

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2018/C 135/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„BLEU DES CAUSSES“

ES Nr. PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Asociacija „Bleu des Causses“
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCE

Tel. +33 565765353
Faks. +33 565765300
E. paštas helene.salinier@lactalis.fr

Asociaciją „Bleu des Causses“ sudaro su SKVN „Bleu des Causses“ susiję veiklos vykdytojai (gamintojai, pieno surinkėjai, perdirbėjai ir sūrio brandinimo įmonės), kurie turi teisėtą interesą pateikti paraišką.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklinimas
- Kita: kontrolė, ryšys su geografinė vietove, kontrolės institucijos

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

5. Pakeitimas (-ai)

Dalis „Produkto aprašymas“

Siekiant tikslumo produkto aprašymas papildomas taip:

- žodžiai „iš karvės pieno gaminamas sūris“ keičiami žodžiais „tik iš karvių pieno gaminamas sūris“, siekiant išvengti dviprasmybės,
- pridedami žodžiai „fermentuojama šliužo fermentu“, siekiant pateikti nuorodą į gamybos techniką,
- pridedami sūrio masę apibūdinantys žodžiai „fermentuotas ir sūdytas“.

Mažiausias sūrio riebumas jį visiškai išdžiovinus padidinamas iki 50 g riebiųjų medžiagų 100 g visiškai išdžiovinto sūrio (t. y. 50 % vietoj 45 %), nes naudojamas riebesnės sudėties pienas, be to, „Bleu des Causses“ gaminamas iš nenugriebto pieno. Be to, ne kartą nustatyta, kad „Bleu des Causses“ sūrių riebumas visiškai juos išdžiovinus yra didesnis negu 50 %.

Todėl įtraukiamas sakinyss „Bleu des Causses“ yra tik iš nenugriebto karvių pieno, pridėjus šliužo fermento, gaminamas pelėsinis, neslėgtas, nekaitintas, fermentuotas ir sūdytas sūris; 100 g visiškai išdžiovinto sūrio yra ne mažiau kaip 50 g riebiųjų medžiagų ir ne mažiau kaip 53 g sausųjų medžiagų“, kuriuo pakeičiamas galiojančios specifikacijos sakinyss „Bleu des Causses“ yra iš nenugriebto karvės pieno gaminamas, pelėsinis, neslėgtas, nekaitintas, 45 % riebumo sūris; 100 g sūrio yra 53 g sausųjų medžiagų“.

Nustatomas mažiausias 19 cm ir didžiausias 21 cm sūrio skersmuo. Siekiant didesnio tikslumo šiomis vertėmis pakeičiami žodžiai „maždaug 20 cm“. Didžiausias sūrio aukštis padidinamas dviem centimetrais ir siekia 12 cm (vietoje 10 cm), be to, šiek tiek padidinamos svorio ribos: vietoje 2,3–3 kg nustatomas 2,2–3,3 kg svoris. Tokios vertės tiksliau atspindi realų šiuo metu gaminamų sūrių dydį. Be to, siekiant išvengti netaisyklingos formos sūrių, pridedama, kad sūris yra „taisyklingos formos“.

Pridedamas sūrio skonio, masės ir tekstūros aprašymas: „Sūrio masė yra tolygios balkšvos spalvos, minkšta ir švelni, su tolygiai pasiskirsčiusiu žalsvai mėlynu pelėsiu, gali atrodyti tarsi subadyta adatomis. Tekstūra riebi ir tirpsianti burnoje. Skonis natūralus, gardus, su mėlynajam sūriui būdingu aromatu, gali būti šiek tiek karstelėjęs, bet ne pernelyg aitrus ar sūrus.“ Toks aprašymas reikalingas juslinei produkto kontrolei.

Pridedamas sakinyss „Saugoma kilmės vietos nuoroda „Bleu des Causses“ sūris gali būti žymimas tik praėjus 70 dienų nuo fermentavimo šliužo fermentu dienos“, kuris pakeičia sakinius „Bendra brandinimo trukmė priklauso nuo gamintojų ir brandinimo įmonių. Brandinama 70–130 dienų“ galiojančios specifikacijos dalyje „Gamybos būdas“. Trumpiausias laiko tarpas, po kurio sūris gali būti žymimas SKVN, nekeičiamas. Tačiau patikslinama, kad šis laiko tarpas skaičiuojamas nuo fermentavimo šliužo fermentu dienos. Orientacinio pobūdžio didžiausia 130 dienų brandinimo trukmė išbraukiama.

Patikslinama: „Pjaustyti „Bleu des Causses“ leidžiama, jei nepakinta sūrio tekstūra. „Bleu des Causses“ gali būti pateikiamas mechaniniu būdu supjaustytas gabalais.“ Kadangi sūrio vartojimo būdas nuolat kinta, šia nuostata nustatomos ribos, kad būtų užkirstas kelias pažeidimams, susijusiems su pjaustymo būdais.

