

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2018/C 135/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«BLEU DES CAUSSES»

N. UE: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCIA
Tel. +33 565765353
Fax +33 565765300
Email: helene.salinier@lactalis.fr

Il Syndicat du «Bleu des Causses» è costituito da operatori della DOP «Bleu des Causses» (produttori, raccoglitori, trasformatori e stagionatori) e ha pertanto un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: controllo, legame, strutture di controllo

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012 pag. 1.

5. Modifica (modifiche)

Sezione «Descrizione del prodotto»

La descrizione del prodotto è stata completata per renderla più precisa:

- le parole «formaggio di latte vaccino» sono sostituite dalla formulazione «formaggio [...] prodotto esclusivamente con latte vaccino» per evitare ogni ambiguità,
- è stata aggiunta la parola «cagliato» in riferimento alla tecnica di produzione,
- per descrivere la pasta sono stati aggiunti gli aggettivi «fermentata e salata».

Il tenore minimo di materia grassa del formaggio dopo completa essiccazione viene portato dal 45 al 50 %, ovvero 50 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo completa essiccazione, per tenere conto dell'aumento della materia grassa nella composizione del latte e del fatto che il «Bleu des Causses» è prodotto con latte intero. È stato infatti osservato che i formaggi «Bleu des Causses» presentano costantemente un tenore di materia grassa dopo completa essiccazione superiore al 50 %.

Pertanto le frasi «Il “Bleu des Causses” è un formaggio a pasta erborinata non pressata, non cotta, fermentata e salata, prodotto esclusivamente con latte vaccino non scremato e cagliato. Contiene almeno 50 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo completa essiccazione, mentre il tenore di materia secca non deve essere inferiore a 53 grammi per 100 grammi di formaggio» sostituiscono la frase del disciplinare in vigore «Formaggio di latte vaccino intero a pasta erborinata, non pressata e non cotta, con un tenore di materia grassa del 45 % rispetto all'estratto secco, che deve essere almeno di 53 grammi per 100 grammi di formaggio».

Il diametro del formaggio è compreso tra un valore minimo di 19 cm e un valore massimo di 21 cm: questi valori sostituiscono l'espressione «circa 20 cm», meno precisa. L'altezza massima viene incrementata di due centimetri (12 cm invece di 10) e l'intervallo di peso è reso leggermente più ampio: tra 2,2 e 3,3 kg invece di 2,3-3 kg. Questi valori rispecchiano maggiormente le attuali dimensioni dei formaggi. Per evitare difetti di forma, è stato inoltre aggiunto che il formaggio è «di forma regolare».

È stata inserita la descrizione del gusto, della pasta e della consistenza del «Bleu des Causses»: «La pasta è fine e cremosa con possibili tracce di fori di aghi; ha un colore bianco-avorio omogeneo, con un'erborinatura da blu a verde uniformemente distribuita. La sua consistenza è fondente e burrosa. Il gusto è schietto, saporito e con aromi caratteristici di erborinatura; può presentare un lieve amaro che non eccede mai nel piccante e senza eccesso di sale». Questa descrizione è utile per l'esame organolettico del prodotto nell'ambito dei controlli.

La frase «Il formaggio può beneficiare della denominazione di origine «Bleu des Causses» solo a partire dal settantesimo giorno dall'aggiunta del caglio» è stata aggiunta al posto della frase «La durata totale della stagionatura varia a seconda dei produttori e degli stagionatori tra 70 e 130 giorni» che figurava nella sezione «Metodo di ottenimento» del disciplinare in vigore. Resta invariata la durata minima a partire dalla quale il formaggio può beneficiare della denominazione di origine protetta, con la precisazione che questa durata decorre dal giorno dall'aggiunta del caglio. Viene invece eliminata la durata massima di stagionatura di 130 giorni, che era solo indicativa.

È inoltre specificato che «Il taglio del «Bleu des Causses» è ammesso solo se non ne snatura la consistenza. Il «Bleu des Causses» può essere presentato in pezzi ottenuti mediante taglio meccanico volontario». Vista la costante evoluzione dei modi di consumare il formaggio, questa precisazione definisce un quadro che evita confusioni nei tipi di taglio consentiti.

