

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a), tar-Regolament tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (UE) Nru 1151/2012 dwar skemi tal-kwalità għall-prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2018/C 135/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>.

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONIJIET TA' ORIĠINI PROTETTI JEW TA' INDIKAZZJONIJIET ĠEOGRAFIĊI PROTETTI

**Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012**

**“BLEU DES CAUSSES”**

**Nru tal-UE: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017**

**DOP (X) IĠP ( )**

**1. Grupp applikant u interess legittimu**

Syndicat du Bleu des Causses  
BP 9 12004 Rodez Cedex  
FRANCE

Tel. +33 565765353  
Faks +33 565765300  
Posta elettronika: helene.salinier@lactalis.fr

Is-Syndicat “Bleu des Causses” huwa magħmul minn operaturi tad-DOP “Bleu des Causses” (produtturi, kolletturi, proċessuri u speċjalisti tal-maturazzjoni) u għandu interess legittimu li jressaq din l-applikazzjoni.

**2. Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Franza

**3. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni affettwata mill-emenda**

- Isem tal-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Oħrajn: kontroll, rabta, strutturi ta' kontroll

**4. Tip ta' emenda/i**

- Emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li ma tistax titqies bhala emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012
- Emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata, li għaliha ma jkunx gie ppubblikat dokument uniku (jew ekwivalenti), li ma tistax titqies bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

<sup>(1)</sup> ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

## 5. **Emenda/i**

### **L-intestatura “Deskrizzjoni tal-prodott”**

Għal aktar preċiżjoni, id-deskrizzjoni tal-prodott giet kompluta:

- il-kliem “gobon mill-ħalib tal-baqra” huma sostitwiti bil-kliem “gobon magħmul esklużivament mill-ħalib tal-baqra”, sabiex tiġi evitata kwalunkwe ambigwiżà;
- il-kliem “miżjud bit-tames” huwa miżjud, b’referenza għat-teknika tal-manifattura;
- il-kliem “iffermentat u mmellah” huma miżjuda biex jikkarakterizzaw il-qalba.

Il-kontenut minimu tax-xaħam fil-gobon wara li jitnixxef għal kollox żdied għal 50 gramma xaħam għal kull 100 gramma gobon wara t-nixxif shih (50%) minflok 45%, minhabba ż-żieda tax-xaħam fl-għamla tal-ħalib u fil-produzzjoni tal-“Bleu des Causses” bil-ħalib shih. B’hekk ġie nnotat b’mod regolari li l-gobon “Bleu des Causses” wara t-nixxif shih ikollu kontenut ta’ xaħam li jaqbeż il-50%.

Għalhekk il-frazi “Il-Blue des Causses” huwa gobon prodott esklużivament mill-ħalib tal-baqra mhux xkumat, miżjud bit-tames, b’qalba rhamata u mhux ippressata, mhux imsajjar, iffermentat u mmellah, li jkun fih mill-inqas 50 gramma xaħam għal kull 100 gramma gobon wara li jitnixxef bis-shih u b’kontenut ta’ materjal niexef li m’għandux ikun inqas minn 53 gramma għal kull 100 gramma gobon.” tissostitwixxi l-frazi tal-ispeċifikazzjonijiet attwali “Il-Blue des Causses huwa gobon b’ħalib tal-baqra mhux xkumat b’qalba rhamata u mhux ippressata u mhux imsajjar b’45% xaħam meta mqabbel mal-estratt niexef, b’dan tal-aħħar ikun mill-inqas 53 gramma għal kull 100 g gobon”.

Id-dijametru tal-gobon għandu valur minimu ta’ 19-il ċentimetru u valur massimu ta’ 21 ċentimetru. Dawn il-valuri jissostitwixxu l-kliem “madwar 20 cm” għal preċiżjoni aħjar. L-għoli massimu żdied b’żewġ ċentimetri biex jilhaq it-12-il ċentimetru (minflok 10) u l-firxa tal-piż saret kemxejn ikbar: din giet stabbilita minn 2,2 sa 3,3 kilogrammi minflok 2,3 sa 3 kilogrammi. Dawn il-valuri jirriflettu b’mod aktar preċiż ir-realtà tad-dimensjonijiet attwali tal-gobon. Fl-aħħar nett, huwa miżjud li l-gobon huwa “ta’ forma regolari” sabiex jiġu evitati difetti fil-forma tal-gobon.

Deskrizzjoni tat-togħma, tal-qalba u tas-sawra hija miżjuda: “Il-qalba għandha lewn abjad ivorju, b’kulur uniformi, ratba, fina, b’vina blu fl-aħdar mifruxa b’mod ugwali, li jista’ jkun fiha traċċi ta’ toqob tal-labra. Is-sawra hija ratba u kremuża. It-togħma hija pura, delizzjuża, bi rwejjah karatteristiċi tal-gobon blu, li jista’ jkun fiha imrar hafif mingħajr ma tkun eċċessivament pikkanti jew mielha”. Din id-deskrizzjoni tgħodd għall-analiżi organolettika tal-prodott fil-kuntest tal-kontroll.

Il-frazi “Il-gobon jista’ jibbenefika mid-denominazzjoni tal-orijini “Bleu des Causses” biss mis-sebghin jum mid-data ta’ meta jżdied it-tames” hija miżjuda u tissostitwixxi l-frazzjiet “It-tul totali tar-raffinar ivarja skont il-manifatturi u r-raffinaturi. Dan huwa ta’ 70 sa 130 jum”, li tinsab taħt l-intestatura “Metodu ta’ Produzzjoni” tal-ispeċifikazzjoni attwali. Il-perjodu minimu li minnu l-gobon jista’ jibbenefika mid-DPO ma nbidilx. Issa huwa speċifikat li dan it-tul jingħadd mid-data taż-żieda bit-tames. Il-perjodu massimu tar-raffinar ta’ 130 jum, li kien indikattiv, huwa mhassar.

Huwa speċifikat li “Il-qtuġh tal-‘Bleu des Causses’ ikun permess jekk ma jiżnaturalizzax is-sawra tiegħu. Il-‘Bleu des Causses’ jista’ jiġi ppreżentat f’biċċiet minn qtuġh mekkaniku volontarju.” Meta jitqies l-iżvilupp kostanti fil-modi ta’ konsum tal-gobon, din id-dispożizzjoni tiffissa qafas sabiex jiġu evitati derivattivi f’termini tat-tip ta’ qtuġh.

