

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2018/C 135/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“BLEU DES CAUSSES”

ES Nr.: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCE

Tālr. +33 565765353
Fakss +33 565765300
E-pasts: helene.salinier@lactalis.fr

“Bleu des Causses” apvienībā ir uzņēmēji, kas saistīti ar ACVN “Bleu des Causses” (ražotāji, savācēji, apstrādātāji un nogatavinātāji), un tai ir likumīgas tiesības iesniegt specifikācijas grozījumu pieteikumu.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Citur: kontrole, saikne, kontroles struktūras

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

5. Grozījums vai grozījumi

Punkts “Produkta apraksts”

Punkts “Produkta apraksts” ir papildināts, lai tas būtu precīzāks:

- lai novērstu jebkādas neskaidrības, vārdus “govs piena siers” aizstāj ar vārdiem “siers ražots tikai no govus piena”,
- atsaucoties uz ražošanas metodi, pievienots vārds “sarecināts ar himozīnu”,
- lai raksturotu siera masu, pievienoti vārdi “fermentēts un sāļīts”.

Tā kā piena sastāvā ir palielinājies tauku daudzums un tā kā sieru “Bleu des Causses” gatavo no pilnpiena, ir palielināts siera minimālais tauku saturs pēc pilnīgas izžūšanas 100 gramos šāda produkta ir vismaz 50 grami tauku (proti, 50 %) agrāko 45 % vietā. Proti, tika regulāri konstatēti, ka tauku saturs sierā “Bleu des Causses” pēc pilnīgas izžūšanas pārsniedz 50 %.

Tāpēc ar teikumu ““Bleu des Causses” ir siers, ko gatavo tikai no nenokrejota, ar himozīnu sarecināta govus piena, tā masa ir ar zilā pelējuma marmorējumu, nepresēta, nevārīta, fermentēta un sāļīta; pēc pilnīgas izžūšanas 100 gramos šāda siera ir vismaz 50 grami tauku, un tā sausnas saturs ir vismaz 53 grami uz 100 gramiem produkta.” aizstāj spēkā esošās specifikācijas teikumu ““Bleu des Causses” ir siers, ko gatavo no nenokrejota govus piena, tā masa ir ar zilā pelējuma marmorējumu, nepresēta un nevārīta, ar 45 % tauku saturu attiecībā pret piena sausnu, kuras porcija ir vismaz 53 grami uz 100 gramiem siera”.

Ir norādīts, ka siera minimālais diametrs ir 19 cm, bet maksimālais diametrs ir 21 cm. Ar šīm vērtībām aizstāj vārdus “aptuveni 20 cm”, ieviešot lielāku precizitāti. Rituļa maksimālais augstums ir palielināts par diviem centimetriem, lai tas sasniegtu 12 centimetrus (10 centimetru vietā), un ir nedaudz paplašināts svara intervāls: 2,3–3 kg vietā tas ir noteikts 2,2–3,3 kg. Šīs vērtības precīzāk atspoguļo siera rituļu reālos izmērus. Visbeidzot, lai nepieļautu siera rituļu formas defektus, ir pievienota piebilde, ka siera ritulim ir “regulāra forma”.

Ir pievienots garšas, siera masas un struktūras apraksts: “Siera masa ir viendabīgā zilonkaula baltā krāsā, tā ir krēmveida, izsmalcināta, ar zilganzaļu, vienmērīgi izkliedētu pelējuma marmorējumu, tajā var būt ar adatu izdurtu caurumu pēdas. Tās konsistence ir krēmveida un kūstoša. Garša ir tīra, izteikta, ar zilajam sieram raksturīgiem aromātiem, var būt mazliet rūgtena, bez pārmērīga pikantuma vai pārmērīga sāls daudzuma.” Šo aprakstu var izmantot, kontroles ietvaros pārbaudot produkta organoleptiskās īpašības.

Pievienots teikums “Sieru var apzīmēt ar cilmes vietas nosaukumu “Bleu des Causses” tikai, sākot no 70. dienas pēc piena masas sarecināšanas ar himozīnu”, ar ko aizstāj teikumus “Kopējais nogatavināšanas laiks dažādiem ražotājiem un nogatavinātājiem ir atšķirīgs. Tas ilgst 70–130 dienas”, kas bija ietverti spēkā esošās specifikācijas punktā “Ražošanas metode”. Minimālais ilgums, sākot no kura sieru var apzīmēt ar ACVN, nav grozīts. Tomēr ir precizēts, ka šo termiņu skaita no sarecināšanas datuma. Svītrots 130 dienu ilgais maksimālais nogatavināšanas termiņš, kas bija indikatīvs.

Precizēts, ka ““Bleu des Causses” sagriešana ir atļauta tad, ja tās ietekmē nemainās siera konsistence. “Bleu des Causses” var piedāvāt pārdošanai gabalos, kas iegūti pēc pieprasījuma veiktas mehāniskas sagriešanas rezultātā”. Ņemot vērā siera patēriņa veidu nepārtraukto attīstību, ar šo noteikumu ir radīts regulējums, lai novērstu pārkāpumus saistībā ar sagriešanas veidu.

