

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2018/C 135/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«BLEU DES CAUSSES»

N.º UE: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

DOP (X) IGP ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Syndicat du Bleu des Causses  
BP 9 12004 Rodez Cedex  
FRANCE

Tel. +33 565765353  
Fax +33 565765300  
Correo electrónico: helene.salinier@lactalis.fr

El sindicato de «Bleu des Causses» lo componen los productores, recolectores, transformadores y afinadores de la DOP de «Bleu des Causses» y tiene, por ello, un interés legítimo en la presentación de la solicitud.

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: Control, vínculo, estructuras de control

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Modificaciones

### Rúbrica «Descripción del producto»

Para más precisión, se completa la descripción del producto:

- los términos *queso de leche de vaca* se sustituyen por los términos *queso fabricado exclusivamente con queso de vaca*, para evitar cualquier ambigüedad;
- se añade el término *cuajada* en referencia a la técnica de fabricación;
- se añaden los términos *fermentada y salada* para caracterizar la pasta.

Se aumenta el contenido mínimo de materia grasa del queso, tras su completa desecación, a 50 gramos de materia grasa por 100 gramos de queso tras su completa desecación (es decir, al 50 %), en lugar del 45 %, como consecuencia del aumento de la materia grasa en la composición de la leche y a la fabricación del «Bleu des Causses» con leche entera. En efecto, se ha constatado sistemáticamente que los quesos «Bleu des Causses» tienen un porcentaje de materia grasa superior al 50 % tras su completa desecación.

Por tanto, la frase: *El «Bleu des Causses» es un queso fabricado exclusivamente con leche de vaca no descremada, cuajada, de pasta azul sin cocer, sin prensar, fermentada y salada, con un contenido mínimo de 50 gramos de materia grasa por 100 gramos de queso tras su completa desecación y cuyo contenido en materia seca no debe ser inferior a 53 gramos por 100 gramos de queso* sustituye a la frase que figura en el pliego de condiciones vigente: *Queso de leche de vaca entera de pasta azul, sin cocer y sin prensar, con un contenido mínimo del 45 % de materia grasa respecto al extracto seco, el cual no debe ser inferior a 53 gramos por 100 gramos de queso.*

Se delimita el diámetro del queso mediante un valor mínimo de 19 cm y un valor máximo de 21 cm, los cuales sustituyen a la expresión *aproximadamente 20 cm* para mayor precisión. La altura máxima se incrementa en dos centímetros, de modo que ahora se sitúa en 12 cm (en lugar de 10), y se amplía ligeramente la horquilla de peso, que ahora oscila entre 2,2 y 3,3 kg, en lugar de entre 2,3 y 3 kg. Esos valores reflejan con más precisión las dimensiones reales de los quesos actuales. Por último, se añade que el queso es *de contorno regular* para evitar defectos de forma de los quesos.

Se añade una descripción del sabor, de la pasta y de la textura: *La pasta es de color blanco marfil homogéneo, untuosa, fina, con vetas de moho de color azul verdoso repartidas uniformemente, y puede presentar trazas de haber sido perforada con agujas. Su textura es untuosa y jugosa. Su sabor es franco, con los aromas característicos de los mohos, y puede presentar un ligero amargor, sin que pique demasiado y sin exceso de sal.* Esta descripción es útil para el examen organoléptico del producto en el marco del control.

Se añade la frase *El queso solo puede ostentar la denominación de origen «Bleu des Causses» a partir del 70.º día desde la adición de cuajo*, en sustitución de las frases *La duración total del curado varía en función de los fabricantes y afinadores. Oscila entre 70 y 130 días*, que figuraban en la rúbrica «Método de obtención» del pliego de condiciones vigente. No se modifica la duración mínima a partir de la cual el queso puede acogerse a la DOP. Ahora se precisa que este período se contabiliza a partir de la fecha de adición de cuajo. Se suprime la duración máxima de curado de 130 días, que era indicativa.

Se precisa que *El corte del «Bleu des Causses» se autoriza si no desnaturaliza su textura. El «Bleu des Causses» puede presentarse en trozos obtenidos de un corte mecánico voluntario.* Dada la constante evolución de las pautas de consumo del queso, esta disposición establece un marco para evitar desviaciones en lo que respecta al tipo de corte.