### **L-intestatura “Definizzjoni taż-żona geografika”**

Il-paragrafi “Iż-żona tal-produzzjoni tkopri r-reġjun ta’ Causses, jiġifieri parti tad-département ta’ Aveyron u d-départements ġirien ta’ Lot, Lozère, Gard u Hérault li għandhom il-karattru ta’ Causses tal-franka” u “ir-raffinar tal-gobon isir fl-kantini ta’ Causses inklużi fiż-żona geografika limitata għal-cantons ta’ Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), għall-belt ta’ Trier (Gard) u l-municipalitàta’ Pégairolles-de-l’Escalalette (Hérault)” fl-ispeċifikazzjonijiet, u l-paragrafi li jittrattaw is-sommarju ppubblikat, huma mhassra u sostitwiti bil-paragrafi “Il-produzzjoni tal-ħalib, il-manifattura, ir-raffinar u l-maturazzjoni tal-gobon ‘Bleu des Causses’ isiru fiż-żona geografika ppreżentata fil-forma ta’ możajk ta’ artijiet bi blat magmatiku, metamorfiku jew tal-franka. Il-Causses tal-franka huma elementi karatteristiċi tal-pajsaġġ ta’ dan it-territorju. Dawn għandhom il-partikolarità li joffru minn żmien għal żmien kantini naturali mghammra bi fleurines li jippermettu r-regolazzjoni b’mod naturali tal-umdità u tal-ventilazzjoni. Instab li dawn il-kantini huma partikolarment adattati għar-raffinar tal-‘Bleu des Causses’, li ilu jsir f’dawn l-inhawi għal żmien twil” u “Iż-żona geografika tad-denominazzjoni tal-orijini ‘Bleu des Causses’ tkopri kważi d-départements kollha ta’ Aveyron u parti mid-départements ta’ Lott, Lozère, Gard u Hérault”, li huma aktar preċiżi u li jippermettu l-preżentazzjoni fil-qosor taż-żona geografika li l-Causses tal-franka huma karatteristiki tagħha. Il-kontorni taż-żona geografika mhumiex mibdula.

Sabiex tinghata deskrizzjoni preċiża u mhux ambigwa taż-żona ġeografika, il-municipalitajiet li jsawruha huma elenkati fl-ispeċifikazzjonijiet. Din id-deskrizzjoni ssegwi dik imsemmija aktar fil-qosor fis-sommarju ippubblikat. Dan ix-xogħol editorjali enfasizza nuqqas fid-deskrizzjoni taż-żona ġeografika fl-ispeċifikazzjonijiet attwali. fil-fatt, f'din thallev barra 5 municipalitajiet tad-département ta' Aveyron li jinsabu fil-qalba taż-żona ġeografika: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps u Sainte-Radegonde. Dawn il-municipalitajiet huma miżjuda fl-ispeċifikazzjonijiet. Din hija korrezzjoni ta' żball manwali li ma jpoġġix f'dubju r-rabta bejn il-prodott u l-orijini ġeografika tiegħu.

### **L-intestatura “Evidenza li turi li l-prodott ġej miż-żona ġeografika”**

#### *Obbligi ta' dikjarazzjoni*

Hija prevista dikjarazzjoni ta' identifikazzjoni tal-operaturi, filwaqt li giet sostitwita d-dikjarazzjoni tal-kompetenza. L-identifikazzjoni tal-operaturi hija prerekwizit għall-approvazzjoni tagħhom, li tirrikonoxxi l-kompetenza tagħhom li jissodisfaw ir-rekwiziti tal-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni li jibbenefikaw minnha.

Żdiedu wkoll dikjarazzjonijiet bil-quddiem ta' nuqqas ta' intenzjoni ta' produzzjoni u ta' tkomplija tal-produzzjoni, li jippermettu monitoraġġ preċiż fuq l-operaturi li jixtiequ jirtiraw b'mod temporanju mid-denominazzjoni tal-orijini, u b'hekk giet iffaċilitata l-ġestjoni tad-denominazzjoni tal-orijini, speċjalment għall-kontrolli tal-produzzjoni u għall-analizzjiet organolettiċi.

Żdiedu l-kontenut u l-modalitajiet tat-trażmissjoni tad-dikjarazzjonijiet neċessarji għall-għarfien u s-sorveljanza tal-prodotti maħsuba biex jiġu kummerċjalizzati b'denominazzjoni ta' orijini. Dawn jippermettu li l-grupp jiżgura l-monitoraġġ tad-denominazzjoni.

#### *Reġistri*

Il-lista ta' reġistrazzjonijiet li l-operaturi għandhom iwettqu hija miżjuda sabiex jiġi ffaċilitat il-kontroll tat-traċċabilità u tal-kundizzjonijiet ta' produzzjoni ddefiniti mill-ispeċifikazzjonijiet.

### **L-intestatura “Metodu tal-produzzjoni tal-prodott”**

#### *Produzzjoni tal-halib*

Żdiedet definizzjoni tal-merħla tal-halib. Din tirrigwarda “il-baqar tal-halib u l-erieh ta' tiġdid tal-merħla kollha prezenti fl-impriża agrikola”, waqt li gie ppreċiżat li “il-baqar tal-halib huma l-annimali li jkunu qegħdin jipproduċu l-halib u daww li ma jipproduċuhx” u li “l-erieh huma l-annimali bejn il-faži tal-ftim sakemm iwelldu.” Din id-definizzjoni hija maħsuba biex tistabbilixxi b'mod ċar għal liema annimali qiegħda ssir referenza bl-użu tat-termini “merħla li tipproduċi l-halib”, “baqar tal-halib” u “erieh” fil-kumpliment tal-ispeċifikazzjonijiet, sabiex tiġi evitata kwalunkwe konfużjoni u jiġu ffaċilitati l-kontrolli.

L-ispeċifikazzjonijiet attwali ma fihom ebda dispożizzjoni dwar l-orijini tal-ghalf tal-baqar tal-halib, jiġifieri dispożizzjoni li stipula li “id-dieta bażika tal-baqar tal-halib tiġi minn mill-inqas 80 % taż-żona ġeografika, f'termini ta' materja niexfa, bhala medja fis-sena u fuq il-baqar tal-halib kollha” biex tissahħah ir-rabta maż-żona ġeografika. Dan il-limitu ta' 80 % huwa ddefinit minhabba l-karatteristiċi klimatiki taż-żona ġeografika tal-“Bleu des Causses” (niexfa, faċilment suxxettibbli għan-nixfa).