Punkts “Ģeogrāfiskā apgabala definīcija”

Svītrotas šādas rindkopas specifikācijā un attiecīgās rindkopas tās publicētajā kopsavilkumā “Ražošanas apgabals aptver kaļķakmens klinšu reģionu, proti, daļu no Aveyron departamenta un no kaimiņos esošajiem departamentiem Lot, Lozère, Gard un Hérault, kur sastopamas reģionam raksturīgās kaļķakmens klintis” un “Siera nogatavināšana notiek kaļķakmens klinšu iedobumu veidotajos pagrabos ģeogrāfiskajā apgabalā, kura robežas veido Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau un Saint-Affrique (Aveyron) kantons, Trèves pašvaldība (Gard) un Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault) pašvaldība”, aizstājot tās ar šādām rindkopām: “Piena ražošana, siera “Bleu des Causses” ražošana, nogatavināšana un beidzamā nogatavināšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kas ir kā mozaika no zemes gabaliem, kurus veido magmatiskie, metamorfie vai kaļķakmens ieži. Šīs teritorijas ainavai raksturīga iezīme ir kaļķakmens klintis. Tām ir raksturīgi dabiski iedobumi, kuros ir atveres, kas ļauj tajos dabiski regulēt mitrumu un gaisa apmaiņu. Šie iedobumi ir izrādījušies īpaši piemēroti siera “Bleu des Causses” nogatavināšanai, kas tur tiek praktizēta jau sen” un “Ar cilmes vietas nosaukuma “Bleu des Causses” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver gandrīz visu Aveyron departamentu un daļu no Lot, Lozère, Gard un Hérault departamenta”, kas ir precīzākas un ļauj īsi definēt ģeogrāfisko apgabalu, kura raksturīgā iezīme ir kaļķakmens klintis. Ģeogrāfiskā apgabala robežas nav mainītas.

Lai ģeogrāfisko apgabalu aprakstītu precīzi un nepārprotami, specifikācijā ir uzskaitītas pašvaldības, kuru teritorija to veido. Šis apraksts ir publicētajā kopsavilkumā ietvertā apraksta īsāka versija. Veicot šo redakcionālo darbu, atklājās izlaidums spēkā esošās specifikācijas ģeogrāfiskā apgabala aprakstā. Proti, trūka piecu *Aveyron* departamenta pašvaldību, kuru teritorija atrodas ģeogrāfiskā apgabala vidienē: *Druelle-Balsac*, *Luc-la-Primaube*, *Le Monastère*, *Olemps* un *Sainte-Radegonde*. Šīs pašvaldības ir iekļautas specifikācijā. Runa ir par būtiskas kļūdas izlabošanu, neapšaubot produkta saikni ar tā ģeogrāfisko izcelsmi.

Punkts “Elementi, kas pamato produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā”

Paziņošanas saistības

Ir paredzēta uzņēmēju identifikācijas deklarācija, ar ko aizstāj deklarāciju par piemērotību. Uzņēmēju identifikācija ir priekšnoteikums to licencēšanai, kā rezultātā tiek atzīta to piemērotība izpildīt ar to nosaukumu apzīmētā produkta specifikācijas prasības, kuru tie vēlas izmantot.

Specifikācijas teksts papildināts arī ar informāciju par iepriekšējiem paziņojumiem par nodomu atteikties no ražošanas un iepriekšējiem paziņojumi par nodomu atsākt ražošanu, ļaujot precīzi veikt tādu uzņēmēju uzraudzību, kas vēlas īslaicīgi pārtraukt ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanu, tādējādi atvieglojot cilmes vietas nosaukuma pārvaldīšanu, proti, produkta ražošanas kontroli un organoleptisko īpašību pārbaudi.

Pievienota arī informācija par paziņojumu saturu un noteikumi par to iesniegšanu, lai būtu zināmi un uzraudzīti produkti, kurus paredzēts tirgot ar cilmes vietas nosaukumu. Apvienībai šie paziņojumi ļauj nodrošināt cilmes vietas nosaukuma izmantošanas pārraudzību.

Reģistri

Pievienots saraksts ar ierakstiem, kas jāveic uzņēmējiem, lai atvieglotu specifikācijā paredzēto izsekojamības un ražošanas apstākļu kontroli.

Punkts “Ražošanas metode”

Piena ražošana

Pievienota slaucamo govju ganāmpulka definīcija. Runa ir par “visām saimniecībā esošajām slaucamajām govīm un telēm, kas paredzētas ganāmpulka atjaunošanai”, precizējot, ka “slaucamās govīs ir dzīvnieki laktācijas periodā un cietstāvošie dzīvnieki” un “teles ir dzīvnieki posmā no zīdīšanas līdz to pirmajai atnešanās reizei”. Šīs definīcijas mērķis ir skaidri noteikt, uz kādiem dzīvniekiem ir izdarīta atsauce, specifikācijas turpinājumā izmantojot terminus “slaucamo govju ganāmpulks”, “slaucamās govīs” un “teles”, lai nepieļautu nekādu sajaukšanu un atvieglotu kontroli.

Tā kā spēkā esošajā specifikācijā nav noteikumu attiecībā uz slaucamo govju barības izcelsmi, ir pievienots noteikums, kurā paredzēts, ka “slaucamo govju pamatbarības sausnas izcelsme vidēji gadā un vidēji uz visām slaucamajām govīm vismaz 80 % apmērā ir ģeogrāfiskajā apgabalā”, lai nostiprinātu saikni ar ģeogrāfisko apgabalu. Šī robežvērtība 80 % ir noteikta, ņemot vērā “Bleu des Causses” ražošanas ģeogrāfiskā apgabala klimatiskos apstākļus (strauji samazinās mitrums, viegli iestājas sausums).

Ir pievienots slaucamo govju pamatbarības sastāva apraksts. Runa ir par “visu veidu lopbarību, izņemot krustziežu dzimtas augus zaļbarības veidā”. Krustziežu dzimtas augi ir aizliegti sakarā ar to negatīvo ietekmi uz piena organoleptiskajām īpašībām (rada kāpostu garšu).

Pievienota arī piebilde, ka “ārpus ganību perioda ganāmpulkā katra slaucamā govīs ik dienu saņem vismaz trīs kilogramus siena sausnas”. Šo noteikumu papildina ar teikumu “Siens ir nopļauta un izžāvēta zāle, kura sastāvā ir vismaz 80 % sausnas”. Šī definīcija palīdz veikt kontroli.