Dalis „Geografinė vietovė“

Specifikacijos pastraipos „Gamybos vietovė apima Causses regioną, t. y. Aveyron departamentą dalį ir gretimų Lot, Lozère, Gard ir Hérault departamentų dalis, kurioms būdingas Causses regiono kalkakmenis“ ir „Sūriai brandinami Causses rūsioose, esančiuose Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron) kantonų teritorijoje, Trèves komunoje (Gard) ir Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault) komunoje“ ir atitinkamos paskelbtos santraukos pastraipos išbraukiamos ir pakeičiamos taip: „Pienas turi būti gaunamas, o sūris „Bleu des Causses“ gaminamas ir brandinamas geografinėje vietovėje, kurią sudaro įvairūs magminių, metamorfinių arba kalkinių uolienų sklypai. Būdinga šios vietovės peizažo detalė yra kalkinės Koso uolienos. Šios uolienos ypatingos tuo, kad jose yra natūraliai susidariusių rūsijų su nedidelėmis ertmėmis, leidžiančiomis natūraliai reguliuoti drėgmę ir oro cirkuliaciją. Šios olos labai tinka „Bleu des Causses“ brandinti. Šia veikla čia užsiimama jau labai seniai“ ir „Geografinės kilmės vietos nuorodos „Bleu des Causses“ vietovė apima beveik visą Avero departamento ir Lo, Lozero, Garo ir Hero departamentų dalį.“ Šios nuostatos yra tikslesnės ir leidžia glaustai nurodyti geografinę vietovę, kuriai būdingos Koso kalkinės uolienos. Geografinės vietovės kontūrai nekeičiami.

Siekiant tiksliai ir vienareikšmiškai aprašyti geografinę vietovę, šią vietovę sudarančios komunos išvardijamos specifikacijoje. Šis aprašymas atitinka paskelbtoje santraukoje glausčiau pateiktą aprašymą. Atliekant redakcinius pakeitimus išaiškėjo, kad galiojančios specifikacijos geografinės vietos aprašyme yra tam tikrų praleidimų. Specifikacijoje trūko 5 geografinės vietovės centre esančių Averono departamento komunų: *Druelle*, *Luc-la-Primaube*, *Le Monastère*, *Olemps* ir *Sainte-Radegonde*. Šios komunos įrašytos į specifikaciją. Toks korektūros klaidos ištaisymas neleidžia užginčyti produkto ir jo geografinės kilmės ryšio.

Dalis „Duomenys, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės“

Deklaravimo prievolė

Vietoj tinkamumo patvirtinimo nustatyta veiklos vykdytojų identifikavimo deklaracija. Veiklos vykdytojų identifikavimas yra pirmas žingsnis siekiant gauti patvirtinimą, kuriuo pripažįstamas jų gebėjimas vykdyti naudojamos kilmės vietos nuorodos specifikacijos reikalavimus.

Be to, įtraukiamos išankstinės deklaracijos dėl ketinimo negaminti produkcijos ir dėl gamybos atnaujinimo – taip siekiama tiksliai prižiūrėti veiklos vykdytojų, kurie nori laikinai nenaudoti kilmės vietos nuorodos, veiklą, taip pat kilmės vietų nuorodų tvarkymą, visų pirma gamybos kontrolės ir juslinių tyrimų tikslais.

Pridedamas deklaracijų, kurių reikia norint sužinoti apie produktus, skirtus parduoti su kilmės vietos nuoroda, ir juos stebėti, turinys bei pateikimo būdas. Taip grupė gali užtikrinti nuorodų stebėseną.

Registrai

Siekiant palengvinti specifikacijoje nustatytų gamybos sąlygų ir atsekamumo kontrolę, papildomas produktų, kuriuos veiklos vykdytojai turi įregistruoti, sąrašas.

Dalis „Produkto gamybos būdas“

Pieno gamyba

Pridedamas pieninių karvių bandos aprašymas. Pieninių karvių banda – tai „visos ūkio pieninės karvės ir pakaitinės telyčios“. Patikslinama, kad „pieninės karvės yra melžiami ir užtrūkę gyvuliai“, o „telyčios – gyvuliai nuo nujunkymo iki pirmojo veršiamosios“. Tokia apibrėžtimi siekiama aiškiai nustatyti, apie kokius gyvulius kalbama, kai toliau specifikacijoje vartojamos sąvokos „pieninių karvių banda“, „pieninės karvės“ ir „telyčios“, ir taip išvengti painiavos bei palengvinti kontrolę.

Galiojančioje specifikacijoje nėra nuostatos dėl pieninių karvių pašarų kilmės, todėl norint sustiprinti produkto ryšį su geografine vietove pridedama nuostata, kad „vidutiniškai ne mažiau kaip 80 % visų pieninių karvių metinio raciono sausosiomis medžiagomis turi sudaryti pašarai iš geografinės vietovės“. Ši 80 % riba nustatyta dėl „Bleu des Causses“ geografinės vietovės klimato ypatumų (vietovė sausa, dažnai pasitaiko sausras).

Pridedamas pieninių karvių pagrindinio raciono sudėties aprašymas. Pagrindinis racionas – tai „visi pašarai, išskyrus bastutinių šeimos daržoves kaip žaliąjį pašarą“. Bastutinių šeimos daržovės draudžiamos dėl jų neigiamo poveikio juslinėms pieno savybėms (suteikia kopūsto skonį).

Taip pat pridedama, kad „ne ganiavos metu viena pieninė karvė vidutiniškai per dieną turi gauti ne mažiau kaip 3 kg šieno (sausųjų medžiagų)“. Ši nuostata papildoma tokiu sakiniu: „Šienas – tai nupjauta ir išdžiovinta žolė, kurios sausųjų medžiagų kiekis ne mažesnis negu 80 %“. Ši nuostata naudinga kontrolės tikslais.

