

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2018/C 135/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**”BLEU DES CAUSSES”**

**EU-nro: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017**

**SAN ( X ) SMM ( )**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Syndicat du Bleu des Causses  
BP 9 12004 Rodez Cedex  
RANSKA

Puh. +33 565765353  
Faksi +33 565765300  
Sähköposti: helene.salinier@lactalis.fr

Syndicat du Bleu des Causses muodostuu suojatun alkuperänimityksen ”Bleu des Causses” tuotantoketjun toimijoista (maidon tuottajista, kerääjistä ja jalostajista sekä juustojen kypsytäjistä), joten sillä on oikeutettu etu hakemuksen esittämiseen.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu: valvonta, yhteys maantieteellisen alueeseen, valvontaelimet

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

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

## 5. Muutos/muutokset

### Tuotteen kuvaus

Tuotteen kuvausta täydennetään sen täsmentämiseksi:

- Monimerkityksisyyden välttämiseksi sanat "lehmänmaidosta valmistettu juusto" korvataan sanoilla "yksinomaan lehmänmaidosta valmistettu juusto".
- Lisätään sana "juoksetettu" viittauksena valmistusmenetelmään.
- Lisätään sanat "fermentoitu ja suolattu" luonnehtimaan juustomassaa.

Juuston vähimmäisrasvapitoisuus täydellisen kuivauksen jälkeen nostetaan 50 grammaan rasvaa 100 grammassa juustoa täydellisen kuivauksen jälkeen (eli 50 prosenttiin) 45 prosentin sijasta. Tämä johtuu maidon rasvapitoisuuden lisäyksestä ja siitä, että "Bleu des Causses" -juusto valmistetaan täysmaidosta. "Bleu des Causses" -juuston rasvapitoisuuden onkin säännöllisesti todettu olevan yli 50 prosenttia täydellisen kuivauksen jälkeen.

Näin ollen seuraavalla virkkeellä "Bleu des Causses" on yksinomaan täysrasvaisesta lehmänmaidosta valmistettu juoksetettu, puristamaton ja keittämätön, fermentoitu ja suolattu sinihomejuusto, jossa on vähintään 50 grammaa rasvaa 100 grammassa juustoa täydellisen kuivauksen jälkeen ja jonka kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 53 grammaa 100 grammassa juustoa. "korvataan voimassa olevassa tuote-eritelmässä oleva virke: "Bleu des Causses" on täysrasvaisesta lehmänmaidosta valmistettu puristamaton ja keittämätön homejuusto, jonka rasvapitoisuus on vähintään 45 prosenttia kuiva-aineesta ja kuiva-ainepitoisuus vähintään 53 grammaa 100:aa grammaa juustoa kohti."

Juuston halkaisijan on oltava vähintään 19 senttimetriä ja enintään 21 senttimetriä. Sanat "noin 20 cm" korvataan näillä arvoilla täsmennyksen vuoksi. Enimmäiskorkeutta lisätään kahdella senttimetrillä, jolloin se on 12 senttimetriä (kymmenen sijasta). Myös painohaarukkaa laajennetaan hieman: paino vahvistetaan 2,2–3,3 kilogrammaksi 2,3–3 kilogramman sijasta. Nämä arvot vastaavat paremmin juustojen nykyisiä todellisia mittoja. Lopuksi lisätään, että juusto on "säännöllisen muotoinen", jotta vältetään muodoltaan vialliset juustot.

Lisätään juuston makua, massaa ja rakennetta koskeva kuvaus: "Juustomassan väri on yhtenäisen norsunluunvalkoinen, ja se on rakenteeltaan rasvaista ja hienojakoista. Massassa on sinivihreä tasaisesti massaan jakautunut täplitys, ja siinä voi olla jälkiä neulan pistoista. Sen rakenne on rasvainen ja suussasulava. Maku on aito ja herkullinen, ja siinä on sinihomejuustolle ominaisia aromeja. Maku voi olla kevyesti karvas muttei liian pistävä eikä liian suolainen." Kuvauksesta on hyötävä, kun tuotteen valvonnassa arvioidaan sen aistinvaraisia ominaisuuksia.

Lisätään virke "Juusto voi saada suojatun alkuperänimityksen "Bleu des Causses" vasta, kun juoksetuksesta on kulu-  
nut 70 päivää." Sillä korvataan seuraavat virkkeet: "Kypsytyksen kokonaisaika vaihtelee valmistajan ja kypsytäjän mukaan. Se on 70–130 päivää." Edellä mainitut virkkeet olivat voimassa olevan tuote-eritelmän kohdassa "Tuotantomenetelmä". Kypsytyksen vähimmäiskesto, jonka jälkeen juusto voi saada suojatun alkuperänimityksen, ei muuteta, täsmennetään vain, että kesto lasketaan juoksetuspäivästä. Kypsytyksen enimmäiskesto, 130 päivää, oli viitteellinen, ja se poistetaan.

Täsmennetään, että "Bleu des Causses" -juuston leikkaaminen on sallittua, ellei se heikennä juuston rakennetta. "Bleu des Causses" voidaan valinnaisesti asettaa myyntiin mekaanisesti leikattuina paloina." Juuston kulutustottumusten jatkuvan kehittymisen vuoksi tällä määräyksellä vahvistetaan puitteet, joilla voidaan estää leikkaamiseen liittyvät poikkeamat.

