassungszeit von mindestens einem Monat, bevor ihre Milch für die Herstellung des Käses „Bleu des Causses“ verwendet wird.

Ein Verbot der bodenunabhängigen Haltung der Milchkühe wird eingeführt, um den Zusammenhang mit dem Gebiet über das Futter der Tiere sicherzustellen.

Es wird eine Bestimmung hinzugefügt, die die Gabe von Ergänzungsfuttermitteln und Zusatzstoffen auf 1 800 kg Trockenmasse pro Milchkuh und pro Jahr, berechnet als Durchschnitt für den gesamten Milchkuhbestand, begrenzt, um zu vermeiden, dass diese Futtermittel einen zu hohen Stellenwert in der Ernährung einnehmen. Außerdem sind die Ausgangserzeugnisse, die in den an Milchkühe verfütterten Ergänzungsfuttermitteln zugelassen sind, sowie die zugelassenen Zusatzstoffe jeweils Gegenstand einer Positivliste; diese Positivlisten sind für eine bessere Verwaltung, Gewährleistung und Kontrolle der Futtermittel erforderlich.

Eine Bestimmung, die GVO im Tierfutter und in den Kulturen des Betriebs verbietet, wird hinzugefügt, um den herkömmlichen Charakter des Futters zu erhalten.

Verarbeitete Milch

Folgende Bestimmungen werden eingeführt: „Nach dem Melken wird die Milch im Kühltank gelagert“ und „Die Lagerung auf dem Bauernhof darf 48 Stunden nach dem frühesten Melken nicht überschreiten“. Diese Präzisierungen zielen darauf ab, eine Verschlechterung der Milchqualität zu begrenzen.

Es wird Folgendes hinzugefügt: „Das Entladen der Tankwagen in stationäre Tanks muss zwingend im geografischen Ursprungsgebiet erfolgen.“ Diese Bestimmung ist dazu geeignet, die Rückverfolgbarkeit der gesammelten Milch zu gewährleisten und die Kontrolle zu erleichtern.

Da die geltende Spezifikation keine entsprechende Bestimmung enthielt, wird sie durch die Hinzufügung des folgenden Satzes ergänzt: „Die für die Herstellung des Käses ‚Bleu des Causses‘ verwendete Milch kann roh oder wärmebehandelt sein.“ Zusätzlich wird zur Ergänzung der Beschreibung des Erzeugnisses mit den Angaben „Der Käse ‚Bleu des Causses‘ ist ein ausschließlich aus nicht entrahmter Kuhmilch hergestellter Käse“ Folgendes hinzugefügt: „Die Herstellung des Käses erfolgt aus nicht homogenisierter Vollmilch mit nicht eingestelltem Fett- und Eiweißgehalt.“ Dies entspricht der seit vielen Jahren angewandten Praxis bei der Milchverarbeitung für die Herstellung des Käses „Bleu des Causses“.

Herstellung

Eine Höchstdauer von 36 Stunden zwischen der Annahme der Milch im Verarbeitungsbetrieb und der Einlabung wird eingeführt, um einen Verderb des Rohstoffs zu vermeiden.

Die Temperatur bei der Einlabung wird leicht erhöht und durch einen Mindestwert von 31 °C und einen Höchstwert von 35 °C begrenzt, d. h. die Worte „etwa 30 °C“ werden zwecks größerer Genauigkeit ersetzt. Die Temperatur bei der Einlabung hat einen großen Einfluss auf die Aktivität des Labs, und ihre Korrektur auf die Spanne 31-35 °C, die den gewöhnlich festgestellten Werten entspricht, ist ein wichtiger Parameter für die Beherrschung des Herstellungsprozesses.

Es wird präzisiert, dass die Einlabung „ausschließlich mit Lab“ erfolgen muss, wodurch die Sätze „Die Gerinnung wird durch Lab ausgelöst“ und „Der Vorgang der Einlabung der Milch muss ausschließlich mit Lab erfolgen“ ersetzt werden. Es handelt sich um eine formelle Änderung, da das herkömmliche Verfahren der Gerinnung der Milch mit Lab immer bestätigt wurde.

Die Worte „deren Unbedenklichkeit durch die Nutzung bewiesen ist“ werden nach den Worten „nicht schädliche Bakterien-, Hefe- und Schimmelpilzkulturen“ hinzugefügt, um deren Sinn zu präzisieren.

