

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2018/C 135/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«BLEU DES CAUSSES»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCE

Τηλ. +33 565765353
Φαξ +33 565765300
Email: helene.salinier@lactalis.fr

Η ένωση του «Bleu des Causses» (Syndicat du «Bleu des Causses») απαρτίζεται από επαγγελματίες της ΠΟΠ «Bleu des Causses» (παραγωγούς, συλλογείς γάλακτος, μεταποιητές γάλακτος και άτομα που ασχολούνται με την τελειοποίηση του προϊόντος) και έχει, υπό αυτή την ιδιότητα, έννομο συμφέρον να υποβάλει την παρούσα αίτηση.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλα: έλεγχος, δεσμός, δομές ελέγχου

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

5. Τροποποίηση/-εις

Κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος»

Για περισσότερες λεπτομέρειες, συμπληρώνεται η περιγραφή του προϊόντος ως εξής:

- η φράση «τυρί από αγελαδινό γάλα» αντικαθίσταται από τη φράση «τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα», προς αποφυγήν κάθε ασάφειας·
- προστίθεται η φράση «στο οποίο προστίθεται τυτιά», η οποία αναφέρεται στην τεχνική παρασκευής·
- προστίθεται η φράση «ζυμωμένη και αλατισμένη» για να χαρακτηρίσει τη μάζα.

Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του τυριού μετά από πλήρη ξήρανση αυξάνεται σε 50 γραμμάρια λιπαρής ουσίας ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση (δηλαδή 50 %), αντί για 45 %, λόγω της αύξησης των λιπαρών ουσιών στη σύνθεση του γάλακτος και της παρασκευής του «Bleu des Causses» με πλήρες γάλα. Πράγματι, έχει διαπιστωθεί επανειλημμένα ότι τα τυριά «Bleu des Causses» έχουν περιεκτικότητα σε λιπαρά μετά από πλήρη ξήρανση άνω του 50 %.

Έτσι, η φράση «Το “Bleu des Causses” είναι τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά από μη αποκορυφωμένο αγελαδινό γάλα, στο οποίο προστίθεται τυτιά, και έχει άψητη, ζυμωμένη, αλατισμένη και μη πεπιεσμένη διάστικτη μάζα, με περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη τουλάχιστον 50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση και περιεκτικότητας σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 53 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού.» αντικαθιστά τη φράση των ισχυουσών προδιαγραφών «Το Bleu des Causses είναι ένα τυρί από μη αποκορυφωμένο αγελαδινό γάλα με άψητη και μη πεπιεσμένη μάζα που φέρει πράσινα στίγματα, με περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη 45 % επί του στερεού υπολείμματος, το οποίο ανέρχεται σε τουλάχιστον 53 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού».

Η διάμετρος του τυριού οριοθετείται μεταξύ μιας ελάχιστης τιμής 19 cm και μιας μέγιστης 21 cm. Οι τιμές αυτές αντικαθιστούν τη φράση «περίπου 20 cm». για μεγαλύτερη ακρίβεια. Το μέγιστο ύψος αυξάνεται κατά 2 cm, φτάνοντας έτσι τα 12 cm (αντί για 10) και το εύρος του βάρους διευρύνεται ελαφρώς: καθορίζεται σε 2,2 έως 3,3 χιλιόγραμμα αντί για 2,3 έως 3 χιλιόγραμμα. Οι τιμές αυτές αντικατοπτρίζουν με μεγαλύτερη ακρίβεια τις πραγματικές διαστάσεις των τυριών σήμερα. Τέλος, προστίθεται ότι το τυρί είναι «κανονικού σχήματος» για την αποφυγή παραμορφώσεων στα τυριά.

Προστίθεται περιγραφή της γεύσης, της τυρόμαζας και της υφής: «Η τυρόμαζα είναι υπόλευκη, έχει ομοιόμορφο χρώμα, είναι βουτυρώδης, λεπτή, με ομοιόμορφα κατανεμημένη διάστικτη κυανοπράσινου χρώματος και μπορεί να εμφανίζει ίχνη από μικροσκοπικές σπές. Η υφή του είναι βουτυρώδης και παχύρρευστη. Η γεύση του είναι έντονη, εύγευστη, με αρώματα χαρακτηριστικά του τυριού με στίγματα στη μάζα και μπορεί να είναι ελαφρώς πικρή, χωρίς να είναι υπερβολικά πικάντικη ή αλμυρή». Η περιγραφή αυτή είναι χρήσιμη για την οργανοληπτική εξέταση του προϊόντος στο πλαίσιο του ελέγχου.

Προστίθεται η φράση «Το τυρί δεν δικαιούται την ονομασία προέλευσης “Bleu des Causses” πριν από την 70ή ημέρα από την προσθήκη τυτιάς» προς αντικατάσταση των φράσεων «Η συνολική διάρκεια τελειοποίησης ποικίλλει ανάλογα με την επιχείρηση παρασκευής και τελειοποίησης. Ανέρχεται σε 70 έως 130 ημέρες», η οποία περιλαμβάνεται στο κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής» των ισχυουσών προδιαγραφών. Η ελάχιστη περίοδος που απαιτείται για να δικαιούται το τυρί την ΠΟΠ δεν μεταβάλλεται. Διευκρινίζεται πλέον ότι η διάρκεια της περιόδου αυτής υπολογίζεται με σημείο έναρξης την προσθήκη της τυτιάς. Η μέγιστη περίοδος τελειοποίησης των 130 ημερών, η οποία ήταν ενδεικτική, απαλείφεται.

Διευκρινίζεται ότι «Η κοπή του “Bleu des Causses” επιτρέπεται εφόσον δεν μεταβάλλει την υφή του. Το “Bleu des Causses” μπορεί να διατίθεται τεμαχισμένο με μηχανική κοπή κατά παραγγελία». Λαμβανομένης υπόψη της σταθερής εξέλιξης των τρόπων κατανάλωσης του τυριού, η συγκεκριμένη διάταξη θέτει ένα πλαίσιο ώστε να αποφεύγονται οι αποκλίσεις όσον αφορά τον τύπο κοπής.

Κεφάλαιο «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής»

