

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2018/C 135/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE KOJA NIJE MANJA ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/  
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012****„BLEU DES CAUSSES”****EU br.: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017.****ZOI ( X ) ZOZP ( )****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Syndicat du Bleu des Causses  
BP 9 12004 Rodez Cedex  
FRANCE  
  
Tel. +33 565765353  
Faks +33 565765300  
E-pošta: helene.salinier@lactalis.fr

Udruženje Syndicat du „Bleu des Causses” čine poslovni subjekti ZOI-ja „Bleu des Causses” (proizvođači, otkupljivači, prerađivači i sirari zaduženi za zrenje sira) te ono ima legitimni interes za podnošenje zahtjeva za izmjenu.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Francuska

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje/primjenjuju izmjena/izmjene**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo kontrola, povezanost, inspeksijska tijela

**4. Vrsta izmjene**

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

## 5. Izmjena (izmjene)

### Rubrika „Opis proizvoda”

U svrhu preciznosti nadopunjuje se opis proizvoda:

- riječi „sir od kravljeg mlijeka” zamjenjuju se riječima „sir proizveden isključivo od kravljeg mlijeka” kako bi se izbjegla svaka dvoznačnost,
- dodaje se riječ „usireno” kojom se upućuje na tehniku proizvodnje,
- dodaju se riječi „fermentirano i slano” kako bi se opisalo tijesto.

Udio masne tvari u potpuno osušenom siru povećan je na 50 grama na 100 grama sira (odnosno 50 %) umjesto 45 % zbog povećanja udjela masne tvari u sastavu mlijeka i zbog proizvodnje sira „Bleu des Causses” od punomasnog mlijeka. Stoga se redovito utvrđivalo da potpuno osušeni sirevi „Bleu des Causses” imaju udio masne tvari iznad 50 %.

Zbog tog razloga rečenica „Sir ‚Bleu des Causses’ nekuhan je, neistisnut, plavom plijesni prošaran sir, fermentiran i posoljen, a proizvodi se isključivo od neobranog usirenog kravljeg mlijeka te sadržava najmanje 50 grama masnoće na 100 grama potpuno osušenog sira, dok udio suhe tvari ne smije biti manji od 53 grama na 100 grama sira.” zamjenjuje rečenicu iz sadašnje specifikacije „Sir Bleu des Causses nekuhan je, neistisnut, plavom plijesni prošaran sir od neobranog kravljeg mlijeka sa sadržajem masnoća od 45 % u suhoj tvari, koja je najmanje 53 grama na 100 grama sira.”.

Promjer sira iznosi najmanje 19 centimetara, a najviše 21 centimetar. U svrhu bolje preciznosti tim su vrijednostima zamijenjene riječi „približno 20 cm”. Najveća visina povećana je za dva centimetra te iznosi 12 centimetara (umjesto 10), a raspon mase neznatno je povećan: iznosi od 2,2 do 3,3 kilograma umjesto od 2,3 do 3 kilograma. Te vrijednosti više odgovaraju sadašnjim stvarnim dimenzijama sira. Naposljetku, dodaje se navod „sir je pravilna oblika” kako bi se spriječile nepravilnosti u obliku sireva.

Dodan je opis okusa, tijesta i teksture: „Tijesto je ujednačene boje bjelokosti, kremasto i meko, pravilno prošarano plavozelenom plijesni, uz mogućnost tragova rupica od igala. Tekstura mu je kremasta i topiva. Okus je čist i pun s karakterističnim aromama plijesni, a može biti blago gorkast bez prekomjerne jačine i bez previše soli”. Taj je opis koristan u organoleptičkom ispitivanju proizvoda koje se provodi u okviru njegove kontrole.

Dodaje se rečenica „Sir može nositi oznaku izvornosti ‚Bleu des Causses’ tek od sedamdesetog dana od datuma sirenja”, koja zamjenjuje rečenice „Ukupno trajanje zrenja ovisi o proizvođačima i sirarima zaduženima za zrenje sira. Traje od 70 do 130 dana”, a koje su se nalazile u rubrici „Metoda proizvodnje” u sadašnjoj specifikaciji. Najkraće razdoblje nakon kojeg sir može nositi ZOI nije se mijenjalo. Odsad je pojašnjeno da se to razdoblje računa od datuma dodavanja sirila. Ukinut je informativni podatak o trajanju zrenja od 130 dana.

Navodi se sljedeće: „Rezanje sira ‚Bleu des Causses’ dopušteno je samo ako ne mijenja njegovu teksturu. Sir ‚Bleu des Causses’ može se prodavati u komadima dobivenima planiranim mehaničkim rezanjem”. S obzirom na stalne promjene načina potrošnje sira, tom se odredbom utvrđuje okvir kako bi se izbjegla odstupanja u pogledu vrste rezanja.