Die Arbeitsgänge des Schneidens und Rührens des Käsebruchs, die nach der Gerinnung erfolgen, werden ausführlicher beschrieben, wobei folgender Satz ersetzt wird: „Der Käsebruch wird in Würfel geschnitten, mit nachfolgendem Rühren und Ruhezeit“:

- Die Größe des Bruchkorns nach dem Schneiden (1-3 cm Durchmesser) wird hinzugefügt.
- Die Notwendigkeit, ein „von einem Film umgebenes“ Korn zu erhalten, wird eingeführt, da dieser Punkt in der Folge für die Löcherbildung im Käse wichtig ist: die „von einem Film umgebenen“ Bruchkörner bleiben nämlich zum Zeitpunkt des Abfüllens in die Form getrennt.

- Es wird die Angabe eines Arbeitsgangs des Abtropfens der Molke eingeführt, der in der Wanne und/oder auf der Abtropfmatte, vor dem Abfüllen in die Käseform, erfolgt. Dieser Arbeitsgang ermöglicht es, einen Teil der Molke vor dem Formen zu entfernen, ohne die Bruchkörner zu zerdrücken.

Der Satz „Das Käsebruch-Molke-Gemisch wird in Formen gefüllt und während 2 bis 4 Tagen abgetropft, bei mehrfachem Wenden täglich“ wird durch die folgenden, ausführlicheren Bestimmungen ersetzt:

- „Das Käsebruch-Molke-Gemisch wird in Formen gefüllt. Es kann beim Abfüllen in die Form gerührt und vermischt werden.“ Diese Arbeitsgänge dienen dazu, die Bruchkörner wieder in den Schwebezustand zu versetzen.
- „Der Beginn des Formens erfolgt mindestens 1 1/2 Stunden und höchstens 3 Stunden nach der Einlabung.“ Diese Bestimmung präzisiert die Grenzwerte, bei deren Überschreiten die Zeitspanne zwischen Einlabung und Formen nicht mehr optimal für die Herstellung des Käses „Bleu des Causses“ ist.
- „Darauf folgt ein spontanes Abtropfen ohne Pressen. Die Käse werden regelmäßig gewendet, um den gewünschten Grad des Molkeentzugs zu erhalten; dies erfolgt in einem Raum mit einer Temperatur zwischen 15 °C und 22 °C, während eines Zeitraums von 36 bis 72 Stunden ab dem Beginn des Formens.“ Diese präziseren Bestimmungen entsprechen der üblichen Herstellungspraxis. Die Begrenzung der Parameter der Temperatur und der Dauer des Abtropfens ist wichtig für die Beherrschung der Säuerungskurve des Käses „Bleu des Causses“, die bei der Auswahl der Flora des Käses auftritt.

Folgende Bestimmung wird hinzugefügt: „Die Käse in der Form werden danach einer Temperierungsphase für das Einsalzen mit einer Dauer von 15 bis 30 Stunden ausgesetzt, die in einem Raum mit einer Temperatur zwischen 7 °C und 14 °C erfolgt.“ Diese Temperierungsphase für das Einsalzen ermöglicht es, die Temperatur der Käse schrittweise zu senken, und stellt den Übergang zwischen den Phasen des Abtropfens und des Einsalzens sicher.

Der Satz „Nach der Entnahme des Käses aus der Form erfolgt das Einsalzen mit grobem Salz“ wird ersetzt durch den Absatz „Nach der Entnahme des Käses aus der Form erfolgt das Einsalzen in einem Raum mit einer Temperatur zwischen 7 °C und 14 °C“. Es wird entweder manuell oder mechanisch durch einen Salzbelag in 2 Arbeitsgängen durchgeführt: Einsalzen der einen Seite und des Rands, danach Einsalzen der anderen Seite und erneut des Rands. Die Behandlung mit Salzlake ist verboten. Das Verfahren und die Temperatur des Einsalzens werden somit präzisiert. Das Einsalzen ist nämlich durch seine Auswahlfunktion ein unverzichtbarer Schritt für die Entwicklung von *Penicillium roqueforti* in dem Käse „Bleu des Causses“. Da sowohl grobes als auch feines Salz verwendet werden kann, ohne dass bei dem Erzeugnis ein Unterschied erkennbar ist, wird zudem auf die Präzisierung der Verwendung von „grobem“ Salz verzichtet. Das Verbot der Behandlung mit Salzlake wird ausdrücklich erwähnt.