Οι παράγραφοι «Η περιοχή παραγωγής καλύπτει την περιοχή Causses, δηλαδή μέρος του διοικητικού διαμερίσματος της Aveyron και των γειτονικών διοικητικών διαμερισμάτων Lot, Lozère, Gard και Hérault που έχουν ασβεστοώδη εδάφη όπως η Causses» και «Η τελειοποίηση του τυριού πραγματοποιείται στις φυσικές αποθήκες της Causses που απαντώνται στη γεωγραφική περιοχή η οποία περιορίζεται στα καντόνια Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), στην κοινότητα Trèves (Gard) και στην κοινότητα Régairolles-de-l'Escalette (Hérault)» των προδιαγραφών, και οι σχετικές παράγραφοι της δημοσιευμένης σύνοψης, απαλείφονται και αντικαθίστανται από τις παραγράφους «Η παραγωγή γάλακτος, η παρασκευή, η τελειοποίηση και η ωρίμαση του τυριού “Bleu des Causses” λαμβάνουν χώρα εντός της γεωγραφικής περιοχής που έχει τη μορφή μωσαϊκού εδαφών που έχουν δημιουργηθεί από μαγματικά, μεταμορφωσιγενή ή ασβεστούχα πετρώματα. Τα ασβεστολιθικά εδάφη της Causses είναι χαρακτηριστικά στοιχεία του τοπίου αυτής της περιοχής. Έχουν την ιδιομορφία ότι παρουσιάζουν σε κάποια σημεία φυσικές αποθήκες που εικοινωνούν με τον εξωτερικό χώρο μέσω φυσικών ρηγμάτων (“fleurine”) τα οποία επιτρέπουν φυσική ρύθμιση της υγρασίας και αερισμό. Οι κοιλότητες αυτές είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για την τελειοποίηση του “Bleu des Causses”, η οποία εκτελείται σε αυτές εδώ και μεγάλο χρονικό διάστημα» και «Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης “Bleu des Causses” καλύπτει σχεδόν ολόκληρο το διοικητικό διαμέρισμα Aveyron και ένα μέρος από τα διοικητικά διαμερίσματα Lot, Lozère, Gard και Hérault», οι οποίες είναι ακριβέστερες και επιτρέπουν τη συνοπτική παρουσίαση της γεωγραφικής περιοχής, χαρακτηριστικά στοιχεία της οποίας είναι τα ασβεστολιθικά εδάφη της περιοχής Causses. Η οριογραμμή της γεωγραφικής περιοχής δεν μεταβάλλεται.

Προκειμένου να περιγραφεί με ακρίβεια και χωρίς ασάφεια η γεωγραφική περιοχή, στις προδιαγραφές αναφέρονται οι κοινότητες που την απαρτίζουν. Η περιγραφή αυτή είναι ίδια με εκείνη που αναφέρεται πιο συνοπτικά στη δημοσιευμένη σύνοψη. Στο συντακτικό αυτό έργο καταδεικνύεται μια παράλειψη που υπάρχει στις ισχύουσες προδιαγραφές και αφορά την περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής. Πράγματι, έχουν παραλειφθεί 5 κοινότητες του διοικητικού διαμερισματος Aveyron, οι οποίες βρίσκονται στο κέντρο της γεωγραφικής περιοχής: η Druelle-Balsac, η Luc-la-Primaube, η Le Monastère, η Olemps και η Sainte-Radegonde. Οι κοινότητες αυτές προστίθενται στις προδιαγραφές. Πρόκειται για τη διόρθωση ενός σοβαρού σφάλματος που δεν επηρεάζει τον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής του προέλευσης.

Κεφάλαιο «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή»

Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων

Προβλέπεται μια δήλωση ταυτοποίησης των φορέων εκμετάλλευσης, προς αντικατάσταση της δήλωσης ικανότητας. Η ταυτοποίηση των φορέων εκμετάλλευσης είναι προϋπόθεση της αδειοδότησής τους, εφόσον συνιστά αναγνώριση της ικανότητάς τους να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των προδιαγραφών του σήματος από το οποίο επιδιώκουν να επωφεληθούν.

Προστίθενται επίσης εκ των προτέρων δηλώσεις μη πρόθεσης παραγωγής και επανέναρξης της παραγωγής που επιτρέπουν την ακριβή παρακολούθηση των φορέων που επιθυμούν να αποσυρθούν προσωρινά από την ονομασία προέλευσης, διευκολύνοντας έτσι τη διαχείριση της ονομασίας προέλευσης, ιδίως για τους ελέγχους παραγωγής και τις οργανοληπτικές εξετάσεις.

Εγκρίνεται το περιεχόμενο και οι μέθοδοι διαβίβασης των απαιτούμενων δηλώσεων σχετικά με τη γνώση και την παρακολούθηση των προϊόντων που προορίζονται για διάθεση στο εμπόριο υπό την ονομασία προέλευσης. Επιτρέπουν στην ομάδα να μεριμνά για την παρακολούθηση της ονομασίας.

Μητρώα

Προστίθεται ο κατάλογος των καταχωρίσεων στις οποίες οφείλουν να προβαίνουν οι επιχειρήσεις προκειμένου να διευκολυνθεί ο έλεγχος της ιχνηλασιμότητας και των συνθηκών παραγωγής που ορίζονται στις προδιαγραφές.

Κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος»

Παραγωγή γάλακτος

Προστίθεται ορισμός για το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής. Πρόκειται για «το σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής και των δαμαλίδων ανανέωσης που είναι παρούσες στην εκμετάλλευση», με τη διευκρίνιση ότι «αγελάδες γαλακτοπαραγωγής είναι τα ζώα σε γαλακτοφορία και τα ζώα που έχουν στερέψει» και «δαμαλίδες είναι τα ζώα που βρίσκονται στο στάδιο μεταξύ απογαλακτισμού και πρώτου τοκετού». Σκοπός του ορισμού είναι να καθοριστούν σαφώς τα ζώα στα οποία παραπέμπουν οι όροι «κοπάδι γαλακτοπαραγωγής», «αγελάδες γαλακτοπαραγωγής» και «δαμαλίδες» οι οποίοι χρησιμοποιούνται στις επόμενες ενότητες των προδιαγραφών, προκειμένου να αποφεύγεται οποιαδήποτε σύγχυση και να διευκολύνονται οι έλεγχοι.

Καθώς οι ισχύουσες προδιαγραφές δεν περιέχουν καμία διάταξη σχετικά με την προέλευση της σίτισης των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, προστίθεται διάταξη που αναφέρει ότι «το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής προέρχεται κατά τουλάχιστον 80 % από τη γεωγραφική περιοχή, ποσοστό υπολογιζόμενο ως ετήσιος μέσος όρος και για το σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, εκφραζόμενο σε ξηρά ουσία.», προκειμένου να ενισχυθεί ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή. Αυτό το κατώτατο όριο του 80 % ορίζεται λόγω των κλιματικών χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής του «Bleu des Causses» (ξηρό κλίμα, εύκολα επιρρεπές σε ξηρασίες).

Περιγράφεται η σύνθεση του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής. Προστίθεται η φράση «όλες οι ζωοτροφές, εκτός από τα σταυρανθή με τη μορφή χλωρών ζωοτροφών». Τα σταυρανθή απαγορεύονται λόγω της αρνητικής τους επίδρασης στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος (γεύση λάχανου).

Προστίθεται επίσης ότι «Εκτός περιόδου βόσκησης, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής λαμβάνουν καθημερινά τουλάχιστον 3 χιλιόγραμμα άχυρο ανά αγελάδα, εκφραζόμενα σε ξηρά ουσία». Η διάταξη αυτή συμπληρώνεται με τη φράση «Ως άχυρο νοείται οποιοδήποτε χόρτο που έχει θεριστεί και αποξηρανθεί με ποσοστό ξηράς ύλης τουλάχιστον 80 %». Αυτός ο ορισμός είναι χρήσιμος στο πλαίσιο του ελέγχου.