### Maantieteellisen alueen rajaus

Tuote-eritelmästä poistetaan kohdat "Tuotanto-alue käsittää Caussesin alueen eli osat Aveyronin departementista sekä naapuridepartementeista Lot, Lozère, Gard ja Hérault. Aluetta yhdistää Caussesin kalkkikiviylänkö." ja "Juuston kypsytytys toteutetaan Caussesin luolissa, jotka kuuluvat maantieteelliseen alueeseen. Alue rajoittuu Campagnacin, Cornus'n, Millaun, Peyreleau ja Sainte-Affriquen (Aveyron) kantoneihin, Trèvesin kuntaan (Gard) ja Pégairolles-de-l'Escaletten kuntaan (Hérault)." Myös edellä tarkoitettuihin kohtiin liittyvät julkaistun yhteenvedon kohdat poistetaan. Ne korvataan seuraavasti: "Maidon tuotanto "Bleu des Causses"-juustoa varten sekä juuston valmistus, kypsytys ja maturoida (anaerobinen kypsyttäminen) toteutetaan maantieteellisellä alueella, jota luonnehtii mosaiikkimainen magma-, metamorfi- tai kalkkikivistä muotoutunut maaperä. Alueen maisemaa leimaa Caussesin kalkkikiviylänkö, jonka erityispiirre ovat paikoitellen esiintyvät luonnonluolat. Niissä on halkeamia (fleurines), joiden avulla kosteutta ja tuuletusta voidaan säännellä luonnollisesti. Nämä luolat soveltuvat erityisen hyvin "Bleu des Causses"-juuston kypsytykseen, jota on harjoitettu niissä jo pitkään." ja "Suojatun alkuperänimityksen "Bleu des Causses" maantieteellinen alue käsittää lähes koko Aveyronin departementin ja osan Lot'n, Lozèren, Gardin ja Hérault'n departementeista." Kuvaus on aiempaa täsmällisempi, ja sen avulla voidaan esittää tiivistetysti maantieteellinen alue, jota luonnehtii Caussesin kalkkikiviylänkö. Maantieteellisen alueen ääriviivat eivät muutu.

Jotta maantieteellinen alue voidaan kuvata täsmällisesti ja yksiselitteisesti, tuote-eritelmässä luetellaan alueeseen kuuluvat kunnat. Sama kuvaus on esitetty tiivistetympin julkaistussa yhteenvedossa. Tekstin tarkistuksessa tuli esiin unohdus, jonka takia voimassa olevan tuote-eritelmän maantieteellistä aluetta koskevasta kuvauksesta puuttui viisi maantieteellisen alueen ytimessä sijaitsevaa Aveyronin departementin kuntaa: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps ja Sainte-Radegonde. Nämä kunnat lisätään tuote-eritelmaan. Kyseessä on asiavirheen korjaaminen, joka ei vaikuta tuotteen ja sen maantieteellisen alkuperän yhteyteen.

### **Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta**

#### *Ilmoitusvelvoitteet*

"Vaatimusten noudattamista koskeva ilmoitus" korvataan toimijoiden tunnistusilmoituksella. Ennen kuin voidaan vahvistaa, että toimijat kykenevät noudattamaan hakemaansa tunnuksen liittyvän eritelmän vaatimuksia, toimijoiden on tunnistauduttava.

Vaatimukseen lisätään myös tuotannon lopettamista ja tuotannon uudelleen aloittamista koskevat ilmoitukset, jotka on tehtävä ennakolta. Niiden avulla voidaan seurata tarkasti toimijoita, jotka haluavat väliaikaisesti luopua alkuperänimityksen käytöstä. Näin helpotetaan alkuperänimityksen hallinnointia, varsinkin tuotannon valvontaa ja aistinvaraista arviointia.

Lisätään määräykset, jotka koskevat alkuperänimityksellä markkinoitavien tuotteiden tunnistamisen ja seurannan kannalta välttämättömien ilmoitusten sisältöä ja toimittamistapaa. Ilmoitusten avulla ryhmä voi varmistaa nimityksen seurannan.

#### *Rekisterit*

Eritelmässä määriteltyjen tuotantovaatimusten ja jäljitettävyyden valvonnan helpottamiseksi lisätään luettelo toimijoilta edellytetyistä rekisteröinneistä.

### **Tuotantomenetelmä**

#### *Maidontuotanto*

Lisätään lypsykarjan määritelmä. Kyseessä ovat "kaikki tilalla olevat lypsylehmät ja karjan uudistamiseen tarkoitettut hiehot". Samalla täsmennetään, että "lypsylehmillä tarkoitetaan maitoa tuottavia eläimiä ja ummessa olevia eläimiä" ja "hiehoilla tarkoitetaan vieroitettuja eläimiä ennen ensimmäistä poikimista". Tarkoituksena on määritellä sekaan-nusten välttämiseksi ja valvonnan helpottamiseksi selkeästi eläimet, joihin viitataan myöhemmin eritelmässä käytet- täessä ilmaisuja "lypsykarja", "lypsylehmä" ja "hieho".

Voimassa olevassa tuote-eritelmässä ei ole määräyksiä lypsylehmien rehun alkuperästä. Yhteyttä maantieteelliseen alueeseen vahvistetaan lisäämällä määräys, jonka mukaan "lypsylehmien perusannoksesta saadaan kuiva-aineena vähintään 80 prosenttia maantieteelliseltä alueelta, keskimäärin vuodessa kaikkien lypsylehmien osalta". Raja-arvo 80 prosenttia on määritelty "Bleu des Causses" -alkuperänimityksen maantieteellisen alueen ilmasto-ominaisuuksien perusteella (kuivuva, altistuu helposti kuivuudelle).

Lisätään kuvaus lypsylehmän perusannoksen koostumuksesta. Kyseessä ovat "kaikki nurmirehut, lukuun ottamatta ristikkukaiskasveja vihantarehuna". Ristikukkaiskasvit on kielletty, koska niillä on haitallinen vaikutus maidon aistinvaraisiin ominaisuuksiin (kaalin maku).