Sezione «Delimitazione della zona geografica»

I paragrafi «La zona di produzione comprende la regione dei Causses, ovvero una parte del dipartimento dell'Aveyron e dei dipartimenti limitrofi di Lot, Lozère, Gard e Hérault caratterizzati dai Causses calcarei» e «La stagionatura del formaggio viene effettuata nelle cavità naturali dei Causses comprese nella zona geografica limitata ai cantoni di Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), al comune di Trèves (Gard) e al comune di Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)» del disciplinare e i rispettivi paragrafi della sintesi pubblicata sono stati eliminati e sostituiti dai seguenti paragrafi: «La produzione del latte, la fabbricazione, la stagionatura e la maturazione dei formaggi “Bleu des Causses” sono effettuate nella zona geografica» e «La zona geografica del “Bleu des Causses” si presenta come un mosaico di terreni formati da rocce magmatiche, metamorfiche o calcaree. Elementi distintivi del paesaggio di questo territorio sono i Causses calcarei, segnati dalla presenza puntuale di cavità naturali caratterizzate dalle cosiddette «fleurines», ovvero faglie naturali attraversate da correnti d'aria che permettono di regolare naturalmente l'umidità e la ventilazione di questi ambienti. Queste cavità sono particolarmente adatte alla stagionatura del «Bleu des Causses», che viene qui praticata da tempo» e «La zona geografica della denominazione d'origine del “Bleu des Causses” comprende quasi interamente il dipartimento dell'Aveyron e una parte dei dipartimenti di Lot, Lozère, Gard e Hérault». Questi nuovi paragrafi sono più precisi e consentono di presentare succintamente la zona geografica caratterizzata dall'elemento distintivo dei Causses calcarei. I confini della zona geografica sono rimasti invariati.

Per descrivere in modo preciso e senza ambiguità la zona geografica, i comuni che la compongono sono elencati nel disciplinare. Questa descrizione riprende quella più concisa riportata nella sintesi pubblicata. Questo intervento redazionale ha permesso di evidenziare una dimenticanza commessa nella descrizione della zona geografica. Nel disciplinare in vigore mancavano infatti cinque comuni del dipartimento dell'Aveyron situati nel cuore della zona geografica: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps e Sainte-Radegonde. Questi comuni sono stati aggiunti al disciplinare. Si tratta della correzione di un errore materiale che non mette in discussione il legame tra il prodotto e la sua origine geografica.

Sezione «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica»

Obblighi di dichiarazione

Al posto della dichiarazione di idoneità è prevista una dichiarazione di identificazione degli operatori. L'identificazione degli operatori è un prerequisito della loro abilitazione che ne riconosce la capacità di soddisfare i requisiti del disciplinare del marchio di cui chiedono di beneficiare.

Vengono altresì aggiunte una dichiarazione preventiva di non intenzione a produrre e una dichiarazione preventiva di ripresa della produzione per consentire un controllo preciso degli operatori intenzionati a ritirarsi temporaneamente dalla denominazione di origine, con l'obiettivo di semplificare la gestione della denominazione d'origine soprattutto per i controlli di produzione e gli esami organolettici.

Sono stati aggiunti anche il contenuto e le modalità di invio delle dichiarazioni necessarie alla conoscenza e al controllo dei prodotti destinati a essere commercializzati come prodotti a denominazione di origine. In tal modo il gruppo può garantire il controllo della denominazione.

Registri

Per agevolare il controllo della tracciabilità e delle condizioni di produzione definite dal disciplinare, è stato aggiunto l'elenco di quanto gli operatori devono registrare.

Sezione «Metodo di ottenimento»

Produzione del latte

È stata aggiunta la definizione della mandria da latte. Si tratta dell'insieme delle vacche da latte e delle giovenche, destinate alla rimonta, presenti nell'azienda», con la precisazione che «le vacche da latte sono sia quelle da latte che quelle in asciutta» e che «le giovenche sono gli animali compresi tra lo svezzamento e il primo parto». Questa definizione mira a stabilire chiaramente a quali animali si faccia riferimento con i termini di «mandria da latte», «vacche da latte» e «giovenche» nel prosieguo del disciplinare, onde evitare confusioni e agevolare i controlli.

Poiché il disciplinare in vigore non conteneva disposizioni sull'origine dell'alimentazione delle vacche da latte, per rafforzare il legame con la zona geografica, è stato aggiunto che «[l]a razione di base delle vacche da latte, espressa in materia secca in media sull'insieme delle vacche da latte e su base annua, proviene per almeno l'80 % dalla zona geografica». Questa soglia dell'80 % è stata definita tenendo conto delle caratteristiche climatiche della zona geografica del «Bleu des Causses» (con tendenza al secco, facilmente soggetta a siccità).

È stata aggiunta una descrizione della composizione della razione di base delle vacche da latte, ovvero «tutti i foraggi, ad eccezione delle crocifere sotto forma di foraggio verde». Il divieto delle crocifere è legato al fatto che esse influiscono negativamente sulle caratteristiche organolettiche del latte (gusto di cavoli).

È stato inoltre aggiunto che «[f]atta eccezione per i periodi di pascolo, le vacche da latte ricevono giornalmente almeno 3 kg di fieno per vacca espressi in materia secca». Questa disposizione è completata dalla frase «Per fieno s'intende erba tagliata ed essiccata con un tasso minimo di materia secca pari all'80 %». Questa definizione è utile ai fini del controllo.