Żdiedet deskrizzjoni tal-ghamla tad-dieta bażika tal-baqar tal-halib. Din tirrigwarda “l-ghalf kollu, eskluż il-kruċifri fl-ghamla ta' ghalf aħdar”. Il-kruċifri huma pprojbiti minhabba l-impatt negattiv tagħhom fuq il-karatteristiċi organolettiċi tal-halib (it-toghma ta' kabocċa).

Żdied ukoll li “barra mill-perjodu meta jirgħu, il-baqar tal-halib għandhom jircievu kuljum mill-inqas 3 kg tiben għal kull baqra, espress bhala materja niexfa.” Din id-dispożizzjoni hija supplimentata bil-frazi “Tiben tfisser haxix maħsud u mnixxef b'rata ta' materja niexfa ta' aktar minn 80 %.” Din id-definizzjoni tghodd fil-kuntest tal-kontroll.

Obbligu ta' ragħa ta' mill-inqas 120 jum fis-sena ddahhal għall-baqar tal-halib li jreddghu, issupplimentata b'dispożizzjoni li tipprevedi erja minima ta' 30 mitt metru kwadrat għal kull baqra pprovduta għar-ragħa, bhala medja tul il-perjodu tar-ragħa. Huwa miżjud ukoll li “l-mergħat għandhom ikunu aċċessibbli għall-annimali”. Dawn il-kundizzjonijiet għandhom l-għan li jsahhu r-rwol tar-ragħa fid-dieta tal-baqar tal-halib u b'hekk tissahħah r-rabta maż-żona ġeografika.

Il-modalitajiet tal-għalf għall-erhiet u l-baqar xotti huma introdotti kif ġej: “Mill-inqas xahar qabel jibdedw ireddegħu, l-erhiet u l-baqar xotti għandhom ikunu preżenti fir-razzett u l-għalf tagħhom għalhekk għandu jissodisfa d-dispożizzjonijiet stabbiliti mill-ispeċifikazzjonijiet għall-għalf tal-baqar tal-halib li jkunu qed ireddegħu.” Għalhekk, dawn l-annimali jibbenefikaw minn perjodu ta' adattament ta' mill-inqas xahar qabel ma l-halib tagħhom jintuza għall-produzzjoni tal-“Bleu des Causses”.

Iddahhlet ukoll projbizzjoni fuq it-trobbija fil-magħluq tal-baqar tal-halib, sabiex tkun garantita r-rabta mat-territorju permezz tal-għalf tal-annimali.

Żdiedet dispożizzjoni li tillimita l-ghoti ta' supplimenti u ta' addittivi għal 1 800 kg ta' materja niexfa għal kull baqra tal-halib fis-sena, bhala medja għall-baqar tal-halib kollha, biex jiġi evitat li dan l-ikel ikollu rwol importanti hafna fl-għalf. Barra minn hekk, il-materja prima awtorizzata fl-ikel komplementari mqassam lill-baqar tal-halib u l-addittivi awtorizzati ġew kollha soġġetti għal lista pożittiva, neċessarji biex l-għalf jiġi mmaniġġjat, iggarantit u kkontrollat aħjar.

Ġiet miżjuda dispożizzjoni li tipprojbixxi l-OGM fl-għalf tal-annimali u fil-kultivazzjonijiet tal-impriza agrikola, sabiex jinżamm il-karattru tradizzjonali tal-għalf.

#### *Il-halib użat*

Żdiedu d-dispożizzjonijiet li ġejjin: “Wara l-hlib, il-halib jinħażen f'tank imkessah” u “l-hżin tiegħu fir-razzett ma jstax ikun għal aktar minn 48 siegħa minn wara l-aktar hlib antik.” Dawn il-preċiżjonijiet għandhom l-għan li jillimitaw id-degradazzjoni tal-kwalità tal-halib.

Huwa miżjud li “It-tbattil taċ-ċisterni f'tankijiet fissi għandu jitwettagħ b'mod obligatorju fiż-żona ġeografika tad-denominazzjoni”. Din id-dispożizzjoni għandha l-għan li ssaħħah it-traccabilità tal-halib miġbur u li tiffacilita l-kontroll.

L-ispeċifikazzjonijiet attwali, li ma fihomx dispożizzjonijiet dwar dan is-suġġett, huma supplementati biż-żieda tal-frazi “il-halib użat għall-manifattura tal-‘Bleu des Causses’ jista’ jkun nej jew ittrattat bis-shana.” Barra minn hekk, mad-deskrizzjoni tal-prodott li tindika li l-“Bleu des Causses huwa ġobon prodott esklużivament b'halib tal-baqra mhux xkumat”, żdied li “il-manifattura tal-ġobon issir minn halib shih, mhux standardizzat fix-xaham u fil-proteina u mhux omoġenizzat”. Din tikkorrispondi mal-prattici implimentati tul bosta snin għat-trattament tal-halib għall-produzzjoni tal-“Bleu des Causses”.

#### *Manifattura*

Iddahhal dewmien massimu ta' 36 siegħa bejn il-wasla tal-halib fil-fabbrika tal-ipproċessar u ż-żieda bit-tames, biex jiġi evitat id-deterjorament tal-materja prima.

It-temperatura taż-żieda bit-tames żdiedet bi ftit u giet stabbilita b'valur minimu ta' 31 °C u b'valur massimu ta' 35 °C, li tissostitwixxi t-termini “madwar 30 °C”, għal aktar preċiżjoni. It-temperatura taż-żieda bit-tames għandha influwenza kbira fuq l-attività tat-tames u l-aġġustament tagħha fil-medda ta' “31 °C–35 °C”, li tikkorrispondi mal-valuri li jintużaw is-soltu, huwa parametru importanti fil-kontroll tal-manifattura.

Huwa ppreċizat li l-halib irid ikun “esklużivament miżjud bit-tames”, li tissostitwixxi l-frazzjoni “il-koagulazzjoni hija kkawżata mit-tames” u li “L-attività taż-żieda bit-tames fil-halib għandha ssir esklużivament bit-tames”. Din hija modifika formali, għax il-metodu tradizzjonali tal-koagulazzjoni tal-halib bit-tames kien dejjem iddikjarat.

Il-kliem “li s-sikurezza tagħhom tintwera bl-użu” żdiedu wara l-kliem “kolturi inoffensivi tal-batterji, hmira u moffa” sabiex tiġi ċċarata t-tifsira.

L-istadji tal-qtuġh u tat-tahlit tal-baqta li jsiru wara l-koagulazzjoni huma deskritti faktar dettall, u dan jissostitwixxi l-frazi “Il-baqta tinqata’ f’kubi, u wara jsir it-tahlit segwit minn hin ta’ mistrieħ”.

