

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2018/C 135/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag ⁽¹⁾.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**„BLEU DES CAUSSES”****EU-nr.: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017****BOB (X) BGA ()****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANKRIJK

Tel. +33 565765353
Fax +33 565765300
E-mail: helene.salinier@lactalis.fr

Het Syndicat du „Bleu des Causses” verenigt de bij de BOB „Bleu des Causses” betrokken marktdeelnemers (producenten, melkophaalbedrijven, verwerkers en rijpingsbedrijven) en heeft een rechtmatig belang bij indiening van de aanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige: controle, verband, controlestructuren

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

5. Wijziging(en)

Rubriek „Beschrijving van het product”

Ten behoeve van een grotere nauwkeurigheid is de beschrijving van het product aangevuld:

- de woorden „kaas van koemelk” worden vervangen door de woorden „kaas uitsluitend vervaardigd met koemelk”, dit om elke onduidelijkheid te voorkomen;
- het woord „gestremd” wordt toegevoegd, met betrekking tot de vervaardigingstechniek;
- de woorden „gefermenteerd en gezouten” worden toegevoegd om het zuivel te typeren.

Het minimale vetgehalte van de kaas na volledige droging wordt verhoogd tot 50 gram vet per 100 gram kaas na volledige droging (ofwel 50 %), in plaats van 45 %, vanwege de toename van het vet in de samenstelling van de melk en de vervaardiging van „Bleu des Causses” met volle melk. Er is regelmatig vastgesteld dat de kazen „Bleu des Causses” na volledige droging een vetgehalte hebben van meer dan 50 %.

Aldus komt de zin „De „Bleu des Causses” is een kaas die uitsluitend wordt vervaardigd van niet-afgeroomde koemelk, en die gestremd, geaderd, niet geperst, niet gekookt, gefermenteerd en gezouten is, met ten minste 50 gram vet voor 100 gram kaas na volledige droging en waarvan het drogestofgehalte niet lager mag zijn dan 53 gram per 100 gram kaas.” in de plaats van de zin van het productdossier „Bleu des Causses is een harde kaas die is gemaakt van niet-afgeroomde koemelk, en die gestremd, geaderd en niet gekookt is, met een vetgehalte van 45 % op de droge stof en een drogestofgehalte van ten minste 53 g per 100 g kaas.”.

Er wordt vastgesteld dat de diameter van de kaas minimaal 19 centimeter en maximaal 21 centimeter is. Deze waarden vervangen de minder nauwkeurige term „ongeveer 20 cm”. De maximale hoogte neemt met twee centimeter toe tot 12 centimeter (in plaats van 10) en de gewichtsmarge wordt enigszins verruimd: 2,2 tot 3,3 kg in plaats van 2,3 tot 3 kg. Deze waarden geven de daadwerkelijke afmetingen van de kazen preciezer weer. Ten slotte wordt toegevoegd dat de kaas „regelmatig van vorm” is, teneinde afwijkingen in vorm te vermijden.

Er wordt een beschrijving van de smaak, het zuivel en de textuur toegevoegd: „Het zuivel is ivoorwit, heeft een uniforme kleur, is romig, fijn, vertoont gelijkmatig verspreide blauwe tot groene aders en mogelijk sporen van speldenprikken. De textuur is romig en smeuïg. De smaak is rondborstig, aangenaam, met karakteristieke aroma's van een blauwe kaas, mogelijk licht bitter zonder overmatig pikant of zout te zijn.” Deze beschrijving is nuttig voor organoleptisch onderzoek van het product in het kader van de controle.

De zin „De kaas kan slechts in aanmerking komen voor de oorsprongsbenaming „Bleu des Causses” vanaf de 70e dag na de datum van het stremmen” wordt toegevoegd, ter vervanging van de formuleringen „De totale rijpingstijd varieert per producent en rijpingsbedrijf. Deze duurt tussen 70 en 130 dagen”, die te vinden waren in de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” van het productdossier. De minimumperiode die geldt eer de kaas voor een BOB in aanmerking komt, is niet gewijzigd. Er wordt thans verduidelijkt dat deze periode ingaat op de datum van instremzetting. De maximale rijpingsperiode van 130 dagen, die indicatief was, is geschrapt.