### Rubrika „Posebnosti zemljopisnog područja”

Odlomci iz specifikacije „Područje proizvodnje obuhvaća regiju Causses, to jest dio departmana Aveyron i susjednih departmana Lot, Lozère, Gard Hérault koji imaju obilježja vapnenačkog Causses” i „Sir sazrijeva u pećinama u Caussesu na zemljopisnom području omeđenom kantonima Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron) i općinama Trèves (Gard) i Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)” te odlomci iz objavljenog sažetka brišu se, a zamjenjuju ih precizniji odlomci „Proizvodnja mlijeka, proizvodnja, sazrijevanje i zrenje sireva ‚Bleu des Causses’ odvijaju se na zemljopisnom području koji čini mozaik tla u čijem su sastavu magmatske, metamorfne i vapnenačke stijene. Vapnenački krš područja Causses glavno je obilježje krajolika tog područja. Njegovu posebnost čine prirodne pećine čije pukotine na prirodan način reguliraju vlažnost i prozračivanje. Te su pećine osobito pogodne za sazrijevanje sira ‚Bleu des Causses” i „Zemljopisno područje oznake izvornosti ‚Bleu des Causses’ obuhvaća gotovo cijeli departman Aveyron i dio departmana Lot, Lozère, Gard i Hérault”, koji sažeto predstavljaju zemljopisno područje čije je glavno obilježje vapnenački krš. Opseg zemljopisnog područja nije promijenjen.

Kako bi se zemljopisno područje jasno i nedvosmisleno opisalo, u specifikaciji se navode općine koje su u njegovu sastavu. Taj opis odgovara sažetijem opisu iz objavljenog sažetka. Radom na izmjeni sadržaja uočen je propust u opisu zemljopisnog područja u sadašnjoj specifikaciji. Naime, nedostajalo je pet općina u departmanu Aveyron koje se nalaze u središtu zemljopisnog područja: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olems i Sainte-Radegonde. Te su općine dodane u specifikaciju. Riječ je o ispravci administrativne pogreške koja ne dovodi u pitanje povezanost između proizvoda i njegova zemljopisnog podrijetla.

### **Rubrika „Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja”**

#### *Obveze prijavljivanja*

Umjesto izjave o sposobnosti predviđeno je podnošenje identifikacijske prijave poslovnih subjekata. Identifikacija poslovnih subjekata preduvjet je za njihovu akreditaciju, čime se priznaje njihova sposobnost ispunjavanja uvjeta specifikacije one oznake kojom se žele koristiti.

Nadalje, dodaju se prethodne izjave o nepostojanju namjere proizvodnje i nastavka proizvodnje, što omogućuje precizno praćenje gospodarskih subjekata koji se žele trenutačno povući iz oznake izvornosti, osobito u pogledu kontrole proizvodnje i organoleptičkih ispitivanja.

Poblize su navedeni sadržaj i načini prijenosa prijave potrebnih za upoznavanje i praćenje proizvoda koji će se stavljati na tržište s oznakom izvornosti. One skupini pomažu u praćenju oznake.

#### *Registri*

Dodan je popis registracija koje gospodarski subjekti trebaju izvršiti kako bi se omogućila kontrola sljedivosti proizvodnih uvjeta utvrđenih specifikacijom.

### **Rubrika „Metoda proizvodnje proizvoda”**

#### *Proizvodnja mlijeka*

Dodana je definicija mliječnog stada. Riječ je o „svim mliječnim kravama i junicama koje se nalaze na gospodarstvu”, s time da su „mliječne krave životinje koje daju mlijeko i zasušene životinje”, a „junice su životinje u razdoblju nakon odbijanja od mlijeka do prvog teljenja”. Tom se definicijom nastoji jasno utvrditi na koje se životinje misli pri upotrebi pojmova „mliječno stado”, „mliječne krave” i „junice” u nastavku specifikacije, kako bi se izbjegle zabune i pojednostavile kontrole.

Budući da sadašnja specifikacija ne sadržava odredbe o podrijetlu prehrane mliječnih krava te kako bi se produbila povezanost sa zemljopisnim područjem, dodaje se odredba kojom se predviđa da „u prosjeku i za sve mliječne krave zajedno, najmanje 80 % godišnjeg osnovnog obroka mliječnih krava potječe iz zemljopisnog područja, izraženo u suhoj tvari”. Ta granica od 80 % utvrđena je zbog klimatskih obilježja zemljopisnog područja proizvodnje sira „Bleu des Causses” (suho, lako podložno sušama).

Dodan je opis sastava osnovnog obroka mliječnih krava. Riječ je o „svem krmivu, osim krstašica u obliku zelenog krmiva”. Krstašice su zabranjene zbog svojeg negativnog učinka na organoleptička svojstva mlijeka (okus kupusa).

Osim toga, dodaje se da „izvan razdoblja ispaše mliječne krave dobivaju svakodnevno najmanje 3 kg sijena po kravi, izraženo u suhoj tvari”. Ta se odredba nadopunjuje rečenicom: „Sijeno podrazumijeva pokošenu i osušenu travu s više od 80 % suhe tvari”. Ta je definicija korisna u okviru kontrole.