### Rúbrica «Delimitación de la zona geográfica»

Se suprimen los párrafos *La zona de producción abarca la región de Causses, es decir, una parte del departamento de Aveyron y de los departamentos vecinos de Lot, Lozère, Gard y Hérault con las características propias de las mesetas calcáreas de la región y El curado del queso se realiza en las cuevas de Causses comprendidas en la zona geográfica delimitada por los cantones de Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), el municipio de Trèves (Gard) y el municipio de Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)* del pliego de condiciones, así como los párrafos correspondientes del resumen publicado, y se sustituyen por los párrafos siguientes: *La producción de la leche, la fabricación, el curado y la maduración de los quesos «Bleu des Causses» tienen lugar en la zona geográfica, que se presenta como un mosaico de terrenos formados por rocas magmáticas, metamórficas o calcáreas. Las mesetas calcáreas («Causses») son elementos característicos del paisaje de este territorio. Tienen la particularidad de ofrecer puntualmente cuevas naturales provistas de grietas («fleurines») que permiten regular de manera natural la humedad y la circulación del aire. Esas cavidades se adaptan especialmente al curado del «Bleu des Causses», que se practica en la región desde tiempos inmemoriales y La zona geográfica de la denominación de origen «Bleu des Causses» abarca prácticamente la totalidad del departamento de Aveyron y una parte de los departamentos de Lot, Lozère, Gard y Hérault, que aportan una mayor precisión y permiten presentar de forma sucinta la zona geográfica, cuyos elementos característicos son las mesetas calcáreas. No se modifican los contornos de la zona geográfica.*

Para describir de manera precisa y sin ambigüedad la zona geográfica, en el pliego de condiciones se enumeran los municipios que la componen. Esa descripción recoge la que figura, de forma más sucinta, en el resumen publicado. Esta labor de redacción ha subsanado un olvido en la descripción de la zona geográfica en el pliego de condiciones vigente. En efecto, faltaban cinco municipios del departamento de Aveyron situados en el corazón de la zona geográfica: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps y Sainte-Radegonde. Esos municipios se añaden al pliego de condiciones. Se trata de la corrección de un error material que no pone en entredicho el vínculo entre el producto y su origen geográfico.

### **Rúbrica «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica»**

#### *Obligaciones de declaración*

Se prevé una declaración de la identificación de los agentes económicos en sustitución de la declaración de aptitud. La identificación de los agentes económicos es un requisito previo a su habilitación que reconoce su aptitud para satisfacer las exigencias del pliego de condiciones de la denominación a la que solicitan acogerse.

Se añaden asimismo declaraciones previas de no intención de producción y reanudación de producción, para lograr un seguimiento preciso de los agentes económicos que deseen retirarse temporalmente de la denominación de origen, lo que facilita la gestión de la denominación de origen, sobre todo en el contexto de los controles de producción y los exámenes organolépticos.

Se añaden el contenido y las modalidades de transmisión de las declaraciones necesarias para el conocimiento y el seguimiento de los productos que van a ser comercializados con denominación de origen, que permiten a la agrupación asegurar el seguimiento de la denominación.

#### *Registros*

Con el fin de facilitar el control de la trazabilidad y de las condiciones de producción definidas en el pliego de condiciones, se añade la lista de registros que deben efectuar los agentes económicos.

### **Rúbrica «Método de obtención del producto»**

#### *Producción de la leche*

Se añade una definición del rebaño lechero. Se trata *del conjunto de las vacas lecheras y novillas de renovación presentes en la explotación*, precisándose que *las vacas lecheras son los animales en producción y los animales secos* y que *las novillas son los animales comprendidos entre el destete y su primer parto*. Esta definición tiene por objeto determinar claramente a qué animales se hace referencia con el uso de los términos *ganado lechero*, *vacas lecheras* y *novillas* en el resto del pliego de condiciones, a fin de evitar toda confusión y facilitar los controles.

El pliego de condiciones vigente no contiene ninguna disposición relativa al origen de la alimentación de las vacas lecheras, de modo que se añade una disposición que establece que *la ración de base de las vacas lecheras procede al menos en un 80 % de la zona geográfica, en materia seca, como promedio anual del conjunto de las vacas lecheras*, para reforzar el vínculo con la zona geográfica. Este umbral del 80 % se define en consideración a las características climáticas de la zona geográfica del «Bleu des Causses» (clima seco, con propensión a las sequías).

Se añade una descripción de la composición de la ración de base de las vacas lecheras. Se trata de *todos los forrajes, con la excepción de las crucíferas en forma de forraje verde*. Las crucíferas están prohibidas debido a su impacto negativo en las características organolépticas de la leche (sabor a col).

Se añade también que *fuera del período de pastoreo, las vacas lecheras reciben diariamente como mínimo 3 kg de heno por vaca, expresados en materia seca*. Esta disposición se completa con la frase *Se entiende por heno la hierba segada y secada con una tasa de materia seca del 80 %, como mínimo*. Esta definición es útil a efectos del control.