Ieviests pienākums laktācijas periodā esošās slaucamās govīs turēt ganībās ne mazāk par 120 dienām gadā; tas ir papildināts ar noteikumu, kurā paredzēts, ka ganīšanas periodā vienas govīs rīcībā jābūt ne mazāk kā vidēji 30 āriem ganību platības. Turklāt pievienota piebilde, ka “ganības ir dzīvniekiem pieejamas”. Šo nosacījumu mērķis ir palielināt ganību nozīmi slaucamo govju ēdienkartē un tādējādi nostiprināt saikni ar ģeogrāfisko apgabalu.

Teļu un cietstāvošo govju ēdienkartē ir ieviesti šādi noteikumi: “Ne vēlāk kā vienu mēnesi pirms laktācijas sākšanās teles un cietstāvošās govīs nogādā saimniecībā, un to ēdienkarte tad atbilst specifikācijā norādītajiem noteikumiem attiecībā uz laktācijas periodā esošo slaucamo govju ēdienkarti.” Līdz ar to šiem dzīvniekiem ir vismaz vienu mēnesi ilgs adaptācijas periods, pirms to pienu sāk izmantot siera “Bleu des Causses” ražošanai.

Ieviests aizliegums turēt slaucamās govīs ārpus dabiskās vides, lai nodrošinātu saikni ar teritoriju, pateicoties dzīvnieku ēdienkartei.

Pievienots noteikums, saskaņā ar kuru papildbarības un piedevu deva vidēji uz visām slaucamajām govīm tiek ierobežota līdz 1 800 kilogramiem sausnā uz vienu slaucamo govī gadā, lai nepieļautu situācijas, kad šī barība ēdienkartē ieņem pārāk nozīmīgu vietu. Turklāt gan slaucamajām govīm izbarojamajā papildu barībā atļautajiem izejmateriāliem, gan atļautajām piedevām ir pozitīva iedarbība, tās ir vajadzīgas, lai labāk pārvaldītu, nodrošinātu un kontrolētu ēdienkarti.

Lai saglabātu tradicionālo ēdināšanas veidu, ir pievienots aizliegums izmantot ĢMO dzīvnieku barošanā un saimniecībā audzēt ĢMO kultūras.

Izmantotais piens

Ir ieviesti šādi noteikumi: “Pēc izslaukšanas pienu uzglabā atvēsinātā tvertnē” un “Uzglabāšanu fermā veic ne ilgāk par 48 stundām pēc pirmā slaukuma”. Šie precizējumi ir veikti nolūkā ierobežot piena kvalitātes pasliktināšanos.

Pievienota piebilde, ka “Cisternu izliešana nostiprinātās tvertnēs obligāti jāveic ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā”. Ar šo noteikumu nodrošina savāktā piena izsekojamību un atvieglo kontroles veikšanu.

Tā kā spēkā esošajā specifikācijā attiecīga noteikuma nav, tā papildināta, pievienojot teikumu “piens, ko izmanto “Bleu des Causses” ražošanai, var būt svaigs vai termiski apstrādāts”. Turklāt, papildinot produkta aprakstu, kurā norādīts, ka ““Bleu des Causses” ir siers, ko ražo tikai no nenokrejota govīs piena”, pievienota piebilde, ka “siera ražošanā izmanto tikai pilnpienu, kas nav standartizēts tauku un olbaltumvielu satura ziņā un nav homogenizēts”. Tas atbilst praksei, kādu siera “Bleu des Causses” ražošanai paredzētā piena apstrādē īsteno daudzus gadus.

Ražošana

Lai nepieļautu izejmateriāla sabojāšanos, ieviests 36 stundu liels maksimālais termiņš – no piena pieņemšanas pieņemšanai līdz tā sarecināšanai ar himozīnu.

Recināšanas temperatūra ir nedaudz paaugstināta un ierobežota, norādot minimālo vērtību un maksimālo vērtību – attiecīgi 31 °C un 35 °C, aizstājot norādi “aptuveni 30 °C” un tādējādi ieviešot lielāku precizitāti. Recināšanas temperatūra lielā mērā ietekmē himozīna fermenta aktivitāti, un tās korekcija masas iekšpusē “31 °C–35 °C”, kas atbilst parastai sastopamajām vērtībām, ir svarīgs ražošanas meistarības rādītājs.

Precizēts, ka recināšana veicama “vienīgi ar himozīnu”, aizstājot teikumus “Koagulāciju izraisa himozīna fermenti” un “Piena sarecināšana veicama vienīgi ar himozīnu”. Tas ir formāls grozījums, joprojām saglabājot tradicionālo piena koagulācijas metodi, kurā izmanto himozīnu.

Pēc norādes “nekaitīgas baktēriju, raugu, pelējumu kultūras”, lai precizētu nozīmi, pievienoti vārdi “kuru nekaitīgumu pierāda to izmantojums”.

Sīkāk aprakstīti pēc koagulācijas sekojošie sarecinātās siera masas sadalīšanas un maisīšanas posmi, aizstājot teikumu “Siera masu sagriež kvadrātos, pēc tam seko maisīšana un atpūtināšanas laiks”:

- pievienota norāde par sarecinātās siera masas gabalu (siera graudu) lielumu pēc masas sagraušanas – tie ir 1–3 centimetru lielumā,
- iekļauta norāde, ka iegūtajiem siera graudiem jābūt klātiem ar “plēvīti”; šis punkts ir svarīgs, lai siera masā veidotos atveres: proti, “ar plēvīti klātie” recekļa graudi, ievietojot veidnēs, nesalīp kopā,

- iekļauta norāde par sūkalu notecināšanu tvertnē un/vai uz notecināšanas paklājiņa pirms masas ievietošanas veidnēs. Šis posms pirms ievietošanas veidnēs ļauj notecināt daļu sūkalu, nesadragājot siera masas graudus.