Įtraukiamas reikalavimas melžiamas pienines karves ganyti bent 120 dienų per metus, taip pat nuostata, kad vienai karvei ganymo laikotarpiu vidutiniškai turi tekti bent 30 arų ganyklų ploto. Be to, pridedama, kad „ganyklos turi būti prieinamos gyvuliams“. Šios sąlygos skirtos ganymo svarbai pieninių karvių šėrime padidinti, taip pat ryšiui su geografine vietove sustiprinti.

Nustatomos tokios telyčių ir užtrūkusių karvių šėrimo sąlygos: „Telyčios ir užtrūkusios karvės bent vieną mėnesį iki laktacijos pradžios turi gyventi ūkyje, o jų mityba turi atitikti specifikacijoje nurodytas nuostatas dėl melžiamų pieninių karvių šėrimo.“ Tuomet šios karvės turės bent vieno mėnesio adaptacijos laikotarpį prieš tai, kai jų pienas bus naudojamas „Bleu des Causses“ gamybai.

Nustatomas draudimas pienines karves auginti tik tvartuose – taip siekiama per gyvulių šėrimą užtikrinti ryšį su vietoje.

Pridedama nuostata dėl papildomų pašarų ir priedų ribojimo visoms pieninėms karvėms iki vidutiniškai 1 800 kg sausosios medžiagos vienai pieninei karvei per metus – taip siekiama išvengti, kad šių papildomų pašarų karvių racione nebūtų per daug. Be to, pieninėms karvėms skirtų papildomų pašarų leidžiamos žaliavos ir leidžiami priedai įrašyti atskiruose tiksluose sąrašuose, kurie reikalingi siekiant geriau valdyti, užtikrinti ir kontroliuoti pašarus.

Įtraukta nuostata, kuria draudžiama gyvulių racionui ir ūkio kultūroms naudoti GMO – taip siekiama išlaikyti tradicinį raciono pobūdį.

Naudojamas pienas

Įtraukiamos šios nuostatos: „Po melžimo pienas laikomas šaldomose cisternose“ ir „Pienas ūkyje gali būti laikomas ne ilgiau kaip 48 valandas po paskutinio melžimo“. Šiais patikslinimais siekiama, kad nepablogėtų pieno kokybė.

Pridedama, kad „Pienas iš cisternų į stacionarias talpyklas turi būti perpilamas nuorodos geografinėje vietoje“. Šios nuostatos tikslas – užtikrinti surinkto pieno atsekamumą ir palengvinti kontrolę.

Galiojančioje specifikacijoje tokios nuostatos nėra, todėl pridedamas sakinytis „Sūrio „Bleu des Causses“ gamybai naudojamas pienas gali būti šviežias arba termiškai apdorotas“. Be to, papildant produkto aprašymą, kuriame nurodoma, kad „„Bleu des Causses“ yra tik iš nenugriebto karvių pieno gaminamas sūris“, pridedama, jog „sūris gaminamas iš riebalų ir baltymų atžvilgiu nestandartizuoto ir nehomogenizuoto pieno“. Tokios nuostatos atitinka daugelį metų vykdomą „Bleu des Causses“ gamybai naudojamo pieno apdorojimo praktiką.

Gamyba

Įtraukiama nuostata, kad laiko tarpas nuo pieno priėmimo perdirbimo įmonėje iki jo fermentavimo šliužo fermentu negali būti ilgesnis negu 36 valandos, kad žaliava nesugestų.

Siekiant tikslumo, fermentavimo šliužo fermentu temperatūra šiek tiek padidinama ir nustatoma mažiausia 31 °C ir didžiausia 35 °C temperatūra vietoj „maždaug 30 °C“. Fermentavimo šliužo fermentu temperatūra turi didelę įtaką šliužo fermento veiklai, o fermentavimo temperatūros ribų „31–35 °C“, kurios atitinka įprastai taikomas ribas, parametras yra svarbus siekiant valdyti gamybą.

Vietoj sakinių „Koaguliaciją turi paskatinti šliužo fermentas“ ir „Pienas turi būti fermentuojamas naudojant tik šliužo fermentą“ patikslinama, kad fermentacijai turi būti naudojamas „tik šliužo fermentas“. Tai formalus pakeitimas, nes išlieka patvirtintas tradicinis pieno koaguliacijos naudojant šliužo fermentą būdas.

Siekiant patikslinti reikšmę, po žodžių „nekenksmingos bakterijų kultūros, mielės, pelėsiai“ pridedami žodžiai „kurių saugumą įrodė naudojimas“.

Po koaguliacijos vykdomi išrūgų pjaustymo ir maišymo etapai aprašyti išsamiau ir pakeičia sakinį „Išrūgos pjaustomos kubeliais, tuomet maišomos ir paliekamos stovėti“:

— pridedama, kad išrūgų grūdėliai po pjaustymo turi būti 1–3 cm dydžio,

— įtraukiamas reikalavimas išgauti „glotnius“ grūdėlius, nes tai svarbu vėliau formuojant sūrio ertmes – glotnūs išrūgų grūdėliai maišant išlieka nesulipę,

- įtraukiama nuostata dėl nuvarvinimo, kuris prieš formavimą vykdomas inde ir (arba) ant nuvarvinimo takelio, etapo. Šis etapas leidžia prieš formuojant pašalinti dalį serumo nesutraiskant išrūgų grūdelių.