Εισάγεται υποχρέωση βόσκησης επί τουλάχιστον 120 ημέρες ετησίως για τις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία, και συμπληρώνεται από διάταξη που ορίζει ελάχιστη έκταση διαθέσιμη προς βόσκηση 3 στρεμμάτων ανά αγελάδα, κατά μέσο όρο, επί του συνόλου της περιόδου βόσκησης. Προστίθεται επίσης ότι «οι βοσκότοποι είναι προσβάσιμοι στα ζώα». Οι όροι αυτοί αποσκοπούν στην ενίσχυση του ρόλου της βόσκησης στη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής και, ως εκ τούτου, στην ενίσχυση του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή.

Εισάγονται οι εξής ρυθμίσεις για τη διατροφή των δαμαλίδων και των αγελάδων που έχουν στερέψει: «Τουλάχιστον έναν μήνα πριν από την έναρξη της γαλακτοφορίας τους, οι δαμαλίδες και αγελάδες που έχουν στερέψει είναι παρούσες στην εκμετάλλευση και η διατροφή τους είναι σύμφωνη με τις διατάξεις των προδιαγραφών οι οποίες αφορούν τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία». Έτσι, τα ζώα αυτά τυγχάνουν μιας περιόδου προσαρμογής τουλάχιστον ενός μηνός προτού χρησιμοποιηθεί το γάλα τους για την παραγωγή του «Bleu des Causses».

Εισάγεται απαγόρευση της εκτροφής των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής χωρίς βοσκή, ώστε να διασφαλίζεται ο δεσμός με την περιοχή μέσω της διατροφής των ζώων.

Προστίθεται διάταξη που περιορίζει την παροχή συμπληρωματικών τροφών και προσθέτων σε 1 800 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής ετησίως, κατά μέσο όρο, σε όλες τις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής, προκειμένου να αποφεύγεται το ενδεχόμενο οι τροφές αυτές να καταλαμβάνουν πολύ μεγάλο μέρος στη διατροφή. Επιπλέον, οι πρώτες ύλες που μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη συμπληρωματική διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, όπως και τα επιτρεπόμενα πρόσθετα, αποτελούν αντικείμενο δύο διαφορετικών θετικών καταλόγων, οι οποίοι είναι απαραίτητοι για την καλύτερη διαχείριση, διασφάλιση και έλεγχο της διατροφής.

Προστίθεται διάταξη που απαγορεύει τη χρήση ΓΤΟ στη διατροφή των ζώων και στις καλλιέργειες της εκμετάλλευσης, ώστε να διατηρηθεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας της διατροφής.

Χρησιμοποιούμενο γάλα

Προστίθενται οι ακόλουθες διατάξεις: «Μετά το άρμεγμα, το γάλα αποθηκεύεται σε ψυχόμενη δεξαμενή» και «Η αποθήκευση στη γεωργική εκμετάλλευση δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 48 ώρες μετά το αρχικό άρμεγμα». Οι διευκρινίσεις αυτές αποσκοπούν στον περιορισμό της υποβάθμισης της ποιότητας του γάλακτος.

Προστίθεται ότι «Η μετάγγιση από τα μεταφερόμενα δοχεία στις σταθερές δεξαμενές πρέπει να εκτελείται υποχρεωτικά εντός της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας». Η εν λόγω διάταξη διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του συλλεγόμενου γάλακτος και διευκολύνει τον έλεγχο.

Καθώς οι ισχύουσες προδιαγραφές δεν περιέχουν σχετική διάταξη, συμπληρώνονται με την προσθήκη της φράσης «τα γάλατα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του “Bleu des Causses” μπορεί να είναι είτε ανεπεξέργαστα είτε θερμικά επεξεργασμένα». Επιπλέον, εκτός από την περιγραφή του προϊόντος όπου δηλώνεται ότι «Το Bleu des Causses είναι ένα τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά με μη αποκορυφωμένο αγελαδινό γάλα», προστίθεται ότι «η παρασκευή του τυριού πραγματοποιείται με πλήρες, μη ομογενοποιημένο γάλα, που δεν έχει υποβληθεί σε τυποποίηση ως προς την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και λιπαρή ύλη». Αυτό αντιστοιχεί στις πρακτικές που εφαρμόζονται εδώ και πολλά χρόνια για την επεξεργασία του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Bleu des Causses».

Παρασκευή

Εισάγεται μέγιστη διάρκεια 36 ωρών μεταξύ της παραλαβής του γάλακτος στη μονάδα μεταποίησης και της προσθήκης τυτιάς, ώστε να αποφευχθεί η υποβάθμιση της πρώτης ύλης.

Η θερμοκρασία στην οποία εκτελείται η προσθήκη τυτιάς αυξάνεται ελαφρά και οριοθετείται, με ελάχιστη τιμή 31 °C και μέγιστη τιμή 35 °C, ώστε να αντικατασταθεί η φράση «περίπου 30 °C» για μεγαλύτερη ακρίβεια. Η θερμοκρασία προσθήκης τυτιάς επηρεάζει σημαντικά τη δραστηριότητα της τυτιάς και η οριοθέτησή της εντός της περιοχής «31 °C έως 35 °C», που αντιστοιχεί στις συνήθεις τιμές, αποτελεί σημαντική παράμετρο για τον έλεγχο της παρασκευής.

Διευκρινίζεται ότι η προσθήκη τυτιάς πρέπει να εκτελείται «αποκλειστικά με τυτιά», σε αντικατάσταση των φράσεων «Η πήξη προκαλείται από την τυτιά» και «Η διαδικασία της προσθήκης τυτιάς στο γάλα πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά με τυτιά». Πρόκειται για τυπική τροποποίηση, η οποία επιβεβαιώνει ότι η παραδοσιακή μέθοδος πήξης του γάλακτος είναι πάντοτε με τυτιά.

Η φράση «οι οποίες έχει αποδειχθεί από τη χρήση ότι είναι αβλαβείς» προστίθεται μετά τη φράση «αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων, ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων» για διευκρίνιση της έννοιας.

Τα στάδια τεμαχισμού και ανάδευσης του τυροπήγματος μετά την πήξη περιγράφονται με περισσότερες λεπτομέρειες, σε αντικατάσταση της φράσης «Το τυρόπηγμα τεμαχίζεται σε κύβους, και στη συνέχεια υποβάλλεται πολλές φορές σε ανάδευση ακολουθούμενη από στάδιο ηρεμίας»:

— Προστίθεται το μέγεθος του κόκκου του τυροπήγματος μετά τον τεμαχισμό, το οποίο ανέρχεται σε 1 έως 3 cm·

— Εισάγεται η αναγκαιότητα σχηματισμού «επικαλυμμένου» κόκκου, σημείο το οποίο είναι σημαντικό στη συνέχεια για τη διαμόρφωση των ανοιγμάτων στο τυρί: πράγματι, οι «επικαλυμμένοι» κόκκοι παραμένουν χωριστοί κατά την τοποθέτηση στις τυροκομικές μήτρες·

— Εισάγεται η αναφορά σε ένα στάδιο στράγγισης που πραγματοποιείται στη δεξαμενή και/ή σε τάπητα στράγγισης, πριν την τοποθέτηση στη μήτρα. Το στάδιο αυτό εξαλείφει μέρος του τυρόγαλου πριν από την τοποθέτηση σε μήτρες, χωρίς σύνθλιψη των κόκκων του τυροπήγματος.