Teikumu “Siera masas un sūkalu maisījumu ievieto veidnēs un notecina 2–4 dienas, vairākkārt dienā tos apgrozot” aizstāj ar šādiem sīkāk izstrādātiem noteikumiem:

- “Siera masas un sūkalu maisījumu ievieto veidnēs. Ievietojot veidnē, to var samaisīt un sajaukt”: šo darbību mērķis ir suspendēt siera graudus,
- “Ievietošana veidnēs notiek ne agrāk kā 1 stundu un 30 minūtes un ne vēlāk kā 3 stundas pēc sarecināšanas ar himozīnu”. Ar šo noteikumu precizē laika robežas, kuras neievērojot, sarecināšana un ievietošana veidnēs vairs nav optimāla siera “Bleu des Causses” ražošanai,
- “Pēc tam seko notecināšana smaguma spēka iedarbībā un bez presēšanas. Sieru regulāri apgroza, lai nodrošinātu vēlamo notecināšanu; tas notiek telpā, kur temperatūra ir 15–22 °C, un process ilgst 36–72 stundas, sākot no veidnē ievietošanas brīža”. Šie noteikumi, kas ir precīzāki, atbilst ierastajam ražošanas procesam. Temperatūras rādītāju un notecināšanas ilguma norādīšana ir svarīga siera “Bleu des Causses” paskābināšanās regulēšanā, kas notiek siera mikrofloras atlases laikā.

Pievienots noteikums “Pēc tam seko veidnēs ievietotā siera sāļšanas temperatūras nodrošināšanas posms, kas ilgst 15–30 stundas un notiek telpā, kur temperatūra ir no 7 °C līdz 14 °C”. Šis posms, kad siers tiek turēts sāļšanai labvēlīgā temperatūrā, ļauj pakāpeniski samazināt siera temperatūru un nodrošina pāreju no notecināšanas uz sāļšanas posmu.

Teikumu “Pēc izņemšanas no veidnēm sāļšana notiek ar rupjo sāli” aizstāj ar rindkopu “Pēc izņemšanas no veidnēm sāļšana notiek ar sāli telpā, kur temperatūra ir no 7 °C līdz 14 °C. To dara vai nu ar rokām, vai mehānizēti, uzberot sāli uz virsmas, veicot 2 darbības: sāļa vienu pusi un malu, pēc tam sāļa otru pusi un atkal malu. Iegremdēšana sāļjumā nav atļauta”. Tādējādi ir precizēta sāļšanas metode un temperatūra. Sāļšana pēc būtības ir nepieciešams posms, lai sierā “Bleu des Causses” attīstītos *Penicillium roqueforti*. Turklāt, tā kā var izmantot gan rupjo sāli, gan smalko sāli un gatavā produktā garšā nesajust atšķirību, ir svītrots precizējums attiecībā uz “rupjā” sāls izmantošanu. Skaidri norādīts, ka nav atļauta iegremdēšana sāļjumā.

Iekļauti noteikumi “Pagrabā vai siernīcā laikā starp 5. dienu un 12. dienu no sarecināšanas sieru sadursta, lai tajā izveidotu atveres gaisa apmaiņai. Laiks starp siera sadurstīšanu un ievietošanu pagrabā ir ne ilgāks par piecām dienām” un svītrots teikums “Novietojot pagrabā, sieru sadursta, lai tajā izveidotu atveres gaisa apmaiņai”. Šie grozījumi ļauj:

- no vienas puses, labāk definēt sadurstīšanas brīdi, ja tas parasti netiek darīts, ievietojot pagrabā – proti, to var izdarīt arī siernīcā,
- no otras puses, noteikt laika intervālu starp sarecināšanu un sadurstīšanu, lai labāk aprakstītu produkta izveides procesu,
- visbeidzot, precizēt maksimālo laika intervālu starp siera sadurstīšanu un ievietošanu pagrabā. Proti, tā kā sadurstīšana ļauj siera masā iekļūt skābeklim, ir svarīgi, lai siers tiktu ievietots pagrabā laikposmā, kas ir īsāks par vai vienāds ar piecām dienām, lai *Penicillium roqueforti* varētu attīstīties optimālos apstākļos.

Nogatavināšana un beidzamā nogatavināšana

Tā kā sāls notīrīšana no virsmas pirms siera ievietošanas pagrabā nav sistemātiski nepieciešama darbība, ir pievienota piebilde, ka šis posms ir “neobligāts”.

Vārdus “dabiski veidojušies pagrabi, ko izmanto nogatavināšanai un kas atrodas noteiktajā teritorijā” aizstāj ar vārdiem “dabiski veidojušies klinšu iedobumi aizvu izvagotās kaļķakmens plakankalnēs, kuras veido apvidu, ko sauc par Kosu (Causses), tajos dabiskā kārtā cirkulē svaiga un mitra gaisa plūsmas, kas nāk pa plaisām, kuras izveidojušās kaļķakmens klintīs un kuras sauc par fleurines”, lai iekļautu dabisko iedobumu sīku aprakstu, uzsverot īpašo gaisa apmaiņas sistēmu, ko nodrošina klinšu sabrukšanas rezultātā dabiski veidojušās plaisas, kuras sauc par fleurines. Atsauc uz iedobumu atrašanos noteiktajā teritorijā ir svītrotas, jo tie ražošanas posmi, kas notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, jau ir precīzēti punktā “Ģeogrāfiskā apgabala definīcija”.