Sakinys „Išrūgų ir serumo mišinys formuojamas ir 2–4 dienas varvinamas sūrį apverčiant kelis kartus per dieną“ pakeičiamas tokiomis išsamesnėmis nuostatomis:

- „Išrūgų ir serumo mišinys formuojamas. Prieš formuojant jis gali būti sumaišomas“ – šie veiksmai leidžia vienodai pasiskirstyti išrūgų grūdeliams,
- „Formavimas turi būti pradedamas praėjus mažiausiai 1 val. 30 min. ir daugiausiai 3 val. po fermentacijos šliužo fermentu.“ Šia nuostata patikslinamos laiko ribos, kurias pažeidus fermentavimo ir formavimo laikotarpiu nebėra tinkamiausias „Bleu des Causses“ gaminti,
- „Tuomet pereinama prie natūralaus nuvarvinimo neslegiant etapo. Sūriai reguliariai vartomi, kad būtų pasiektas norimas nuvarvinimo lygis. Nuvarvinimas turi vykti 36–72 val., skaičiuojant nuo formavimo pradžios, salėje, kurioje temperatūra siekia 15–22 °C.“ Šios tikslesnės nuostatos atitinka įprastą gamybos būdą. Temperatūros ir nuvarvinimo trukmės parametrų ribos svarbios norint valdyti „Bleu des Causses“ rūgštėjimo kreivę, kuri naudojama atrenkant sūrio florą.

Įtraukiama tokia nuostata: „Tuomet prasideda perėjimo į sūdyto temperatūrą fazę, per kurią į formas sudėti sūriai 15–30 val. laikomi salėje, kurioje temperatūra siekia 7–14 °C.“ Ši perėjimo į sūdyto temperatūrą fazę leidžia palaipsniui sumažinti sūrių temperatūrą ir užtikrina perėjimą iš nuvarvinimo etapo į sūdyto etapą.

Sakinys „Išimti iš formų sūriai sūdomi rupia druska“ keičiamas taip: „Išimti iš formų sūriai sūdomi salėje, kurioje temperatūra siekia 7–14 °C. Sūrio paviršius druska įtrinamas rankomis arba mechaniniu būdu atliekant du veiksmus: įtrinamas viršutinis galvos paviršius ir kraštai, tuomet įtrinamas apatinis paviršius ir vėl kraštai. Sūdymas sūryme draudžiamas.“ Taip patikslinamas sūdyto metodas ir temperatūra. Sūdymas iš esmės yra labai svarbus etapas norint, kad sūryje „Bleu des Causses“ daugintųsi *Penicillium roqueforti*. Be to, gali būti naudojama tiek rupi, tiek smulki druska, nes tai produktui neturi didelės įtakos, todėl išbraukiamas patikslinimas dėl „rupios“ druskos naudojimo. Aiškiai nurodomas draudimas sūdyti sūryme.

Įtraukiamos nuostatos „Praėjus 5–12 d. nuo fermentavimo šliužo fermentu dienos sūriai rūsiuose arba sūrinėse subadomi ir taip sūryje padaromos angos orui. Laiko tarpas nuo sūrių subadyto iki jų patekimo į rūšį negali būti ilgesnis negu 5 dienos“, o sakinyje „Į rūsius pristatyti sūriai subadomi ir taip sūryje padaromos angos orui“ išbraukiamas. Šie pakeitimai leidžia:

- viena vertus, geriau apibrėžti subadyto momentą, nes sūriai ne visada subadomi tuomet, kai yra pristatomi į rūsius – jie gali būti subadomi ir sūrinėse,
- kita vertus, nustatyti laiko tarpo nuo fermentavimo iki subadyto ribas ir taip geriau aprašyti produkto gamybos procesą,
- be to, nustatyti didžiausią laiko tarpą nuo sūrių subadyto iki jų patekimo į rūsius. Sūrių subadytas leidžia į sūrio masę patekti deguoniui, todėl svarbu, kad sūriai į rūsius patektų per ne ilgesnį negu 5 dienų laikotarpį ir *Penicillium roqueforti* galėtų daugintis optimaliomis sąlygomis.

Sūrių brandinimas

Prieš sūrius pristatant į rūsius ne visuomet būtina nuo jų paviršiaus nuvalyti druską, todėl pridedama, kad šis etapas yra „neprivalomas“.

Žodžiai „brandinami natūraliuose rūsiuose, esančiuose nustatytoje vietovėje“ keičiami žodžiais „natūraliuose Koso kalkinių uolienuose rūsiuose, į kuriuos per natūralias kalkines ertmes patenka šalto ir drėgno oro srovės“ – taip siekiama pateikti išsamų natūralių rūsių aprašymą, atkreipiant dėmesį į specifinį vėdinimą per natūralias ertmes. Išbraukiama nuoroda į nustatytą vietovę, kurioje yra rūšiai, nes geografinėje vietovėje vykdomi gamybos etapai jau patikslinti dalyje „Geografinės vietovės ribos“.

Išbraukiama nuostata, patikslinanti, kad sūriai dedami eilėmis, nes sūriai rūsiuose gali būti dedami įvairiais būdais ir tai neturi įtakos produktui.