Se introduce la obligación de pastoreo de al menos 120 días al año para las vacas lecheras en lactación, completada por una disposición que prevé una superficie mínima de 30 áreas por vaca lechera a disposición del pastoreo, como media a lo largo del período de pastoreo. Se añade, por otra parte, que *los pastos serán accesibles a los animales*. Estas condiciones tienen por objeto reforzar la importancia del pastoreo en la alimentación de las vacas lecheras y, por ende, afianzar el vínculo con la zona geográfica.

Se introducen las modalidades de alimentación de las novillas y vacas secas con la siguiente formulación: *Al menos un mes antes del comienzo del período de lactación, las novillas y vacas secas estarán presentes en la explotación y su alimentación responderá en ese momento a las disposiciones fijadas en el presente pliego de condiciones para la alimentación de las vacas lecheras en lactación.* De esta manera, estos animales se benefician de un período de adaptación de un mes, como mínimo, antes de que su leche se utilice en la fabricación del «Bleu des Causses».

Se introduce una prohibición de la ganadería intensiva de las vacas lecheras para garantizar el vínculo con el territorio a través de la alimentación de los animales.

Se añade una disposición que limita el aporte de piensos complementarios y aditivos a 1 800 kg de materia seca por vaca lechera y por año, como media del conjunto de las vacas lecheras, para evitar que estos alimentos ocupen un lugar demasiado preponderante en la alimentación. Por otro lado, las materias primas autorizadas en los piensos complementarios distribuidos a las vacas lecheras y los aditivos autorizados se enumeran en sendas listas positivas, a fin de gestionar, asegurar y controlar mejor la alimentación.

Se añade una disposición que prohíbe los OMG en la alimentación animal y en los cultivos de la explotación, con el fin de preservar el carácter tradicional de la alimentación.

#### *Leche utilizada*

Se introducen las disposiciones siguientes: *Después del ordeño, la leche se almacena en depósito refrigerado y El almacenamiento en la explotación no puede exceder de 48 horas a partir del primer ordeño.* Con estas precisiones se pretende limitar la degradación de la calidad de la leche.

Se añade el texto siguiente: *El trasiego de las cisternas a tanques fijos se realizará obligatoriamente en la zona geográfica de la denominación.* Con esta disposición se garantiza la trazabilidad de la leche y se facilita el control.

El pliego de condiciones vigente no contiene ninguna disposición al respecto, de modo que se completa añadiendo la frase siguiente: *Para la fabricación del «Bleu des Causses» puede utilizarse leche cruda o tratada térmicamente.* Además, como complemento de la descripción del producto según la cual el «Bleu des Causses» es un queso fabricado exclusivamente con leche de vaca no descremada, se añade que *la fabricación del queso se realiza con leche entera no normalizada en materia grasa y materia proteica y no homogeneizada.* Esta precisión se corresponde con las prácticas aplicadas desde hace muchos años en el tratamiento de la leche para la fabricación del «Bleu des Causses».

#### *Fabricación*

Se introduce una disposición que establece un plazo máximo de 36 horas entre la recepción de la leche en el taller de transformación y la adición de cuajo, con el fin de evitar un deterioro de la materia prima.

La temperatura de adición de cuajo se incrementa ligeramente, fijándose entre un valor mínimo de 31 °C y un valor máximo de 35 °C, en sustitución de los términos *aproximadamente 30 °C*, para mayor precisión. La temperatura de adición de cuajo influye considerablemente en la actividad del cuajo y su ajuste dentro de la franja *entre 31 °C y 35 °C*, que responde a los valores habituales, es un parámetro importante del control de la fabricación.

Se precisa que la adición de cuajo debe realizarse *exclusivamente con cuajo*, sustituyéndose las frases *La coagulación se provoca con cuajo* y *La operación de cuajar las leches debe realizarse exclusivamente con cuajo*. Se trata de una modificación formal, pues antes ya se aludía al método tradicional de coagulación de la leche con cuajo.

Se añaden los términos *cuya inocuidad está demostrada por el uso* tras los términos *cultivos inoocuos de bacterias, levaduras y mohos* con objeto de precisar el sentido de estos últimos.

Las etapas del corte y batido de la cuajada que intervienen tras la coagulación se describen de forma más detallada, en sustitución de la frase *La cuajada se corta en cubos, tras lo cual se bate y se deja reposar*:

— Se añade el grosor del grano de cuajada tras el corte, que oscila entre 1 y 3 cm de lado.

— Se introduce la necesidad de agitar los granos; este punto es importante para la formación posterior de las aberturas en el queso; en efecto, los granos de cuajada agitados se mantienen individualizados en el momento del moldeado.