Lisätään myös, että "laidunkauden ulkopuolella lypsylehmät saavat päivittäin vähintään kolme kilogrammaa heinää lehmää kohti kuiva-aineena". Tätä määräystä täydennetään seuraavalla virkkeellä: "Heinällä tarkoitetaan niitettyä ja kuivattua heinää, jonka kuiva-ainepitoisuus on vähintään 80 prosenttia." Määritelmä on valvonnan kannalta hyödyllinen.

Lisätään velvoite laiduntaa maitoa tuottavia lypsylehmiä vähintään 120 päivää vuodessa. Sitä täydennetään määräyksellä, jonka mukaan laiduntamiskaudella laidunta on oltava käytettävissä keskimäärin vähintään 30 aaria lehmää kohti. Lisätään myös, että "laidunten on oltava eläinten saavutettavissa". Näillä ehdoilla pyritään vahvistamaan laiduntamisen asemaa lypsylehmien ruokinnassa ja siten lujittamaan yhteyttä maantieteelliseen alueeseen.

Lisätään hiehojen ja ummessa olevien lehmien ruokintaa koskevat säännöt seuraavasti: "Hiehojen ja ummessa olevien lehmien on oltava tilalla vähintään yhtä kuukautta ennen kuin ne aloittavat maidontuotannon. Niiden ruokinnan on tällöin vastattava tuote-eritelmän määräyksiä, jotka koskevat maitoa tuottavien lypsylehmien ruokintaa." Näin ollen eläimillä on vähintään yhden kuukauden aika sopeutua ruokintaan, ennen kuin niiden maitoa käytetään "Bleu des Causses" -juuston valmistukseen.

Lypsylehmien sisäkasvatus kielletään, jotta eläinten yhteys alueeseen ruokinnan kautta voidaan varmistaa.

Lisätään määräys, jolla rajoitetaan annettavan täydennysrehun ja ravintolisien määrä kaikkien lypsylehmien osalta keskimäärin 1 800 kg:aan kuiva-ainetta vuodessa lypsylehmää kohti. Näin vältetään näiden rehujen liian merkittävä osuus ruokinnassa. Lisäksi laaditaan positiiviluettelo lypsylehmille annettavan täydennysrehun sallituista raaka-aineista sekä sallituista ravintolisistä. Siten voidaan parhaiten ohjata ja valvoa ruokintaa ja taata sen laadukkuus.

Määräys, jolla kielletään muuntogeenisten organismien käyttö eläinten ruokinnassa ja niiden viljely tilalla, lisätään ruokinnan perinteisen luonteen säilyttämiseksi.

#### *Maidon käsittely*

Lisätään seuraavat määräykset: "Lypsyn jälkeen maito varastoidaan jäädytettynsä säiliöön." ja "Maitoa saa säilyttää tilalla enintään 48 tuntia aikaisimmasta lypsykerrasta." Täsmennyksillä pyritään rajoittamaan maidon laadun heikkenemistä.

Lisätään että "Säiliöautojen tyhjennys kiinteisiin säiliöihin on ehdottomasti tehtävä alkuperänimityksen maantieteellisellä alueella." Määräyksellä varmistetaan kerätyn maidon jäljitettävyys ja helpotetaan valvontaa.

Voimassa olevasta tuote-eritelmästä puuttuu seuraava määräys, joten tuote-eritelmää täydennetään seuraavasti: "Bleu des Causses" -juuston valmistukseen voidaan käyttää termisoitua tai raakamaitoa. "Lisäksi tuotteen kuvausta "Bleu des Causses" on yksinomaan täysrasvaiseesta lehmänmaidosta valmistettu juusto" täydennetään lisäämällä, että "juuston valmistukseen käytetään täysmaitoa, jonka rasva- tai valkuaisainepitoisuutta ei ole vakioitu ja jota ei ole homogenoitu". "Bleu des Causses" -juuston valmistukseen käytettävä maito on käsitelty tähän tapaan jo useiden vuosien ajan.

#### *Valmistus*

Lisätään määräys, jonka mukaan maito on juoksetettava 36 tunnin kuluessa sen vastaanottamisesta jalostuslaitokseen, jotta raaka-aineen laatu ei pääse heikkenemään.

Juoketuslämpötilaa nostetaan hieman, ja sille säädetään 31 °C:n vähimmäisarvo ja 35 °C:n enimmäisarvo. Täten täsmennetään aiempaa määräystä "noin 30 °C". Juoketuslämpötilalla on suuri vaikutus juoksetteen toimintaan, ja sen rajaaminen "31–35 °C:een" vastaa tavallisesti käytettyjä arvoja ja on valmistuksen hallinnan kannalta tärkeä muuttuja.

Täsmennetään, että juoketus voidaan tehdä "ainoastaan juoksetteella". Sillä korvataan seuraavat virkkeet: "Saostuminen saadaan aikaan juoksetteella." ja "Maito voidaan juoksettaa ainoastaan juoksetteella." Kyseessä on muodollinen muutos, sillä maidon perinteisenä saostusmenetelmänä on aina ollut juoksetteen käyttö.

Merkityksen täsmentämiseksi sanojen "vaarattomat bakteeriviljelmät, hiivat, jalohomeet" jälkeen lisätään sanat "joiden turvallisuus on käytössä osoitettu".

Juustomassan leikkaamista ja hämmäntämistä koskevat saostumisen jälkeiset vaiheet kuvataan aiempaa yksityiskohtaisemmin. Korvataan virke "Juustomassa leikataan kuutioiksi, minkä jälkeen sitä vuoroin hämmennetään ja vuoroin sen annetaan levätä." seuraavasti:

- Lisätään juustomassan rakeiden koko leikkaamisen jälkeen, sivuiltaan 1–3 cm.
- Lisätään, että juustomassan rakeisiin on saatava pinnalle hienoinen kalvo (grain coiffé), sillä se on jatkossa tärkeää juuston reikien muodostumisen kannalta. Kalvon ansiosta rakeet pysyvät erillään, kun massa asetetaan muotteihin.