— Id-daqs tal-qamh tal-baqta wara l-qtuġh, ta’ bejn 1 u 3 ċentimetri, ġie miżjud;

— Il-htieġa li jinkiseb qamh “mhux uniformi” giet introdotta, u dan huwa importanti fl-istadju sussegwenti għall-formazzjoni tal-fethiet fil-ġobon: fil-fatt, il-qamh tal-baqta “mhux uniformi” jibqa’ individwalizzat fil-hin tal-iffurmar;

- Qed tiddaħhal referenza għal fażi ta' tisfija li ssir f'bettija u/jew fuq tapit tat-tisfija, qabel ma jsir l-iffurmar. Din il-fażi telimina parti mis-serum qabel l-iffurmar minghajn ma jitgħaffeg il-qamh tal-baqta.

Il-frazi "It-taħlita tal-baqta-serum tiġi fformata u msaffija tul 2 sa 4 ijiem b'diversi dawriet kuljum" hija sostitwita bid-dispożizzjonijiet li ġejjin li huma aktar dettaljati:

- "It-taħlita tal-baqta-serum tiġi fformata. Tista' tinhadem u tithallat mal-iffurmar": Dawn l-attivitajiet għandhom l-għan li jergħu jissospendu l-qamh tal-baqta;
- "Il-bidu tal-iffurmar isir matul mill-inqas siegħa u 30 minuta sa massimu ta' 3 sigħat wara ż-żieda bit-tames". Din id-dispożizzjoni tispesjifika l-limiti li lil hinn minnhom l-intervall bejn iż-żieda bit-tames u l-iffurmar ma jibqax ottimali għall-manifattura tal-"Bleu des Causses";
- "Wara ssegwi tisfija spontanja minghajn ippressar. Il-ġobon jiddawwar b'mod regolari biex tinkiseb it-tisfija mix-tieqa u dan isir f'kamra b'temperatura ta' bejn 15 u 22 °C tul perjodu ta' 36 sa 72 siegħa mill-bidu tal-iffurmar." Dawn id-dispożizzjonijiet, li huma iktar preċiżi, jikkorrispondu mal-użi tal-manifattura. L-iffissar tal-parametri tat-temperatura u tal-hin tat-tisfija huwa importanti biex tiġi kkontrollata l-kurva tal-aċidifikazzjoni tal-"Bleu des Causses", li hija involuta fl-għażla tal-flora tal-ġobon.

Żdiedet id-dispożizzjoni "Il-ġobon iffurmat imbagħad jgħaddi mill-fażi tal-iffissar tat-temperatura tat-tmelli, li ddum minn 15-il siegħa sa 30 siegħa, f'kamra b'temperatura ta' bejn 7 °C u 14 °C". Din il-fażi tal-iffissar tat-temperatura tat-tmelli tippermetti li t-temperatura tal-ġobon titnaqqas gradwalment u tiżgura t-tranzizzjoni bejn il-fażijiet tat-tisfija u tat-tmelli.

Il-frazi "Wara t-tnehhija mill-forom, it-tmelli isir b'mel ohxon" hija ssostitwita bil-paragrafu "Wara t-tnehhija mill-forom, it-tmelli isir bil-mel f'kamra b'temperatura ta' bejn 7 °C u 14 °C. Dan isir b'mod manwali jew mekkaniku permezz tat-tqegħid superficjali ta' mel f'zewg operazzjonijiet: tmelli ta' wiċċ minnhom u tal-għarqub, imbagħad tmelli tal-wiċċ l-iehor u għal darb'ohra tal-għarqub. Is-salmura hija pprojbita." Il-metodu u t-temperatura tat-tmelli huma għalhekk ippreċiżati. Fil-fatt, it-tmelli, skont ir-rwol tal-għażla tiegħu, huwa fażi essenzjali għall-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti* fil-"Bleu des Causses". Barra minn hekk, għadarba l-mel ohxon u l-mel fin jistgħu jintużaw it-tnejn minghajn ebda differenza sinifikanti fil-livell tal-prodott, il-preċizzjoni fl-użu tal-mel "ohxon" giet skartata. Il-projbizzjoni fuq is-salmura hija msemmija b'mod esplicitu.

Id-dispożizzjonijiet "It-titqib isir f'kantina jew go fabrika tal-ġobon bejn il-5 u 12-il jum wara d-data taż-żieda bit-tames sabiex jiġu fformati passaġġi ta' ventilazzjoni fil-ġobon. Il-hin bejn it-titqib u d-dhul fil-kantina tal-ġobon huwa ta' massimu ta' 5 ijiem" huma introdotti u l-frazi "Mal-wasla fil-kantini, il-ġobon jiġi mtaqqab biex jiġu fformati passaġġi ta' ventilazzjoni fil-ġobon" tnehhiet. Dawn l-emendi jippermettu:

- Minn banda, li tinghata definizzjoni aħjar tal-hin tat-titqib, sakemm dan ma jsirx b'mod regolari mal-wasla fil-kantina: fil-fatt dan jista' jsir ukoll go fabrika tal-ġobon;
- Mill-banda l-ohra, li jiġi stipulat l-intervall ta' bejn iż-żieda bit-tames u t-titqib, biex tinghata deskrizzjoni aħjar tal-proċess tal-iżvilupp tal-prodott;
- Fl-aħhar nett, li jiġi ppreċiżat il-hin massimu ta' bejn it-titqib u d-dhul tal-ġobon il-kantina. fil-fatt, waqt it-titqib li jippermetti l-penetrazzjoni tal-ossignu fil-qalba, huwa importanti li l-ġobon jitqiegħed fil-kantina għal 5 ijiem jew inqas biex jinghata lok għall-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti* f'kondizzjonijiet ottimali.

#### Raffinar u maturazzjoni

L-operazzjoni tat-tnehhija tal-mel tal-wiċċ qabel l-ispedizzjoni fil-kantina mhix sistematikament meħtieġa, u għaldaqstant żdied li din il-fażi hija "fakultattiva".

Il-kliem "kantini naturali ta' raffinar li jinsabu fiż-żona ddefinita" huma sostitwiti bil-kliem "kantini naturali tal-Causses tal-franka, ivventilati b'mod naturali b'kurrenti ta' arja friska u niedja li jiġu minn xquq naturali tal-franka msejha "fleurines" sabiex tinghata deskrizzjoni dettaljata tal-kantini naturali billi tiġi enfasizzata s-sistema speċifika ta' ventilazzjoni tax-xquq naturali msejha "fleurines". Ir-referenza għaż-żona ddefinita tal-post tal-kantini thassret minhabba li l-fażijiet li jiżvolgu fiż-żona geografika huma diġà ppreċiżati fil-kapitolu "deskrizzjoni taż-żona geografika".