Sakinys „Tuomet sūriai aerobinėmis sąlygomis dešimt dienų brandinami 8–13 °C temperatūroje, atsižvelgiant į metų laiką“ keičiamas sakiniu „Kad tinkamai daugintųsi *Penicillium roqueforti*, neuždengti sūriai aerobinėmis sąlygomis brandinami natūraliuose rūsiuose ne mažiau kaip 12 dienų, skaičiuojant nuo jų patekimo į rūsius dienos“:

- taip siekiama patikslinti, kad sūriai natūraliuose rūsiuose brandinami neuždengti, t. y. be apvalkalo, nes tai svarbu *Penicillium roqueforti* dauginimuisi,
- nepakankamai tikslūs žodžiai „dešimt dienų“ keičiami ne mažesniu kaip 12 dienų laikotarpiu, skaičiuojant nuo patekimo į rūsius dienos. Toks laikotarpis atitinka praktiką, taikomą rūsiuose šiltuoju laikotarpiu (šaltuoju laikotarpiu brandinimo natūraliuose rūsiuose trukmė yra ilgesnė),
- išbraukiama nuostata dėl 8–13 °C temperatūros natūraliuose rūsiuose. Temperatūros parametras negali būti nustatytas, nes priklauso nuo natūralaus vėdinimo per uolos ertmes, kurį lemia išorės oro sąlygos.

Sakinys „Tuomet nuvalomas sūrio „epidermis“, kiekvienas sūris suvyniojamas ir perkeliamas į šaltą patalpą, kur toliau bręsta anaerobinėmis sąlygomis“ keičiamas sakiniiais „Tuomet kiekvienas sūris suvyniojamas į individualią neutralią laikiną pakuotę (šis veiksmas vadinamas „užplombavimu“) ir perkeliamas į šaldymo patalpą, kur toliau bręsta anaerobinėmis sąlygomis. Temperatūra šioje patalpoje negali būti žemesnė negu –4 °C ar aukštesnė negu +4 °C“:

- nuostata „nuvalomas sūrio „epidermis“ išbraukiama todėl, kad sūrio „epidermis“ prieš vyniojant turi būti nuvalomas ne visuomet, nes šis veiksmas neturi įtakos sūrio savybėms,
- žodžiai „kiekvienas sūris suvyniojamas“ keičiami tikslesniu pakuotės aprašymu, t. y. pakuotė turi būti individuali, neutrali (t. y. be jokių užrašų, išskyrus atsekamumui užtikrinti reikalingus užrašus) ir laikina, o pats veiksmas vadinamas „užplombavimu“,
- nuostata dėl brandinimo šaltoje patalpoje nuo šiol įvardijama tikslesniais techniniais terminais „perkeliamas į šaldymo patalpą, kur toliau bręsta anaerobinėmis sąlygomis“,
- siekiant geriau nustatyti „Bleu des Causses“ gamybos sąlygas, patikslinamos šio brandinimo etapo temperatūros ribos (nuo –4 °C iki +4 °C).

Pridedama, kad „sūriai brandinimo patalpose turi būti brandinami ne trumpiau kaip 70 dienų ir ne ilgiau kaip 190 dienų, skaičiuojant nuo fermentavimo šliužo fermentu dienos“. Šiuo sakiniu keičiami ne tokie tikslūs sakiniai „Bendra brandinimo trukmė priklauso nuo gamintojų ir brandinimo įmonių. Brandinama 70–130 dienų“. Išbraukiama ilgiausia, t. y. 130 dienų, bendra brandinimo trukmė. Vietoj jos nustatoma ilgiausia 190 dienų, skaičiuojant nuo fermentavimo šliužo fermentu dienos, bendra brandinimo šaldomoje patalpoje trukmė, kuri užtikrina produkto juslines savybes.

Draudimas laikyti šviežią ir formuojamą sūrį modifikuotoje atmosferoje išplečiamas ir dabar taikomas ir brandinamiems sūriams, nes laikymas modifikuotoje atmosferoje nesuderinamas su brandinimo procesu.

Išbraukiami sakiniai „Subrandinti sūriai perkeliama į „poilsio patalpą“, kurioje laikomi 4–6 dienas. Tuomet sūrių paviršius nuvalomas ir sūriai skirstomi pagal svorio, formato bei kokybės kriterijus“. Perkėlimo į „poilsio patalpą“ (t. y. vietą, kurioje sūriai po brandinimo laikomi tol, kol bus supakuoti), paviršiaus valymo ir skirstymo pagal svorio, formato ir kokybės kriterijus veiksmai, atsižvelgiant į sūrinių poreikius, turi būti atliekami ne visada, nes jie neturi įtakos produkto ypatumams.

Dalis „Ženklinimas“

Išbraukiamas reikalavimas pateikti INAO logotipą ir įtraukiamas reikalavimas pateikti Europos Sąjungos SKVN simbolį.

Siekiant patikslinti, kokios nuorodos gali būti naudojamos greta kilmės vietos pavadinimo, pridedamas toks sakinys: „Be visų sūriams žymėti naudojamų įstatymuose numatytų įrašų etiketėse, reklamoje, sąskaitose faktūrose arba prekybos dokumentuose, draudžiama šalia minėtos kilmės nuorodos naudoti bet kokius apibūdinamuosius žodžius, išskyrus konkrečius prekės ar gamybos ženklus ir nuorodą „subrandintas natūraliuose rūsiuose“.“ Taip numatoma galimybė pateikti nuorodą į sūrių brandinimą natūraliuose rūsiuose, nes tai yra vienas iš „Bleu des Causses“ ypatumų.