- Lisätään heran erotusvaihetta koskeva maininta. Se toteutetaan valutussäiliössä ja/tai -alustalla ennen juuston muotittamista. Menetelmällä osa herasta voidaan poistaa ennen muotittamista juustomassan rakeita rikkomatta.

Virke ”Juustomassan ja heran sekoitus asetetaan muotteihin ja sen annetaan valua kahdesta neljään päivään siten, että muotteja käännellään useita kertoja päivässä.” korvataan seuraavilla, yksityiskohtaisemmilla määräyksillä:

- ”Juustomassan ja heran sekoitus asetetaan muotteihin. Sitä voidaan hämmentää ja sekoittaa muotittamisen yhteydessä.” Näillä toimilla pyritään säilyttämään juustomassan rakeet erillisinä.
- ”Muotittaminen aloitetaan vähintään 1 tunnin 30 minuutin ja enintään 3 tunnin kuluttua juoksetuksesta.” Määräyksellä täsmennetään ajanjakso, joka saa kuluu juoksetuksesta muotittamiseen, sillä sen ulkopuolella juustomassa ei sovellu parhaalla mahdollisella tavalla ”Bleu des Causses” -juuston valmistukseen.
- ”Seuraa heran luonnollinen erottuminen ilman puristamista. Muotittamisen jälkeen juustoja käännellään säännöllisesti 36–72 tunnin ajan, jotta hera erottuisi halutulla tavalla. Tämä tehdään tilassa, jonka lämpötila on 15–22 °C.” Nämä aiempaa täsmällisemmät määräykset vastaavat valmistuskäytäntöjä. Lämpötilaa ja valutuksen kestoja koskevat määräykset ovat tärkeitä, jotta voidaan hallita juuston valitun mikrobikasvustovalikoiman yhteydessä esiintyvää ”Bleu des Causses” -juuston happamuuskäyrää.

Lisätään seuraava määräys: ”Muoteissa olevat juustot saatetaan sen jälkeen suolauslämpötilaan 15–30 tunniksi tilassa, jonka lämpötila on 7–14 °C.” Saatettaessa juustot suolauslämpötilaan niiden lämpötilaa voidaan vähitellen laskea, ja siten varmistetaan siirtyminen valutusvaiheesta suolaukseen.

Virke ”Muotista poistamisen jälkeen juusto suolataan karkealla suolalla.” korvataan seuraavasti: ”Muotista poistamisen jälkeen juusto suolataan tilassa, jonka lämpötila on 7–14 °C. Suolaus tehdään joko käsin tai mekaanisesti ripottamalla suolaa juuston pinnalle kahdessa vaiheessa: ensin toisen sivun ja pohjan suolaus, sitten toisen sivun ja uudelleen pohjan suolaus. Upposuolaus on kielletty.” Tällä tavoin täsmennetään suolausmenetelmä ja -lämpötila. Suolaus onkin valikoivuutensa vuoksi välttämätön vaihe, jotta *Penicillium roqueforti* kehittyisi ”Bleu des Causses” -juustossa. Lisäksi sekä karkeaa että hienoa suolaa voidaan kumpaakin käyttää ilman, että siitä aiheutuisi merkittävä ero tuotteen laadun kannalta, joten ”karkean” suolan käyttöä koskeva täsmennys poistetaan. Upposuolaus kielletään nimenomaan.

Lisätään seuraavat määräykset: ”Kun juoksetuksesta on kulunut 5–12 päivää, juustoon tehdään ilmakehän pistelämällä sitä kypsytyksuolassa tai juustolassa. Pistelyn ja juustojen kypsytyksen aloittamisen välillä saa kuluu enintään viisi päivää.” Poistetaan virke ”Kypsytyksuolaan viemisen yhteydessä juustoja pistellään ilmakehän saamiseksi juustoon.” Näiden muutosten avulla voidaan

- ensinnäkin määrittää aiempaa tarkemmin pistelyajankohta, koska pistelyä ei aina järjestelmällisesti tehdä kypsytyksuolaan siirtämisen yhteydessä, vaan se voidaan tehdä yhtä hyvin juustolassa
- toiseksi vahvistaa juoksetuksen ja pistelyn välinen aika tuotteen valmistusprosessin kuvauksen parantamiseksi
- kolmanneksi täsmennää juustojen pistelyn ja kypsytyksen aloittamisen välinen enimmäisaika. Pistelyn avulla juustomassaan saadaan happea, joten on tärkeää, että juustot siirretään kypsytyksuolaan enintään viiden päivän kuluessa, jotta *Penicillium roqueforti* voi kehittyä optimaalisissa olosuhteissa.

#### *Kypsytyks ja maturaatio*

Suolan poistaminen juuston pinnalta ennen kypsytyksuolaan siirtämistä ei ole aina tarpeen, joten lisätään, että tämä vaihe on ”valinnainen”.

Sanat ”rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevat luontaiset kypsytyksuolat” korvataan sanoilla ”Caussesin kalkkikivylängön luonnonluolat, joissa raikas ja kostea ilma vaihtuu luonnollisesti kalkkikivihalkeamien kautta”. Täten lisätään yksityiskohtainen kuvaus luonnonluolista ja korostetaan erityistä ilmanvaihtojärjestelmää, joka toimii luonnollisten halkeamien kautta. Viittaus luolien sijaintiin rajatulla maantieteellisellä alueella poistetaan, sillä maantieteellisellä alueella toteutettavat vaiheet on jo täsmennetty luvussa ”Maantieteellisen alueen rajaus”.