È stato introdotto un obbligo di pascolo di almeno 120 giorni all'anno per le vacche da latte in lattazione, completato da una disposizione che prevede una superficie di pascolo minima di 30 are per vacca in media nel periodo del pascolo. È stato inoltre aggiunto che «i pascoli sono accessibili agli animali». Queste condizioni mirano a rafforzare il ruolo del pascolo nell'alimentazione delle vacche da latte e il legame con la zona geografica.

Sono state introdotte le modalità di alimentazione delle giovenche e delle vacche in asciutta: «Almeno un mese prima di iniziare la lattazione, le giovenche e le vacche in asciutta sono insediate nell'azienda e da quel momento la loro alimentazione deve rispondere alle disposizioni fissate dal disciplinare per l'alimentazione delle vacche da latte in lattazione». Ciò significa che questi animali beneficiano di un periodo di adattamento di almeno un mese prima che il loro latte venga utilizzato per la produzione del «Bleu des Causses».

Viene introdotto il divieto dell'allevamento senza terra delle vacche da latte per garantire il legame con il territorio attraverso l'alimentazione degli animali.

È stata inoltre aggiunta una disposizione che limita l'apporto di mangimi complementari e di additivi a 1 800 kg di materia secca per vacca da latte e all'anno, in media sull'insieme delle vacche da latte, per evitare che questi alimenti occupino un posto eccessivo nella loro alimentazione. Tra l'altro, sia le materie prime autorizzate nell'alimentazione complementare delle vacche da latte, sia gli additivi autorizzati sono riportati in una lista positiva per gestire, garantire e controllare meglio la loro alimentazione.

È stata aggiunta una disposizione che vieta gli OGM nell'alimentazione degli animali e nelle colture dell'azienda con l'obiettivo di mantenere il carattere tradizionale dell'alimentazione.

Latte utilizzato

Sono state introdotte le seguenti disposizioni: «Dopo la mungitura il latte viene conservato in tank refrigerati» e «Il latte non può essere conservato in fattoria per più di 48 ore dalla prima mungitura». Con queste precisazioni si intende limitare il deterioramento della qualità del latte.

È stato aggiunto che «Lo svuotamento delle cisterne in serbatoi fissi deve essere obbligatoriamente effettuato nella zona geografica della denominazione» al fine di garantire la tracciabilità del latte raccolto e di facilitare i controlli.

Dal momento che il disciplinare vigente non conteneva disposizioni in materia, è stato aggiunto che «il latte utilizzato per la produzione del “Bleu des Causses” può essere crudo o trattato termicamente». A completamento della descrizione del prodotto, secondo cui «Il “Bleu des Causses” è un formaggio [...] prodotto esclusivamente con latte vaccino non scremato», è stato precisato che «il formaggio viene prodotto con latte intero non omogeneizzato e con un tenore non normalizzato di materia grassa e materia proteica». Quest'aggiunta fa riferimento alle pratiche in uso da anni per il trattamento del latte destinato alla produzione del «Bleu des Causses».

Produzione

Per evitare il deterioramento della materia prima, è stata introdotta una durata massima di 36 ore tra il conferimento del latte nel laboratorio di trasformazione e l'aggiunta del caglio.

La temperatura di coagulazione è stata leggermente aumentata e inquadrata tra un minimo di 31 °C e un massimo di 35 °C, al posto dell'espressione «circa 30 °C», meno precisa. La temperatura di coagulazione esercita una profonda influenza sull'attività del caglio e il suo adeguamento nell'intervallo «31-35 °C», corrispondente ai valori normalmente riscontrati, costituisce un parametro importante nella padronanza del processo di produzione.

Al posto delle frasi «La coagulazione è provocata dal caglio» e «L'operazione di coagulazione del latte può essere realizzata esclusivamente con l'aggiunta di caglio», è stato specificato che la coagulazione deve essere realizzata «esclusivamente con l'aggiunta di caglio». Si tratta di una modifica formale, essendo ribadito il metodo tradizionale di coagulazione del latte con l'aggiunta del caglio.

Dopo le parole «colture batteriche innocue, lieviti, muffe» è stata aggiunta l'espressione «la cui innocuità è dimostrata dall'uso» per precisarne il senso.

Le fasi di taglio e di mescolamento della cagliata, successive alla coagulazione, sono descritte in modo più dettagliato al posto della frase «La cagliata viene tagliata a dadi, quindi mescolata e lasciata riposare»:

- è stata aggiunta la dimensione del granulo di cagliata dopo il taglio, compresa tra 1 e 3 cm di lato,
- è stata precisata la necessità di ottenere granuli ricoperti di una sottile pellicola: punto importante per la successiva formazione delle occhiature nel formaggio in quanto i granuli di cagliata così ricoperti restano ben distinti al momento della formatura,

- è stato introdotto il riferimento a una fase di sgocciolamento effettuata in vasca e/o su un tappeto di sgocciolamento prima di collocare il formaggio nelle forme. Questa fase permette di eliminare una parte del siero prima della formatura, senza schiacciare i granuli di cagliata.