Svītrots precizējums, ka siera rituļus novieto uz plauktiem, jo sieru šādos pagrabos var izvietot dažādi, taču šis izvietojums nekādā veidā neietekmē produktu.

Teikumu "Pēc tam sieru aptuveni desmit dienas nogatavina gaisa iedarbībā 8–13 °C temperatūrā atkarībā no gada-laika" aizstāj ar teikumu "Lai ļautu pareizi attīstīties *Penicillium roqueforti*, siera rituļus bez iesaiņojuma un aerobos apstākļos šajos dabiskajos pagrabos nogatavina vismaz 12 dienas, skaitot no to ievietošanas pagrabā":

- tādējādi precizēts, ka nogatavināšanas laikā dabiskajā pagrabā siera rituļi atrodas bez iesaiņojuma; tas ir svarīgi, lai attīstītos *Penicillium roqueforti*,
- nepietiekami precīzā norāde "aptuveni desmit dienas" aizstāta ar minimālā ilguma noteikšanu, proti, 12 dienām, skaitot no ievietošanas pagrabā. Šis termiņš atbilst praksei, ja nogatavināšana pagrabā tiek veikta siltajā gada-laikā (aukstajā gadalaikā nogatavināšanas laiks dabiskajā pagrabā pagarinās);
- svītrots noteikums, kurā bija precizēts, ka temperatūra dabiskajā pagrabā ir 8–13 °C. Proti, šo temperatūras rādītāju nevar reglamentēt, jo tas ir atkarīgs no dabiskās gaisa apmaiņas, ko nodrošina *fleurines*, un atšķiras atkarībā no ārējās vides klimatiskajiem apstākļiem.

Teikumu "Pēc tam notīra virskārtni ("epidermu") un pirms novietošanas aukstā telpā, lai nogatavināšanu turpinātu anaerobā vidē, ievieto īpašā iepakojumā" aizstāj ar teikumiem "Pēc tam pirms ievietošanas atvēsinātā telpā, lai veiktu nogatavināšanu anaerobā vidē, siera rituļus ievieto atsevišķā, neitrālā pagaidu iepakojumā (šo darbību sauc par "plombēšanu"). Šis telpas temperatūra nedrīkst būt zemāka par - 4 °C un augstāka par +4 °C":

- tā kā epidermas tīrīšanas darbība pirms iesaiņošanas var netikt veikta sistemātiski, jo tā neietekmē siera īpašības, noteikums "notīra "epidermu"" ir svītrots,
- jēdzienu "īpašā iepakojumā" aizstāj ar iepakojuma precīzāku aprakstu, proti, tas ir atsevišķs, neitrāls (t. i., bez uzrakstiem, izņemot tos, kas vajadzīgi, lai nodrošinātu izsekojamību) un ar pagaidu raksturu, un šo darbību sauc par "plombēšanu",
- posms "nogatavināšana aukstā telpā" tagad ir aprakstīts tehniski precīzāk "nogatavināšana atvēsinātā telpā", kas notiek anaerobā vidē,
- lai labāk uzraudzītu "Bleu des Causses" ražošanas apstākļus, ir precizēts šā nogatavināšanas posma temperatūras intervāls (no - 4 °C līdz +4 °C).

Pievienota piebilde, ka "siera rituļus izņem no nogatavināšanas telpas ne agrāk kā 70. dienā un ne vēlāk kā 190. dienā, skaitot no himozīna pievienošanas datuma". Ar šo teikumu aizstāj teikumu "Kopējais nogatavināšanas ilgums dažādiem ražotājiem un nogatavinātājiem ir atšķirīgs. Tas ilgst 70–130 dienas", kas nebija tik precīzs. Svītrots kopējais maksimālais nogatavināšanas ilgums – 130 dienas. Tā vietā maksimālā ilguma (190 dienu atvēsinātā telpā, skaitot no himozīna pievienošanas datuma) noteikšana nodrošina produktam raksturīgo organoleptisko īpašību saglabāšanu.

Aizliegums nogatavināšanas laikā uzglabāt svaigu sieru modificētā atmosfērā ir paplašināts un attiecināts arī uz nogatavināšanas procesā esošu sieru, jo uzglabāšana modificētā atmosfērā nav savienojama ar nogatavināšanas procesu.

Teikumi "Pēc izņemšanas siera rituļus uz 4–6 dienām ievieto "atpūtas telpā". Pēc tam notīra to virsmas un sagrupē pēc svara, formas, kvalitātes kritērijiem" ir svītroti. Tam ir savs pamats, jo ievietošanu atpūtas telpā (telpā, kurā siera rituļus uzglabā pēc to izņemšanas no nogatavināšanas telpas, kamēr tie vēl nav iepakoti), virsmas tīrīšanu un sagrupēšanu pēc svara, formas un kvalitātes kritērijiem var neveikt sistemātiski, bet gan atbilstīgi siernīcas vajadzībām, taču tas neietekmē produkta raksturīgās īpašības.

Punkts "Marķēšana"

Svītrots pienākums izvietot logotipu INAO, un iekļauts pienākums izvietot Eiropas Savienības ACVN simbolu.

Lai precizētu norādes, kas var tikt pievienotas cilmes vietas nosaukumam, ir iekļauts šāds teikums: “Bez normatīvajos aktos paredzētajām norādēm, kas lietojamas uz visiem sieriem, uz marķējuma, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos aizliegts izmantot jebkādu citu pie cilmes vietas nosaukuma tieši pievienotus apzīmējumus, izņemot īpašas preču vai ražotāja zīmes un norādi “nogatavināts dabiskos pagrabos”. Runa ir par iespēju izdarīt atsauci uz nogatavināšanu dabiskos pagrabos, kas ir viena no “Bleu des Causses” specifiskajām īpatnībām.