Kita

Dalyje „Produkto kontrolė“ pridedama pastraipa, kurioje nurodoma, kad produkto analitinis ir juslinis tyrimas „atliekamas zonduojant sūrį praėjus ne mažiau kaip 70 dienų nuo fermentavimo šliužo fermentu dienos pagal kontrolės plane nustatytą procedūrą“. Ši informacija nurodyta kilmės vietos nuorodos kontrolės plane, kurį sudarė kontrolės institucija.

Dalis „Duomenys, įrodantys ryšį su geografine vietove“ pertvarkyta ir išskirstyta į tris punktus – taip siekiama geriau apibūdinti ryšį su geografine vietove. Taigi punkte „Geografinės vietovės ypatumai“ aprašomi gamtiniai veiksniai, visų pirma atkreipiant dėmesį į kalkinių Koso uolų eroziją, dėl kurios susidarė natūralūs rūšiai su ventiliacinėmis ertmėmis, taip pat žmogiškieji veiksniai, nurodant istorines detales ir pabrėžiant ypatingą „Bleu des Causses“ gamintojų patirtį (visų pirma galvijų auginimo technikos pritaikymą šiai vietai, nenugriebto pieno naudojimą sūrių gamybai, išrūgų grūdelių maišymą gaminimo induose, nuvarvinimą neslegiant, sūrių subadymą, brandinimą natūraliuose rūsiuose ir brandinimą anaerobinėmis sąlygomis). Punktas „Produkto ypatumai“ papildomas informacija, įtraukta į produkto aprašymą. Galiausiai punkte „Priežastinis ryšys“ paaiškinamas gamtinių bei žmogiškųjų veiksnių ir produkto ryšys.

Atnaujinta dalis „Nuorodos į kontrolės instituciją“ – pakeisti oficialių institucijų pavadinimai ir duomenys.

Atsižvelgiant į galiojančius nacionalinius įstatymus, pridedama lentelė, kurioje nurodomos pagrindinės kontroliuotinos detalės ir jų įvertinimo metodas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„BLEU DES CAUSSES“

ES Nr. PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas

„Bleu des Causses“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Bleu des Causses“ yra tik iš nenugriebto karvių pieno, pridėjus šliužo fermento, gaminamas pelėsinis, neslėgtas, nekaitintas, fermentuotas ir sūdytas sūris; 100 g visiškai išdžiovinto sūrio yra ne mažiau kaip 50 g riebiųjų medžiagų ir ne mažiau kaip 53 g sausųjų medžiagų.

Jis būna plokščio cilindro formos, 19–21 cm skersmens, 8–12 cm aukščio, taisyklingos formos, sveria nuo 2,2 iki 3,3 kg.

Sūrio paviršius turi būti švarus, be pernelyg didelių dėmių.

Sūrio masė tolygios balkšvos spalvos, minkšta ir švelni, su tolygiai pasiskirsčiusiu žalsvai mėlynu pelėsiu, gali atrodyti tarsi subadyta adatomis. Tekstūra riebi ir tirpstanti burnoje.

Skonis natūralus, gardus, su mėlynajam sūriui būdingu aromatu, gali būti šiek tiek karstelėjęs, bet ne pernelyg aitrus ar sūrus.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Bleu des Causses“ sūris gali būti žymimas tik praėjus 70 dienų nuo fermentavimo šliužo fermentu dienos.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Vidutiniškai ne mažiau kaip 80 % visų pieninių karvių metinio raciono sausosiomis medžiagomis turi sudaryti pašarai iš geografinės vietovės.

Pieninių karvių pagrindinis racionas – tai visi pašarai, išskyrus bastutinių šeimos daržoves kaip žaliąjį pašarą.

Ne ganiavos metu viena pieninė karvė vidutiniškai per dieną turi gauti ne mažiau kaip 3 kg šieno (sausųjų medžiagų). Šienas – tai nupjauta ir išdžiovinta žolė, kurios sausųjų medžiagų kiekis ne mažesnis negu 80 %.

Kai yra žolės ir oras tinkamas, privaloma išleisti melžiamas pienines karves ganytis. Bet kuriuo atveju ganymo trukmė negali būti trumpesnė kaip 120 dienų per metus.

Pieninių gyvulių bandoje papildai ir priedai vidutiniškai per metus gali sudaryti ne daugiau kaip 1 800 kg sausųjų medžiagų vienai pieninei karvei.

Iš ankstesnių nuostatų matyti, kad ne mažiau kaip 56 % viso metinio pašarų raciono sausųjų medžiagų, skiriamų pieninėms karvėms, yra iš geografinės vietovės. Ne visi pašarai ir ypač papildai gaunami tik iš geografinės vietovės, nes šioje vietovėje yra mažai kultūroms auginti tinkamo dirvožemio, be to, kultūrų auginimą riboja klimato sąlygos, įskaitant drėgnas uolas ir sausas kalkines plynaukštes.

Pieninėms karvėms skirtuose papilduose ir prieduose gali būti tik tiksliaje sąraše išvardytų žaliavų ir priedų.