La frase «La miscela di siero e caglio viene formata e sgocciolata per 2-4 giorni e rivoltata parecchie volte al giorno» è stata sostituita dalle seguenti disposizioni più dettagliate:

- «La miscela di siero e caglio viene sottoposta a formatura. Al momento della collocazione negli stampi può essere mescolata e rimestata». Queste operazioni permettono di riportare in sospensione i granuli di cagliata,
- «La formatura ha inizio dopo minimo un'ora e mezzo fino a un massimo di tre ore dall'aggiunta del caglio». Questa disposizione precisa i limiti oltre i quali l'intervallo tra l'aggiunta del caglio e la formatura non è più ottimale per la produzione del «Bleu des Causses»,
- «Segue lo sgocciolamento spontaneo senza pressatura. I formaggi sono rivoltati regolarmente per ottenere lo sgocciolamento desiderato in una stanza a temperatura compresa tra 15 e 22 °C e per una durata di 36-72 ore dall'inizio della formatura». Queste disposizioni, più precise, corrispondono alle pratiche di produzione. La regolamentazione dei parametri di temperatura e durata di sgocciolamento è importante ai fini di una corretta gestione della curva di acidificazione del «Bleu des Causses» che interviene nella selezione della flora del formaggio.

È stata aggiunta la seguente disposizione: «Una volta nelle forme, i formaggi vengono portati a temperatura di salatura per 15-30 ore in una stanza a temperatura compresa tra 7 e 14 °C». Questa fase in cui i formaggi vengono portati a temperatura di salatura permette di abbassare gradualmente la temperatura dei formaggi e di garantire la transizione tra la fase di sgocciolamento e quella di salatura.

La frase «Dopo la sformatura la salatura viene effettuata con sale grosso» è sostituita dal paragrafo «Dopo la sformatura la salatura viene effettuata con sale in una stanza a temperatura compresa tra 7 e 14 °C. Viene realizzata manualmente o meccanicamente cospargendo di sale la superficie del formaggio in 2 operazioni: salatura di una faccia e dello scalzo, poi salatura dell'altra faccia e di nuovo dello scalzo. La salatura in salamoia è vietata». Sono stati così precisati il metodo e la temperatura di salatura. La salatura costituisce, infatti, con il suo ruolo di selezione, una fase indispensabile per lo sviluppo del *Penicillium roqueforti* nel «Bleu des Causses». Inoltre, dal momento che possono essere utilizzati sia il sale grosso che quello fino senza differenze significative a livello di prodotto, la precisazione relativa all'utilizzo del sale «grosso» è stata rimossa. Il divieto della salatura in salamoia è stato indicato esplicitamente.

Sono state introdotte le seguenti disposizioni: «Viene effettuata una spillatura in cavità naturale o in caseificio tra il 5° e il 12° giorno dalla data di aggiunta del caglio in modo da creare fori nel formaggio. L'intervallo tra la spillatura e l'ingresso dei formaggi nelle cavità naturali è di massimo 5 giorni»; è stata invece eliminata la frase «All'arrivo nelle cavità naturali, i formaggi vengono spillati per creare fori nel formaggio». Queste modifiche consentono:

- da un lato, di definire meglio il momento della spillatura, dato che la spillatura non viene effettuata sistematicamente all'arrivo nella cavità naturale, ma anche in caseificio,
- dall'altro, di regolamentare l'intervallo tra l'aggiunta del caglio e la spillatura, per una migliore descrizione del processo di lavorazione del prodotto,
- infine, di precisare l'intervallo massimo tra la spillatura e l'ingresso dei formaggi nelle cavità naturali. Infatti, dal momento che la spillatura determina la penetrazione dell'ossigeno nella pasta, è importante che i formaggi siano collocati nelle cavità naturali in un intervallo inferiore o uguale a 5 giorni per consentire al *Penicillium roqueforti* di svilupparsi in condizioni ottimali.

Stagionatura e maturazione

Nella misura in cui non è sempre necessario eliminare il sale superficiale prima di collocare i formaggi nelle cavità naturali, è stato aggiunto che questa fase è «facoltativa».

Le parole «cavità naturali di stagionatura situate nella zona delimitata» sono sostituite da «cavità naturali dei Causses calcarei naturalmente attraversate da correnti d'aria fresca e umida proveniente dalle faglie calcaree naturali dette «fleurines»»; l'obiettivo è di fornire una descrizione dettagliata delle cavità naturali mettendo in evidenza il particolare sistema di ventilazione attraverso le faglie naturali («fleurines»). È stato eliminato il riferimento alla zona delimitata in cui si trovano le cavità, dal momento che le fasi effettuate nella zona geografica sono già precisate nella sezione «Delimitazione della zona geografica».

È stata rimossa la disposizione che prevedeva che i formaggi fossero collocati su assi di legno, potendo esistere diverse sistemazioni dei formaggi all'interno delle cavità naturali senza che tale disposizione influisca sul prodotto.