Citur

Apakšpunktā “Produkta pārbaude” ir iekļauta piebilde, ka produkta analītisko un organoleptisko pārbaudi “veic, atbilstīgi pārbaudes plānā paredzētajām procedūrām izdarot ieurbumus siera rituļos, kas ir vismaz 70 dienas veci, skaitot no himozīna pievienošanas datuma”. Šo informāciju izmanto cilmes vietas nosaukuma pārbaudes plānā, ko sagatavo kontroles struktūra.

Punkts “Elementi, kas pamato saikni ar ģeogrāfisko vidi” ir formulēts no jauna un sadalīts trijās sadaļās, lai labāk uzsvērtu saikni ar dažādiem elementiem, kas veido saikni ar ģeogrāfisko vidi. Tādējādi sadaļā “ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgās īpašības” ir iekļauti dabas faktori, īpaši uzsverot kaļķakmens klinšu eroziju, kā rezultātā rodas iedobumi un *fleurines*, bet sadaļā “cilvēkfaktori” apkopoti vēsturiskie aspekti un uzsvērtas “Bleu des Causses” ražotāju īpašās prasmes (starp kurām ir liellopu audzēšana attiecīgajā teritorijā, pilnpiena ražošana, sarecinātās masas gabalu samaisīšana ražošanas tvertnē, notecināšana bez presēšanas, sadurstīšana, nogatavināšana dabiskā pagrabā, nogatavināšana anaerobā vidē). Sadaļa “produktam raksturīgās īpašības” ir atjaunināta, produkta aprakstā iekļaujot papildu elementus. Visbeidzot, sadaļā “cēloņsakarību saikne” ir izskaidrota savstarpējā saistība starp produktu, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

Atjauninot informāciju punktā “Atsauces uz kontroles struktūru”, veikti labojumi oficiālo struktūru nosaukumā un kontaktinformācijā.

Visbeidzot, atbilstīgi spēkā esošajiem valsts noteikumiem pievienota tabula, kurā norādīti galvenie pārbaudāmie parametri un to novērtēšanas metode.

VIENOTS DOKUMENTS

“BLEU DES CAUSSES”

ES Nr.: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Bleu des Causses”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

“Bleu des Causses” ir siers, ko gatavo tikai no nenokrejota, ar himozīnu sarecināta govju piena, tā masa ir ar zilā pelējuma marmorējumu, nepresēta, nevārīta, fermentēta un sālīta; pēc pilnīgas izžūšanas 100 gramos šāda siera ir vismaz 50 gramu tauku, un tā sausnas saturs ir vismaz 53 gramu uz 100 gramu produkta.

Sieru ražo plakanas cilindriskas formas rituļos, to forma ir regulāra, to diametrs ir 19–21 cm, augstums 8–12 cm, bet to svars ir 2,2–3,3 kg.

Siera virsma ir tīra, bez pārliekas glemes, kā arī bez plankumiem.

Siera masa ir viendabīgā ziloņkaula baltā krāsā, tā ir krēmveida, izsmalcināta, ar zilganzaļu, regulāri izkliedētu pelējuma marmorējumu, tajā var būt ar adatu izdurtu caurumu pēdas. Tās konsistence ir krēmveida un kūstoša.

Garša ir tīra, izteikta, ar zilajam sieram raksturīgajiem aromātiem, var būt mazliet rūgtena, bez pārmērīga pikantuma vai pārmērīga sāls daudzuma.

Sieru var apzīmēt ar cilmes vietas nosaukumu "Bleu des Causses" tikai no 70. dienas, skaitot no himozīna pievienošanas datuma.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Izcelsme slaucamo govju pamatbarībai, ko kopumā vidēji gadā izēdina visām slaucamajām govīm, sausnas izteiksmē vismaz 80 % apmērā ir ģeogrāfiskajā apgabalā.

Slaucamo govju pamatbarība sastāv no visu veidu lopbarības, izņemot krustziežu dzimtas augus zaļbarības veidā.

Ārpus ganību perioda ganāmpulkā katra slaucamā govys ik dienu saņem vismaz trīs kilogramus siena sausnas. Siens ir nopļauta un izžāvēta zāle, kura sastāvā ir vismaz 80 % sausnas.

Sezonā, kad ir pieejama zāle, tiklīdz klimatiskie apstākļi ļauj, slaucamo govju turēšana ganībās ir obligāta. Jebkurā gadījumā ganīšanas ilgums nedrīkst būt mazāks par 120 dienām gadā.

Vidēji visu slaucamo govju piebarošana ar papildu barību un piedevām ir ierobežota līdz 1 800 kilogramiem, kas izteikti sausnā, uz vienu slaucamo govī gadā.

No iepriekš minētajiem noteikumiem izriet, ka vismaz 56 % no kopējās slaucamajām govīm izēdināmās gada barības devas sausnas ir ražoti ģeogrāfiskajā apgabalā. Visas barības un jo īpaši papildbarības izcelsmei noteikti nav jābūt ģeogrāfiskajā apgabalā, jo tajā ir maz augšņu, kas piemērotas lopbarības kultūru audzēšanai, un klimatiskie apstākļi ar reljefu, kuram raksturīgi nokrišņi un sausas kaļķakmens plakankalnes, ierobežo to audzēšanu.

Slaucamo govju ganāmpulka papildbarībā atļauts izmantot tikai tādas izejvielas un piedevas, kas norādītas attiecīgā sarakstā.