Määräys, jossa täsmennetään, että juustot asetetaan hyllyille, poistetaan, sillä juustot voidaan asetella kypsytysluoliin eri tavoin eikä niiden sijoittelu vaikuta tuotteeseen millään lailla.

Virke "Juustoja kypsytetään sen jälkeen aerobisesti kymmenisen päivää 8–13 °C:n lämpötilassa vuodenajan mukaan." korvataan seuraavalla virkkeellä: "Jotta *Penicillium roqueforti* kehittyisi hyvin, juustoja kypsytetään paljaaltaan luonnonluolissa aerobisesti vähintään 12 päivän ajan kypsytyksen aloittamisesta."

- Näin täsmennetään, että juustot ovat kypsytysluolassa paljaaltaan eli ilman pakkausta, mikä on tärkeää *Penicillium roqueforti* -homesienien kehityksen kannalta.
- Ilmaus "kymmenisen päivää" on liian epätasallinen, joten se korvataan määrittämällä vähimmäiskestoiksi 12 päivää kypsytyksen aloittamisesta. Kesto vastaa käytäntöä silloin, kun kypsytys tapahtuu lämpimänä ajanjaksona (kylmänä ajanjaksona kypsytyksen kesto luonnonluolassa pitenee).
- Poistetaan määräys, jonka mukaan luonnonluolan lämpötilan on oltava 8–13 °C. Lämpötilamuuttujaa ei edes voida vakioida, sillä se riippuu luonnollisesta tuuletuksesta halkeamien kautta ja vaihtelee ulkoisen ympäristön sääolojen mukaan.

Virke "Sen jälkeen juuston kuori siistitään ja se laitetaan erityiseen pakkaukseen ennen juuston siirtämistä kylmään tilaan, jossa kypsytys jatkuu anaerobisesti." korvataan seuraavilla virkkeillä: "Sen jälkeen juustot pakataan neutraaleihin väliaikaisiin yksittäispakkauksiin (kääriminen alumiinifolioon eli "plombage") ennen juuston siirtämistä jäähdytettyyn tilaan, jossa seuraa anaerobinen maturaatio. Tilan lämpötila ei saa olla alle -4 °C eikä yli +4 °C."

- Juuston pintaa ei välttämättä siistitä järjestelmällisesti ennen pakkaamista, sillä se ei vaikuta juuston ominaisuuksiin, joten määräys "juuston kuori siistitään" poistetaan.
- Käsite "erityinen pakkaus" korvataan pakkauksen täsmällisemmällä kuvauksella. Kyseessä on neutraali (eli se sisältää vain jäljitettävyyden kannalta välttämättömät merkinnät) ja väliaikainen yksittäispakkaus. Toimen ranskankielinen nimitys on "plombage".
- "Kylmässä tilassa kypsytyksen" vaihetta kutsutaan vastedes täsmällisemmällä teknisellä termillä "maturaatio jäähdytetyssä tilassa", ja prosessi on anaerobinen.
- Täsmennetään maturaatiovaiheen lämpötilan vaihtelut (-4 °C – +4 °C) "Bleu des Causses" -juuston tuotantoedellytysten määrittämiseksi tarkemmin.

Lisätään, että "juustot saa siirtää pois maturaatiohuoneesta, kun juoksetuspäivästä on kulunut vähintään 70 ja enintään 190 päivää". Virkkeellä korvataan seuraavat virkkeet: "Kypsytyksen kokonaiskesto vaihtelee eri valmistajilla ja kypsytäjillä. Se on 70–130 päivää." Aiempi määräys oli epätasallisempi. Kypsytyksen enimmäiskesto yhteensä, 130 päivää, poistetaan. Sen sijaan enimmäiskestoksi jäähdytetyssä tilassa määritellään 190 päivää juoksetuspäivästä lukien, mikä takaa tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien säilymisen.

Kielto säilyttää tuotetta ja kypsytettävää juustoa suojakaasussa ulotetaan koskemaan myös maturaatiovaihetta, sillä suojakaasussa säilyttäminen ei sovi yhteen maturaatioprosessin kanssa.

Seuraavat virkkeet poistetaan: "Maturaation jälkeen juustot siirretään välivarastoon 4–6 päiväksi. Sen jälkeen niiden pinta siistitään ja ne luokitellaan painon, muodon ja laadun perusteella." Välivarastoon siirtäminen (eli tilaan, jossa juustoja säilytetään sen jälkeen, kun ne on siirretty pois maturaatiohuoneesta, ja ennen kuin ne pakataan), pinnan siistiminen ja luokittelu painon, muodon ja laadun perusteella ovat vaiheita, joita ei välttämättä pystytä toteuttamaan järjestelmällisesti, vaan niiden toteuttaminen riippuu juustolan tarpeista, eikä se vaikuta tuotteen erityisyyteen.

### **Merkinnät**

Poistetaan velvoite käyttää INAO:n tunnusta, ja se korvataan velvoitteella käyttää Euroopan unionin SAN-tunnusta.

Sen täsmentämiseksi, mitä mainintoja nimitykseen voidaan liittää, lisätään seuraava virke: ”Riippumatta kaikkia juustoja koskevista lakisääteisistä merkinnöistä muiden luonnehdintojen liittäminen alkuperänimitykseen etiketeissä, mainonnassa, kauppalaskuissa ja muissa kaupallisissa asiakirjoissa on kielletty lukuun ottamatta kaupallisia tuotemerkkejä tai erityisiä tavaramerkkejä ja mainintaa ”kypsytetty luonnonluolassa” Halutaan siis määrätä mahdollisuudesta viitata kypsyttykseen luonnonluolassa, sillä se on yksi ”Bleu des Causses” -juuston erikoisuuksista.