Die Bestimmungen „Ein Pikieren wird in der Höhle oder in der Käserei zwischen dem 5. und dem 12. Tag ab dem Datum der Einlabung durchgeführt, um Luftkanäle im Käse zu bilden. Der Zeitraum zwischen dem Pikieren und dem Einlagern der Käse in der Höhle beträgt höchstens 5 Tage“ werden eingeführt und der Satz „Bei der Anlieferung in den Höhlen werden die Käse pikiert, um Luftkanäle im Käse zu bilden“ wird entfernt. Diese Änderungen ermöglichen

- einerseits eine bessere Festlegung des Zeitpunkts des Pikierens, sofern dieses nicht systematisch bei der Einlagerung in der Höhle durchgeführt wird; es kann nämlich auch in der Käserei durchgeführt werden;
- andererseits die Begrenzung des Zeitabstands zwischen der Einlabung und dem Pikieren, für eine bessere Beschreibung des Herstellungsverfahrens des Erzeugnisses;
- schließlich die Präzisierung des maximalen Zeitraums zwischen dem Pikieren und der Einlagerung der Käse in der Höhle. Da nämlich das Pikieren das Eindringen von Sauerstoff in den Teig ermöglicht, ist es wichtig, dass die Käse innerhalb von nicht mehr als 5 Tagen in der Höhle eingelagert werden, um die Entwicklung von *Penicillium roqueforti* unter optimalen Bedingungen zu ermöglichen.

Reifung und Alterung

Da der Arbeitsgang der Entfernung des Salzbelags vor dem Transport zur Höhle nicht in jedem Fall nötig ist, wird hinzugefügt, dass dieser Schritt „fakultativ“ ist.

Die Worte „Naturhöhlen für die Reifung, die sich in dem abgegrenzten Gebiet befinden“ werden ersetzt durch die Worte „Naturhöhlen der aus Kalkböden bestehenden Causses, die auf natürliche Weise von kühlen und feuchten Luftzügen durchzogen werden, die von den natürlichen Kalkspalten, den sogenannten Fleurines, herkommen“, um eine detaillierte Beschreibung der Naturhöhlen zu liefern, in der das besondere Belüftungssystem durch die natürlichen Gesteinsspalten, die sogenannten Fleurines, herausgestellt wird. Die Bezugnahme auf das abgegrenzte Gebiet des Standorts der Höhlen wird gestrichen, denn die in dem geografischen Gebiet stattfindenden Arbeitsgänge werden bereits im Kapitel „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ näher beschrieben.

Die Bestimmung, die angibt, dass die Käse auf Regalen gelagert werden, wird gestrichen, denn es können in der Höhle verschiedene Anordnungen der Käse vorkommen, ohne dass diese Anordnung einen Einfluss auf das Erzeugnis hat.

Der Satz „Die Käse werden dann während etwa zehn Tagen einer aeroben Reifung bei einer Temperatur von 8 bis 13 °C je nach Jahreszeit unterzogen“ wird ersetzt durch den Satz „Um eine gute Entwicklung von *Penicillium roqueforti* zu ermöglichen, erfolgt die Reifung der Käse in diesen Naturhöhlen offen, in einem aeroben Prozess, während einer Mindestdauer von 12 Tagen ab ihrer Einlagerung in der Höhle“:

- Damit wird präzisiert, dass diese Käse während der Reifung in der Naturhöhle offen, das heißt unverpackt sind, was für die Entwicklung von *Penicillium roqueforti* wichtig ist.
- Die Worte „etwa zehn Tage“, die nicht präzise genug sind, werden ersetzt durch die Festlegung einer Mindestdauer von 12 Tagen ab der Einlagerung in die Höhle. Diese Dauer entspricht der Praxis, wenn die Höhle den Bedingungen der warmen Jahreszeit ausgesetzt ist (während der kalten Jahreszeit verlängert sich die Reifezeit in der Naturhöhle).
- Die Bestimmung, die angibt, dass die Temperatur der Naturhöhle zwischen 8 und 13 °C festgelegt wird, wird gestrichen. Dieser Temperaturparameter kann nämlich nicht normiert werden, denn er ist von der natürlichen Belüftung abhängig, die von den Fleurines genannten Gesteinsspalten sichergestellt wird und die je nach den Wetterbedingungen der äußeren Umgebung variiert.