Dzīvnieku barošanai atļauts izmantot tikai augu izcelsmes barības līdzekļus, blakusproduktus un papildbarību, kas iegūta no ģenētiski nemodificētiem produktiem. Ģenētiski modificētu kultūru ieviešana ir aizliegta visās tādu saimniecību platībās, kurās iegūst pienu pārstrādei sierā, kas apzīmēts ar cilmes vietas nosaukumu "Bleu des Causses". Aizliegums attiecas uz visu sugu augiem, kas varētu nonākt saimniecībā esošo dzīvnieku barībā, un uz jebkuru tādas sugas augu kultūru, ar kuru varētu tos piesārņot.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena ražošana, siera ražošana, nogatavināšana un beidzamā nogatavināšana noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi*

Sagriezt "Bleu des Causses" ir atļauts tad, ja tas nemaina tā konsistenci. "Bleu des Causses" var piedāvāt tirgū gabalos, kas iegūti pēc pieprasījuma veiktas mehāniskas sagriešanas rezultātā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Siera marķējumā ietverts ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta nosaukums "Bleu des Causses", kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem.

Bez normatīvajos aktos paredzētajām norādēm, kas lietojamas uz visiem sieriem, uz marķējuma, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos aizliegts izmantot jebkādu citu pie cilmes vietas nosaukuma tieši pievienotus apzīmējumus, izņemot īpašas preču vai ražotāja zīmes un norādi "nogatavināts dabiskos pagrabos".

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Bleu des Causses” ģeogrāfiskais apgabals ir mozaikas formā, ko veido zemesgabali, kuri radušies no magmatisku, metamorfo vai kaļķakmens iežu klintīm. Šis teritorijas ainavai raksturīga iezīme ir kaļķakmens klintis. Tām raksturīgi dabiski iedobumi, kuros ir atveres, kas ļauj tajās dabiski regulēt mitrumu un gaisa apmaiņu. Šie dobumi ir īpaši piemēroti siera “Bleu des Causses” nogatavināšanai, kā to veic jau izsenis.

Ar cilmes vietas nosaukuma “Bleu des Causses” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver gandrīz visu Aveyron departamentu un daļu no Lot, Lozère, Gard un Hérault departamenta. Tas plešas šādā teritorijā:

Aveyron departamentā

Šādi kantoni: *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, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuve et Villefranchois;*

šādu pašvaldību teritorija: *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, Soulages-Bonneval.*

Gard departamentā

Trèves pašvaldības teritorija.

Hérault departamentā

Pégairolles-de-l'Escalette pašvaldības teritorija.

Lot departamentā

Šādi kantoni: *Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy;*

komūnas: *Boissières, Le Boulvé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Cœur-de-Causse, Corn, Crayssac, Duravel, Durban, Espère, Flaujac-Gare, Floressas, Francoulès, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Grézels, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechmont, Montamel, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjous, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l'Évêque, Reilhac, Reilhaguet, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Soullaguet, 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.*

Lozère departamentā

Šādi kantoni: *La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher;*

šādu pašvaldību teritorija pilnībā: *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;*

šādu pašvaldību teritorija daļēji: *Cans-et-Cévennes* (vienīgi deleģētās pašvaldības *Saint-Laurent-de-Trèves* teritorija), *Florac-Trois-Rivières* (vienīgi deleģētās pašvaldības *Florac* teritorija).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ar cilmes vietas nosaukumu “Bleu des Causses” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Centrālā masīva dienvidaustrumu galā. Apgabala ziemeļu, austrumu un dienvidu robežas iezīmē kalnaini apvidi: *Aubrac* kalni ziemeļos, *Margeride* un *Cévennes* austrumos un *Lacaune* kalni dienvidos. Robežu rietumos iezīmē Akvītānijas baseina austrumu mala. Ģeogrāfiskā apgabala reljefu veido galvenokārt kalni vidējā augstumā virs jūras līmeņa, turklāt šis augstums rietumu virzienā, saskaroties ar Akvītānijas baseinu, samazinās. Tāpēc tajā ir zināma ainavu dažādība, kurām ir raksturīgas daudzas augstas kaļķakmens klinšu plakankalnes, ko sauc par *Causses*.

Apgabalā galvenokārt ūdensteču ietekmē noris erozijas procesi, kuru rezultātā veidojas karsta iedobumi. Šajos liela-ajos iedobumos, kas atrodas pazemē zem kaļķakmens klintīm, parādās daudzas tā sauktās *fleurines*, proti, plaisas, caur kurām iekļūst auksta un mitra gaisa plūsmas. Āra gaiss, kas iekļūst pazemē pa daudzajām zemes virsas plaisām, saskaroties ar klinšu mitrajām sienām vai apakšzemes ūdeņiem, kļūst mitrs un atdziest; tas kļūst blīvāks, un tam ir dabiska tendence izplūst pa zemākām atverēm, t. i., pa iedobumu plaisām. Jo āra gaiss ir sausāks un karstāks, jo aktīvāk notiek šī kustība, un iedobumu temperatūra ir zemāka.

Klimatu veido galvenokārt okeāna un Vidusjūras ietekme. Ģeogrāfiskā apgabala ziemeļu malā un augstienēs jūtama arī Centrālā masīva kalnu klimata ietekme. Reizumis reljefa dažādība un vēju ietekme rada kontrastus starp nokrišņiem bagātāko reljefu un sausākajām kaļķakmens plakankalnēm. Laiks visā ģeogrāfiskajā apgabalā ir ļoti saulains, saules spīdēšanas ilgums tajā parasti lielāks vairāk par 2 000 stundām gadā. Piensaimniecības izvietotas galvenokārt zemo un sauso kaļķakmens augšņu apvidū, bet arī lielā daļā pagulslāņa vai merģeļa-kaļķakmens un smilšakmens augsnēs, kas ļauj tajās augt zālei un kukurūzai.