Za mliječne krave u laktaciji dodana je obveza ispaše najmanje 120 dana godišnje i stavljanje na raspolaganje površine od najmanje 30 ara po kravi u prosjeku radi ispaše i tijekom razdoblja ispaše. Nadalje, dodaje se navod: „pašnjaci su dostupni životinjama”. Tim se uvjetima nastoji ojačati značaj ispaše u ishrani mliječnih krava i na taj način produbiti povezanost sa zemljopisnim područjem.

Dodani su načini ishrane junica i zasušenih krava na sljedeći način: „Najmanje mjesec dana prije nego što će ući u razdoblje laktacije, junice i zasušene krave nalaze se na gospodarstvu, a njihova prehrana zadovoljava odredbe utvrđene ovom specifikacijom u pogledu prehrane mliječnih krava u laktaciji”. Tako te životinje imaju razdoblje prilagodbe od najmanje mjesec dana prije nego što se njihovo mlijeko počne upotrebljavati za proizvodnju sira „Bleu des Causses”.

Dodana je zabrana uzgoja mliječnih krava bez ispaše kako bi se kroz prehranu životinja zajamčila povezanost s područjem.

Unos dodataka ishrani i aditiva ograničen je na prosječno 1 800 kilograma suhe tvari po mliječnoj kravi godišnje, uzimajući u obzir sve mliječne krave, čime se želi spriječiti da ta hrana zauzme preveliku ulogu u ishrani. Osim toga, sirovine dopuštene u dodatcima ishrani mliječnih krava i dopušteni aditivi predmet su pozitivnog popisa potrebnog za bolje upravljanje ishranom te njezino osiguravanje i nadzor.

Dodaje se odredba kojom se GMO sastojci zabranjuju u ishrani životinja i u kulturama na gospodarstvu radi očuvanja tradicionalne ishrane.

#### *Mlijeko u izradi sira*

Dodaju se sljedeće odredbe: „Nakon mužnje mlijeko se skladišti u rashlađenom spremniku” i „Mlijeko na farmi ne može biti uskladišteno dulje od 48 sati od prve mužnje”. Tim je navodima omogućeno ograničavanje osiromašenja mlijeka.

Dodaje se rečenica „Izlijevanje cisterni u stalne spremnike obvezno se provodi na zemljopisnom području zaštićene oznake izvornosti”. Tom se odredbom želi zajamčiti sljedivost otkupljenog mlijeka i omogućiti kontrola.

Budući da sadašnja specifikacija ne sadržava odredbe po tom pitanju, dopunjuje se rečenicom „mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira ‚Bleu des Causses’ može biti sirovo ili termički obrađeno”. Usto, kao nadopuna opisa proizvoda „sir Bleu des Causses proizvodi se isključivo od neobranog mlijeka”, dodaje se navod „sir se proizvodi od nehomogeniziranog punomasnog mlijeka čiji udio masnoća i bjelančevina nije standardiziran”. Potonje odgovara praksama koje se već dugi niz godina provode u preradi mlijeka za proizvodnju sira „Bleu des Causses”.

#### *Proizvodnja*

Uvedena je odredba prema kojoj od zaprimanja mlijeka u pogonu do sirenja ne smije proći više od 36 sati kako bi se spriječilo kvarenje sirovine.

Temperatura sirenja malo je povećana te može iznositi najmanje 31 °C, a najviše 35 °C, čime je zamijenjen navod „približno 30 °C”, što pridonosi boljoj preciznosti. Temperatura sirenja uvelike utječe na djelovanje sirila te je njezino utvrđivanje u rasponu od „31 °C do 35 °C”, što odgovara vrijednostima na koje se uobičajeno nailazi, važan parametar u upravljanju proizvodnjom.

Navodi se da je za grušanje mlijeka dopuštena upotreba „samo sirila”, čime se zamjenjuju rečenice „Grušanje se postiže sirilom” i „Sirenje mlijeka dopušteno je isključivo sirilom”. Riječ je o formalnoj izmjeni jer tradicionalna metoda grušanja mlijeka sirilom nikada nije bila upitna.

Iza riječi „neškodljive bakterijske kulture, kvasac, plemenite plijesni” dodaje se navod „čija je neškodljivost dokazana upotrebom” kako bi im se pojasnio smisao.

Detaljnije su opisane faze rezanja i miješanja gruša koje dolaze nakon grušanja i zamijenjena je rečenica „Gruš se reže na kocke, nakon čega slijedi miješanje i vrijeme odmora”:

— dodana je veličina zrna gruša nakon rezanja te iznosi od 1 do 3 cm sa strane,

— uvedena je obveza dobivanja „obloženog” zrna jer je to u nastavku važno za stvaranje otvora u siru: naime, „obložena” zrna gruša ostaju odvojena u trenutku stavljanja u kalup,

- uvodi se navod o fazi cijedenja koje se prije stavljanja u kalup odvija u bačvi i/ili na prostirci za cijedenje. Tom se fazom postiže odstranjivanje dijela seruma prije stavljanja u kalup, a da se pritom zrna gruša ne zgnječe.