### **Muu**

Kohtaan ”Tuotteen valvonta” lisätään, että tuotteen analyttinen ja aistinvarainen arviointi ”tehdään valvontasuunnitelmassa määrättyjen menettelyjen mukaisesti pistokokeina juustoista, joiden juoksetuspäivästä on kulunut vähintään 70 päivää”. Näitä tietoja hyödynnetään alkuperänimitystä koskevassa valvontasuunnitelmassa, jonka valvontaelin laatii.

Kohta ”Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen alueeseen” on muotoiltu uudelleen ja jäsenelty kolmeen osaan, jotta saadaan tuotua aiempaa paremmin esiin ne eri seikat, jotka muodostavat yhteyden maantieteelliseen alueeseen. Maantieteellisen alueen erityisyyttä koskevassa osassa käsitellään aluksi luontoon liittyviä tekijöitä. Erityisesti tuodaan esiin Caussesin kalkkikiviylängön eroosio, joka on aiheuttanut luolien ja niiden halkeamien synnyn. Lisäksi tuodaan esiin inhimilliset tekijät siten, että esitetään lyhyt historiikki ja korostetaan ”Bleu des Causses” -juuston tuottajien erityistä taitotietoa (kuten karjankasvatuksen sopeuttamista alueeseen, juuston valmistusta täysmaidosta, juustomassan rakeiden hämmäntämistä valmistusastiassa, heran erotusta ilman puristamista, pistelyä, kypsytystä luonnonluolassa ja anaerobista maturaatiota). Tuotteen erityisyyttä käsittelevä osa on saatettu ajan tasalle lisäämällä siihen tuotteen kuvaukseen lisätyt elementit. Lopuksi syy-yhteyttä koskevassa osassa selitetään luonnon tekijöiden, inhimillisten tekijöiden ja tuotteen välinen vuorovaikutus.

”Valvontaelimiä koskevat tiedot” on saatettu ajan tasalle muuttamalla virallisen elimen nimi ja yhteystiedot.

Lopuksi lisätään voimassa olevan kansallisen sääntelyn mukaisesti taulukko, jossa esitetään tärkeimmät valvottavat kohdat ja niiden arviointimenetelmä.

#### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### ”BLEU DES CAUSSES”

EU-nro: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

SAN ( X ) SMM ( )

1. **Nimi**

”Bleu des Causses”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3. Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Bleu des Causses” on yksinomaan täysrasvaisesta lehmänmaidosta valmistettu juoksetettu, puristamaton ja keittämätön, fermentoitu ja suolattu sinihomejuusto, jossa on vähintään 50 grammaa rasvaa 100 grammassa juustoa täydellisen kuivauksen jälkeen ja jonka kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 53 grammaa 100 grammassa juustoa.

Se on säännöllisen muotoinen, tasainen lieriö, jonka halkaisija on 19–21 senttimetriä, korkeus 8–12 senttimetriä ja paino 2,2–3,3 kilogrammaa.

Juuston pinta on puhdas, eikä siinä saa olla liikaa kasvustoa eikä värjäytyymiä.

Juustomassan väri on yhtenäisen norsunluunvalkoinen, ja se on rakenteeltaan rasvaista ja hienojakoista. Massassa on sinivihreä tasaisesti massaan jakautunut täplitys, ja siinä voi olla jälkiä neulanpistoista. Sen rakenne on rasvainen ja suussasulava.

Maku on aito ja herkullinen, ja siinä on sinihomejuustolle ominaisia aromeja. Maku voi olla kevyesti karvas muttei liian pistävä eikä liian suolainen.

Juustosta saa käyttää alkuperänimitystä "Bleu des Causses" vasta, kun sen juoksetuspäivästä on kulunut 70 päivää.

### 3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Keskimäärin vähintään 80 prosenttia kaikkien lypsylehmien perusannoksesta kuiva-aineena vuodessa saadaan maantieteelliseltä alueelta.

Lypsylehmien perusannos koostuu kaikenlaisesta nurmirehusta, lukuun ottamatta ristikukkaiskasveja vihantarehuna.

Laidunkauden ulkopuolella lypsylehmät saavat päivittäin vähintään kolme kilogrammaa heinää lehmää kohti kuiva-aineena. Heinällä tarkoitetaan niitettyä ja kuivattua heinää, jonka kuiva-ainepitoisuus on vähintään 80 prosenttia.

Maitoa tuottavien lehmien laiduntaminen on pakollista ajanjaksona, jona ruohoa on saatavilla, heti kun sääolot sen sallivat. Laidunkauden on joka tapauksessa oltava vähintään 120 päivää vuodessa.

Annettavan täydennysrehun ja ravintolisien määrä rajoitetaan kaikkien lypsylehmien osalta keskimäärin 1 800 kg:aan kuiva-ainetta vuodessa lypsylehmää kohti.

Edellä mainituista määräyksistä seuraa, että vähintään 56 prosenttia lypsylehmille annettavasta vuotuisesta kokonaisrehuannoksesta kuiva-aineena on tuotettu maantieteellisellä alueella. Kaikkia rehuja ja varsinkaan täydennysrehuja ei välttämättä saada maantieteelliseltä alueelta, sillä viljelyyn soveltuvaa maata on vähän ja tuotantoa rajoittavat ilmasto-olot, joissa vuoret saavat sadetta ja kalkkipitoiset tasangot ovat kuivia.

Lypsylehmille annettavissa täydennysrehuissa ja ravintolisissä sallitaan ainoastaan positiiviluettelossa mainitut raaka- ja lisäaineet.