Der Satz „Danach wird er einer Reinigung der ‚Außenhaut‘ unterzogen und erhält eine besondere Verpackung, bevor er im Kühlraum zur Fortsetzung der Reifung in einem anaeroben Prozess gelagert wird“ wird ersetzt durch die Sätze „Dann erhalten die Käse eine neutrale und provisorische Einzelverpackung (dieser Arbeitsgang wird ‚Plombage‘ genannt), bevor sie im Kühlraum gelagert werden, um eine anaerobe Alterungsphase zu durchlaufen. Die Temperatur dieses Raums darf nicht unter – 4 °C und nicht über + 4 °C liegen.“:

- Da der Arbeitsgang der Reinigung der Außenhaut vor der Verpackung nicht systematisch erfolgen muss — er wirkt sich nicht auf die Eigenschaften des Käses aus —, wird die Bestimmung „wird er einer Reinigung der ‚Außenhaut‘ unterzogen“ gestrichen.
- Der Begriff „besondere Verpackung“ wird durch eine präzisere Beschreibung der Verpackung ersetzt: eine provisorische Einzelverpackung, die neutral ist (das heißt ohne andere Beschriftung als die zur Rückverfolgbarkeit notwendigen Angaben), wird in dem „Plombage“ genannten Arbeitsgang hinzugefügt.
- Die Phase der „Reifung im Kühlraum“ wird jetzt mit dem präziseren Fachbegriff der „Alterung im Kühlraum“ bezeichnet, die in einem anaeroben Prozess erfolgt.
- Der Temperaturbereich dieser Reifungsphase wird präzisiert (von – 4 °C bis + 4 °C), um die Produktionsbedingungen des Käses „Bleu des Causses“ genauer einzuschränken.

Folgende Angabe wird hinzugefügt: „Die Käse dürfen den Reifungsraum nicht vor dem 70. Tag und nicht nach dem 190. Tag ab dem Datum der Einlabung verlassen.“ Dieser Satz ersetzt den Satz „Die Gesamtreifungsdauer variiert je nach Hersteller und Reifungsbetrieb. Sie beträgt 70 bis 130 Tage.“, der weniger genau war. Die maximale Gesamtreifungsdauer von 130 Tagen wird gestrichen. Stattdessen gewährleistet die Festlegung einer maximalen Dauer von 190 Tagen im Kühlraum ab dem Datum der Einlabung die Einhaltung der organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses.

Das Verbot der Konservierung unter Schutzatmosphäre von Frischkäsen und Käsen in der Reifungsphase wird auf Käse in der Alterungsphase ausgeweitet, denn die Konservierung unter Schutzatmosphäre ist nicht mit dem Alterungsprozess vereinbar.

Die Sätze „Nach der Entnahme werden die Käse während 4 bis 6 Tagen im ‚Ruheraum‘ gelagert. Sie werden dann an der Oberfläche gereinigt und nach Kriterien wie Gewicht, Format und Qualität sortiert.“ werden gestrichen. Die Phasen der Lagerung im Ruheraum (Raum, in dem die Käse nach ihrer Entnahme aus dem Alterungsraum bis zu ihrer Verpackung gelagert werden), der Reinigung der Oberfläche und der Sortierung nach Gewicht, Format und Qualität könnten je nach den Bedürfnissen der Käserei nämlich nicht systematisch durchgeführt werden, ohne dass dies die Besonderheiten des Erzeugnisses beeinflusst.

Rubrik „Kennzeichnung“

Die Verpflichtung zur Anbringung des Logos „INAO“ wird aufgehoben und die Verpflichtung zur Anbringung des Zeichens für die g.U. (AOP) der Europäischen Union wird eingetragen.

Zur Präzisierung der Angaben, die mit dem Namen der Ursprungsbezeichnung verbunden werden können, wird der folgende Satz hinzugefügt: „Abgesehen von den für alle Käsesorten geltenden gesetzlichen Angaben darf auf Etiketten, Werbematerial, Rechnungen und Geschäftspapieren der Ursprungsbezeichnung keine weitere Bezeichnung unmittelbar angefügt werden; ausgenommen sind individuelle Fabrik- oder Handelsmarken und die Angabe ‚in Naturhöhlen gereift‘“. Insbesondere geht es darum, die Möglichkeit vorzusehen, auf die Reifung in Naturhöhlen, die eine der Besonderheiten des Käses „Bleu des Causses“ ist, Bezug zu nehmen.