Er wordt verduidelijkt dat „De „Bleu des Causses” mag worden gesneden indien de textuur hierdoor niet wordt aangetast. De „Bleu des Causses” kan worden gepresenteerd in stukken, waarvoor een snijapparaat naar keuze is gebruikt.” Gezien de voortdurende ontwikkeling in de wijze waarop de kaas wordt geconsumeerd, verschaft deze bepaling een kader om afwijkingen in manieren van snijden te voorkomen.

Rubriek „Afbakening van het geografische gebied”

De alinea's „Het productiegebied beslaat de regio van de Causses, ofwel een deel van het departement Aveyron en aangrenzende departementen Lot, Lozère, Gard en Hérault die het karakter hebben van de kalkachtige Causses” en „De kaas wordt gerijpt in de grotten van de Causses die deel uitmaken van het geografische gebied dat zich beperkt tot de kantons Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron)), tot de gemeente Trèves (Gard) en tot de gemeente Pégaïrolles-de-l'Escalette (Hérault)” van het productdossier en de desbetreffende alinea's van de gepubliceerde samenvatting worden geschrapt en vervangen door de alinea's „De melkproductie en de vervaardiging en rijping van „Bleu des Causses”-kazen vinden plaats in het geografische gebied op een lappendeken van bodemsoorten, ontstaan uit magmatisch, metamorf of kalkachtig gesteente. De kalkachtige Causses zijn karakteristieke landschappelijke elementen van dit gebied. Bijzonder is dat zich her en der natuurlijke grotten met luchtspleten („fleurines”) bevinden, zodat de vochtigheidsgraad en beluchting op natuurlijke wijze kunnen worden gereguleerd. Deze grotten blijken bijzonder geschikt te zijn voor het laten rijpen van de „Bleu des Causses”, dat er al heel lang wordt gedaan” en „Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming „Bleu des Causses” bestrijkt bijna het gehele departement Aveyron en een deel van de departementen Lot, Lozère, Gard en Hérault”, die nauwkeuriger zijn en een beknopte aanduiding mogelijk maken van het gebied waarvan de kalkachtige Causses karakteristieke elementen zijn. De grenzen van het geografische gebied zijn ongewijzigd.

Om het geografische gebied nauwkeurig en ondubbelzinnig te beschrijven, worden de gemeenten waaruit het bestaat, vermeld in het productdossier. Het betreft een beknoptere versie van de beschrijving in de gepubliceerde samenvatting. Door deze redactionele bewerking kwam er een omissie aan het licht in de beschrijving van het geografische gebied in het productdossier. Er ontbraken namelijk vijf gemeenten van het departement Aveyron in het hart van het geografische gebied: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olems en Sainte-Radegonde. Deze gemeenten zijn toegevoegd in het productdossier. Het gaat hier om een correctie van een feitelijke onjuistheid die niets afdoet aan het bestaande verband tussen het product en de geografische oorsprong.

Rubriek: „Gegevens waaruit blijkt dat het product uit het geografische gebied afkomstig is”

Aangifteverplichtingen

Er wordt voorzien in een aangifteverplichting van de marktdeelnemers, ter vervanging van de bekwaamheidsverklaring. Identificatie van de marktdeelnemers is een voorafgaande voorwaarde voor hun bevoegdheidsverklaring, waarin wordt erkend dat zij in staat zijn te voldoen aan alle eisen van het productdossier van het teken dat zij willen gebruiken.

Tevens worden er voorafgaande verklaringen toegevoegd betreffende het voornemen niet te produceren, noch de productie te hervatten, zodat er nauwkeurig kan worden bijgehouden welke marktdeelnemers zich tijdelijk uit de oorsprongsbenaming wensen terug te trekken. Dit vergemakkelijkt het beheer van de oorsprongsbenaming, met name ten aanzien van de productiecontroles en organoleptische onderzoeken.