- Se introduce la mención de una etapa de desuerado en cuba o sobre cinta, antes del moldeado. Esta etapa permite eliminar una parte del suero antes del moldeado sin aplastar los granos de cuajada.

La frase *La mezcla de cuajada y suero se moldea y se desuera durante un período de 2 a 4 días, volteándola varias veces al día* se sustituye por las disposiciones siguientes, más detalladas:

- *La mezcla de cuajada y suero se moldea. Puede batirse y mezclarse al introducirse en el molde.* Estas operaciones tienen por objeto mantener los granos de cuajada en suspensión.
- *El inicio del moldeado tiene lugar entre una hora y media, como mínimo, y tres horas, como máximo, después de la adición de cuajo.* Esta disposición precisa los límites más allá de los cuales el intervalo entre adición de cuajo y moldeado deja de ser óptimo para la fabricación del «Bleu des Causses».
- *A continuación se produce un desuerado espontáneo sin prensado. Los quesos son volteados regularmente para obtener el desuerado deseado, en una sala con una temperatura comprendida entre 15 °C y 22 °C y durante un período comprendido entre 36 y 72 horas desde el inicio del moldeado.* Esas disposiciones, más precisas, se corresponden con los hábitos de fabricación. La delimitación de los parámetros de temperatura y duración del desuerado es importante para controlar la curva de acidificación del «Bleu des Causses», que afecta a la selección de la flora del queso.

Se añade la disposición *A continuación, los quesos, colocados en moldes, se someten a una fase de control de la temperatura de salado, que dura entre 15 y 30 horas, en una sala a una temperatura comprendida entre 7 °C y 14 °C.* Esta fase de control de la temperatura de salado permite reducir progresivamente la temperatura de los quesos y asegura la transición entre las fases de desuerado y salado.

La frase *Tras el desmoldado, se procede al salado con sal gorda* se sustituye por el párrafo *Tras el desmoldado, se procede al salado con sal en una sala a una temperatura comprendida entre 7 °C y 14 °C. El salado se realiza a mano o por procedimientos mecánicos salando la pieza en superficie en dos operaciones: primero se salan una cara y el talón, y luego la otra cara y de nuevo el talón. El salado en salmuera está prohibido.* De este modo se especifican el método y la temperatura de salado. En efecto, por su función de selección, el salado es una etapa imprescindible para el desarrollo del *Penicillium roqueforti* en el «Bleu des Causses». Por otra parte, pueden utilizarse sal gorda y sal fina, sin que la diferencia sea significativa para las características del producto, por lo que se suprime la precisión relativa a la utilización de sal «gorda». La prohibición de la salmuera se menciona explícitamente.

Se introducen las disposiciones *Entre el 5.º y el 12.º día a partir de la fecha de adición de cuajo se procede al perforado, en la cueva de afinado o en la quesería, para crear entradas de aire en el queso. El plazo máximo entre el perforado y la entrada en la cueva de afinado es de 5 días y se suprime la frase Al entrar en la cueva de afinado, los quesos se perforan para crear entradas de aire en el queso.* Estas modificaciones permiten:

- Por un lado, definir mejor el momento del perforado por cuanto este no se realiza sistemáticamente al entrar en la cueva de afinado; en efecto, también puede realizarse en la quesería.
- Por otro lado, regular el intervalo entre la adición de cuajo y el perforado para una mejor descripción del proceso de elaboración del producto.
- Por último, precisar el plazo máximo entre el perforado y la entrada de los quesos en la cueva de afinado. En efecto, como el perforado permite la penetración del oxígeno en la pasta, es importante que los quesos se introduzcan en la cueva de afinado en un plazo máximo de cinco días para permitir el desarrollo del *Penicillium roqueforti* en condiciones óptimas.

#### Curado y maduración

La operación de eliminación de la sal superficial antes de la introducción de los quesos en la cueva de afinado no es necesaria sistemáticamente, por lo que se añade que esta etapa es *facultativa*.

Los términos *cuevas naturales de afinado situadas en la zona delimitada* se sustituyen por los términos *cuevas naturales de las mesetas calcáreas de Causses, por las que circulan de forma natural corrientes de aire fresco y húmedo procedente de las grietas naturales calcáreas denominadas «fleurines»*, para aportar una descripción detallada de las cuevas naturales realizando el sistema de aireación específico a través de las grietas naturales denominadas «fleurines». Se suprime la referencia a la zona delimitada de localización de las cuevas, dado que las etapas que tienen lugar en la zona geográfica ya se describen en la rúbrica «Delimitación de la zona geográfica».