Sonstiges

Unter der Teilrubrik „Kontrollen des Erzeugnisses“ wird hinzugefügt, dass die analytische und organoleptische Prüfung des Erzeugnisses „durch eine Stichprobe an Käsen mit einem Alter von mindestens 70 Tagen ab dem Datum der Einlabung gemäß den im Stichprobenplan vorgesehenen Verfahren durchgeführt wird“. Diese Informationen werden nämlich in dem Stichprobenplan der Ursprungsbezeichnung verwendet, der von einer Kontrollstelle erarbeitet wird.

Die Rubrik „Elemente zum Nachweis des Zusammenhangs mit den geografischen Verhältnissen“ wird umformuliert und in drei Teile gegliedert, um die verschiedenen Elemente, die den Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen herstellen, besser herauszustellen. So greift der Teil „Besonderheit des geografischen Gebiets“ die natürlichen Faktoren auf, indem er insbesondere die Erosion der aus Kalkböden bestehenden Causses hervorhebt, durch die die Höhlen und Gesteinsspalten (Fleurines) entstanden sind, sowie die menschlichen Faktoren, indem er den historischen Hintergrund zusammenfasst und das spezifische Know-how der Erzeuger des Käses „Bleu des Causses“ herausstellt (unter anderem die Anpassung der Rinderzucht an das Gebiet, die Herstellung mit Vollmilch, das Rühren der Bruchkörner in der Fabrikationswanne, das Abtropfen ohne Pressen, das Pikieren, die Reifung in der Naturhöhle, die Alterung im anaeroben Prozess). Der Teil „Besondere Merkmale des Erzeugnisses“ wird anhand der in die Beschreibung des Erzeugnisses eingefügten Elemente aktualisiert. Schließlich erläutert der Punkt „Ursächlicher Zusammenhang“ die Wechselwirkungen zwischen den natürlichen und menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis.

Zur Aktualisierung der Rubrik „Verweise auf die Kontrolleinrichtung“ werden der Name und die Kontaktdaten der offiziellen Einrichtungen geändert.

Schließlich wird eine Tabelle zur Vorstellung der wichtigsten Kontrollpunkte und ihres Bewertungsverfahrens gemäß den geltenden nationalen Vorschriften eingefügt.

EINZIGES DOKUMENT

„BLEU DES CAUSSES“

EU-Nr.: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

g.U. (X) g.g.A. ()

1. **Name(n)**

„Bleu des Causses“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Käse „Bleu des Causses“ ist ein ausschließlich aus nicht entrahmter Kuhmilch unter Labzusatz hergestellter Edelpilzkäse mit nicht gepresstem, nicht gekochtem, fermentiertem und gesalzenem Teig. Nach vollständiger Trocknung enthält er mindestens 50 g Fett pro 100 g Käse, während sein Gehalt an Trockenmasse nicht unter 53 g pro 100 g Käse liegen darf.

Er hat die Form eines regelmäßigen flachen Zylinders mit einem Durchmesser von 19 bis 21 cm, einer Höhe von 8 bis 12 cm und einem Gewicht von 2,2 bis 3,3 kg.

Die Oberfläche des Käses ist sauber, ohne übermäßige Schmiere und ohne Flecken.

Der Teig ist von einheitlich elfenbeinweißer Färbung, cremig, fein, regelmäßig von blaugrünen Edelschimmeladern durchzogen und kann Spuren von Nadellöchern aufweisen. Seine Konsistenz ist cremig und schmelzend.

Der Geschmack ist rein, delikater, mit charakteristischen Aromen von Blauschimmel und gegebenenfalls einer feinen Bitternote. Er ist weder zu pikant noch zu salzig.

Der Käse kann die Ursprungsbezeichnung „Bleu des Causses“ erst ab dem 70. Tag nach der Einlabung tragen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Grundration der Milchkühe stammt zu mindestens 80 % aus dem geografischen Gebiet, in Trockenmasse, im Jahresdurchschnitt und für alle Milchkühe.

Die Grundration der Milchkühe besteht aus allen Futtermitteln, ausgenommen Kreuzblütler in Form von Grünfütter.