La frase «I formaggi sono quindi sottoposti per una decina di giorni a una stagionatura in fase aerobica a una temperatura compresa tra 8 e 13 °C a seconda delle stagioni» è sostituita dalla frase «Per consentire il corretto sviluppo del *Penicillium roqueforti*, i formaggi sono stagionati in cavità naturali a nudo, in fase aerobica, per un minimo di 12 giorni dal loro ingresso nella cavità»:

- è stato quindi specificato che i formaggi sono nudi al momento della stagionatura nelle cavità naturali, ovvero senza incarto: fatto importante per lo sviluppo del *Penicillium roqueforti*,
- l'espressione «una decina di giorni», non sufficientemente precisa, è stata sostituita con la definizione di una durata minima di 12 giorni dall'ingresso nelle cavità naturali. Questa durata si riferisce al periodo caldo, mentre nel periodo freddo la durata della stagionatura nelle cavità naturali è più lunga,
- la disposizione relativa alla temperatura della cavità naturale compresa tra 8 e 13 °C è stata eliminata. Questo parametro di temperatura non può infatti essere normato, nella misura in cui dipende dalla ventilazione naturale attraverso le «fleurines» e varia a seconda delle condizioni climatiche dell'ambiente esterno.

La frase «I formaggi vengono poi sottoposti alla pulizia della crosta e avvolti in un incarto particolare, prima di essere collocati nelle celle frigorifere per continuare la stagionatura in fase anaerobica» è stata sostituita dalle frasi «I formaggi vengono avvolti in un incarto singolo, neutro e provvisorio (operazione detta "plombage"), prima di essere collocati nelle celle frigorifere per seguire una maturazione in fase anaerobica. La temperatura di questa stanza non può essere inferiore a - 4 °C né superiore a + 4 °C»:

- dal momento che l'operazione di pulizia della crosta prima dell'imbballaggio può non essere sistematica, perché ininfluente ai fini delle caratteristiche del formaggio, la disposizione «I formaggi vengono poi sottoposti alla pulizia della crosta» è stata eliminata,
- la nozione di «incarto particolare» è stata sostituita da una descrizione più precisa dell'incarto, ovvero singolo, neutro (cioè senza scritte se non quelle necessarie alla tracciabilità) e provvisorio; quest'operazione prende il nome di «plombage»,
- la fase di «stagionatura in cella frigorifera» è ora indicata con i termini tecnici più precisi della «maturazione in cella frigorifera» effettuata in fase anaerobica,
- l'intervallo di temperatura di questa fase di maturazione (tra - 4 e +4 °C) è stato precisato per garantire un migliore inquadramento delle condizioni di produzione del «Bleu des Causses».

È stato aggiunto che «i formaggi non possono uscire dalla stanza di maturazione prima del 70° giorno, né dopo il 190° giorno dalla data di aggiunta del caglio». Questa disposizione sostituisce la formulazione meno precisa secondo cui «La durata totale della stagionatura varia a seconda dei produttori e degli stagionatori tra 70 e 130 giorni». La durata massima totale di stagionatura di 130 giorni è stata eliminata. Al suo posto, la definizione di una durata massima in cella frigorifera di 190 giorni dalla data di aggiunta del caglio garantisce il rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Il divieto della conservazione in atmosfera modificata dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura è estesa ai formaggi in maturazione, dal momento che la conservazione in atmosfera modificata non è compatibile con il processo di maturazione.

La frase «All'uscita i formaggi sono collocati in una «stanza di riposo» per 4-6 giorni, quindi puliti in superficie e classificati secondo criteri di peso, formato e qualità» è stata eliminata. Infatti, le fasi di collocamento in sala di riposo (dove i formaggi sono conservati all'uscita dalla stanza di maturazione, in attesa del confezionamento), di pulizia superficiale e di classificazione secondo criteri di peso, formato e qualità potrebbero non essere sistematiche, ma praticate in base alle esigenze del caseificio senza che ciò influisca sulle specificità del prodotto.

Sezione «Etichettatura»

È stato soppresso l'obbligo di apporre il logo «INAO» ed è stato inserito quello di apporre il simbolo DOP dell'Unione europea.

Per precisare le diciture che possono essere affiancate al nome della denominazione, è stata aggiunta la seguente frase: «Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili a tutti i formaggi, ogni altra qualifica apportata direttamente al nome della denominazione sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o sui documenti commerciali è vietata, ad eccezione di particolari marchi commerciali o di fabbrica e della dicitura "stagionato in cavità naturali"». Si tratta in particolare di prevedere la possibilità di fare riferimento alla stagionatura in cavità naturali, che è una delle peculiarità del «Bleu des Causses».