Se suprime la regla según la cual los quesos se colocan en planchas, ya que los quesos pueden disponerse de diferentes maneras sin que la disposición incida en el producto.

La frase *A continuación, los quesos se someten durante unos 10 días a un proceso de curado en condiciones aerobias a una temperatura comprendida entre 8 °C y 13 °C, en función de la estación* se sustituye por la frase *Para permitir el correcto desarrollo del *Penicillium roqueforti*, los quesos se someten a un proceso de curado en esas cuevas naturales, sin cubrir, en condiciones aerobias, durante un período mínimo de 12 días a partir de su entrada en la cueva:*

- De este modo se precisa que, durante el curado en cueva natural, los quesos están sin envasar, lo que es importante para el desarrollo del *Penicillium roqueforti*.
- La expresión *unos diez días*, de precisión insuficiente, se sustituye por una duración mínima de 12 días a partir de la entrada en la cueva. Esta duración se corresponde con la práctica cuando las cuevas se encuentran en período de calor (en períodos de frío, la duración del curado en cueva natural es mayor).
- Se suprime la disposición que precisa que la temperatura de la cueva natural oscila entre 8 °C y 13 °C. En efecto, este parámetro de temperatura no puede establecerse como norma, ya que depende de la aireación natural proporcionada por las grietas, que varía en función de las condiciones climáticas del medio exterior.

La frase *A continuación, se somete a un proceso de limpieza de la «epidermis» y se envuelve en un envoltorio especial antes de pasar a la cámara refrigerada para que prosiga el curado en condiciones anaerobias* se sustituye por las frases *A continuación, los quesos se envuelven en un envoltorio individual, neutro y provisional (operación denominada «sellado») antes de introducirse en la cámara refrigerada para ser sometidos a una fase de maduración en condiciones anaerobias. La temperatura de esta cámara no puede ser inferior a - 4 °C ni superior a + 4 °C:*

- Teniendo en cuenta que la operación de limpieza de la epidermis antes de envolver el queso no tiene por qué ser sistemática por cuanto no influye en las características del queso, se suprime el texto *se somete a un proceso de limpieza de la «epidermis»*.
- El concepto de «envoltorio especial» se sustituye por una descripción más precisa del envoltorio, que es individual, neutro (es decir, sin ninguna inscripción distinta de las necesarias para la trazabilidad) y provisional; la operación se denomina «sellado».
- La fase de «curado en cámara refrigerada» pasa a denominarse con los términos técnicos más precisos de «maduración en cámara refrigerada», que se desarrolla en condiciones anaerobias.
- Se especifica la franja de temperaturas de esta fase de maduración (de - 4 °C a + 4 °C) para delimitar mejor las condiciones de producción del «Bleu des Causses».

Se añade que *los quesos no pueden salir de la cámara de maduración antes del 70.º día ni después del 190.º día a partir de la fecha de adición de cuajo*. Esta frase sustituye a la frase *La duración total del curado varía según los fabricantes y afinadores. Oscila entre 70 y 130 días*, que era menos precisa. Se suprime la duración total máxima del curado de 130 días. En su lugar, la definición de una duración máxima de 190 días en cámara refrigerada a partir de la fecha de adición de cuajo garantiza el respeto de las características organolépticas del producto.

La prohibición de la conservación bajo atmósfera modificada de los quesos frescos y los quesos en proceso de curado se extiende a los quesos en proceso de maduración por cuanto la conservación bajo atmósfera modificada es incompatible con el proceso de maduración.

Se suprimen las frases *Al salir, los quesos se introducen en una «sala de reposo» durante un período de 4 a 6 días. A continuación se limpia su superficie y se clasifican en función de criterios de peso, forma, calidad*. En efecto, las etapas de introducción en sala de reposo (una sala en la que se almacenan los quesos al salir de la cámara de maduración, en espera de su envasado), de limpieza de la superficie y de clasificación en función de criterios de peso, forma y calidad, pueden no ser practicadas de manera sistemática, en función de las necesidades de la quesería, sin que ello influya en las características específicas del producto.

#### **Rúbrica «Etiquetado»**

Se suprime la obligación de colocar el logotipo «INAO» y se incorpora la de colocar el símbolo DOP de la Unión Europea.

Para precisar las indicaciones que pueden colocarse junto con el nombre de la denominación, se añade la frase siguiente: *Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, se prohíbe el uso de cualquier calificativo colocado directamente junto al nombre de la denominación de origen en el etiquetado, la publicidad, las facturas o la documentación comercial, con excepción de las marcas comerciales o de fábrica específicas y de la indicación «curado en cuevas naturales».* Se trata, sobre todo, de prever la posibilidad de hacer referencia al curado en cuevas naturales, una de las características específicas del «Bleu des Causses».