Id-dispożizzjoni li tippreċiża li l-ġobon jitpogġa f'ringieli tnehhiet minhabba li jista' jkun hemm arrangamenti differenti fil-kantina tal-ġobon, minghajr ma din id-dispożizzjoni jkollha impatt fuq il-prodott.

Il-frazi "Il-ġobon mbagħad jgħaddi tul madwar għaxart ijiem minn proċess ta' raffinar aerobiku f'temperatura ta' 8 sa 13 °C skont l-istaġun" hija sostitwita bil-frazi "Sabiex jinghata lok għall-iżvilupp tajjeb tal-*Penicillium roqueforti*, il-ġobon jiġi mmaturat f'dawn kantini naturali, f'qagħda mikxufa u b'mod aerobiku, tul perjodu minimu ta' 12-il jum mid-dhul tiegħu fil-kantina":

- Huwa għalhekk ippreċiżat li l-ġobon ikun mikxuf matul il-maturazzjoni fil-kantina naturali, jiġifieri minghajr imballaġġ, li huwa importanti għall-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti*;
- Il-kliem "madwar għaxart ijiem", li mhumiex preċiżi biżżejjed, huma sostitwiti bid-definizzjoni ta' tul minimu ta' 12-il jum mid-dhul fil-kantina. Dan il-perjodu jikkorrispondi mal-prattika ta' meta l-kantina tkun shuna (f'perjodi kiesha, it-tul tar-raffinar fil-kantina naturali jitwal);
- Id-dispożizzjoni li tippreċiża li t-temperatura tal-kantina naturali għandha tkun stabbilta bejn 8 u 13 °C tħasret. fil-fatt, dan il-parametru tat-temperatura ma jistax jiġi rregolat peress li dan huwa dipendenti mill-ventilazzjoni naturali pprovduta mill-fleurines, li tvarja skont il-kundizzjonijiet klimatiċi tal-ambjent estern.

Il-frazi "Imbagħad, dan ikun soġġett għal tindif 'tal-epidermide' u għal imballaġġ partikolari qabel ma jitqiegħed f'kamra kiesha għat-tkomplija tar-raffinar anerobiku" hija sostitwita bil-frazzjiet "Imbagħad, il-ġobon jitpogġa f'imballaġġ individwali, newtrali u temporanju (operazzjoni msejha 'ssigillar') qabel ma jitqiegħed f'kamra mkessha biex isegwi fażi ta' maturazzjoni anerobika. It-temperatura ta' din il-kamra ma tistax tkun inqas minn - 4 °C u lanqas oghla minn + 4 °C":

- Peress li l-operazzjoni tat-tindif tal-epidermide ta' qabel l-imballaġġ tista' ma tkunx sistematika għaliex din m'għandhiex influwenza fuq il-karatteristiċi tal-ġobon, id-dispożizzjoni "ikun soġġett għal tindif tal-epidermide" tnehhiet;
- Il-kunċett ta' "imballaġġ partikolari" huwa sostitwit b'deskrizzjoni iktar preċiża tal-imballaġġ, li huwa individwali, newtrali (jiġifieri minghajr registrazzjonijiet għajr dawk mehtieġa għat-traċċabbiltà) u temporanja. Din l-operazzjoni tissejjah "issigillar";
- Il-faži tar-raffinar f'kamra kiesha" issa hija msemmija bit-termini tekniċi aktar preċiżi ta' "maturazzjoni f'kamra mkessha", li tiżvolgi b'mod anerobiku;
- Il-medda tat-temperatura ta' din il-faži ta' maturazzjoni hija ppreċiżata (minn - 4 °C sa + 4 °C), sabiex jiġu rregolati ahjar il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni tal-"Bleu des Causses".

Huwa miżjud li "il-ġobon ma jistax jinhareġ mill-kamra tal-maturazzjoni qabel is-70 jum jew wara l-190 jum mid-data taż-żieda bit-tames". Din il-frazi tissostitwixxi l-frazi "It-tul totali tar-raffinar ivarja skont il-manifatturi u r-raffinaturi. Dan huwa ta' 70 sa 130 jum", li kienet inqas preċiża. It-tul totali tal-maturazzjoni ta' 130 jum tneħħa. Minflok, id-definizzjoni ta' tul massimu ta' 190 jum f'kamra mkessha mid-data taż-żieda bit-tames tiggarrantixxi l-konformità mal-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott.

Il-projbizzjoni fuq il-preżervazzjoni fatmosfera modifikata tal-ġobon frisk u tal-ġobon li jkun se jiġi raffinat giet estiża għall-ġobon li jkun qiegħed jimmatura, minhabba li l-preżervazzjoni fatmosfera modifikata mhix kompatibbli mal-proċess tal-maturazzjoni.

Il-frazzjiet "Wara l-hruġ il-ġobon jitqiegħed f'kamra ta' serħan" tul 4 sa 6 ijiem. Imbagħad jitnaddaf fuq il-wiċċ u jiġi kklassifikat skont il-kriterji tal-piż, tal-għamla, tal-kwalità" tnehhew. fil-fatt, il-fażijiet tat-tqegħid f'kamra ta' serħan (kamra fejn il-ġobon jinħażen wara l-hruġ mill-kamra ta' maturazzjoni, waqt l-istennija tal-kondizzjonament tiegħu), tat-tindif tal-wiċċ u tal-klassifikazzjoni skont il-kriterji tal-piż, tal-għamla u tal-kwalità, jistgħu ma jiġux ipprattikati b'mod sistematiku, dejjem skont il-htigijiet tal-fabbrika tal-ġobon, minghajr ma jiġu affettwati l-ispeċifità jiet tal-prodott.

#### **L-intestatura "Tikkettar"**

L-obbligu li jitqiegħed il-logo "INAO" tneħħa u gie sostitwit mill-obbligu li jitqiegħed is-simbolu "AOP" (DPO) tal-Unjoni Ewropea.