Außerhalb der Weidezeit erhalten die Milchkühe täglich mindestens 3 kg Heu pro Kuh, ausgedrückt in Trockenmasse. Unter Heu ist gemähtes und getrocknetes Gras mit einem minimalen Trockenmassegehalt von 80 % zu verstehen.

Wenn frisches Gras vorhanden ist, sind die laktierenden Milchkühe auf der Weide zu halten, sobald das Wetter es zulässt. In jedem Fall darf die Weidezeit nicht unter 120 Tage pro Jahr liegen.

Die Gabe von Ergänzungsfuttermitteln und Zusatzstoffen ist auf 1 800 kg Trockenmasse pro Milchkuh und pro Jahr, berechnet als Durchschnitt für den gesamten Milchkuhbestand, begrenzt.

Aus den vorgenannten Bestimmungen ergibt sich, dass mindestens 56 % der Trockenmasse der gesamten jährlichen Futtermittelration der Milchkühe in dem geografischen Gebiet erzeugt werden. Die Gesamtheit der Futtermittel und insbesondere der Ergänzungsfuttermittel stammt nicht notwendigerweise aus dem geografischen Gebiet, da für die betreffenden Kulturen geeignete Böden nur in geringem Umfang vorhanden sind und die klimatischen Bedingungen mit Regen in höheren Lagen und trockenen Kalkplateaus die Produktion einschränken.

In den an die Milchkühe verfütterten Ergänzungsfuttermitteln und Zusatzstoffen sind nur die in einer Positivliste angegebenen Ausgangserzeugnisse und Zusatzstoffe zugelassen.

Im Tierfutter sind nur Pflanzen, Nebenprodukte und Ergänzungsfuttermittel zugelassen, die aus nicht transgenen Erzeugnissen gewonnen wurden. Der Anbau von transgenen Kulturen ist auf allen Flächen eines Betriebs, der Milch erzeugt, die für die Herstellung des Käses mit der Ursprungsbezeichnung „Bleu des Causses“ bestimmt ist, verboten. Dieses Verbot gilt für jede Pflanzenart, die an die Tiere des Betriebs verfüttert werden könnte, und jede Art, die diese Futterpflanzen kontaminieren könnte.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung, die Herstellung, Reifung und Alterung der Käse erfolgen in dem geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Zerteilen des Käses „Bleu des Causses“ ist zulässig, wenn seine Konsistenz dabei nicht verändert wird. Der Käse „Bleu des Causses“ kann in Stücken aufgemacht werden, sofern diese Ergebnis vorsätzlichen mechanischen Zerteilens sind.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf dem Etikett jedes einzelnen Käses ist die Ursprungsbezeichnung „Bleu des Causses“ anzugeben, und zwar in Schriftzeichen, deren Größe mindestens zwei Dritteln der größten Zeichen auf dem Etikett entspricht.

Abgesehen von den für alle Käsesorten geltenden gesetzlichen Angaben darf auf Etiketten, Werbematerial, Rechnungen und Geschäftspapieren der Ursprungsbezeichnung keine weitere Bezeichnung unmittelbar angefügt werden; ausgenommen sind individuelle Fabrik- oder Handelsmarken und die Angabe „in Naturhöhlen gereift“.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Der geografische Bereich des Käses „Bleu des Causses“ ist ein Mosaik von aus Eruptivgesteinen, metamorphen Gesteinen oder Kalkgesteinen entstandenen Böden. Die Causses genannten Kalkplateaus sind charakteristische Bestandteile der Landschaft dieses Gebiets. Ihre Besonderheit sind örtliche Naturhöhlen, deren Feuchtigkeit und Belüftung über Gesteinsspalten (Fleurines) auf natürliche Weise reguliert wird. Diese Höhlen sind besonders gut geeignet für die Reifung des Käses „Bleu des Causses“, die hier bereits seit langem erfolgt.

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Bleu des Causses“ erstreckt sich auf fast das gesamte Département Aveyron und einen Teil der Départements Lot, Lozère, Gard und Hérault. Es umfasst folgendes Gebiet:

Département Aveyron

Kantone: 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, Villeneuve et Villefranchois.

Gemeinden: Campouriez, Cassuéjols, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyrroux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulages-Bonneval.

Département Gard

Gemeinde: Trèves.