Rečenica „Mješavina gruša i seruma stavlja se u kalup i cijedi dva do četiri dana, uz nekoliko okretanja svakog dana” zamijenjena je sljedećim, opširnijim odredbama:

- „Mješavina gruša i seruma stavlja se u kalup. Može se miješati pri stavljanju u kalup”: tim se postupcima žele resuspendirati zrna gruša,
- „Mješavina se stavlja u kalup najranije 1,5 sat i najkasnije tri sata nakon dodavanja sirila”. Tom se odredbom jasno utvrđuju granice iznad kojih vremenski razmak između dodavanja sirila i stavljanja u kalup više nije optimalan za proizvodnju sira „Bleu des Causses”,
- „Zatim dolazi do spontanog cijedenja bez tiještenja. Sirevi se redovito okreću kako bi se postiglo željeno cijedenje i to u prostoriji u kojoj je temperatura od 15 do 22 °C tijekom 36 sati do 72 sata od trenutka stavljanja u kalup”. Te preciznije odredbe odgovaraju proizvodnoj praksi. Utvrđivanje parametara temperature i trajanja cijedenja važno je za upravljanje krivuljom dokiseljavanja sira „Bleu des Causses”, koja utječe na odabir flore sira.

Dodaje se odredba „Sirevi u kalupu zatim prolaze kroz fazu podešavanja temperature za soljenje u trajanju od 15 do 30 sati, u prostoriji u kojoj je temperatura od 7 °C do 14 °C”. Ta faza podešavanja temperature za soljenje omogućuje postupno snižavanje temperature sireva i osigurava prijelaz između faze cijedenja i faze soljenja.

Rečenica „Nakon vađenja iz kalupa sir se soli krupnom solju” zamjenjuje se odlomkom „Nakon vađenja iz kalupa sir se soli solju u prostoriji na temperaturi od 7 °C do 14 °C. Provodi se ručno ili mehanički stavljanjem soli na površinu u dva dijela: prvo se sole jedna strana i rub, a zatim druga strana i opet rub. Zabranjeno je stavljanje u salamuru”. Time su utvrđene metoda i temperatura soljenja. Naime, soljenje je zbog svoje selekcijske uloge nužna faza za razvoj plijesni *Penicillium roqueforti* u siru „Bleu des Causses”. Uostalom, s obzirom na to da se mogu upotrebljavati i krupna i sitna sol, a da to ne čini osjetnu razliku na samom proizvodu, odbačen je navod o upotrebi „krupne” soli. Izričito se navodi zabrana stavljanja u salamuru.

Dodane su odredbe „Između petog i dvanaestog dana od datuma dodavanja sirila u pećini ili u sirani sir se probada kako bi se formirao prostor za prolazak zraka. Razdoblje između probadanja i stavljanja sira u podrum traje najdulje pet dana”, a rečenica „Sir se po zaprimanju u pećine probada kako bi se formirao prostor za prolazak zraka u siru” briše se. Tim se izmjenama omogućuje sljedeće:

- s jedne strane, bolje utvrđivanje trenutka probadanja s obzirom na to da se ono ne provodi sustavno po ulasku u pećinu: može se izvršiti i u sirani,
- s druge strane, određivanje vremenskog razmaka između dodavanja sirila i probadanja, što pomaže u opisu postupka izrade proizvoda,
- naposljetku, utvrđivanje najduljeg vremenskog razdoblja između probadanja i odnošenja sireva u pećinu. Naime, s obzirom na to da probadanje omogućuje ulazak kisika u tijesto, sirevi moraju biti stavljeni u pećinu u roku od pet dana ili manje kako bi se u optimalnim uvjetima mogla razviti plijesan *Penicillium roqueforti*.

#### Sazrijevanje i zrenje

Budući da postupak uklanjanja soli s površine prije slanja u pećinu nije sustavno potreban, dodaje se da je ta faza „neobvezna”.

Navod „prirodne pećine za sazrijevanje koje se nalaze na određenom području” zamjenjuje se navodom „prirodne pećine u vapnenačkom području Causses-a kroz koje prirodno struji svjež i vlažan zrak kroz prirodne vapnenačke pukotine koje se nazivaju „fleurines” kako bi se detaljno opisale prirodne pećine i istaknuo poseban sustav prozračivanja kroz pukotine koje se nazivaju „fleurines”. Upućivanje na određeno područje na kojem se nalaze pećine briše se jer su faze povezane sa zemljopisnim područjima već utvrđene u poglavlju „Utvrđivanje zemljopisnog područja”.

Odredba o stavljanju sireva na grede briše se jer se sirevi u pećine mogu odlagati na različite načine, a da ta odredba ne utječe na proizvod.