Sabiex jiġu speċifikati r-referenzi li jistgħu jkunu kontigwi mal-isem tad-denominazzjoni, il-frazi li ġeja hija miż-juda: "Irrispettivament mill-kliem regolamentari applikabbli għall-gobon kollu, l-użu ta' kull kwalifika oħra mehmuża direttament mal-isem tad-denominazzjoni fuq it-tikketta, fir-reklamar, fuq il-fatturi jew fuq id-dokumenti kummerċjali huwa pprojbit, għajr għal marki kummerċjali u marki ta' produzzjoni partikolari u n-nota 'immaturat f'kantini naturali.'" Dan jinkludi l-aktar il-possibbiltà li ssir referenza għar-raffinar f'kantini naturali, li hija waħda mill-ispeċifitàjiet tal-"Bleu des Causses".

### **Ohrajn**

Mas-subintestatura "Kontroll tal-prodott", żdied li l-analiżi analitika u organolettika tal-prodott "issir permezz ta' kampjuni fuq għobnijiet li jkollhom mill-inqas 70 jum mid-data taż-żieda tat-tames, skont il-proċeduri pjanati mill-pjan tal-kontroll". fil-fatt, din l-informazzjoni tintuża fil-pjan tal-kontroll tad-denominazzjoni tal-orijini mfassal minn korp ta' kontroll.

L-intestatura "Elementi li jiġġustifikaw ir-rabta mal-ambjent ġeografiku" giet riformulata u strutturata fi tliet partijiet sabiex issir enfazi aħjar fuq il-komponenti differenti tar-rabta mal-ambjent ġeografiku. Għalhekk, il-parti "speċifità taż-żona ġeografika" tinkludi l-fatturi naturali billi tenfasizza b'mod partikolari l-erożjoni tal-Causse tal-franka fl-orijini tal-kantini u tal-fleurines, kif ukoll il-fatturi umani permezz tas-sommarju tal-parti storika u b'enfasi tal-għarfien speċifiku tal-produtturi tal-"Bleu des Causses" (inkluż l-adattament tat-trobbija tal-bhejjem għat-territorju, il-manifattura tal-ħalib shih, it-taħlit tal-qamħ tal-baqta f'kantina tal-manifattura, it-tisfija mingħajr ippressar, it-titqib, it-tmellih, ir-raffinar f'kantini naturali, il-maturazzjoni anerobika). Il-parti ta' "speċifità tal-prodott" giet aġġornata bl-elementi introdotti fid-deskrizzjoni tal-prodott. Fl-aħħar nett, il-punt "Rabta kawżali" jispjega l-interazzjonijiet bejn il-fatturi naturali u umani u l-prodott.

Sabiex tiġi aġġornata l-intestatura "Referenzi għall-istruttura ta' kontroll", l-isem u d-dettalji tal-istrutturi ta' kontroll ġew immodifikati.

Fl-aħħar nett, tabella li tippreżenta l-punti prinċipali li għandhom jiġu kkontrollati u l-metodu ta' evalwazzjoni tagħhom żdiedet b'mod konformi mar-regolamentazzjoni nazzjonali fis-sehħ.

#### DOKUMENT UNIKU

#### **"BLEU DES CAUSSES"**

**Nru tal-UE: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017**

#### **DOP (X) IĠP ( )**

#### **1. Isem/Ismijiet**

"Bleu des Causses"

#### **2. Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Franza

#### **3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

##### **3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.3. Ġobon

##### **3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1**

Il-"Blue des Causses" huwa gobon prodott esklużivament mill-ħalib tal-baqra mhux xkumat, miżjud bit-tames, b'qalba rhamata u mhux ippressata, mhux imsajjar, iffermentat u mmellah, li jkun fih mill-inqas 50 gramma xaham għal kull 100 gramma gobon wara li jitnixxef bis-shih u b'kontenut ta' materjal niexef li m'għandux ikun inqas minn 53 gramma għal kull 100 gramma gobon.

Dan jiġi fil-forma ta' ċilindru ċatt, b'forma regolari, b'dijametru minn 19 cm sa 21 cm, għoli minn 8 sa 12 cm u b'piz minn 2,2 sa 3,3 kg.

Il-wiċċ tal-gobon għandu jkun nadif, mingħajr xaham żejjed u lanqas tbajja'.

I-qalba għandha lewn abjad ivorju, b'kulur uniformi, ratba, fina, b'vina blu fl-aħdar mifruxa b'mod ugwali, li jista' jkun fiha traċċi ta' toqob tal-labra. Is-sawra hija ratba u kremuża.

It-toghma hija pura, delizzjuża, bi rwejjah karatteristiċi tal-ġobon blu, li jista' jkun fiha imrar hafif minghajr ma tkun eċċessivament pikkanti jew mielha.

Il-ġobon jista' jibbenefika mid-denominazzjoni tal-orġini "Bleu des Causses" biss mis-sebghin jum mid-data ta' meta jżieded it-tames.

### 3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Id-dieta bażika tal-baqar tal-ħalib tiġi minn mill-inqas 80 % taż-żona ġeografika, f'termini ta' materja niexfa, bhala medja fis-sena u fuq il-baqar tal-ħalib kollha.

Id-dieta bażika tal-baqar tal-ħalib hija magħmula mill-għalf kollu, esklużi il-kruċifri fl-għamla ta' għalf aħdar.

Barra mill-perjodu meta jirgħu, il-baqar tal-ħalib jirċievu kuljum mill-inqas 3 kg tiben għal kull baqra, espress bhala materja niexfa. Tiben tfisser ħaxix maħsud u mnixxef b'rata ta' materja niexfa ta' aktar minn 80 %.

Matul il-perjodu meta jkun disponibbli l-ħaxix, sakemm ikun jippermetti t-temp, huwa impost obbligu li l-baqar tal-ħalib li jkunu qed jipproduċu l-ħalib jithallew jirgħu. Fi kwalunkwe każ, il-perjodu li matulu jirgħu ma jistax ikun inqas minn 120 jum fis-sena.

L-ghoti ta' supplimenti u addittivi huwa limitat għal 1 800 kilogramma ta' materjal niexef bhala massimu għal kull baqra tal-ħalib u fis-sena, bhala medja għall-baqar tal-ħalib kollha.

Mid-dispożizzjonijiet preċedenti jirriżulta li mill-inqas 56 % tal-materja niexfa tar-razzjon alimentari totali pprovdut lill-mergħa li tipproduċi l-ħalib hija prodotta fiż-żona ġeografika. L-għalf kollu, inkluż l-għalf supplimentari, mhux neċessarjament jiġi miż-żona ġeografika, peress li fiha ftit hemm ħamrija adattata għall-kultivazzjoni u l-kundizzjonijiet klimatiċi, b'għoljiet imxarrba u blat niexef tal-franka, jillimitaw il-produzzjoni tiegħu.