Eläinten ruokinnassa sallitaan ainoastaan geneettisesti muuntelemattomat kasvituotteet, niiden sivutuotteet ja täydennysrehut. Muuntogeenisten kasvien viljely on kiellettyä suojatun alkuperänimityksen "Bleu des Causses" valmistukseen tarkoitettua maitoa tuottavien tilojen kaikilla viljelyaloilla. Kielto koskee kaikkia kasvilajeja, joita on mahdollista käyttää tilan eläinten ruokintaan, sekä kaikkia lajeja, jotka voivat saastuttaa rehukasveja.

### 3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Maidontuotanto sekä juustojen valmistus, kypsytys ja maturaatio tehdään maantieteellisellä alueella.

### 3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

"Bleu des Causses" -juuston leikkaaminen on sallittua, ellei se heikennä juuston rakennetta. "Bleu des Causses" voidaan valinnaisesti asettaa myyntiin mekaanisesti leikattuina paloina.

### 3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Jokaisen juuston päällysmarkkinöissä on oltava alkuperänimitys "Bleu des Causses" kirjaimin, joiden on oltava kooltaan vähintään kaksi kolmasosaa merkintöjen suurimmasta kirjaimesta.

Riippumatta kaikkia juustoja koskevista lakisääteisistä merkinnöistä muiden luonnehdintojen liittäminen alkuperänimitykseen etiketeissä, mainonnassa, kauppalaskuissa ja muissa kaupallisissa asiakirjoissa on kielletty lukuun ottamatta kaupallisia tuotemerkkejä tai erityisiä tavaramerkkejä ja mainintaa "kypsytetty luonnonluolassa".



#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

”Bleu des Causses” -juuston maantieteellistä aluetta luonnehtii mosaiikkimainen magma-, metamorfi- tai kalkkikivistä muotoutunut maaperä. Alueen maisemaa leimaa Caussesin kalkkikiviylänkö, jonka erityispiirre ovat paikoitellen esiintyvät luonnonluolat. Niissä on halkeamia, joiden avulla kosteutta ja tuuletusta voidaan säännellä luonnollisesti. Nämä luolat soveltuvat erityisen hyvin ”Bleu des Causses”-juuston kypsytykseen, jota on harjoitettu niissä jo pitkään.

Suojatun alkuperänimityksen ”Bleu des Causses” maantieteellinen alue käsittää lähes koko Aveyronin departementin ja osan Lot’n, Lozèren, Gardin ja Hérault’n departementeista. Se käsittää seuraavan alueen:

##### *Aveyronin departementti*

Kantonit: 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 ja Villeneuve et Villefranchois.

Kunnat: Campouriez, Cassuéjous, Condom-d’Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyrour, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d’Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières ja Soulages-Bonneval.

##### *Gardin departementti*

Trèvesin kunta.

##### *Hérault’n departementti*

Pégairolles-de-l’Escalaletten kunta.

##### *Lot’n departementti*

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

Kunnat: 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, Nuzéjous, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l’Évêque, Reilhac, Reilhaguet, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Denis-Catus, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Projet, Saux, Séniergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Touzac, Ussel, Uzech, Le Vigan ja Vire-sur-Lot.

##### *Lozèren departementti*

Kantonit: La Canorgue, Chirac ja Saint-Chély-d’Apcher.

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 ja Vebron.

Seuraavat kunnat osittain: Cans-et-Cévennes (ainoastaan Saint-Laurent-de-Trèvesin liitoskunnan alue) ja Florac-Trois-Rivières (ainoastaan Floracin liitoskunnan alue).

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Alkuperänimityksen ”Bleu des Causses” maantieteellinen alue sijoittuu Ranskan keskusylängön (Massif Central) kaakkoiseen päätepisteeseen. Aluetta rajaavat sen pohjois-, itä- ja eteläpuolella olevat vuoristot: pohjoisessa Monts d’Aubrac, idässä Margeride ja Cévennes ja etelässä Monts de Lacaune. Länsirajalla on Akvitanian altaan (Bassin Aquitain) itäinen päätepiste. Pinnanmuodostukseltaan maantieteellinen alue on etupäässä keskiylänköä, joka mataloituu Akvitanian altaaseen yhtyessään. Alueella on siten varsin monenlaisia maisemia, ja sitä luonnehtii erityisesti kivikkoinen kalkkikiviylänkö nimeltään Causses.

Pääosin veden aiheuttama eroosio on saanut aikaan karstiluolien syntymisen. Näissä Caussesin kalkkipitoisen maaperän alapuolella sijaitsevilla suurissa onkaloissa on lukuisia halkeamia, joiden kautta luoliin virtaa kylmää ja kosteaa ilmaa. Ulkoilma pääsee maan alle lukuisien pinnanhalkeamien kautta, ja se kerää itseensä kosteutta ja jäähtyy ollessaan kosketuksissa kallion kosteisiin seinämiin tai maanalaisiin vesiin. Se tiivistyy ja pyrkii luontaisesti virtaamaan luolissa alempana olevien halkeamien kautta. Ilman liikkuminen on sitä aktiivisempaa ja luolan lämpötila sitä alhaisempi, mitä kuivempaa ja kuumempaa ulkoilma on.

Ilmasto on seurausta ennen kaikkea valtamerellisistä ja välimerellisistä vaikutuksista. Myös Ranskan keskusylängön vuoristoilmaston vaikutus tuntuu maantieteellisen alueen pohjoislaidalla ja huipuilla. Paikoitellen vaihteleva pinnanmuodostus ja altistuminen tuulille luo vastakohtan enemmän sateita saavien vuorten ja kuivempien kalkkikivitasankojen välillä. Koko maantieteellinen alue saa runsaasti auringonpaistetta, yleensä yli 2 000 tuntia vuodessa. Maitotilat sijaitsevat yleisesti matalilla ja kuivilla mailla, joiden maaperä on kalkkipitoista, mutta suuri osa maaperästä on myös peruskalliosta tai merkelikalkkikivestä ja hiekkakivestä syntynyttä maata, joka mahdollistaa nurmen ja maissin viljelyn.