Rečenica „Sirevi se zatim desetak dana podvrgavaju aerobnom sazrijevanju na temperaturi od 8 do 13 °C, ovisno o godišnjem dobu” zamjenjuje se rečenicom „Kako bi se omogućio dobar razvoj plijesni *Penicillium roqueforti*, sirevi nezapakirani sazrijevaju u aerobnim uvjetima prirodnih pećina najmanje 12 dana od trenutka unošenja u pećinu”:

- time se pojašnjava da su sirevi nezapakirani, odnosno bez ambalaže za vrijeme sazrijevanja u prirodnoj pećini, što je važno za razvoj plijesni *Penicillium roqueforti*,
- nedovoljno precizan navod „desetak dana” zamjenjuje se trajanjem od najmanje 12 dana od unošenja u pećinu. To trajanje podudara se s praksom koja se provodi kada je pećina u toplom razdoblju (u hladnom razdoblju sazrijevanje u prirodnoj pećini produljuje se),
- briše se odredba kojom se utvrđuje da temperatura u prirodnoj pećini iznosi od 8 do 13 °C. Naime, taj parametar temperature ne može se standardizirati jer ovisi o prirodnom prozračivanju kroz pukotine koje se razlikuje prema klimatskim uvjetima vanjskog okoliša.

Rečenica „Zatim se čisti površina i sir se stavlja u posebno pakiranje, a zatim u rashladnu komoru radi nastavka sazrijevanja u anaerobnim uvjetima” zamjenjuje se rečenicama „Sirevi se zatim pojedinačno pakiraju u neutralnu i privremenu ambalažu (postupak se zove ‚plombiranje’), da bi se zatim stavili u rashladnu komoru u kojoj se nastavlja faza sazrijevanja u anaerobnim uvjetima. Temperatura u toj prostoriji ne smije biti niža od – 4 °C i viša od + 4 °C”:

- budući da postupak čišćenja površinskog sloja prije pakiranja ne može biti sustavan jer ne utječe na svojstva sira, briše se odredba „podvrgava se čišćenju površinskog sloja”,
- navod „posebna ambalaža” zamjenjuje se preciznijim opisom ambalaže koja je pojedinačna, neutralna (to jest, bez ikakvih natpisa osim onih koji su potrebni za sljedivost) i privremena, a taj se postupak naziva „plombiranje”,
- faza „sazrijevanje u rashladnoj komori” odsada se opisuje preciznijim tehničkim navodom „zrenje u rashladnoj komori” koje se odvija u anaerobnim uvjetima,
- precizno se navodi raspon temperature u toj fazi zrenja (od – 4 °C do + 4 °C) kako bi se bolje utvrdili uvjeti proizvodnje sira „Bleu des Causses”.

Dodaje se navod „sirevi se ne smiju izvaditi iz prostorije za zrenje prije sedamdesetog dana i nakon stotinu devedesetog dana od datuma stavljanja sirila”. Potonja rečenica zamjenjuje manje preciznu rečenicu „Ukupno trajanje sazrijevanja ovisi o proizvođačima i sirarima zaduženima za zrenje sira. Iznosi od 70 do 130 dana”. Briše se navod u najduljem trajanju sazrijevanja od 130 dana. Umjesto toga, utvrđivanjem najduljeg trajanja od 190 dana u rashladnoj komori od datuma stavljanja sirila jamči se poštovanje organoleptičkih svojstava proizvoda.

Zabrana čuvanja svježih sireva i sireva u procesu sazrijevanja u promijenjenoj atmosferi proširuje se na sireve u procesu zrenja jer čuvanje u promijenjenoj atmosferi nije u skladu s postupkom zrenja.

Brišu se rečenice „Nakon vađenja sirevi se polažu u ‚prostoriju za opuštanje’ na razdoblje od četiri do šest dana. Zatim se površinski čiste i razvrstavaju prema kriterijima mase, veličine i kvalitete. Naime, faze stavljanja u prostoriju za opuštanje (prostorija u kojoj se sirevi pohranjuju po izlasku iz prostorije za zrenje dok čekaju na pakiranje), površinskog čišćenja i razvrstavanja prema kriterijima mase, veličine i kvalitete ne bi se mogle sustavno provoditi prema potrebama sirane, a da to ne utječe na posebnosti proizvoda.

### **Rubrika „Označivanje”**

Briše se obveza stavljanja logotipa „INAO-a”, a dodana je obveza stavljanja oznake ZOI-ja Europske unije.

Kako bi se jasnije utvrdili navodi koji se smiju stavljati uz naziv oznake, dodaje se sljedeća rečenica: „Neovisno o propisanim oznakama koje se primjenjuju na sve sireve, zabranjena je upotreba pridjevaka ili druge oznake izravno uz naziv oznake pri označavanju, oglašavanju, na računima ili trgovačkoj dokumentaciji, uz iznimku posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki i navoda „sazrijevanje u prirodnim pećinama”. Time se osobito želi predvidjeti mogućnost upućivanja na sazrijevanje u prirodnim pećinama, što je jedna o posebnosti sira „Bleu des Causses”.