Η φράση «Το μείγμα τυροπήγματος-τυρόγαλου τοποθετείται σε μήτρες και στραγγίζεται για 2 έως 4 ημέρες με αρκετές αναστροφές ανά ημέρα» αντικαθίσταται από τις ακόλουθες πιο λεπτομερείς διατάξεις:

— «Το μείγμα τυροπήγματος-τυρόγαλου τοποθετείται σε μήτρες. Μπορεί να αναδεύεται και να αναμειγνύεται κατά την τοποθέτηση στις μήτρες»: Σκοπός των εργασιών αυτών είναι να επανέλθουν οι κόκκοι του τυροπήγματος σε φάση αιωρήματος·

— «Η τοποθέτηση σε μήτρες αρχίζει τουλάχιστον 1 ώρα και 30 λεπτά έως 3 ώρες το μέγιστο μετά την προσθήκη πυτιάς». Η διάταξη αυτή καθορίζει τα όρια πέραν των οποίων το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ της προσθήκης πυτιάς και της τοποθέτησης στις μήτρες δεν είναι πλέον βέλτιστο για την παραγωγή του «Bleu des Causses».

— «Ακολουθεί στράγγιση μη εξαναγκασμένη, χωρίς συμπίεση. Τα τυριά αναστρέφονται τακτικά για να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός στράγγισης μέσα σε χώρο θερμοκρασίας 15 έως 22 °C και για διάστημα 36 έως 72 ωρών από τον αρχικό χρόνο τοποθέτησης στις μήτρες». Οι διατάξεις αυτές, οι οποίες είναι ακριβέστερες, αντιστοιχούν στις συνήθεις τεχνικές παρασκευής. Η οριοθέτηση των παραμέτρων της θερμοκρασίας και του χρόνου στράγγισης είναι σημαντική για τον έλεγχο της καμπύλης οξύτητας του «Bleu des Causses», η οποία επηρεάζει την επιλογή της χλωρίδας του τυριού.

Προστίθεται η διάταξη «Τα τυριά που τοποθετούνται σε μήτρες υφίστανται τότε μια φάση ρύθμισης της θερμοκρασίας αλάτισης, η οποία διαρκεί 15 έως 30 ώρες, σε χώρο θερμοκρασίας 7 °C έως 14 °C». Αυτή η φάση ρύθμισης της θερμοκρασίας αλάτισης καθιστά δυνατή τη σταδιακή μείωση της θερμοκρασίας των τυριών και εξασφαλίζει τη μετάβαση μεταξύ των σταδίων στράγγισης και αλάτισης.

Η φράση «Μετά την αφαίρεση από τις μήτρες, η αλάτιση γίνεται με χονδρό αλάτι» αντικαθίσταται από την παράγραφο «Μετά την αφαίρεση από τις μήτρες, η αλάτιση γίνεται με αλάτι σε χώρο θερμοκρασίας 7 °C έως 14 °C. Εκτελείται είτε χειρωνακτικά είτε μηχανικά με επιφανειακή εναπόθεση αλατιού σε 2 στάδια: αλάτιση της μίας πλευράς και της ράχης και, στη συνέχεια, αλάτιση της άλλης πλευράς και ξανά της ράχης. Απαγορεύεται η τοποθέτηση σε άλμη». Έτσι, διευκρινίζεται η μέθοδος και η θερμοκρασία αλάτισης. Πράγματι, η αλάτιση, λόγω του ρόλου που διαδραματίζει στην επιλογή, αποτελεί ουσιαστικό στάδιο στην ανάπτυξη του *Penicillium roqueforti* στο τυρί «Bleu des Causses». Επιπλέον, καθώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε χονδρό είτε ψιλό αλάτι χωρίς να γίνεται αισθητή η διαφορά στο προϊόν, παραλείπεται η διευκρίνιση σχετικά με τη χρήση «χονδρού» αλατιού. Αναφέρεται ρητά η απαγόρευση τοποθέτησης σε άλμη.

Εισάγονται οι διατάξεις «Πραγματοποιείται διάτρηση στη φυσική αποθήκη ή σε τυροκομείο μεταξύ της 5ης και της 12ης ημέρας από την ημερομηνία προσθήκης της πυτιάς, ώστε να σχηματιστούν αεραγωγοί στο τυρί. Ο χρόνος μεταξύ της διάτρησης και της τοποθέτησης των τυριών στις φυσικές αποθήκες είναι έως 5 ημέρες» και παραλείπεται η φράση «Κατά την παραλαβή στις φυσικές αποθήκες, πραγματοποιείται διάτρηση στα τυριά, ώστε να σχηματιστούν αεραγωγοί στο εσωτερικό τους». Οι τροποποιήσεις αυτές επιτρέπουν:

— αφενός, να προσδιοριστεί καλύτερα ο χρόνος διάτρησης, εφόσον δεν εκτελείται συστηματικά κατά την είσοδο στην αποθήκη: μπορεί πράγματι να πραγματοποιείται και στο τυροκομείο,

— αφετέρου, να οριοθετηθεί το διάστημα μεταξύ της προσθήκης της πυτιάς και της διάτρησης, για την καλύτερη περιγραφή της διαδικασίας παρασκευής του προϊόντος,

— τέλος, να διευκρινιστεί το μέγιστο χρονικό διάστημα μεταξύ της διάτρησης και της εισόδου των τυριών στην αποθήκη. Πράγματι, καθώς η διάτρηση επιτρέπει τη διείσδυση του οξυγόνου στην τυρόμαζα, είναι σημαντικό το τυρί να τοποθετείται σε φυσική αποθήκη σε μέγιστο διάστημα 5 ημερών, ώστε να καταστεί δυνατή η ανάπτυξη του *Penicillium roqueforti* υπό βέλτιστες συνθήκες.

Τελειοποίηση και ωρίμαση

Δεδομένου ότι το στάδιο αφαίρεσης του επιφανειακού άλατος πριν από την αποστολή στη φυσική αποθήκη δεν είναι απαραίτητο συστηματικά, προστίθεται ότι το στάδιο αυτό είναι «προαιρετικό».

Η φράση «φυσικές αποθήκες τελειοποίησης που βρίσκονται στην οριοθετημένη περιοχή» αντικαθίσταται από τη φράση «φυσικές αποθήκες στα ασβεστολιθικά εδάφη της περιοχής Causses, διατρεχόμενες από φυσικά ρεύματα δροσερού και υγρού αέρα που προέρχονται από φυσικά ασβεστολιθικά ρήγματα επονομαζόμενα «fleurines», προκειμένου να περιγραφούν λεπτομερώς οι φυσικές αποθήκες, επισημαίνοντας το ειδικό σύστημα αερισμού μέσω των φυσικών ρηγμάτων που ονομάζονται «fleurines». Η αναφορά στην οριοθετημένη ζώνη όπου βρίσκονται οι φυσικές αποθήκες απαλείφεται, διότι τα στάδια που λαμβάνουν χώρα στη γεωγραφική περιοχή έχουν ήδη καθοριστεί στο κεφάλαιο «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής».

Η διάταξη που ορίζει ότι τα τυριά τοποθετούνται σε δοκούς απαλείφεται, επειδή μπορεί να υπάρχουν διαφορετικές διατάξεις για την τοποθέτηση των τυριών στις φυσικές αποθήκες, χωρίς να έχουν επίπτωση στο προϊόν.