Département Hérault

Gemeinde: Pégairolles-de-l'Escalette.

Département Lot

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

Gemeinden: Boissières, Le Boulvé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Coeur-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, Lanzaç, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechmont, Montamel, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjols, 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.

Département Lozère

Kantone: La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher.

Gemeinden, die vollständig aufgenommen wurden: 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.

Gemeinden, die teilweise aufgenommen wurden: Cans-et-Cévennes (nur für das Gebiet der Teilgemeinde Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (nur für das Gebiet der Teilgemeinde Florac).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Bleu des Causses“ liegt im Südosten des Zentralmassivs. Die Bergketten im Norden, Osten und Süden des Gebiets bilden dessen Grenzen: die Monts d'Aubrac im Norden, die Margeride und die Cevennen im Osten sowie die Monts de Lacaune im Süden. Im Westen bilden die Grenze die östlichen Ausläufer des Aquitanischen Beckens. Das geografische Gebiet weist überwiegend ein Mittelgebirgsrelief auf, das nach Westen hin, wo es auf das Aquitanische Becken trifft, weniger ausgeprägt ist. Es bietet somit eine gewisse Vielfalt der Landschaften, die vor allem durch eine Aufeinanderfolge von steinigen Kalkhochplateaus (Causses) gekennzeichnet sind.

Die überwiegend durch Wasser hervorgerufene Erosion ist die Ursache für die Bildung von Karsthöhlen. Zu diesen großen Höhlengebilden im kalkhaltigen Untergrund der Causses führen zahlreiche Fleurines, d. h. Gesteinsspalten, durch die kühle und feuchte Luft eindringen kann. Die Außenluft, die durch zahlreiche Spalten von oben in den Untergrund strömt, nimmt Feuchtigkeit auf und kühlt beim Kontakt mit den feuchten Felswänden oder dem Grundwasser ab; sie wird schwerer und tritt auf natürliche Weise durch die unteren Öffnungen, d. h. die Fleurines der Höhlen, wieder aus. Diese Bewegung ist umso heftiger und die Temperatur der Höhle umso niedriger, je trockener und wärmer die Außenluft ist.

Das Klima ergibt sich in erster Linie aus ozeanischen und mediterranen Einflüssen. Der Einfluss des Gebirgsklimas des Zentralmassivs macht sich auch am nördlichen Rand des geografischen Gebiets und auf den Berggipfeln bemerkbar. Das manchmal vielfältige Relief und die den Winden ausgesetzte Lage sorgen für Gegensätze zwischen den Höhenlagen mit stärkeren Regenfällen und den trockeneren Kalkplateaus. Das gesamte geografische Gebiet erhält viel Sonnenschein, in der Regel über 2 000 Stunden jährlich. Die Milchwirtschaftsbetriebe sind allgemein in niedrig gelegenen, trockenen Gebieten angesiedelt, mit Kalkböden, zu einem großen Teil aber auch mit Böden des Kontinentalsockels oder Kalkmergel- und Sandsteinböden, die den Anbau von Gras und Mais ermöglichen.

Der Käse „Bleu des Causses“ wurde seit jeher in der Region der aus Kalkböden bestehenden Causses hergestellt, die sich auf das Département Aveyron und die angrenzenden Départements erstreckt. Die Herstellung des Käses „Bleu des Causses“ hat sich insbesondere nach der Verabschiedung des französischen Gesetzes vom 26. Juli 1925 entwickelt, das die Herstellung und Reifung von anderen Käsen als solchen aus Schafmilch (insbesondere aus Kuhmilch) in der Gemeinde Roquefort verbot. Dieser Sachverhalt hat in dem geografischen Gebiet die Herausbildung einer Branche für Blauschimmelkäse aus Kuhmilch gefördert. Dieser zuerst „Bleu de l’Aveyron“ genannte Käse wurde 1945 per Dekret beschrieben und per Dekret vom 21. Mai 1979 unter dem Namen „Bleu des Causses“ als Erzeugnis mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung anerkannt.

In einem Gebiet, in dem Schafe dominieren, stützt sich die Rinderhaltung auf Futterpflanzen, die an die örtlichen Boden- und Klimaverhältnisse angepasst sind und 80 % der Grundration der Milchkühe liefern.