“Bleu des Causses” no laika gala ir ticis gatavots kaļķakmens klinšu reģionā, kas aptver Averonas departamentu un blakusesošos departamentus. “Bleu des Causses” ražošana jo īpaši attīstījās pēc 1925. gada 26. jūlija likuma pieņemšanas, ar kuru Rokforas (*Roquefort*) pašvaldības teritorijā atļāva ražot un nogatavināt tikai sierus, kas iegūti vienīgi no aitas (bet it īpaši ne no govīm) piena. Šis faktors veicināja to, ka “Bleu des Causses” ģeogrāfiskajā apgabalā izveidojās govīm piena zilā siera ražošanas nozare. Šis siers tika precīzi aprakstīts 1945. gada dekrētā, un sākotnēji tā nosaukums bija “Bleu de l’Aveyron”. Ar 1979. gada 21. maija dekrētu to atzina par produktu ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Bleu des Causses”.

Apgabalā, kur dominē aitkopība, liellopu audzēšana ir saglabāta, balstoties uz lopbarības kultūrām, kas piemērotas ģeogrāfiskā apgabala augsnēm un klimatam, ļaujot nodrošināt slaucamajām govīm pamatbarību 80 % apmērā.

Mūsdienās “Bleu des Causses” ražošanā liek lietā īpašas prasmes. Izmanto pilnpienu, kas nav homogenizēts. Pēc sagraušanas piena recekļa graudus ražošanas tvertnē samaisa, lai tie iegūtu pārklājumu, proti, lai uz tiem veidotos plāna plēvīte, kas tiem neļautu salipt kopā, kamēr tie atrodas veidnē. Pēc ievietošanas veidnē sieru bez presēšanas notecina ar pašvaru, tādējādi starp siera masas gabaliem paliek brīvas vietas. Pirms nogatavināšanas dabiskā iedobuma veidotā pagrabā veic sadurstišanu ar adatām, kā rezultātā izveidojas ventilācijas ceļi, kas ļauj skābeklim iekļūt siera masā.

Pēc tam sieru nogatavina dabiskā pagrabā, kurš ir mitrs un kurā gaisa apmaiņa notiek caur dabiskām spraugām, tādējādi ļaujot attīstīties *Penicillium roqueforti*. Kad šis pelējums ir pietiekami attīstījies, tiek veikta siera “plombēšana”, proti, tā iesaiņošana atsevišķā iepakojumā, lai beidzamo nogatavināšanu veiktu anaerobā vidē.

“Bleu des Causses” ir no govīm pilnpiena ražots siers, kura masa ir viendabīgā ziloņkaula baltā krāsā, tā ir ar zilganzaļu, vienmērīgi izkliedētu pelējuma marmorējumu. Tai ir kūstoša krēmveida konsistence.

Siera garša ir tīra, izteikta, ar zilajam sieram raksturīgajiem aromātiem, var būt mazliet rūgtena, bez pārmērīga pikantuma vai pārmērīga sāls daudzuma.

No govīm piena ražotā zilā siera “Bleu des Causses” atpazīstamību veidojusies pateicoties tam, ka organizēti apvienojušies tādi cilvēki, kuri, reaģējot uz stingriem noteikumiem, ar kuriem tiek regulēta Rokforas siera (zilais siers no aitas piena) ražošana, vēlējušies attīstīt govīm piena ražošanu apgabalā, kurā pārsvarā nodarbojas ar aitkopību.

“Bleu des Causses” ražošanā izmanto ģeogrāfiskajā apgabalā attīstītās prasmes, kas ļauj iegūt sieru, kura masa ir ziloņkaula baltā krāsā ar vienmērīgi izkliedētu pelējumu. Nehomogenizēta pilnpiena izmantošana veicina siera masai raksturīgās krāsas veidošanos. Tvertnē esošo piena recekļa graudu pārklāšana ar plēvīti, sūkalu notecināšana ar masas pašvaru bez presēšanas un sadurstišana siera masā veido regulārus atverumus, kur nogatavināšanas laikā attīstās *Penicillium roqueforti*, tādējādi ļaujot iegūt vienmērīgi izkliedētu pelējumu.

“Bleu des Causses” nogatavināšana ir cieši saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu, kas ir bagāts ar kaļķakmens klintīm, kurās ir iedobumi ar dabiskām atverēm, kuru izveidošanās ir saistīta ar grunts ģeoloģisko veidošanos. Pateicoties šīm atverēm, plaisām, kas kaļķakmens klintīm raksturīgajā kaļķakmens gruntī laika gaitā ir izveidojušās dabiski, notiek gaisa plūsmu apmaiņa starp plato virsmu un apakšzemes iedobumiem, tajos ienesot svaigumu un mitrumu. Šis gaisa plūsmas veicina tādas vides izveidošanos, kas ir labvēlīga *Penicillium roqueforti* attīstībai siera iekšpusē. Šis pelējums veido “Bleu des Causses” zilganzaļu pelējuma marmorējumu.

Beidzamā nogatavināšana anaerobā vidē, kas seko pēc nogatavināšanas dabiski veidojušās iedobuma pagrabā, ļauj palēnināt *Penicillium roqueforti* attīstīšanos, taču nodrošina šīs sēnes izdalītajiem fermentiem iespēju turpināt iedarboties (veikt olbaltumvielu un tauku noārdīšanu). Tieši šajā posmā siers iegūst krēmveida un kūstošo konsistenci, zilajam sieram raksturīgos aromātus, un izzūd tā rūgtenums, saglabājoties tīrajai un gardajai garšai.

Tādējādi "Bleu des Causses" sieram raksturīgās galvenās organoleptiskās īpašības lielā mērā ir atkarīgas no pelējuma *Penicillium roqueforti* iedarbības nogatavināšanas laikā dabiskajā iedobumā un beidzamās nogatavināšanas posmā.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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