Η φράση «Τα τυριά στη συνέχεια υποβάλλονται για δέκα ημέρες σε αερόβια τελειοποίηση σε θερμοκρασία 8 έως 13 °C ανάλογα με τις εποχές» αντικαθίσταται από τη φράση «Προκειμένου να καταστεί δυνατή η σωστή ανάπτυξη του *Penicillium roqueforti*, τα τυριά ωριμάζουν σε αυτές τις φυσικές αποθήκες ακάλυπτα, υπό αερόβιες συνθήκες, για ελάχιστη περίοδο 12 ημερών από την είσοδό τους στην αποθήκη»:

- Με αυτόν τον τρόπο, διευκρινίζεται ότι τα τυριά είναι ακάλυπτα κατά τη διάρκεια της τελειοποίησης στις φυσικές αποθήκες, δηλαδή δεν περικλείονται από συσκευασία, πράγμα σημαντικό για την ανάπτυξη του *Penicillium roqueforti*,
- Η φράση «περίπου δέκα ημέρες», μάλλον ανακριβής, αντικαθίσταται από τον καθορισμό ελάχιστου διαστήματος 12 ημερών από την είσοδο στην αποθήκη. Το διάστημα αυτό αντιστοιχεί στη συνήθη πρακτική στην περίπτωση που η φυσική αποθήκη βρίσκεται στη θερμή περίοδο (στην ψυχρή περίοδο, η διάρκεια της τελειοποίησης στη φυσική αποθήκη παρατείνεται),
- Η διάταξη που ορίζει ότι η θερμοκρασία της φυσικής αποθήκης καθορίζεται μεταξύ 8 και 13 °C απαλείφεται. Πράγματι, αυτή η παράμετρος της θερμοκρασίας δεν μπορεί να προσδιοριστεί επειδή εξαρτάται από τον φυσικό αερισμό που παρέχεται από τα φυσικά ρήγματα και ποικίλλει ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες του εξωτερικού περιβάλλοντος.

Η φράση «Στη συνέχεια, υποβάλλεται σε καθαρισμό της εξωτερικής επιφάνειας και ειδική συσκευασία προτού τοποθετηθεί σε ψυχρό θάλαμο για την περαιτέρω αναερόβια τελειοποίησή του» αντικαθίσταται από τις φράσεις «Στη συνέχεια, τα τυριά τοποθετούνται σε ατομική, ουδέτερη και προσωρινή συσκευασία (στάδιο που ονομάζεται “σφράγιση”) προτού τοποθετηθούν σε ψυχρό θάλαμο για να ακολουθήσει η φάση της αναερόβιας ωρίμασης. Η θερμοκρασία του θαλάμου αυτού δεν πρέπει να είναι μικρότερη από - 4 °C ούτε μεγαλύτερη από + 4 °C»:

- Το στάδιο καθαρισμού της εξωτερικής επιφάνειας πριν από τη συσκευασία μπορεί να μην πραγματοποιείται συστηματικά διότι δεν επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του τυριού, επομένως η διάταξη «υποβάλλεται σε καθαρισμό της εξωτερικής επιφάνειας» απαλείφεται·
- Η έννοια της «ειδικής συσκευασίας» αντικαθίσταται από ακριβέστερη περιγραφή της συσκευασίας, η οποία είναι ατομική, ουδέτερη (δηλαδή χωρίς άλλη ένδειξη από εκείνες που είναι απαραίτητες για σκοπούς ιχνηλασιμότητας) και προσωρινή, εργασία η οποία ονομάζεται «σφράγιση»·
- Το στάδιο της «τελειοποίησης σε ψυχρό θάλαμο» αναφέρεται πλέον με τους ακριβέστερους τεχνικούς όρους «ωρίμαση σε ψυχρό θάλαμο», η οποία πραγματοποιείται υπό αναερόβιες συνθήκες·
- Διευκρινίζεται η περιοχή θερμοκρασίας αυτού του σταδίου ωρίμασης (από - 4 °C έως + 4 °C), προκειμένου να οριοθετηθούν καλύτερα οι συνθήκες παραγωγής του «Bleu des Causses».

Προστίθεται ότι «τα τυριά δεν μπορούν να εξέλθουν από τον χώρο ωρίμασης πριν από την 70ή ημέρα ή μετά την 190ή ημέρα από την ημερομηνία προσθήκης της πυτιάς». Η φράση αυτή αντικαθιστά τη φράση «Η συνολική διάρκεια της τελειοποίησης ποικίλλει ανάλογα με την επιχείρηση παρασκευής και τελειοποίησης. Κυμαίνεται από 70 έως 130 ημέρες» η οποία ήταν λιγότερο ακριβής. Ο συνολικός χρόνος τελειοποίησης των 130 ημερών απαλείφεται. Αντίθετα, ο ορισμός της μέγιστης διάρκειας 190 ημερών σε ψυχρό θάλαμο από την ημερομηνία της προσθήκης πυτιάς εγγυάται τη συμμόρφωση με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η απαγόρευση της διατήρησης, σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, των νωπών τυριών και των τυριών που βρίσκονται στο στάδιο της τελειοποίησης επεκτείνεται στα τυριά που βρίσκονται στο στάδιο της ωρίμασης, καθώς η διατήρηση σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα δεν είναι συμβατή με τη διαδικασία ωρίμασης.

Οι φράσεις «Κατά την έξοδο, τα τυριά τοποθετούνται σε “αίθουσα ανάπαυσης” για 4 έως 6 ημέρες. Στη συνέχεια, καθαρίζονται επιφανειακά και ταξινομούνται σύμφωνα με κριτήρια βάρους, σχήματος, ποιότητας» απαλείφονται. Πράγματι, τα στάδια της τοποθέτησης σε αίθουσα ανάπαυσης (αίθουσα όπου τα τυριά αποθηκεύονται κατά την έξοδό τους από την αίθουσα ωρίμασης, εν αναμονή της συσκευασίας τους), καθαρισμού της επιφάνειας και ταξινόμησης σύμφωνα με κριτήρια βάρους, σχήματος και ποιότητας, επιτρέπεται να μην εκτελούνται συστηματικά, ανάλογα με τις ανάγκες του τυροκομείου, χωρίς να επηρεάζονται οι ιδιαιτερότητες του προϊόντος.

Κεφάλαιο «Επισήμανση»

Απαλείφεται η υποχρέωση επίδειξης του λογότυπου «ΙΝΑΟ» και αναγράφεται η υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Προκειμένου να διευκρινιστούν οι ενδείξεις που μπορούν να συνοδεύουν την ονομασία, προστίθεται η ακόλουθη φράση: «Ανεξαρτήτως των κανονιστικών ενδείξεων που εφαρμόζονται σε όλα τα τυριά, απαγορεύεται να συνοδεύεται άμεσα η συγκεκριμένη ονομασία από οποιοδήποτε χαρακτηρισμό ή άλλη ένδειξη στην ετικέτα του προϊόντος, στο διαφημιστικό υλικό, στα τιμολόγια και άλλα εμπορικά έγγραφα, πλην του ιδιαίτερου εμπορικού σήματος ή σήματος του εργαστηρίου παρασκευής και της ένδειξης “affiné en caves naturelles” (ωριμασμένο σε φυσικές αποθήκες)». Με τον τρόπο αυτό προβλέπεται η δυνατότητα αναφοράς στην ωρίμαση σε φυσικές αποθήκες, η οποία είναι μία από τις ιδιαιτερότητες του «Bleu des Causses».