"Bleu des Causses" -juustoa on ikäajoista valmistettu Caussesin kalkkikiviylängön alueella, joka käsittää Aveyronin departementin ja siihen rajoittuvat departementit. "Bleu des Causses" -juuston valmistus on kehittynyt erityisesti sen jälkeen, kun 26. heinäkuuta 1925 annettiin laki, jonka mukaan juuston valmistukseen ja kypsytukseen ei saanut Roquefortin kunnassa käyttää muuta kuin lampaanmaitoa (ei varsinkaan lehmänmaitoa). Tämä seikka on edistänyt lehmänmaidosta valmistettavan sinihomejuuston tuotantoketjun organisointia maantieteellisellä alueella. Juusto, jota kutsuttiin ensin nimellä "Bleu de l'Aveyron", määriteltiin asetuksella vuonna 1945. Se tunnustettiin tarkistetuksi alkuperänimitykseksi "Bleu des Causses" 21. toukokuuta 1979 annetulla asetuksella.

Alueella, jolla kasvatetaan pääasiassa lampaista, karjankasvatus nojautuu maaperään soveltuvaan nurmirehun viljelyyn ja maantieteellisen alueen ilmastoon. Niiden ansiosta lypsylehmien perusannoksesta voidaan turvata 80 prosenttia.

Nykyään "Bleu des Causses" -juuston valmistuksessa käytetään erityistä taitotietoa. Maito käytetään täysrasvaisena ja homogeeniomattomana. Leikkaamisen jälkeen juustomassan rakeita hämmennetään valmistusasiassa, jotta niihin tulee ohut kalvo, joka estää niitä sulautumasta yhteen muotittamisen yhteydessä. Muotissa juuston annetaan valua luonnollisesti, ilman puristamista, jolloin rakeiden irrallisuus säilyy. Juustoon pistellään erityisellä välineellä reikiä ennen sen kypsymistä luonnonluolassa. Pistelyllä juustoon saadaan ilmakehä, joiden ansiosta juustomassa saa happea.

Sen jälkeen juusto kypsytetään kosteassa ja luonnollisten halkeamien ilmastoimassa luonnonluolassa, jotta *Penicillium roqueforti* -homesieni voi kehittyä. Kun homekasvusto on hyvin kehittynyt, juusto kääritään yksittäispakkaukseen eli alumiinifolioon anaerobista maturaatiota varten.

"Bleu des Causses" on lehmän täysmaidosta valmistettu sinihomejuusto, jonka massa on väriltään yhtenäisen norsunluunvalkoinen, ja siinä on tasaisesti massaansa jakautunut sinivihreä täplitys. Sen rakenne on rasvainen ja suussasulava.

Maku on aito ja herkullinen, ja siinä on sinihomejuustolle ominaisia aromeja. Maku voi olla kevyesti karvas muttei liian pistävä eikä liian suolainen.

Lehmänmaidosta valmistetun sinihomejuuston "Bleu des Causses" tunnustaminen on järjestäytyneen ihmisyyteen ansiota. Yhteisössä haluttiin nostaa lehmänmaidon tuotannon arvostusta alueella, jossa lammastalous on vallitseva tuotannonhaara, ja samalla nimityksen tunnustaminen on vastaus lampaanmaidosta valmistettavan Roquefort-sinihomejuuston tuotantoa koskeviin tiukkoihin sääntöihin.

"Bleu des Causses" -juuston valmistuksessa tarvitaan maantieteellisellä alueella kehittynyttä taitotietoa, jonka avulla saadaan aikaan norsunluunvalkoinen tasaisesti täplittynyt juustomassa. Juustomassan väri johtuu osittain täysrasvaisen, homogeeniomattoman maidon käytöstä. Juustomassan rakeita kypsytysvaiheessa peittävä ohut kalvo, heran luonnollinen erottuminen ilman puristamista ja juustomassan pistely saavat aikaan juustomassan tasaiset aukot, joissa *Penicillium roqueforti* voi kehittyä kypsymisen aikana. Siten saadaan aikaan tasaisesti jakautunut sinivihreä täplitys.

"Bleu des Causses" -juuston kypsymys liittyy läheisesti Caussesin kalkkikiviylängön maantieteelliseen alueeseen, jonka luolissa on luonnollisia halkeamia maaperän geologisen muodostumisen ansiosta. Caussesille ominaiseen kalkkikivi-maaperään on muodostunut ajan mittaan luonnollisia halkeamia, ja niiden kautta tasankojen maanpinnan ja maanalaisen luolien välillä kulkee ilmavirtoja, jotka tuovat luoliin raikkautta ja kosteutta. Ilmavirrat myötävaikuttavat *Penicillium roqueforti* -homesienen kehitykselle suotuisan ympäristön syntymiseen juuston sisälle. Homekasvuston ansiosta "Bleu des Causses" -juustossa on sinivihreä täplitys.

Kypsytystä luonnonluolassa seuraava anaerobinen maturaatio hidastaa *Penicillium roqueforti* -homesienen kehitystä, mutta sen entsyymit voivat jatkaa toimintaansa (proteolyysia ja lipolyysia). Tässä vaiheessa juusto saa rasvaisen ja suussasulavan rakenteen sekä sinihomejuustolle ominaiset aromit. Sen karvaus pehmenee, ja mausta tulee aito ja herkullinen.

”Bleu des Causses” -juuston tärkeimmät aistinvaraiset ominaisuudet johtuvat suurelta osin *Penicillium roqueforti* -homesienen toiminnasta luonnonluolassa kypsytyksen aikana ja maturaatiovaiheessa.

**Tuote-eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[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)

---