### Otros

En el apartado «Controles del producto», se añade que el examen analítico y organoléptico del producto *se realiza por muestreo entre los quesos que hayan cumplido como mínimo 70 días a partir de la fecha de la adición de cuajo, según los procedimientos previstos en el plan de control.* En efecto, esa información se utiliza en el plan de control de la denominación de origen elaborado por un organismo de control.

La rúbrica «Elementos que justifican el vínculo con el medio geográfico» se reformula y se estructura en tres partes para resaltar mejor los diferentes elementos que componen el vínculo con el medio geográfico. Así, la parte «Carácter específico de la zona geográfica» retoma los factores naturales, destacando la erosión de las mesetas calcáreas que da origen a las cuevas y «fleurines», así como los factores humanos, sintetizando el aspecto histórico y destacando los conocimientos técnicos específicos de los productores de «Bleu des Causses» (entre los que figuran la adaptación de la cría de ganado vacuno al territorio, la fabricación con leche entera, el batido de los granos de cuajada en la cuba de fabricación, el desuerado sin prensado, el perforado, el curado en cueva natural y la maduración en condiciones anaerobias). La parte «Características específicas del producto» se actualiza con los elementos introducidos en la descripción del producto. Finalmente, el punto «vínculo causal» explica las interacciones entre los factores naturales y humanos y el producto.

Para actualizar la rúbrica «Referencias a la estructura de control», se modifican el nombre y los datos de las estructuras oficiales.

Por último, se añade un cuadro que presenta los principales elementos que deben controlarse y su método de evaluación, de conformidad con la normativa nacional en vigor.

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### «BLEU DES CAUSSES»

N.º UE: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre**

«Bleu des Causses»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Bleu des Causses» es un queso fabricado exclusivamente con leche de vaca no descremada, cuajada, de pasta azul sin cocer, sin prensar, fermentada y salada, con un contenido mínimo de 50 gramos de materia grasa por 100 gramos de queso tras su completa desecación y cuyo contenido en materia seca no debe ser inferior a 53 gramos por 100 gramos de queso.

Se presenta en forma de cilindro plano, de contorno regular, con un diámetro comprendido entre 19 y 21 cm, una altura comprendida entre 8 y 12 cm y un peso comprendido entre 2,2 y 3,3 kg.

La superficie del queso está limpia, sin demasiada salmuera ni manchas.

La pasta es de color blanco marfil homogéneo, untuosa, fina, con vetas de moho de color azul verdoso repartidas uniformemente, y puede presentar trazas de haber sido perforada con agujas. Su textura es untuosa y jugosa.

Su sabor es franco, con los aromas característicos de los mohos, y puede presentar un ligero amargor, sin que pique demasiado y sin exceso de sal.

El queso solo puede ostentar la denominación de origen «Bleu des Causses» a partir del 70.º día desde la adición de cuajo.

3.3. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La ración de base de las vacas lecheras procede al menos en un 80 % de la zona geográfica, en materia seca, como promedio anual del conjunto de las vacas lecheras.

La ración de base de las vacas lecheras se compone de todos los forrajes, con la excepción de las crucíferas en forma de forraje verde.

Fuera del período de pastoreo, las vacas lecheras reciben diariamente como mínimo 3 kg de heno por vaca, expresados en materia seca. Se entiende por heno la hierba segada y secada con una tasa de materia seca del 80 %, como mínimo.

Cuando hay hierba disponible, tan pronto lo permiten las condiciones climáticas, el pastoreo de las vacas lecheras en lactación es obligatorio. En cualquier caso, la duración del pastoreo no puede ser inferior a 120 días al año.

El aporte de piensos complementarios y aditivos se limita a 1 800 kg de materia seca por vaca lechera, y por año, como media del conjunto de las vacas lecheras.

De las disposiciones precedentes se deduce que al menos el 56 % de la materia seca de la ración alimentaria anual total a disposición de las vacas lecheras se produce en la zona geográfica. La totalidad de los piensos, particularmente de los piensos complementarios, no procede necesariamente de la zona geográfica, dado que los suelos aptos para los cultivos son escasos y las condiciones climáticas, con relieves húmedos y mesetas calcáreas secas, limitan su producción.

Solo se autorizan en los piensos complementos y aditivos distribuidos a las vacas lecheras las materias primas y los aditivos precisados en una lista positiva.