Άλλο

Στο σημείο «Έλεγχος επί του προϊόντος», προστίθεται ότι η αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση του προϊόντος «πραγματοποιείται με δειγματοληψία σε τυριά που έχουν ήδη συμπληρώσει 70 ημέρες από την ημερομηνία προσθήκης της πυτιάς, σύμφωνα με τις διαδικασίες που προβλέπονται στο σχέδιο ελέγχου». Πράγματι, οι πληροφορίες αυτές χρησιμοποιούνται στο πρόγραμμα ελέγχου της ονομασίας προέλευσης το οποίο έχει εκπονήσει ένας οργανισμός ελέγχου.

Το κεφάλαιο «Στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον» αναδιατυπώνεται και διαιρείται σε τρία μέρη, ώστε να αναδειχθούν καλύτερα τα διάφορα στοιχεία που συνθέτουν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον. Έτσι, το μέρος «ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής» αναφέρεται και πάλι στους φυσικούς παράγοντες υπογραμμίζοντας ιδιαίτερα τη διάβρωση των ασβεστωδών εδαφών της περιοχής Causses χάρη στην οποία προέκυψαν οι φυσικές κοιλότητες που χρησιμοποιούνται ως φυσικές αποθήκες και τα φυσικά ρήγματα που επιτρέπουν την επικοινωνία τους με τον εξωτερικό χώρο («fleuignes»), καθώς και στον ανθρώπινο παράγοντα, με συνοπτική αναφορά στην ιστορική πτυχή και υπογραμμίζοντας την ειδική τεχνογνωσία των παραγωγών του «Bleu des Causses» (προσαρμογή της εκτροφής βοοειδών στο έδαφος, παραγωγή πλήρους γάλακτος, ανάδευση των κόκκων τυροπήγματος στον κάδο παρασκευής, στράγγιση χωρίς συμπίεση, διάτρηση, τελειοποίηση σε φυσικές αποθήκες, ωρίμαση υπό αναερόβιες συνθήκες). Το μέρος «ιδιοτυπία του προϊόντος» επικαιροποιείται με τα στοιχεία που εισάγονται στην περιγραφή του προϊόντος. Τέλος, το σημείο «απιώδης σχέση» εξηγεί τις αλληλεπιδράσεις μεταξύ των φυσικών και ανθρωπίνων παραγόντων και του προϊόντος.

Για να επικαιροποιηθεί το κεφάλαιο «Στοιχεία του οργανισμού ελέγχου», τροποποιούνται το επίσημο όνομα και τα στοιχεία των επίσημων οργανισμών ελέγχου.

Τέλος, προστίθεται πίνακας που παρουσιάζει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο και τη μέθοδο αξιολόγησής τους σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«BLEU DES CAUSSES»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία (-ες)

«Bleu des Causses»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Bleu des Causses» είναι τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά από μη αποκορυφωμένο αγελαδινό γάλα, στο οποίο προστίθεται πυτιά, και έχει άψητη, ζυμωμένη, αλατισμένη και μη πεπιεσμένη διάστικτη μάζα, με περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη τουλάχιστον 50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση και περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 53 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού.

Έχει σχήμα επίπεδου κυλίνδρου, ομαλό, με διάμετρο 19 έως 21 εκατοστών, ύψος 8 έως 12 εκατοστών και βάρος 2,2 έως 3,3 χιλιογράμμων.

Η επιφάνεια του τυριού είναι καθαρή, χωρίς υπερβολική παρουσία μυκήτων ούτε κηλίδες.

Η τυρόμαζα είναι υπόλευκη, έχει ομοιόμορφο χρώμα, είναι βουτυρώδης, λεπτή, με ομοιόμορφα κατανεμημένη διάστιξη κυανοπράσινου χρώματος και μπορεί να εμφανίζει ίχνη από μικροσκοπικές οπές. Η υφή του είναι βουτυρώδης και παχύρρευστη.

Η γεύση του είναι έντονη, νόστιμη, με αρώματα χαρακτηριστικά του τυριού τύπου ροκφόρ, και μπορεί να είναι ελαφρώς πικρή, χωρίς να είναι υπερβολικά πικάντικη ή αλμυρή.

Το τυρί δεν μπορεί να λάβει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bleu des Causses» πριν από την 70ή ημέρα από την προσθήκη πυτιάς.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής προέρχεται κατά τουλάχιστον 80 % από τη γεωγραφική περιοχή, ποσοστό υπολογιζόμενο ως ετήσιος μέσος όρος, και για το σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, εκφραζόμενο σε ξηρά ουσία.

Το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής αποτελείται από όλες τις χορτονομές, εκτός από τα σταυρανθή με τη μορφή χλωρών χορτονομών.

Εκτός περιόδου βόσκησης, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής λαμβάνουν καθημερινά τουλάχιστον 3 χιλιόγραμμα άχυρο ανά αγελάδα, εκφραζόμενα σε ξηρά ουσία. Ως άχυρο λογίζεται το χόρτο που έχει θεριστεί και ξηρανθεί με ελάχιστο ποσοστό ξηράς ουσίας 80 %.

Κατά τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, μόλις το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες, είναι υποχρεωτική η βόσκηση των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία. Σε κάθε περίπτωση, η βόσκηση πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 120 ημέρες ετησίως.

Η προσθήκη συμπληρωματικών ζωοτροφών και προσθέτων περιορίζεται σε 1 800 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας, κατά μέσο όρο, ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής ετησίως, για το σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

Από τις παραπάνω διατάξεις προκύπτει ότι τουλάχιστον το 56 % της ξηράς ουσίας του ετήσιου συνολικού σιτηρεσίου που παρέχεται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής παράγεται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Όλες οι ζωοτροφές, συμπεριλαμβανομένων των συμπληρωματικών ζωοτροφών, δεν προέρχονται απαραίτητως από τη γεωγραφική περιοχή, επειδή τα εδάφη που είναι κατάλληλα για την καλλιέργεια χορτονομής είναι λίγα και οι κλιματικές συνθήκες περιορίζουν την παραγωγή τους καθώς τα υψώματα δέχονται πολλή βροχή ενώ τα υψίπεδα είναι ασβεστώδη και ξηρά.

Για τις συμπληρωματικές ζωοτροφές και τα πρόσθετα που χορηγούνται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής επιτρέπονται μόνον οι πρώτες ύλες και τα πρόσθετα που ορίζονται σε θετικό κατάλογο.