### **Drugo**

U rubriku „Kontrole proizvoda” dodaje se da se analitičko i organoleptičko ispitivanje proizvoda „provodi uzorkovanjem sireva najmanje 70 dana od datuma sirenja, u skladu s postupcima opisanima u planu kontrole”. Te se informacije zapravo upotrebljavaju u planu kontrole zaštićene oznake izvornosti koji je izradilo kontrolno tijelo.

Rubrika „Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem” izmijenjena je i podijeljena u tri dijela kako bi se bolje istaknuli različiti elementi koji čine povezanost sa zemljopisnim područjem. U dijelu koji se odnosi na „posebnosti zemljopisnog područja” navode se prirodni čimbenici, osobito isticanjem erodiranja vapnenačkih stijena Causses uslijed kojeg su nastale pećine i pukotine te ljudski čimbenici te se u tom pogledu navodi povijesna komponenta i naglašava specifično umijeće proizvođača sira „Bleu des Causses” (među kojima prilagodba uzgoja goveda na tom području, proizvodnja neobranog mlijeka, miješanje zrna grušica u bačvama za proizvodnju, cijede-nje bez tiještenja, probadanje, sazrijevanje u prirodnoj pećini, zrenje u anaerobnim uvjetima). Dio koji se odnosi na „posebnosti proizvoda” ažuriran je uvođenjem elemenata u opis proizvoda. Konačno, točkom „uzročna povezanost” opisane su interakcije između prirodnih i ljudskih čimbenika te proizvoda.

Kako bi se ažurirala rubrika „Upućivanja koja se odnose na kontrolna tijela”, izmijenjeni su naziv i podatci za kontakt službenih tijela.

Konačno, dodana je tablica s glavnim točkama koje je potrebno provjeriti i metodom ocjenjivanja sukladno s važećim nacionalnim propisima.

#### JEDINSTVENI DOKUMENT

#### „BLEU DES CAUSSES”

EU br.: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017.

ZOI ( X ) ZOZP ( )

1. **Naziv**

„Bleu des Causses”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Sir ‚Bleu des Causses’ nekuhan je, neistisnut, plavom plijesni prošaran sir, fermentiran i posoljen, a proizvodi se isključivo od neobranog usirenog kravljeg mlijeka te sadržava i najmanje 50 grama masnoće na 100 grama pot-puno osušenog, sira dok udio suhe tvari ne smije biti manji od 53 grama na 100 grama sira.

Sir je dostupan u pravilnom plosnatom cilindričnom obliku promjera od 19 do 21 cm, visine od 8 do 12 cm te mase između 2,2 i 3,3 kg.

Površina sira čista je, bez suvišnog maza i mrlja.

Tijesto je ujednačene boje bjelokosti, kremasto i meko, pravilno prošarano plavozelenom plijesni, uz mogućnost tragova rupica od igala. Tekstura mu je kremasta i topiva.

Okus je čist i pun s karakterističnim aromama plijesni, a može biti blago gorkast bez prekomjerne jačine i previše soli.

Sir može nositi oznaku izvornosti „Bleu des Causses” tek od sedamdesetog dana od datuma sirenja.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

U prosjeku i za sve mliječne krave zajedno najmanje 80 % godišnjeg osnovnog obroka mliječnih krava potječe iz zemljopisnog područja, izraženo u suhoj tvari.

Osnovni obrok mliječnih krava sastoji se od sveg krmiva, osim krstašica u obliku zelenog krmiva.

Izvan razdoblja ispaše mliječne krave dobivaju svakodnevno najmanje tri kilograma sijena po kravi, izraženo suhom tvari. Sijeno podrazumijeva pokošenu i osušenu travu s više od 80 % suhe tvari.

U razdoblju kada je trava dostupna, obvezna je ispaša mliječnih krava u laktaciji čim to klimatski uvjeti dopuste. U svakom slučaju trajanje ispaše ne smije biti kraće od 120 dana godišnje.

Najveći unos dodataka ishrani i aditiva ograničen je na 1 800 kg suhe tvari godišnje po mliječnoj kravi, što je prosjek za sve mliječne krave.

Iz prethodnih odredbi proizlazi da je najmanje 56 % suhe tvari ukupnog godišnjeg obroka koji se stavlja na raspolaganje mliječnim kravama proizvedeno u zemljopisnom području. Svi proizvodi, a osobito dodatci prehrani ne proizlaze nužno iz zemljopisnog područja jer su tla pogodna za usjeve malobrojna, a njihova je proizvodnja ograničena klimatskim uvjetima koje obilježavaju padaline i suhe vapnenačke visoravni.

U dodatcima ishrani i aditivima koji se daju mliječnim kravama dopuštene su jedino sirovine i aditivi koji su navedeni na pozitivnom popisu.