Altro

Nella sottosezione «Controlli sul prodotto» è stato aggiunto che l'esame analitico e organolettico del prodotto «viene condotto a campione su formaggi giunti come minimo al settantesimo giorno dalla data di aggiunta del caglio secondo le procedure previste dal piano di controllo». Queste informazioni sono infatti utilizzate nel piano di controllo della denominazione di origine messo a punto da un organismo di controllo.

La sezione «Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico» è stata riformulata e strutturata in tre parti per mettere maggiormente in evidenza i vari elementi che costituiscono il legame con l'ambiente geografico. In tal senso la parte «Specificità della zona geografica» riprende i fattori naturali, valorizzando in particolare l'erosione dei Causses calcarei all'origine delle cavità e delle «fleurines», ma anche i fattori umani, sintetizzando la parte storica e sottolineando le competenze specifiche dei produttori del «Bleu des Causses» (tra cui l'adattamento dell'allevamento bovino al territorio, la produzione con latte intero, il mescolamento dei granuli di cagliata in vasca di lavorazione, lo sgocciolamento senza pressatura, la spillatura, la stagionatura nelle cavità naturali e la maturazione in fase anaerobica). La parte «Specificità del prodotto» è stata aggiornata con gli elementi inseriti nella descrizione del prodotto. Il punto «Legame causale» illustra infine le interazioni tra i fattori naturali e umani e il prodotto.

Per quanto riguarda la sezione «Riferimenti relativi agli organismi di controllo», sono stati aggiornati il nome e i recapiti delle strutture ufficiali di controllo.

Conformemente alla normativa nazionale in vigore, è stata infine aggiunta una tabella contenente i principali punti da controllare e il relativo metodo di valutazione.

DOCUMENTO UNICO

«BLEU DES CAUSSES»

N. UE: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (Denominazioni)

«Bleu des Causses»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Bleu des Causses» è un formaggio a pasta erborinata non pressata, non cotta, fermentata e salata, prodotto esclusivamente con latte vaccino non scremato e cagliato. Contiene almeno 50 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo completa essiccazione, mentre il tenore di materia secca non deve essere inferiore a 53 grammi per 100 grammi di formaggio.

Si presenta come un cilindro appiattito di forma regolare di diametro compreso tra 19 e 21 cm, con un'altezza tra 8 e 12 cm e un peso di 2,2-3,3 kg.

La superficie del formaggio è pulita, senza eccesso di «morge» (rivestimento viscoso costituito essenzialmente da microrganismi) e senza macchie.

La pasta è fine e cremosa con possibili tracce di fori di aghi; ha un colore bianco-avorio omogeneo, con un'erborinatura da blu a verde uniformemente distribuita. La sua consistenza è fondente e burrosa.

Il gusto è schietto, saporito e con aromi caratteristici di erborinatura; può presentare un lieve amaro che non eccede mai nel piccante e senza eccesso di sale.

Il formaggio può beneficiare della denominazione di origine «Bleu des Causses» solo a partire dal settantesimo giorno dall'aggiunta del caglio.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La razione di base delle vacche da latte, espressa in materia secca in media sull'insieme delle vacche da latte e su base annua, proviene per almeno l'80 % dalla zona geografica.

La razione di base delle vacche da latte comprende tutti i foraggi, ad eccezione delle crocifere sotto forma di foraggio verde.

Fatta eccezione per i periodi di pascolo, le vacche da latte ricevono giornalmente almeno 3 kg di fieno per vacca espressi in materia secca. Per fieno s'intende erba tagliata ed essiccata con un tasso minimo di materia secca pari all'80 %.

In periodi di disponibilità dell'erba, non appena le condizioni climatiche lo consentono, il pascolo è obbligatorio per le vacche da latte in lattazione. In ogni caso la durata del pascolo non può essere inferiore a 120 giorni all'anno.

L'apporto di mangimi complementari e di additivi è limitato a 1 800 kg di materia secca per vacca da latte all'anno in media sull'intera mandria da latte.

Da queste disposizioni emerge che almeno il 56 % della materia secca della razione alimentare annua totale messa a disposizione della mandria da latte è prodotto nella zona geografica. Non tutti gli alimenti, soprattutto i mangimi complementari, possono essere prodotti nella zona geografica: infatti i terreni adatti alle coltivazioni sono poco numerosi, e le condizioni climatiche, influenzate da rilievi piovosi e da altopiani calcarei secchi, ne limitano la produzione.

Solo le materie prime e gli additivi elencati in una lista positiva sono ammessi nei mangimi complementari e negli additivi distribuiti alle vacche da latte.