Galvijus leidžiama šerti tik augalais, šalutiniais produktais ir papildais, gautais iš genetiškai nemodifikuotų produktų. Visuose pieno, skirto perdirbti į SKVN „Bleu des Causses“, gamintojų ūkių sklypuose draudžiama sėti transgenines kultūras. Toks draudimas taikomas bet kokiai augalų rūšiai, galinčiai patekti į ūkio pašarus, ir bet kokiai kultūrai, galinčiai užteršti tokius pašarus.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Pieno gavyba, sūrio gaminimas ir brandinimas vyksta nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Pjaustyti „Bleu des Causses“ leidžiama, jei nepakinta sūrio tekstūra. „Bleu des Causses“ gali būti pateikiamas mechaniniu būdu supjaustytas gabalais.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Sūrių etiketėse turi būti kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Bleu des Causses“, kurio raidžių dydis ne mažesnis kaip 2/3 didžiausių raidžių, esančių etiketėje, dydžio.

Be visų sūriams ženklinti naudojamų įstatymuose numatytų įrašų etiketėse, reklamoje, sąskaitose faktūrose arba prekybos dokumentuose, draudžiama šalia minėtos kilmės nuorodos naudoti bet kokius apibūdinamuosius žodžius, išskyrus konkrečius prekės ar gamybos ženklus ir nuorodą „subbrandintas natūraliuose rūsiuose“.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Bleu des Causses“ geografinę vietovę sudaro įvairūs magminių, metamorfinių arba kalkinių uolienų sklypai. Būdinga šios vietovės peizažo detalė yra kalkinės Koso uolienos. Šios uolienos ypatingos tuo, kad jose yra natūraliai susidariusių rūšių su nedidelėmis ertmėmis, leidžiančiomis natūraliai reguliuoti drėgmę ir oro cirkuliaciją. Šios olos labai tinka „Bleu des Causses“ brandinti. Šia veikla čia užsiimama jau labai seniai.

Geografinės kilmės vietos nuorodos „Bleu des Causses“ vietovė apima beveik visą Averono departamentą ir Lo, Lozero, Garo ir Hero departamentų dalį. Ji apima šią teritoriją:

Averono departamentas

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

Campouriez, Cassuéjous, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyroux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulagues-Bonneval komunos

Garo departamentas

Trèves komuna

Hero departamentas

Pégairolles-de-l'Escalette komuna

Lo departamentas

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

Boissières, Le Boulevé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Cœur-de-Causse, Corn, Crayssac, Duravel, Durbans, Espère, Flaujac-Gare, Floressas, Francouls, 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, 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, Sériergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Touzac, Ussel, Uzech, Le Vigan, Vire-sur-Lot komunos

Lozero departamentas

La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher kantonai

Komunos, kurių teritorija visiškai patenka į geografinę vietovę: *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*

Komunos, kurių teritorija iš dalies patenka į geografinę vietovę: *Cans ir Cévennes (tik komunos Saint-Laurent-de-Trèves teritorija), Florac-Trois-Rivières (tik komunos Florac teritorija)*

5. Ryšys su geografinė vietovė

Kilmės vietos nuorodos „Bleu des Causses“ geografinę vietovę išsidėsčiusi Centrinio masyvo pietrytiniame pakraštyje. Šios vietovės ribas apibrėžia vietovės šiaurėje, rytuose ir pietuose matomos kalnų grandinės: šiaurėje – *Aubrac* kalnai, rytuose – *Margeride* ir *Cévennes* kalnai, o pietuose – *Lacaune* kalnai. Vakarinė dalis ribojasi su Akvitanijos baseino rytine sritimi. Geografinės vietovės reljefą iš esmės sudaro vidutinio dydžio kalnai, kurie vakaruose pereina į Akvitanijos žemumos sritį. Taigi vietovei būdingas įvairus peizažas, kuriame visų pirma išsiskiria Koso kalkinių uolienų plynaukščių grandinės.

Dėl daugiausia hidraulinio pobūdžio erozijos susidarė karstinės olos. Į šias didžiules Koso kalkiniuose požemiuose esančias erdves per nedideles ertmes arba įtrūkius patenka šalto ir drėgno oro srovės. Iš tiesų į požemius per daugybę įtrūkių iš išorės patenkantis oras atvėsta ir sudrėksta nuo sąlyčio su drėgnomis uolų sienelėmis arba požeminiais vandenimis. Oras tampa tankesnis, todėl per požemyje esančių rūsių ertmes natūraliai keliauja į išorę. Toks oro judėjimas būna greitesnis, o temperatūra rūsiuose žemesnė, jei išorės oras sausesnis ir šiltesnis.

Klimatą iš esmės lemia vandenyno ir Viduržemio jūros įtaka. Be to, šiaurinėje geografinės vietovės dalyje ir kalnų viršūnėse jaučiama Centrinio masyvo kalnų klimato įtaka. Dėl įvairaus reljefo ir išsidėstymo vėjo atžvilgiu susidarė kontrastas tarp drėgnesnių kalnų ir sausesnių kalkinių plokštumų. Visai geografinėi vietovei būdingas didelis saulėtumas. Paprastai saulė šviečia daugiau nei 2 000 val. per metus. Pieno ūkiai daugiausia išsidėstę žemose ir sausose vietose, kuriose dirvožemis kalkinis, bet yra nemažai vietų, pasižyminčių molingų kalkiniu ir smiltainio turinčiu dirvožemiu, kuriame galima auginti žolę ir kukurūzus.