U ishrani životinja dopuštaju se jedino bilje, suproizvodi i dopunska hrana koji potječu od genetski nemodificiranih proizvoda. Zabranjuju se sadnja i sijanje genetski modificiranih kultura na svim površinama gospodarstava koja proizvode mlijeko namijenjeno proizvodnji sira oznake izvornosti „Bleu des Causses”. Ta se zabrana odnosi na sve biljne vrste koje bi mogle poslužiti za ishranu životinja na gospodarstvu i svaki uzgoj vrste koja bi ih mogla kontaminirati.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka, proizvodnja, sazrijevanje i zrenje sireva moraju se provoditi na određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Rezanje sira „Bleu des Causses” dopušteno je samo ako ne mijenja njegovu teksturu. Sir „Bleu des Causses” može se prodavati u komadima dobivenima planiranim mehaničkim rezanjem.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na etiketi svakog sira mora se nalaziti naziv oznake izvornosti „Bleu des Causses” napisan slovima čija veličina doseže najmanje dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi.

Neovisno o propisanim oznakama koje se primjenjuju na sve sireve, zabranjena je upotreba pridjevaka ili druge oznake izravno uz naziv oznake pri označivanju, oglašavanju, na računima ili trgovačkoj dokumentaciji, uz iznimku posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki i navoda „sazrijevanje u prirodnim pećinama”.



#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje sira „Bleu des Causses” ima oblik mozaika tla koja čine magmatske, metamorfne i vapnenačke stijene. Vapnenački krš područja Causses glavno je obilježje krajolika tog područja. Njegovu posebnost čine prirodne pećine čije pukotine na prirodan način reguliraju vlažnost i prozračivanje. Te su udubine osobito prikladne za sazrijevanje sira „Bleu des Causses” koje se tamo odvija od davnih vremena.

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Bleu des Causses” obuhvaća gotovo cijeli departman Aveyron i dio departmana Lot, Lozère, Gard i Hérault. Obuhvaća sljedeće područje:

##### *Departman Aveyron*

Kantone Aveyron et Tarn, Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Enne et Alzou, Lot et Dourdou, Lot et Montbazinois, Lot et Palanges, Lot et Truyère, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézérou, Rasperes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuve i Villefranchois.

Općine 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 i Soulages-Bonneval.

##### *Departman Gard*

Općinu Trèves.

##### *Departman Hérault*

Općinu Pégairolles-de-l'Escalette.

##### *Departman Lot*

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

Općine Boissières, Le Boulvé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Coeur-de-Causse, Corn, Crayssac, Duravel, Durbans, Espère, Flaujac-Gare, Floressas, Francoulès, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Grézels, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzaç, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechmont, Montamel, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjols, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l'Évêque, Reilhac, Reilhaguët, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillaguët, 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 i Vire-sur-Lot.

##### *Departman Lozère*

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

Cijele općine: 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 i Vebron.

Dijelove općina: Cans-et-Cévennes (samo za područje administrativne općine Saint-Laurent-de-Trèves) i Florac-Trois-Rivières (samo za područje administrativne općine Florac).

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Bleu des Causses” odgovara jugoistočnom završetkom Središnjeg masiva. Njegove su granice omeđene planinskim cjelinama na sjeveru, istoku i jugu područja: planinom Monts d'Aubrac na sjeveru, planinom Margeride i Cévennes na istoku i planinom Monts de Lacaune na jugu. Zapadnu granicu čini istočni završetak Akvitanskog bazena. Zemljopisno područje uglavnom čini reljef srednje visokih planina koje postaju pitomije prema zapadu i Akvitanskom bazenu. Raznovrsnost njegovih krajolika osobito je obilježena nizom stjenovitih vapnenačkih visoravni koje se nazivaju Causses.

Pretežito vodena erozija dovela je do nastanka kraških špilja. U tim dubokim jamama u vapnenačkom podzemnom sloju Causses otvaraju se brojne pukotine kroz koje struji hladan i vlažan zrak. Zapravo, zrak koji izvana ulazi ispod površine tla kroz brojne površinske pukotine postaje vlažan i hladi se u dodiru s vlažnim stijenama stijena ili s podzemnim vodama; zgušnjava se i prirodno otječe kroz unutarnje otvore, to jest kroz pukotine u stijenama. Što je vanjski zrak suši i topliji, to je ovo kretanje aktivnije, a temperatura u pećini niža.

Klima je uglavnom rezultat utjecaja s Atlantika i Sredozemnog mora. Na sjevernom rubu zemljopisnog područja i na vrhovima jednako se tako osjeća utjecaj planinske klime Središnjeg masiva. Mjestimično raznolik reljef te izloženost vjetrovima stvaraju kontraste između kišnijih dijelova i suhih vapnenačkih visoravni. Cijelo zemljopisno područje ima velik broj sunčanih sati koji uglavnom prelazi vrijednost od 2 000 godišnje. Mliječna se gospodarstva općenito nalaze na niskim i suhim područjima s vapnenačkim tлом, ali velik dio predjela čine laporovito vapnenačko tlo i pješčenjak, što omogućuje uzgoj trave i kukuruza.