Nell'alimentazione degli animali sono consentiti solo i vegetali, i prodotti secondari e i mangimi complementari ottenuti da prodotti non transgenici. L'impianto di colture transgeniche è vietato su tutte le superfici di un'azienda agricola che produce latte destinato alla trasformazione per la denominazione d'origine «Bleu des Causses». Tale divieto si intende per qualsiasi specie vegetale che possa essere utilizzata nell'alimentazione degli animali dell'azienda e per qualsiasi specie che possa contaminarli.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione del latte, la fabbricazione, la stagionatura e la maturazione dei formaggi sono effettuate nella zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il taglio del «Bleu des Causses» è ammesso solo se non ne snatura la consistenza. Il «Bleu des Causses» può essere presentato in pezzi ottenuti mediante taglio meccanico volontario.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sull'etichetta di ogni formaggio deve essere riportato il nome della denominazione d'origine «Bleu des Causses» scritto a caratteri di dimensioni almeno uguali ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta.

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili a tutti i formaggi, ogni altra qualifica apportata direttamente al nome della denominazione sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o sui documenti commerciali è vietata, ad eccezione di particolari marchi commerciali o di fabbrica e della dicitura «stagionato in cavità naturali».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica del «Bleu des Causses» si presenta come un mosaico di terreni formati da rocce magmatiche, metamorfiche o calcaree. Elementi distintivi del paesaggio di questo territorio sono i Causses calcarei, segnati dalla presenza puntuale di cavità naturali caratterizzate dalle cosiddette «fleurines», ovvero faglie naturali attraversate da correnti d'aria che permettono di regolare naturalmente l'umidità e la ventilazione di questi ambienti. Queste cavità sono particolarmente adatte alla stagionatura del «Bleu des Causses», che viene qui praticata da tempo.

La zona geografica della denominazione d'origine «Bleu des Causses» comprende quasi interamente il dipartimento dell'Aveyron e una parte dei dipartimenti di Lot, Lozère, Gard e Hérault. La zona geografica si estende sul seguente territorio:

Dipartimento dell'Aveyron

Cantoni di Aveyron e Tarn, Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Enne e Alzou, Lot e Dourdou, Lot e Montbazinois, Lot e Palanges, Lot e Truyère, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézou, Raspes e Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn e Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvevois e Villefranchois.

Comuni di 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, Soulages-Bonneval.

Dipartimento del Gard

Comune di Trèves.

Dipartimento dell'Hérault

Comune di Pégairolles-de-l'Escalette.

Dipartimento del Lot

Cantoni di Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse e Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy.

Comuni di 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, Vire-sur-Lot.

Dipartimento della Lozère

Cantoni di La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher.

Comuni interamente compresi: Allenc, Antrenas, Aumont-Aubrac, Badaroux, Les Bessons, Brenoux, Le Buisson, Chadenet, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Hures-la-Parade, Ispagnac, Javols, Julianges, Lanuéjols, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montbrun, Les Monts-Verts, Paulhac-en-Margeride, Quézac, Recoules-de-Fumas, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Léger-de-Peyre, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Hélène, Vebron.

Comuni compresi in parte: Cans-et-Cévennes (per il solo territorio del comune delegato di Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (per il solo territorio del comune delegato di Florac).

5. Legame con la zona geografica

La zona geografica della denominazione d'origine «Bleu des Causses» rientra nell'estremità sud-orientale del Massiccio centrale. I confini della zona geografica sono segnati dai complessi montuosi che si ergono a nord, a est e a sud: i monti d'Aubrac a nord, la Margeride e le Cevenne a est, i monti Lacaune a sud, mentre il confine occidentale coincide con l'estremità orientale del bacino aquitano. La zona geografica presenta per lo più un rilievo di media montagna, che tende a digradare verso ovest a contatto con il bacino aquitano. Essa offre pertanto una certa varietà di paesaggi, caratterizzati in particolare da una successione di altopiani calcarei rocciosi chiamati «Causses».

L'erosione, principalmente di tipo idrico, ha dato origine alla formazione di cavità carsiche. In queste grandi grotte presenti nel sottosuolo calcareo dei Causses si aprono numerose fessure attraversate da correnti d'aria fredda e umida chiamate «*fleurines*». L'aria esterna che penetra nel sottosuolo attraverso le numerose fessure superficiali si carica di umidità e si raffredda a contatto con le pareti umide delle rocce e con le acque sotterranee; diventa poi più densa e tende naturalmente a fluire attraverso gli orifizi inferiori, ovvero le «*fleurines*» delle cavità. Più l'aria esterna è secca e calda, più questo movimento è marcato e la temperatura della cavità si abbassa.

Il clima risente principalmente di influssi oceanici e mediterranei. L'influenza del clima montano del Massiccio centrale si fa sentire anche sul confine settentrionale della zona geografica e sulle vette. L'orografia talvolta variegata e l'esposizione ai venti creano contrasti tra i rilievi più piovosi e gli altopiani calcarei più secchi. Tutta la zona geografica è soggetta a un forte soleggiamento, normalmente superiore alle 2 000 ore annue. Le aziende lattiere si trovano in aree complessivamente basse e secche con terreni calcarei, ma anche con numerosi terreni del basamento o marnoso-calcarei e arenacei che rendono possibile la coltivazione dell'erba e del mais.