Huma awtorizzati biss bhala għalf supplimentari u addittivi mogħtija lill-baqar tal-ħalib il-materji prima u l-addittivi ppreċizati f'lista pożittiva.

Fl-għalf tal-annimali huma awtorizzati biss il-pjanti, il-prodotti sekondarji u l-għalf komplementari derivat minn prodotti mhux transġeniċi. Il-kultivazzjoni tal-għelejjel transġeniċi hija pprojbita f'kull żona tal-azjendi agrikoli li jipproduċu l-ħalib maħsub għall-ipproċessar f'ġobon bid-denominazzjoni ta' orġini "Bleu des Causses". Din il-proj-bizzjoni hija valida għal kull speċi veġetali li tista' tingħata lill-annimali tal-azjenda bhala għalf u kull kultivazzjoni ta' speċi li tista' tikkontaminah.

### 3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni tal-ħalib, il-manifattura, ir-raffinar u l-maturazzjoni tal-ġobniet isiru fiż-żona ġeografika.

### 3.5. *Regolamenti speċifiċi applikabbli għat-tqattigh, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li għalih tagħmel referenza d-denominazzjoni*

Il-qtuġ tal-"Bleu des Causses" ikun permess jekk ma jiżnaturalizzax is-sawra tiegħu. Il-"Bleu des Causses" jista' jiġi ppreżentat f'biċċiet minn qtuġ mekkaniku volontarju.

### 3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih tirreferi d-denominazzjoni registrata*

It-tikkettar ta' kull ġobon għandu jkollu l-isem tad-denominazzjoni tal-orġini "Bleu des Causses" miktub b'tipa ta' dimensjonijiet mill-inqas ugwali għal żewġ terzi ta' dawk tal-aktar tipi kbar li jidhru fuq it-tikketta.

Irrispettivament mill-kliem regolamentari applikabbli għall-ġobon kollu, l-użu ta' kull kwalifika oħra meħmuża direttament mal-isem tad-denominazzjoni fuq it-tikketta, fir-reklamar, fuq il-fatturi jew fuq id-dokumenti kummerċjali huwa pprojbit, għajr għal marki kummerċjali u marki ta' produzzjoni partikolari u n-nota "immuturat f'kantini naturali."



#### 4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tal-“Bleu des Causses” hija pprezentata fil-forma ta’ mozaġk ta’ artijiet bi blat magmatiku, metamorfiku jew tal-franka. Il-Causses tal-franka huma elementi karatteristiċi tal-pajsaġġ ta’ dan it-territorju. Dawn għandhom il-partikolarità li joffru fil-pront kantini naturali li xi kultant ikunu mghammra bi fleurines li jippermettu r-regolar b’mod naturali tal-umdità u tal-ventilazzjoni. Dawn il-kantini huma partikolarment adattati għar-raffinar tal-“Bleu des Causses”, li jsir tul żmien twil.

Iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni tal-orijini “Bleu des Causses” tkopri kwazi d-départements kollha ta’ Aveyron u parti mid-départementi ta’ Lott, Lozère, Gard u Hérault. Din testendi fit-territorju li ġej:

##### *Id-département ta’ Aveyron*

Il-cantons ta’ 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-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvois u Villefranchois.

Il-muniċipalitajiet ta’ Campouriez, Cassuéjous, Condom-d’Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyrux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d’Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulagès-Bonneval.

##### *Id-département ta’ Gard*

Il-muniċipalità ta’ Trèves.

##### *Id-département ta’ Hérault*

Il-muniċipalità ta’ Pégairolles-de-l’Escalette.

##### *Id-département ta’ Lot*

Il-cantons ta’ Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy.

Il-muniċipalitajiet ta’ Boissières, Le Boulvé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Cœur-de-Causse, Corn, Crayssac, Duravel, Durbans, Espère, Flaujac-Gare, Floressas, Francoulès, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Grézels, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechmont, Montamel, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjous, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l’Évêque, Reilhac, Reilhaguët, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillaguët, Saint-Denis-Catus, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Projet, Saux, Séniergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Touzac, Ussel, Uzech, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

##### *Id-département ta’ Lozère*

Il-cantons ta’ Langogne, Saint-Chély-d’Apcher.

It-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta’: 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.

Partijiet mill-muniċipalitajiet ta’: Cans-et-Cévennes (biss għat-territorju tal-muniċipalità ddelegata ta’ Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (biss għat-territorju tal-muniċipalità ddelegata ta’ Florac).

#### 5. Rabta maż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni tal-orijini “Bleu des Causses” tagħmel parti mit-tarf tax-xlokk tal-Massif Central. Il-firxiet tal-muntanji osservati fit-tramuntana, fil-lvant u fin-nofsinar taż-żona jimmarkaw il-limiti: Monts d’Aubrac fit-tramuntana, Margeride u Cévennes lejn il-lvant u Monts de Lacaune fin-nofsinar. Il-limitu tal-punent huwa mmaterjalizzat mit-tarf tal-lvant ta’ Bassin Aquitain. Iż-żona ġeografika tipprezenta prinċipalment riżalti b’muntanji ta’ daqs medju li jċekku lejn il-punent malli jmissu l-Bassin Aquitain. Għalhekk din toffri ċerta diversità ta’ pajsaġġi kkaratterizzati b’mod partikolari minn suċċessjoni ta’ għoljiet għoljin tal-ġebbla franka, imsejha Causses.

L-erożjoni, li prinċipalment hija idrawlika, hija l-orijini tal-iffurmar tal-kantini karstiċi. F'dawn l-iskavi kbar jeżistu fis-sottoswol tal-ġebbla tal-franka tal-Causse hemm għadd kbir ta' fleurines, jiġifieri xquq li minnhom jorġu kurrenti ta' arja kiesha u niedja. Fil-fatt, l-arja ta' barra li tidhol fis-sottoswol permezz tal-hafna xquq fuq il-wiċċ, issir umduża u tiksah meta tiġi f'kontatt mal-ħitan umdi tal-blat jew mal-ilmijiet ta' taħt l-art; din issir aktar densa u għandha tendenza naturali li tghaddi mill-fethiet l-aktar baxxi, jiġifieri mill-fleurines tal-kantini. Dan il-moviment huwa saħansitra iktar attiv u t-temperatura tal-kantina aktar baxxa mill-arja ta' barra li tkun aktar niexfa u aktar shuna.