Toegevoegd worden de inhoud van en voorschriften voor het verzenden van de verklaringen die nodig zijn voor de kennis van en controle op de producten die bestemd zijn voor verkoop onder de oorsprongsbenaming. Aldus kunnen de groeperingen toezicht houden op het gebruik van de benaming.

Registers

De lijst van registraties die de marktdeelnemers moeten uitvoeren wordt toegevoegd om de controle van de in het productdossier vastgestelde traceerbaarheid en productievoorwaarden te vergemakkelijken.

Rubriek: „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

Melkproductie

Er wordt een omschrijving van de melkveestapel toegevoegd. Het betreft het „geheel aan melkkoeien en vervangende vaarzen op de bedrijven”, met de verduidelijking dat „onder melkkoeien zowel het melkvee als de drooggezette dieren worden verstaan” en „onder vaarzen de dieren die zich in de periode tussen het spenen en de eerste afkalving bevinden.” Met deze omschrijving wordt beoogd duidelijk vast te stellen welke dieren in het vervolg van het productdossier worden bedoeld bij het gebruik van de termen „melkveestapel”, „melkkoeien” en „vaarzen”, ter voorkoming van elke verwarring en om controles te vergemakkelijken.

Het productdossier bevat geen bepaling voor de herkomst van het voeder van de melkkoeien. Derhalve wordt bepaling toegevoegd die stipuleert dat „het basisrantsoen voor melkkoeien voor ten minste 80 % afkomstig moet zijn van het geografische gebied, in droge stof, gemiddeld per jaar en voor alle melkkoeien samen,” om het verband met het geografische gebied te versterken. Deze drempel van 80 % wordt vastgesteld op basis van de klimatologische kenmerken van het geografische gebied „Bleu des Causses” (uitdrogend, snel ten prooi aan droogte).

Er wordt een beschrijving toegevoegd van het basisrantsoen van melkkoeien. Het betreft „alle voedergewassen, met uitzondering van kruisbloemigen van groene voedergewassen”. De kruisbloemigen zijn verboden omdat ze de organoleptische kenmerken van de melk negatief beïnvloeden (koolsmaak).

Ook wordt er toegevoegd dat „buiten de beweidingsperiode, elke melkkoe dagelijks minstens 3 kilogram hooi krijgt (uitgedrukt in droge stof)”. Deze bepaling wordt aangevuld met de zin „Onder hooi wordt hier verstaan: gemaaid en gedroogd gras met ten minste 80 % droge stof”. Deze omschrijving is nuttig uit oogpunt van controle.

Voor melkgevende melkkoeien wordt een beweiding van ten minste 120 dagen per jaar verplicht gesteld, aangevuld met een bepaling dat er gemiddeld gedurende de beweidingsperiode per koe een gebied van ten minste 30 are beschikbaar is voor begrazing. Verder wordt er toegevoegd dat „de weiden toegankelijk zijn voor de dieren”. Deze voorwaarden zijn bedoeld om het belang van begrazing voor de voeding van de melkkoeien te vergroten en aldus het verband met het geografische gebied te versterken.

Er worden voorwaarden ten aanzien van het voeder voor vaarzen en droogstaande koeien opgenomen, en wel als volgt: „Minstens één maand voor zij beginnen te lacteren, zijn de vaarzen en de droogstaande koeien op de veehouderij aanwezig en hun voeding komt overeen met de in het productdossier vastgestelde bepalingen met betrekking tot de voeding van lacterende melkkoeien”. Zodoende valt deze dieren een aanpassingsperiode van minimaal een maand ten deel voordat hun melk wordt gebruikt voor de vervaardiging van „Bleu des Causses”.

Melkkoeien mogen niet elders worden gefokt om het verband met het gebied door de voeding van de dieren te waarborgen.