Il «Bleu des Causses» è da sempre prodotto nella regione dei Causses calcarei che comprende il dipartimento dell'Aveyron e i dipartimenti limitrofi. La produzione del «Bleu des Causses» si è sviluppata soprattutto dopo l'adozione della legge del 26 luglio 1925, che ha vietato nel comune di Roquefort la produzione e la stagionatura di formaggi diversi da quelli prodotti con latte di pecora (in particolare latte vaccino). Ciò ha favorito la strutturazione nella zona geografica di una filiera di produzione di formaggio erborinato di latte vaccino. Inizialmente denominato «Bleu de l'Aveyron», questo formaggio fu definito per decreto nel 1945, prima di ottenere la denominazione d'origine controllata «Bleu des Causses» con decreto del 21 maggio 1979.

In una zona a prevalenza di ovini, l'allevamento bovino si è mantenuto grazie a colture foraggere, adatte ai terreni e al clima della zona geografica, che permettono di garantire l'80 % della razione di base delle vacche da latte.

Oggi la produzione del «Bleu des Causses» richiede competenze specifiche. Innanzitutto, il latte viene lavorato intero senza omogeneizzazione. Inoltre, dopo il taglio i granuli della cagliata vengono mescolati all'interno della vasca di lavorazione per consentire la formazione di una sottile pellicola che impedisca loro di attaccarsi gli uni agli altri al momento della formatura. Una volta nello stampo, il formaggio viene sgocciolato in modo spontaneo senza pressatura in modo da mantenere i granuli ben distinti. Prima della fase di stagionatura nelle cavità naturali, il prodotto viene sottoposto a spillatura con un fascio di aghi per creare fori che consentono all'ossigeno di penetrare nella pasta del formaggio.

Il formaggio viene quindi messo a stagionare in una cavità umida e ventilata da fessure naturali che consente lo sviluppo del *Penicillium roqueforti*. Quando questa muffa si è ben sviluppata, il formaggio viene avvolto in un incarto singolo (operazione detta «plombage») per essere sottoposto a una maturazione in fase anaerobica.

Il «Bleu des Causses» è un formaggio di latte vaccino intero con una pasta di colore bianco-avorio omogeneo e un'erborinatura da blu a verde uniformemente distribuita. La sua consistenza è fondente e burrosa.

Il gusto è schietto, saporito e con aromi caratteristici di erborinatura; può presentare un lieve amaro che non eccede mai nel piccante e senza eccesso di sale.

Il riconoscimento del «Bleu des Causses», formaggio erborinato di latte vaccino, è frutto dell'organizzazione di una comunità desiderosa di valorizzare la produzione di latte vaccino di una zona in cui prevale la produzione ovina, in risposta alle rigide regole che disciplinano la produzione del Roquefort, formaggio erborinato a base di latte di pecora.

La produzione del «Bleu des Causses» richiede competenze specifiche che si sono sviluppate nella zona geografica e che permettono di ottenere un formaggio a pasta bianco-avorio con un'erborinatura uniformemente distribuita. Il fatto di utilizzare latte intero senza omogeneizzazione contribuisce a determinare il colore di questa pasta. Il mescolamento dei granuli della cagliata nella vasca di lavorazione, lo sgocciolamento spontaneo senza pressatura e la spillatura concorrono a creare occhiature regolari nella pasta del formaggio nelle quali durante la stagionatura si sviluppa il *Penicillium roqueforti*, permettendo di ottenere un'erborinatura uniformemente distribuita.

La stagionatura del «Bleu des Causses» è strettamente legata alla zona geografica dei Causses calcarei, contraddistinta da cavità solcate da fessure naturali la cui esistenza è dovuta alla formazione geologica del suolo. È attraverso queste fessure, formatesi naturalmente nel corso del tempo nel terreno calcareo caratteristico dei Causses, che circolano correnti d'aria tra la superficie degli altopiani e le cavità del sottosuolo, apportando in questi ambienti freschezza e umidità. Queste correnti d'aria contribuiscono a creare un ambiente favorevole allo sviluppo nel formaggio del *Penicillium roqueforti*: la muffa all'origine dell'erborinatura da blu a verde del «Bleu des Causses».

La maturazione in fase anaerobica, che fa seguito alla stagionatura nelle cavità naturali, permette di rallentare lo sviluppo del *Penicillium roqueforti*, pur consentendo ai suoi enzimi di proseguire nella loro azione (proteolisi e lipolisi). È in questa fase che il formaggio assume la sua consistenza cremosa e fondente e gli aromi caratteristici dell'erborinatura e perde l'amaro a favore di un gusto schietto e saporito.

Le principali caratteristiche organolettiche del «Bleu des Causses» sono quindi in gran parte dovute all'azione della muffa *Penicillium roqueforti* durante la stagionatura nelle cavità naturali e durante la maturazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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