Heute wird für die Herstellung des Käses „Bleu des Causses“ ein spezifisches Know-how angewandt. Die Milch wird als Vollmilch ohne Homogenisierung verarbeitet. Nach dem Schneiden werden die Bruchkörner in der Fabrikationswanne gerührt, um sie mit einem feinen Film zu umgeben, der verhindert, dass sie beim Formen des Käses zusammenkleben. Sobald der Käse in der Form ist, wird er spontan und ohne Pressen abgetropft, wodurch die Abstände zwischen den Bruchkörnern erhalten bleiben. Das Pikieren erfolgt mit Nadeln vor der Reifung in der Naturhöhle; so entstehen Luftkanäle, durch die Sauerstoff in den Teig gelangen kann.

Anschließend reift der Käse in einer feuchten Naturhöhle, die durch natürliche Gesteinsspalten (Fleurines) belüftet wird, was die Entwicklung von *Penicillium roqueforti* ermöglicht. Wenn sich der Schimmel gut entwickelt hat, wird der Käse „plombiert“, d. h. er wird einzeln verpackt, um anaerob (ohne Sauerstoff) zu altern.

Das Erzeugnis „Bleu des Causses“ ist ein Käse aus Kuhvollmilch mit einem Teig von einheitlich elfenbeinweißer Färbung, der regelmäßig von blaugrünen Edelschimmeladern durchzogen ist. Seine Konsistenz ist cremig und schmelzend.

Der Geschmack ist rein, delikater, mit charakteristischen Aromen von Blauschimmel und gegebenenfalls einer feinen Bitternote. Er ist weder zu pikant noch zu salzig.

Die Anerkennung des aus Kuhmilch hergestellten Blauschimmelkäses „Bleu des Causses“ geht auf eine Vereinigung zurück, die die Kuhmilcherzeugung in einem von der Schafhaltung dominierten Gebiet aufwerten will — in Reaktion auf die strengen Vorschriften für die Herstellung des Roquefort, eines Blauschimmelkäses aus Schafmilch.

Der Herstellung des Käses „Bleu des Causses“ liegt ein Know-how zugrunde, das in dem geografischen Gebiet selbst entwickelt wurde — diesem Know-how verdankt sich ein Käse mit elfenbeinweißem Teig, der von regelmäßigen Edelschimmeladern durchzogen ist. Die Verwendung von Vollmilch ohne Homogenisierung trägt zur Farbe des Teigs bei. Das Rühren der Bruchkörner in der Wanne, das spontane Abtropfen ohne Pressen und das Pikieren erzeugen regelmäßige Öffnungen im Teig des Käses, in denen sich während der Reifung *Penicillium roqueforti* entwickelt, was wiederum die regelmäßigen Edelschimmeladern ermöglicht.

Die Reifung des Käses „Bleu des Causses“ ist eng mit dem geografischen Gebiet der aus Kalkböden bestehenden Causses verbunden, in denen es Höhlen mit natürlichen Gesteinsspalten (Fleurines) gibt, die auf die geologische Formation des Bodens zurückzuführen sind. Dank der Fleurines — Gesteinsspalten, die sich im Laufe der Zeit auf natürliche Weise in dem für die Causses charakteristischen Kalkboden gebildet haben — kann Außenluft von den Plateaus in die Höhlen im Untergrund strömen und dort für Frische und Feuchtigkeit sorgen. Diese Luftbewegung trägt dazu bei, eine günstige Umgebung für die Entwicklung von *Penicillium roqueforti* im Inneren des Käses zu schaffen. Dieser Schimmelpilz verursacht die blaugrünen Edelschimmeladern des Käses „Bleu des Causses“.

In der Phase der anaeroben Alterung, die auf die Reifung in der Naturhöhle folgt, wird die Entwicklung von *Penicillium roqueforti* verlangsamt, während die Wirkung seiner Enzyme zugleich anhält (Eiweiß- und Fettabbau). In dieser Phase erhält der Käse seine cremige, schmelzende Textur und seine charakteristischen Blauschimmelaromen, und er verliert seine Bitterkeit zugunsten eines reinen und delikaten Geschmacks.

Somit sind die wichtigsten organoleptischen Eigenschaften des Käses „Bleu des Causses“ weitgehend Ergebnis der Einwirkung des Schimmelpilzes *Penicillium roqueforti* während der Reifung in der Naturhöhle und während der Alterung.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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