En la alimentación de los animales solo se autorizan vegetales, coproductos y piensos complementarios derivados de productos no transgénicos. La implantación de cultivos transgénicos está prohibida en todas las zonas de las explotaciones que producen leche destinada a ser transformada en denominación de origen «Bleu des Causses». Esta prohibición se extiende a cualquier especie vegetal susceptible de ofrecerse como pienso a los animales de la explotación y a cualquier cultivo de especies susceptibles de contaminarlos.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de la leche, la fabricación, el curado y la maduración del queso tienen lugar en la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El corte del «Bleu des Causses» se autoriza si no desnaturaliza su textura. El «Bleu des Causses» puede presentarse en trozos obtenidos de un corte mecánico voluntario.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En la etiqueta de cada queso debe figurar el nombre de la denominación de origen «Bleu des Causses» inscrito en caracteres de dimensión al menos igual a dos tercios de los caracteres más grandes que aparezcan de la etiqueta.

Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, se prohíbe el uso de cualquier calificativo colocado directamente junto al nombre de la denominación de origen en el etiquetado, la publicidad, las facturas o la documentación comercial, con excepción de las marcas comerciales o de fábrica específicas y de la indicación «curado en cuevas naturales».

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica del «Bleu des Causses» se presenta como un mosaico de terrenos formados por rocas magmáticas, metamórficas o calcáreas. Las mesetas calcáreas («Causses») son elementos característicos del paisaje de este territorio. Presentan la particularidad de ofrecer puntualmente cuevas naturales con grietas que permiten regular de manera natural la humedad y la circulación del aire. Esas cavidades se adaptan especialmente al curado del «Bleu des Causses», que se practica en la región desde tiempos inmemoriales.

La zona geográfica de la denominación de origen «Bleu des Causses» abarca prácticamente la totalidad del departamento de Aveyron y una parte de los departamentos de Lot, Lozère, Gard y Hérault. Se extiende al territorio siguiente:

##### *Departamento de Aveyron*

Cantones de Aveyron y 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-Lézézou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue y Villeneuvois et Villefrancois.

Municipios de Campouriez, Cassuéjols, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyroux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières y Soulagès-Bonneval.

##### *Departamento de Gard*

Municipio de Trèves.

##### *Departamento de Hérault*

Municipio de Pégaïrolles-de-l'Escalette.

##### *Departamento de Lot*

Cantones de Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech y Marches du Sud-Quercy.

Municipios de 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, 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 y Vire-sur-Lot.

##### *Departamento de Lozère*

Cantones de La Canourgue, Chirac y Saint-Chély-d'Apcher.

La totalidad del territorio de los municipios de: 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 y Vebron.

Una parte del territorio de los municipios de Cans-et-Cévennes (únicamente el territorio del municipio delegado de Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (únicamente el territorio del municipio delegado de Florac).

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

La zona geográfica de la denominación de origen «Bleu des Causses» se encuentra en el extremo sudoriental del Macizo Central. Está delimitada por las cadenas montañosas que se erigen al norte, al este y al sur: los montes de Aubrac al norte, de Margeride y Cévennes al este, y de Lacaune al sur. El límite occidental lo forma el extremo oriental de la Cuenca de Aquitania. La zona geográfica presenta en su mayor parte un relieve de media montaña que se atenúa hacia el oeste al entrar en contacto con la Cuenca de Aquitania. Así, ofrece una cierta diversidad de paisajes caracterizados, en particular, por una sucesión de mesetas calcáreas rocosas, denominadas *Causses*.

La erosión, fundamentalmente hidráulica, está en el origen de la formación de cavidades cársticas. En estas grandes excavaciones existentes en el subsuelo calcáreo de Causses se forman numerosas grietas (*fleurines*) por las que circulan corrientes de aire frío y húmedo. En efecto, el aire exterior que penetra en el subsuelo por las numerosas grietas de la superficie se carga de humedad y se enfría al contacto con las paredes húmedas de las rocas o de las aguas subterráneas; el aire se hace más denso y tiende de forma natural a salir por los orificios inferiores, es decir, por las grietas de las cuevas. Esa circulación es tanto más activa —y la temperatura de la cueva tanto más baja— cuanto más seco y cálido es el aire exterior.

El clima viene determinado, principalmente, por influencias oceánicas y mediterráneas. En el límite septentrional de la zona geográfica y en las cumbres también se hace sentir la influencia del clima montañoso del Macizo Central. La variedad del relieve y la exposición a los vientos crean contrastes entre los relieves más húmedos y las mesetas calcáreas más secas. El conjunto de la zona geográfica se beneficia de una considerable exposición solar, por lo general superior a 2 000 horas al año. Las explotaciones lecheras están localizadas en sectores generalmente bajos y secos con terrenos calcáreos, pero también con una gran proporción de terrenos del basamento o terrenos margalicos y areniscos, que permiten el cultivo de hierba y maíz.