Il-klima tirriżulta prinċipalment minn influwenzi oċeaniċi u Mediterranji. L-influwenza tal-klima tal-muntanji tal-Massif Ċentrali tinħass ukoll fuq it-tarf tat-tramuntana taż-żona ġeografika u fuq il-qċaċet. L-gholjiet li kultant ivarjaw u l-espożizzjoni għar-riħ jorholqu kuntrasti bejn l-gholjiet l-iktar imxarrba u l-gholjiet tal-franka l-aktar niexfa. Iż-żona ġeografika kollha tgawdi minn dawl qawwi tax-xemx li ġeneralment idum aktar minn 2 000 siegħa fis-sena. L-irziezet tal-halib jinsabu f'żoni ġeneralment baxxi u nixfin b'hamrija tal-franka iżda parti kbira mill-hamrija tal-kantina hija ġibsija, li tippermetti l-kultivazzjoni tal-haxix u tal-qamħ.

Il-"Bleu des Causse" dejjem thejja fir-reġjun tal-Causse tal-franka li jestendi fuq id-département ta' Aveyron u d-départements ġirien. Il-manifattura tal-"Bleu des Causse" giet partikolarment żviluppata wara l-adozzjoni tal-liġi tas-26 ta' Lulju 1925 li tipprojbixxi l-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobon għajr il-halib tan-nagħaġ (tal-baqar b'mod partikolari) fil-municipalità ta' Roquefort. Dan il-fattur iffavorixxa l-istrutturar fuq iż-żona ġeografika ta' settur ta' ġobon blu bil-halib tal-baqra. Fil-bidu dan kien jissejjah "Bleu de l'Aveyron", u dan il-ġobon giet ddefinit b'digriet fl-1945. Gie rikonoxxut bid-denominazzjoni ta' orijini kkontrollata "Bleu des Causse" b'digriet fil-21 ta' Mejju 1979.

F'żona ddominata min-nagħaġ, it-trobbija tal-bhejjem giet sostnuta b'učuh tar-raba' għall-ghalf adattati għall-art u għall-klima taż-żona ġeografika, li jipprovdu 80 % tad-dieta bażika tal-baqar tal-halib.

Illum, il-manifattura tal-"Bleu des Causse" thaddem ċertu għarfien speċifiku. Il-halib jintuża f'għamla shiħa, mingħajr omogenizzazzjoni. Wara l-qtuġh, il-biċċiet tal-baqra jiġu mħallta fil-kantina tal-produzzjoni sabiex jitgħattew, jiġifieri jiġu mdawra b'folja rqiqa li ma thallihomx jeħlu flimkien waqt l-iffurmar. Ladarba jiġi fformat, il-ġobon jissaffa spontanjament, mingħajr ippressar, u dan jippreżerva l-ispazji bejn il-qmuħ. It-titqib isir b'sensiela ta' labar qabel il-fażi tal-maturazzjoni f'kantina naturali magħmula minn passaġġi tal-arja, li jippermettu li l-ossigenu jidhol fil-qalba.

Il-ġobon imbagħad jiġi raffinat f'kamra umda naturali u vventilat minn fleurines naturali, li jippermettu l-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti*. Meta dan il-moffa tiżviluppa sew, din tghaddi għall-"issigillar" tal-ġobon, jiġifieri għall-imballaġġ individwali, sabiex tinkiseb maturazzjoni fil-fażi anerobika.

Il-"Blue des Causse" huwa ġobon b'halib shiħ tal-baqra, b'qalba bajda ivorju, b'kulur uniformi, b'vina blu fl-aħdar mifruxa b'mod ugwali. Is-sawra hija ratba u kremuża.

It-togħma hija pura, delizzjuża, bi rwejjah karatteristiċi tal-ġobon blu, li jista' jkun fiha imrar haġf mingħajr pikanti eċċessivi jew eċċess ta' melh.

Ir-rikonoxximent tal-"Bleu des Causse", ġobon blu magħmul mill-halib tal-baqra, huwa riżultat tal-organizzazzjoni ta' komunità umana li tixtieq ittejjeb il-produzzjoni tal-halib tal-baqra f'żona ddominata mill-produzzjoni tan-nagħaġ, b'rispons għal regoli stretti li jirregolaw il-manifattura tal-ġobon Roquefort, ġobon blu bil-halib tan-nagħaġ.

Il-manifattura tal-"Bleu des Causse" tinvolvi għarfien żviluppat fiż-żona ġeografika li jippermetti il-produzzjoni ta' ġobon b'qalba bajda ivorju b'vina regolari. L-użu tal-halib shiħ, mingħajr omogenizzazzjoni, jikkontribwixxi għall-kulur tal-qalba. L-ikkurar tal-qamħ tal-baqra f'bettiji, it-tisfija spontanja mingħajr ippressar u t-titqib jorholqu fethiet regolari fil-qalba tal-ġobon, li huma l-lok tal-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti* ta' matul ir-raffinar, li jippermetti li l-vina tinfirex b'mod regolari.

Ir-raffinar tal-"Bleu des Causse" huwa marbut mill-qrib maż-żona ġeografika tal-Causse tal-franka fejn hemm kantini bil-fleurines naturali li l-eżistenza tagħhom hija marbuta mal-formazzjoni ġeoloġika tal-art. Bis-saħħa tal-fleurines, li huma xquq fformati b'mod naturali matul iż-żmien fl-art tal-franka li hija karatteristika tal-Causse, jinholqu kurrenti tal-arja bejn il-wiċċ tal-gholjiet u l-kantini ta' taħt l-art, li jgħibu l-frisk u l-umdi. Dawn il-kurrenti jgħinu biex jinholqu ambjent favorevoli għall-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti* għewwa l-ġobon. Din il-moffa tikkawża l-vina blu fl-aħdar tal-"Bleu des Causse".

Il-maturazzjoni anerobika li ssegwi r-raffinar fil-kantina naturali tippermetti li jitnaqqas l-iżvilupp tal-*Penicillium roqueforti*, filwaqt li thallu l-enzimi tiegħu jkomplu bl-azzjoni tagħhom (proteolisi u lipolisi). Huwa matul din il-fażi li l-ġobon jakkwista sawra kremuża u omoġenja u t-togħma karatteristika tal-ġobon blu u jitlef l-imrar tiegħu biex jikseb togħma pura u delizzjuża.

B'hekk, il-karatteristiċi organolettiċi ewlenin tal-“Bleu des Causses” huma prinċipalment ir-riżultat tal-azzjoni tal-moffa tal-*Penicillium roqueforti* li sseħħ matul ir-raffinar f'kantina naturali u l-maturazzjoni.

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni**

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement)

---