Er wordt een bepaling toegevoegd die het aandeel van aanvullende voeders en additieven beperkt tot 1 800 kilogram droge stof per melkkoe per jaar, gemiddeld voor alle melkkoeien samen, om te voorkomen dat deze voedingsmiddelen een te grote rol gaan spelen in de voeding. Zowel van de toegelaten aanvullende voeders voor melkkoeien als van de toegelaten toevoegingsmiddelen wordt bovendien een positieve lijst opgesteld, die nodig is om het voeder beter te beheren, waarborgen en controleren.

Om het traditionele karakter van het voeder te behouden, wordt een bepaling toegevoegd die het gebruik van ggo's in het diervoeder en de gewassen van bedrijven verbiedt.

Gebruikte melk

De volgende bepalingen worden ingevoerd: „Na het melken wordt de melk bewaard in een koeltank” en „de opslag op de boerderij kan niet langer duren dan 48 uur na de vroegste melkbeurt”. Deze preciseringen dienen te voorkomen dat de kwaliteit van de melk achteruitgaat.

Er wordt toegevoegd dat „De overbrenging vanuit melktanks naar vaste tanks verplicht plaatsvindt in het geografische gebied waarvoor de benaming geldt.”. Met deze bepaling wordt de traceerbaarheid van de ingezamelde melk versterkt en de controle vergemakkelijkt.

Aangezien het productdossier op dit gebied geen bepaling kent, wordt het aangevuld met de formulering „de melk die wordt gebruikt voor de vervaardiging van „Bleu des Causses” kan rauw of hittebehandeld zijn”. In aanvulling op de productbeschrijving waarin wordt aangegeven dat „Bleu des Causses” een kaas is „die uitsluitend wordt gemaakt met niet-afgeroomde koemelk”, wordt bovendien toegevoegd dat „de kaas wordt gemaakt met volle, niet-gehomogeniseerde melk, met een niet-gestandaardiseerd vet- en eiwitgehalte”. Dit komt overeen met de al vele jaren bestaande methoden van melkverwerking voor de vervaardiging van „Bleu des Causses”.

Vervaardiging

Er wordt een maximale duur van 36 uur tussen de ontvangst van de melk in het verwerkingsbedrijf en het stremmen ingevoerd om verslechtering van het basisproduct te voorkomen.

De stremmingstemperatuur wordt iets verhoogd en vastgesteld op ten minste 31 °C en ten hoogste 35 °C, ter vervanging van de zinsnede „ongeveer 30 °C”, die minder nauwkeurig is. De stremmingstemperatuur is van grote invloed op de activiteit van het stremsel. De instelling ervan binnen de marge „31 °C-35 °C”, die met de waarden die men meestal ziet, is een belangrijke parameter voor het toezicht op de vervaardiging.

Er wordt gespecificeerd dat het stremmen „uitsluitend met leb” moet worden uitgevoerd, ter vervanging van de zinsneden „De stremming wordt in gang gezet door leb” en „Voor het laten stremmen van de melk mag uitsluitend leb worden toegevoegd.”. Het betreft een formele wijziging: de traditionele wijze waarop de melk wordt gestremd, verandert niet.

De woorden „waarvan de veiligheid wordt aangetoond door gebruik” worden toegevoegd aan de zinsnede „onschadelijke culturen van bacteriën, gisten, schimmels” om de betekenis ervan te verduidelijken.

De stadia van het snijden en roeren van de wrongel na stremming worden nauwkeuriger beschreven, ter vervanging van de zin „De wrongel wordt in blokjes gesneden, gevolgd door roeren en door een rusttijd”:

- De grootte van de wrongelkorrel na te zijn gesneden — 1 tot 3 centimeter aan de zijden — wordt toegevoegd.
- De noodzaak om een „omhulde” korrel te verkrijgen wordt vermeld, aangezien dit belangrijk is voor de vorming van barsten in de kaas: „omhulde” korrels blijven namelijk gescheiden wanneer de wrongel in de vorm wordt gegoten.