Στο σιτηρέσιο των ζώων επιτρέπονται μόνον τα φυτικά προϊόντα, τα παραπροϊόντα και τα συμπληρώματα διατροφής που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα. Απαγορεύεται η καλλιέργεια διαγονιδιακών φυτών σε όλες τις εκτάσεις των εκμεταλλεύσεων παραγωγής γάλακτος προοριζόμενου για μεταποίηση στο προϊόν με την ονομασία προέλευσης «Bleu des Causses». Η εν λόγω απαγόρευση ισχύει για κάθε φυτικό είδος που θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για τη διατροφή των ζώων της εκμετάλλευσης και για κάθε είδος το οποίο θα μπορούσε να μολύνει τα εν λόγω φυτικά είδη.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος, η παρασκευή, η τελειοποίηση και η ωρίμαση των τυριών εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία

Η κοπή του «Bleu des Causses» επιτρέπεται εφόσον δεν μεταβάλλει την υφή του. Το «Bleu des Causses» μπορεί να διατίθεται τεμαχισμένο με μηχανική κοπή κατά παραγγελία.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η επισήμανση κάθε τυριού πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης «Bleu des Causses» η οποία να αναγράφεται με χαρακτηριστικές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των μεγαλύτερων χαρακτήρων που εμφανίζονται στην ετικέτα.

Ανεξαρτήτως των κανονιστικών ενδείξεων που εφαρμόζονται σε όλα τα τυριά, απαγορεύεται να συνοδεύεται άμεσα η συγκεκριμένη ονομασία από οποιοδήποτε χαρακτηρισμό ή άλλη ένδειξη στην ετικέτα του προϊόντος, στο διαφημιστικό υλικό, στα τιμολόγια και άλλα εμπορικά έγγραφα, πλην του ιδιαίτερου εμπορικού σήματος ή σήματος του εργαστηρίου παρασκευής και της ένδειξης «affiné en caves naturelles» (ωριμασμένο σε φυσικές αποθήκες).

4. Συνοπτική περιγραφή της οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή του «Bleu des Causses» έχει τη μορφή μωσαϊκού εδαφών που έχουν δημιουργηθεί από μαγματικά, μεταμορφωσιγενή ή ασβεστούχα πετρώματα. Τα ασβεστολιθικά εδάφη της Causses είναι χαρακτηριστικά στοιχεία του τοπίου αυτής της περιοχής. Έχουν την ιδιομορφία ότι παρουσιάζουν σε κάποια σημεία φυσικές αποθήκες με φυσικά ρήγματα που επιτρέπουν την επικοινωνία τους με τον εξωτερικό χώρο («Fleurines») και επομένως επιτρέπουν φυσική ρύθμιση της υγρασίας και αερισμό. Οι κοιλότητες αυτές είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για την τελειοποίηση του «Bleu des Causses», η οποία εκτελείται σε αυτές εδώ και μεγάλο χρονικό διάστημα.

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Bleu des Causses» καλύπτει σχεδόν το σύνολο του διοικητικού διαμερισματος Aveyron και μέρος των διοικητικών διαμερισμάτων Lot, Lozère, Gard και Hérault. Καλύπτει τα εξής εδάφη:

Διοικητικό διαμέρισμα Aveyron

Καντόνια 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-Lézou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuve et Villefranchois.

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

Διοικητικό διαμέρισμα Gard

Κοινότητα Trèves.

Διοικητικό διαμέρισμα Hérault

Κοινότητα Régairolles-de-l'Escalette.

Διοικητικό διαμέρισμα Lot

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

Κοινότητες 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, Lanzac, 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.

Διοικητικό διαμέρισμα Lozère

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

Κοινότητες στο σύνολό τους: 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.

Τμήματα κοινοτήτων: Cans-et-Cévennes (μόνο για το έδαφος της κατ' εξουσιοδότηση κοινότητας Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (μόνο για το έδαφος της κατ' εξουσιοδότηση κοινότητας Florac).

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Bleu des Causses» αποτελεί τμήμα του νοτιοανατολικού άκρου του ορεινού όγκου Massif central. Όριά της είναι τα ορεινά συγκροτήματα που παρατηρούνται στα βόρεια, ανατολικά και νότια της περιοχής: το Monts d'Aubrac στα βόρεια, τα Margeride και Cévennes στα ανατολικά και το Monts de Lacaune στα νότια. Το δυτικό όριο οριοθετείται από το ανατολικό άκρο της λεκάνης της Aquitaine. Η γεωγραφική περιοχή παρουσιάζει κυρίως ορεινά εδάφη μέσου υψόμετρου που μειώνεται προοδευτικά προς τα δυτικά, πλησιάζοντας προς τη λεκάνη της Aquitaine. Προσφέρει έτσι μια ορισμένη ποικιλία τοπίων που χαρακτηρίζονται ιδίως από σειρά ψηλών ασβεστωδών, βραχωδών υψιπέδων, που ονομάζονται Causses.

Η διάβρωση, κυρίως υδατική, αποτελεί την αιτία σχηματισμού καρστικών κοιλοτήτων. Μέσα σε αυτές τις μεγάλες κοιλάτες που υπάρχουν στο ασβεστολιθικό υπέδαφος των Causses δημιουργούνται πολυάριθμα ρήγματα διατρεχόμενα από ρεύματα δροσερού και υγρού αέρα, λεγόμενα «fleurines». Στην πραγματικότητα, ο εξωτερικός αέρας που εισχωρεί στο υπέδαφος μέσω των πολυάριθμων επιφανειακών ρηγμάτων φορτίζεται με υγρασία και ψύχεται όταν έρχεται σε επαφή με τα υγρά τοιχώματα των πετρωμάτων ή υπόγεια ύδατα, με αποτέλεσμα να γίνεται πυκνότερος και να έχει τη φυσική τάση να ρέει μέσα από τα κατώτερα ανοίγματα, δηλαδή τα ρήγματα των φυσικών αποθηκών. Αυτή η κίνηση είναι πολύ πιο έντονη και η θερμοκρασία της φυσικής αποθήκης χαμηλότερη όσο ο εξωτερικός αέρας είναι ξηρότερος και θερμότερος.

Το κλίμα υπόκειται κυρίως σε ωκεάνιες και μεσογειακές επιρροές. Η επιρροή του ορεινού κλίματος του Massif Central γίνεται επίσης αισθητή στο βόρειο άκρο της γεωγραφικής περιοχής και στις κορυφές. Τα ενίοτε ποικιλόμορφα εδάφη και η έκθεση στους ανέμους δημιουργούν αντιθέσεις ανάμεσα στα υψώματα που δέχονται πολλή βροχή και στα ξηρότερα ασβεστολιθικά υψίπεδα. Σε ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή υπάρχει έντονη ηλιοφάνεια που υπερβαίνει γενικά τις 2 000 ώρες ετησίως. Οι εκμεταλλεύσεις γαλακτοπαραγωγής βρίσκονται σε γενικά χαμηλές και ξηρές περιοχές με ασβεστολιθικά εδάφη, αλλά και κατά ένα μεγάλο μέρος σε εδάφη υποβάθρου ή από κρητιδικό ασβεστόλιθο και ψαμμίτη, τα οποία επιτρέπουν την καλλιέργεια του χόρτου και του αραβοσίτου.