Sir „Bleu des Causses” oduvijek se proizvodio u vapnenačkoj regiji Causses koja se proteže na departman Aveyron i susjedne departmane. Proizvodnja sira „Bleu des Causses” osobito se razvila nakon donošenja zakona od 26. srpnja 1925. kojim je u općini Roquefort zabranjena proizvodnja svih sireva osim od ovčjeg mlijeka (posebno od kravljeg mlijeka). Ta je činjenica pogodovala razvoju sektora proizvodnje plavog sira od kravljeg mlijeka. U početku zvan „Bleu de l’Aveyron”, taj je sir definiran odlukom iz 1945. Odlukom od 21. svibnja 1979. siru „Bleu des Causses” priznat je status kontrolirane oznake izvornosti.

Na području na kojem prevladavaju ovce, uzgoj goveda održao se zahvaljujući krmnim usjevima prilagođenima tlu i klimi zemljopisnog područja, koji osiguravaju 80 % osnovnog obroka mliječnih krava.

Danas se u proizvodnji sira „Bleu des Causses” primjenjuju posebne vještine. Upotrebljava se punomasno nehomogenizirano mlijeko. Nakon rezanja zrna gruša miješaju se u bačvama za proizvodnju kako bi se obložila, odnosno obavila tankim slojem koji sprječava njihovo spajanje pri stavljanju u kalup. Nakon što se sir stavi u kalup, spontano se cijedi, bez tiještenja, što čuva razmak između zrna. Probadanje koje se provodi prije faze sazrijevanja snopom igala u prirodnoj pećini oblikuje prostor za prolazak zraka, što omogućuje kisiku da uđe u tijesto.

Sir se zatim podvrgava sazrijevanju u vlažnoj prirodnoj pećini koja se prozračuje kroz prirodne otvore, što omogućuje razvoj plijesni *Penicillium roqueforti*. Kada se ta plijesan dobro razvije, počinje postupak „plombiranja” sira, odnosno sir se stavlja u pojedinačnu ambalažu radi provedbe faze zrenja u anaerobnim uvjetima.

Sir „Bleu des Causses” sir je od punomasnog kravljeg mlijeka, tijesta ujednačene boje bjelokosti i pravilno prošaranog plavozelenom plijesni. Tekstura mu je kremasta i topiva.

Okus je čist i pun s karakterističnim aromama plijesni, a može biti blago gorkast bez prekomjerne jačine i previše soli.

Priznavanje sira „Bleu des Causses”, plavog sira proizvedenog od kravljeg mlijeka, rezultat je organizacije ljudi koji su željeli vrednovati proizvodnju kravljeg mlijeka na području na kojem prevladava uzgoj ovaca, kao odgovor na stroga pravila kojima je utvrđena proizvodnja sira Roqueforta, plavog sira od ovčjeg mlijeka.

U proizvodnji sira „Bleu des Causses” primjenjuju se znanja razvijena na zemljopisnom području s pomoću kojih se dobiva tijesto boje bjelokosti, pravilno prošarano plijesni. Upotreba punomasnog nehomogeniziranog mlijeka pridonosi boji tijesta. Oblaganje zrna u bačvi, spontano cijedenje bez tiještenja i probadanje stvaraju pravilne otvore u tijestu sira u kojima se tijekom sazrijevanja razvija plijesan *Penicillium roqueforti*, čime se postiže ujednačena prošaranost plijesni.

Sazrijevanje sira „Bleu des Causses” blisko je povezano sa zemljopisnim područjem stjenovitih visoravni Causses u kojima se nalaze prirodne pukotine čiji je nastanak posljedica geološkog oblikovanja tla. Zahvaljujući tim pukotinama koje su se prirodnim putem s vremenom stvorile u karakterističnom vapnenačkom tlu Causses, između visoravni i podzemnih pećina struji zrak koji donosi svježinu i vlagu. Strujanje zraka pridonosi stvaranju povoljnog okruženja za razvoj plijesni *Penicillium roqueforti* u siru. Ta je plijesan odgovorna za plavozelenu prošaranost sira „Bleu des Causses”.

Anaerobno zrenje koje slijedi nakon sazrijevanja u prirodnoj pećini usporava razvoj plijesni *Penicillium roqueforti*, omogućujući enzimima da rade svoj posao (proteoliza i lipoliza). Tijekom te faze sir će poprimiti kremastu i topivu teksturu, karakteristične arome plijesni, a gorčina će ustupiti mjesto svježem i punom okusu.

Tako su glavna organoleptička svojstva sira „Bleu des Causses” uvelike rezultat djelovanja plijesni *Penicillium roqueforti* tijekom sazrijevanja u prirodnoj pećini i zrenja.

#### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[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)

---