- Toegevoegd wordt de vermelding van een uitlekfase in het vat en/of op de druppelmat, voordat de wrongel in de vormen wordt gegoten. Zo kan een deel van de wei worden verwijderd voordat er in de vormen wordt gegoten zonder dat de wrongelkorrels worden geplet.

De formulering „Het mengsel van wrongel en de wei wordt gedurende twee tot vier dagen in vormen gegoten en uitgelekt, en een aantal malen per dag omgekeerd” wordt vervangen door de volgende, gedetailleerdere bepalingen:

- „Het mengsel van de wrongel en de wei wordt in een vorm gegoten. Het kan worden geroerd en gemengd tijdens het gieten in vormen”: Deze handelingen zijn bedoeld om de wrongelkorrels in suspensie te brengen.
- „Met het gieten van de wrongel in de vormen wordt niet eerder begonnen dan anderhalf uur na het stremmen, en niet later dan drie uur”. Met deze bepaling wordt de tijds marge bepaald tussen stremming en het gieten van de wrongel in vormen. Overschrijding hiervan betekent dat er geen sprake meer is van een optimale vervaardiging van „Bleu des Causses”.
- „Hierna volgt een spontane uitlekfase zonder stremming. De kazen worden regelmatig omgedraaid om ze voldoende te laten uitlekken. Dit gebeurt in een ruimte met een temperatuur tussen 15 en 22 °C, gedurende 36 tot 72 uur, vanaf het begin van het gieten van de wrongel in vormen”. Deze preciezere bepalingen komen overeen met de gebruikelijke vervaardigingswijzen. Het is van belang om de parameters voor de temperatuur en de duur van uitlekken vast te stellen, ter beheersing van de verzuringcurve van de „Bleu des Causses”, die zorgt voor de shifting van de kaasflora.

Toegevoegd wordt de bepaling „De kazen in de mal ondergaan vervolgens een fase van 15 tot 30 uur waarin het zouten op temperatuur wordt gebracht, in een ruimte waar een temperatuur heerst tussen 7 °C en 14 °C”. In deze fase kan de temperatuur van de kazen geleidelijk worden verlaagd en gaat het stadium van uitlekken over in dat van het zouten.

De zin „Nadat de vormen zijn ingesmeerd, wordt er met grof zout gezouten” wordt vervangen door de alinea „Nadat de vormen zijn ingesmeerd, wordt er gezouten in een ruimte met een temperatuur tussen 7 °C en 14 °C. Het handmatige of mechanische aanbrengen van zout op het kaasoppervlak gebeurt in twee stappen: Zouten van het ene vlak en van de kaaskorst, vervolgens zouten van het andere vlak en opnieuw van de kaaskorst. Pekelen is verboden”. De methode en temperatuur van het zouten worden aldus toegelicht. Het zouten is door zijn schiftende functie een essentieel stadium in de ontwikkeling van *Penicillium roqueforti* in de „Bleu des Causses”. Bovendien wordt de nauwkeurigheid ten aanzien van het gebruik van grof zout voortaan achterwege gelaten, aangezien er zowel grof als fijn zout kan worden gebruikt zonder dat dat een verschil maakt voor het product. Het pekelverbod wordt expliciet vermeld.

De bepalingen „Tussen de 5e en de 12e dag na het stremmen worden de kazen in de grot of in de kaasmakerij doorgeprikt om voor beluchtingsgaten in de kaas te zorgen. Uiterlijk vijf dagen nadat de kazen zijn doorgeprikt, moeten ze in de grotten worden geplaatst” worden opgenomen en de formulering „Wanneer ze in de grotten worden geplaatst, worden de kazen doorgeprikt om beluchtingsgaten te vormen,” wordt verwijderd. Dankzij deze wijzigingen kan:

- enerzijds het moment van doorprikken beter worden bepaald, voor zover dit niet stelselmatig gebeurt bij plaatsing in de grot: dit kan immers ook gebeuren in de kaasmakerij;
- anderzijds de tijdsduur tussen stremmen en doorprikken worden vastgesteld, om het productontwikkelingsproces beter te beschrijven;
- tot slot, de maximale duur tussen doorprikken en plaatsing van de kazen in de grotten nader worden omschreven. Aangezien er zuurstof in de kaas kan doordringen nadat deze is doorgeprikt, is het van belang dat de kazen in uiterlijk vijf dagen tijd in de grotten worden geplaatst om een optimale ontwikkeling van de *Penicillium roqueforti* mogelijk te maken.