Το «Bleu des Causses» παρασκευαζόταν πάντοτε στα ασβεστούχα εδάφη της περιοχής Causses που εκτείνονται στο διοικητικό διαμέρισμα Aveyron και τα γειτονικά διοικητικά διαμερίσματα. Η παρασκευή του «Bleu des Causses» αναπτύχθηκε ιδιαίτερα μετά τη θέσπιση του νόμου της 26ης Ιουλίου 1925 σχετικά με την απαγόρευση της παρασκευής και της ωρίμασης τυριών από γάλα πλην του πρόβειου γάλακτος (ιδίως αγελαδινού) στην κοινότητα Roquefort. Το στοιχείο αυτό ευνόησε τη διαμόρφωση στη γεωγραφική περιοχή μιας βιομηχανίας τυριού τύπου ροκφόρ από αγελαδινό γάλα. Φέροντας αρχικά την ονομασία «Bleu de l'Aveyron», το τυρί αυτό ορίστηκε με διάταγμα του 1945. Αναγνωρίστηκε με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bleu des Causses» με διάταγμα της 21ης Μαΐου 1979.

Σε μια περιοχή στην οποία κυριαρχεί η προβατίνα, η εκτροφή βοοειδών υποστηρίζεται από καλλιέργειες χορτονομών προσαρμοσμένες στα εδάφη και το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής, οι οποίες παρέχουν το 80 % του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

Σήμερα, η παρασκευή του «Bleu des Causses» συνεπάγεται την εφαρμογή ειδικής τεχνολογίας. Το γάλα χρησιμοποιείται πλήρες, χωρίς να υποστεί ομογενοποίηση. Μετά τον τεμαχισμό, οι κόκκοι του τυροπήγματος αναδεύονται στον κάδο παρασκευής ώστε να επικαλυφθούν, δηλαδή να αναπτυχθεί στην επιφάνειά τους ένα λεπτό μένιο που εμποδίζει τη μεταξύ τους ένωση κατά την τοποθέτησή τους στις μήτρες. Μόλις τοποθετηθεί σε μήτρα, το τυρί στραγγίζεται φυσικά, χωρίς συμπίεση, και με τον τρόπο αυτόν διατηρείται η απόσταση μεταξύ των κόκκων. Η διάτρηση που πραγματοποιείται με δέση βελονών πριν από το στάδιο της τελειοποίησης στις φυσικές αποθήκες διαμορφώνει οδούς αερισμού, που επιτρέπουν την είσοδο του οξυγόνου στην τυρόμαζα.

Στη συνέχεια το τυρί τελειοποιείται σε φυσικές, υγρές αποθήκες, που αερίζονται από φυσικά ρήγματα τα οποία επιτρέπουν την επικοινωνία των αποθηκών με τον εξωτερικό χώρο («fleurines»), γεγονός που επιτρέπει την ανάπτυξη του *Penicillium roqueforti*. Όταν αναπτυχθεί καλά αυτός ο μύκητας, πρέπει να πραγματοποιείται «σφράγιση» του τυριού, δηλαδή τοποθέτησή του σε ατομική συσκευασία, προκειμένου να επιτευχθεί η ωρίμαση υπό αναερόβιες συνθήκες.

Το «Bleu des Causses» είναι ένα τυρί από πλήρες αγελαδινό γάλα, με υπόλευκη μάζα, ομοιόμορφο χρώμα και με ομοιόμορφα κατανεμημένη διάσφιξη κυανοπράσινου χρώματος. Η υφή του είναι βουτυρώδης και παχύρρευστη.

Η γεύση του είναι έντονη, νόστιμη, με αρώματα χαρακτηριστικά του τυριού τύπου ροκφόρ, και μπορεί να είναι ελαφρώς πικρή, χωρίς να είναι υπερβολικά πικάντικη ή αλμυρή.

Η αναγνώριση του «Bleu des Causses», ενός τυριού τύπου ροκφόρ από αγελαδινό γάλα, είναι το αποτέλεσμα της οργάνωσης μιας ανθρώπινης κοινότητας που επιθυμούσε να αξιοποιήσει την παραγωγή αγελαδινού γάλακτος σε μια περιοχή όπου κυριαρχεί η παραγωγή προβάτων, ως απάντηση στους αυστηρούς κανόνες που διέπουν την παρασκευή του Ροκφόρ, ενός τυριού από πρόβειο γάλα με στίγματα ευρωτίασης στη μάζα.

Η παρασκευή του «Bleu des Causses» χρησιμοποιεί τεχνολογία που έχει αναπτυχθεί στη γεωγραφική περιοχή, η οποία επιτρέπει την παρασκευή ενός τυριού με υπόλευκη μάζα και ισοκατανεμημένη διάσφιξη. Η χρήση πλήρους γάλακτος, χωρίς ομογενοποίηση, συμβάλλει στο χρώμα της μάζας. Η επικάλυψη των κόκκων του τυροπήγματος στις φυσικές αποθήκες, η μη εξαναγκασμένη στραγγίση χωρίς συμπίεση και η διάτρηση δημιουργούν ανά τακτά διαστήματα στο τυρί ανοίγματα τα οποία ευνοούν την ανάπτυξη του *Penicillium roqueforti* κατά την τελειοποίηση, επιτρέποντας έτσι τη δημιουργία ομοιόμορφα κατανεμημένης διάσφιξης.

Η τελειοποίηση του «Bleu des Causses» είναι στενά συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή των ασβεστούχων εδαφών της Causses, όπου υπάρχουν φυσικές αποθήκες με ρήγματα που επιτρέπουν την επικοινωνία των αποθηκών με τον εξωτερικό χώρο («fleurines»), η ύπαρξη των οποίων συνδέεται με τον γεωλογικό σχηματισμό του εδάφους. Χάρη στα «fleurines», φυσικά ρήγματα που σχηματίστηκαν με την πάροδο του χρόνου στο χαρακτηριστικό ασβεστολιθικό έδαφος της περιοχής Causses, δημιουργούνται ρεύματα αέρα μεταξύ των εξωτερικών επιπέδων εκτάσεων και των κοιλοτήτων του υπεδάφους, τα οποία προσφέρουν στις φυσικές αυτές αποθήκες δροσιά και υγρασία. Τα ρεύματα αυτά συμβάλλουν στη δημιουργία ευνοϊκού περιβάλλοντος για την ανάπτυξη του *Penicillium roqueforti* στο εσωτερικό του τυριού. Στον μύκητα αυτόν οφείλεται η διάσφιξη κυανοπράσινου χρώματος του «Bleu des Causses».

Η ωρίμαση υπό αναερόβιες συνθήκες που ακολουθεί την τελειοποίηση στις φυσικές αποθήκες επιβραδύνει την ανάπτυξη του *Penicillium roqueforti*, ενώ επιτρέπει στα ένζυμά του να συνεχίσουν τη δράση τους (πρωτεόλυση και λιπόλυση). Κατά το στάδιο αυτό, το τυρί θα αποκτήσει τη βουτυρώδη και παχύρρευστη υφή του και το χαρακτηριστικό άρωμα του διάστικτου με ευγενείς μύκητες τυριού, και θα χάσει την πικράδα του για να αποκτήσει πλούσια και νόστιμη γεύση.

Έτσι, τα κύρια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Bleu des Causses» οφείλονται σε μεγάλο βαθμό στη δράση του μύκητα *Penicillium roqueforti* κατά τη διάρκεια της τελειοποίησης σε φυσικές αποθήκες και της ωρίμασης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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