Desde siempre, el «Bleu des Causses» se elabora en la región de las mesetas calcáreas de Causses, que se extiende a lo largo del departamento de Aveyron y de los departamentos vecinos. La fabricación del «Bleu des Causses» se desarrolló, más en concreto, tras la adopción de la Ley de 26 de julio de 1925, que prohibía la fabricación y el curado de quesos distintos del queso de oveja (en particular, de vaca) en el municipio de Roquefort. Ese factor favoreció la creación en la zona geográfica de una industria de elaboración de queso azul de vaca. En un principio denominado «Bleu de l'Aveyron», este queso se definió mediante decreto de 1945. Se reconoció como denominación de origen controlada «Bleu des Causses» mediante decreto de 21 de mayo de 1979.

En una zona donde predomina el ganado ovino, la cría de vacuno se ha mantenido gracias al cultivo de plantas forrajeras adaptadas a los terrenos y al clima de la zona geográfica, que permiten garantizar el 80 % de la ración de base de las vacas lecheras.

En la actualidad, la fabricación del «Bleu des Causses» aplica conocimientos y técnicas específicos. Se utiliza leche entera, sin homogeneización. Tras el corte, los granos de cuajada se batan en la cuba de fabricación para agitarlos, es decir, para que se rodeen de una película fina que les impida soldarse entre sí en el momento del moldeado. Una vez en el molde, el queso se desuera de manera espontánea, sin prensado, lo que preserva los espacios entre los granos. Antes de la fase de curado en cueva natural se realiza un perforado con agujas para crear entradas de aire que permitan la penetración del oxígeno en la pasta.

A continuación el queso se somete a un proceso de curado en cueva natural húmeda y ventilada por grietas naturales (*fleurines*), lo que permite el desarrollo del *Penicillium roqueforti*. Cuando este moho se ha desarrollado lo suficiente, se procede al denominado «sellado» del queso, es decir, se envuelve en un envoltorio individual para ser sometido a un proceso de maduración en condiciones anaerobias.

El «Bleu des Causses» es un queso de leche de vaca entera que presenta una pasta de color blanco marfil homogéneo, con vetas de moho de color azul verdoso repartidas uniformemente. Su textura es untuosa y jugosa.

Su sabor es franco, con los aromas característicos de los mohos, y puede presentar un ligero amargor, sin que pique demasiado y sin exceso de sal.

El reconocimiento del «Bleu des Causses», queso azul elaborado a partir de leche de vaca, se debe a la organización de una comunidad humana deseosa de valorizar la producción de leche de vaca en una zona dominada por la producción ovina, en respuesta a las estrictas reglas que rigen la fabricación del Roquefort, queso azul de oveja.

Para la fabricación del «Bleu des Causses» se recurre a los conocimientos y técnicas desarrollados en la zona geográfica, que permiten obtener un queso de pasta de color blanco marfil con vetas de moho uniformes. La utilización de leche entera, sin homogeneización, contribuye al color de la pasta. La agitación de los granos de cuajada en la cuba, el desuerado espontáneo sin prensado y el perforado crean aberturas regulares en la pasta del queso en las que se desarrolla el *Penicillium roqueforti* durante el curado, lo que permite obtener las vetas de moho repartidas uniformemente.

El curado del «Bleu des Causses» está estrechamente vinculado a la zona geográfica de los macizos calcáreos de Causses, donde se encuentran cuevas con grietas naturales (*fleurines*) cuya existencia está ligada a la formación geológica del suelo. Gracias a las grietas naturales formadas de manera natural a lo largo del tiempo en el suelo calcáreo característico de Causses, entre la superficie de las mesetas y las cuevas del subsuelo se producen corrientes de aire que aportan frescor y humedad. Las corrientes de aire contribuyen a crear un entorno favorable al desarrollo del *Penicillium roqueforti* dentro del queso. Ese enmohecimiento es el responsable del color azul verdoso del «Bleu des Causses».

La maduración en condiciones anaerobias tras el curado en cueva natural permite ralentizar el desarrollo del *Penicillium roqueforti*, dejando al mismo tiempo que las enzimas prosigan su labor (proteólisis y lipólisis). Es durante esta fase cuando el queso va a adquirir su textura, untuosa y jugosa, y los aromas característicos de los mohos y va a perder su amargor, dando paso a un sabor franco y sabroso.

Así, las principales características organolépticas del «Bleu des Causses» son en gran parte resultado de la acción del moho *Penicillium roqueforti* durante el curado en cueva natural y la maduración.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

[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)

---