„Bleu des Causses“ visada buvo gaminamas kalkingame Koso regione, išsidėsčiusiame Averono ir kaimyniniuose departamentuose. „Bleu des Causses“ gamyba labiausiai pradėta plėtoti tuomet, kai buvo priimtas 1925 m. liepos 26 d. įstatymas, kuriuo Rokforo (*Roquefort*) komunoje uždraudžiama gaminti ir brandinti kitokį nei iš avies pieno (t. y. iš karvių pieno) sūrį. Tai paskatino geografinėje vietovėje sukurti mėlynojo sūrio gamybos iš karvių pieno sektorių. Iš pradžių sūris, pavadintas „Bleu de l'Aveyron“, pripažintas dekretu 1945 metais. 1979 m. gegužės 21 d. dekretu pavadinimui „Bleu des Causses“ suteikta kontroliuojamos kilmės vietos nuoroda.

Vietovėje, kurioje daugiausia auginamos avys, galvijų auginimas išplėtotas dėl prie šios vietos dirvožemio prisitaikiusių pašarinių kultūrų ir geografinės vietovės klimato, kurie užtikrina 80 % pieninių karvių pagrindinio raciono.

Šiuo metu „Bleu des Causses“ gaminamas taikant ypatingą patirtį. Sūriui gaminti naudojamas nenugriebtas ir nehomogenizuotas pienas. Išrūgas supjausčius, išrūgų grūdėliai gamybos inde maišomi tam, kad taptų glotnūs, t. y. pasidengtų plona plėvele, kuri neleidžia grūdėliams sulipti formuojant sūrį. Sudėtas į formas sūris natūraliai nuvarvinamas neslegiant – taip išsaugomi tarpai tarp išrūgų grūdėlių. Prieš brandinimo natūraliuose rūsiuose etapą sūriai subadomi adatų pluoštais ir taip padaromos vėdinimo angos, leidžiančios į sūrio masę patekti orui.

Tuomet sūriai brandinami natūraliuose drėgnuose rūsiuose, kurie natūraliai vėdinami per įtrūkas uolose ir dėl to gali daugintis *Penicillium roqueforti*. Kai pelėsis tinkamai padengia sūrį, pradedamas sūrio „plombavimas“, t. y. sūris įvyniojamas į individualią pakuotę, kad toliau galėtų bręsti anaerobinėmis sąlygomis.

„Bleu des Causses“ yra tik iš nenugriebto karvių pieno gaminamas sūris. Sūrio masė yra tolygios balkšvos spalvos, su tolygiai pasiskirsčiusiu žalsvai mėlynu pelėsiu. Tekstūra riebi ir tirpstanti burnoje.

Skonis natūralus, gardus, su mėlynajam sūriui būdingu aromatu, gali būti šiek tiek karstelėjęs, bet ne pernelyg aitrus ar sūrus.

Iš karvių pieno pagaminto mėlynojo sūrio „Bleu des Causses“ pripažinimą lėmė gyventojų noras suteikti daugiau vertės karvių pieno produkcijai vietovėje, kurioje dominuoja avių auginimas ir galioja griežtos rokforo, mėlynojo sūrio iš avių pieno, gaminto taisyklės.

Gaminant „Bleu des Causses“ pasitelkiama šioje geografinėje vietovėje įgyta patirtis, kuri leidžia pagaminti balkšvos spalvos masės sūrį su tolygiai pasiskirsčiusiu pelėsiu. Sūrio masės spalvą lemia tai, kad naudojamas nenugriebtas ir nehomogenizuotas pienas. Dėl glotnių išrūgų grūdėlių maišymo gaminto inde, sūrių nuvarvinimo neslegiant ir subadymo sūrio masėje susidaro taisyklingos ertmės, kuriose brandinant dauginasi *Penicillium roqueforti*, todėl pelėsis sūryje pasiskirsto tolygiai.

„Bleu des Causses“ brandinimas glaudžiai susijęs su kalkinga Koso geografine vietove, kurioje yra rūsių su natūraliomis angomis, atsiradusiomis dėl geologinės dirvos formacijos. Dėl šių angų, t. y. bėgant laikui Koso vietovei būdingoje kalkingoje dirvoje natūraliai susiformavusių įtrūkių, oro srovės juda tarp plynaukščių paviršiaus ir požemyje esančių rūsių ir atneša į juos vėšą ir drėgmę. Šios oro srovės padeda sukurti aplinką, palankią pelėsiui *Penicillium roqueforti* dauginantis sūrio viduje. Dėl šio pelėsio „Bleu des Causses“ įgauna žalsvai mėlyno pelėsio gijas.

Brandinimas anaerobinėmis sąlygomis, vykdomas po brandinimo natūraliuose rūsiuose, leidžia sulėtinti *Penicillium roqueforti* dauginimąsi, bet sudaro sąlygas ir toliau veikti fermentams (proteolizei ir lipolizei). Būtent šiame etape sūris įgauna riebią, burnoje tirpstančią tekstūrą, mėlynajam sūriui būdingą aromatą, praranda kartumą ir įgyja natūralų gardų skonį.

Taigi pagrindinės „Bleu des Causses“ juslinės savybės labiausiai priklauso nuo pelėsio *Penicillium roqueforti* veiklos brandinant natūraliuose rūsiuose ir anaerobinėmis sąlygomis.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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