Rijping

Omdat het niet absoluut nodig is het oppervlak voor plaatsing in de grotten te zouten, wordt hieraan toegevoegd dat deze fase „optioneel” is.

De woorden „natuurlijke rijpingsgrotten binnen het afgebakende gebied” worden vervangen door de woorden „natuurlijke grotten van de kalkachtige Causses, natuurlijk doorkruist door verse en vochtige luchtstromen uit natuurlijke barsten in het kalkgesteente, zogeheten luchtspleten („fleurines”), ten behoeve van een nauwgezette beschrijving van de natuurlijke grotten door het specifieke beluchtingssysteem met natuurlijke luchtspleten („fleurines”) te benadrukken. De verwijzing naar het afgebakende gebied waar de grotten zich bevinden is geschrapt, omdat de fasen die zich in het geografische gebied voltrekken al zijn beschreven in het hoofdstuk „Afbakening van het geografische gebied”.

De bepaling dat kazen op rekken worden gezet, wordt geschrapt omdat er verschillende bepalingen voor kazen in grotten kunnen gelden, zonder dat deze bepaling van invloed is op het product.

De formulering „De kazen ondergaan vervolgens een tiental dagen lang een aerobe rijping bij een temperatuur van 8 tot 13 °C, in overeenstemming met de seizoenen” wordt vervangen door de zin „Om een gunstige ontwikkeling van de *Penicillium roqueforti* mogelijk te maken, worden de kazen onbedekt en aeroob gerijpt in deze natuurlijke grotten gedurende ten minste twaalf dagen nadat ze in de grotten zijn geplaatst”:

- Aldus wordt er gespecificeerd dat de kazen onbedekt worden gerijpt in een natuurlijke grot, ofwel zonder verpakking, hetgeen belangrijk is voor de ontwikkeling van *Penicillium roqueforti*.
- De zinsnede „een tiental dagen”, die niet nauwkeurig genoeg is, wordt vervangen door de omschrijving van een minimumduur van twaalf dagen vanaf plaatsing in de grot. Deze duur stemt overeen met de praktijk wanneer er een warme periode heerst in de grot (tijdens een koude periode duurt de rijping in de grot langer).
- De bepaling dat de temperatuur in de natuurlijke grot tussen 8 en 13 °C dient te zijn, wordt geschrapt. Deze temperatuurparameter kan niet worden genormeerd omdat hij afhankelijk is van de natuurlijke belichting via de luchtspleten („fleurines”), die afhangt van het klimaat dat buiten heerst.

De zin „Vervolgens wordt de „schil” van de kaas gereinigd en wordt hij afzonderlijk verpakt alvorens hij in een koude ruimte wordt geplaatst waar de rijping wordt voortgezet in een anaerobe omgeving” wordt vervangen door de formuleringen „Vervolgens worden de kazen per stuk, neutraal en voorlopig verpakt (dit wordt „verzegeling” genoemd), voordat ze in de koelruimte worden geplaatst om een langzame anaerobe rijpingsfase te ondergaan. De temperatuur van deze ruimte mag niet minder zijn dan – 4 °C en niet meer dan + 4 °C”:

- Aangezien de schil vóór verpakking niet noodzakelijkerwijs hoeft te worden schoongemaakt omdat dit niet van invloed is op de eigenschappen van de kaas, wordt de bepaling „wordt de „schil” gereinigd” geschrapt.
- De formulering „op afzonderlijke wijze verpakt” wordt vervangen door een nauwkeurigere beschrijving van de verpakking, die per stuk, neutraal (zonder registratie tenzij nodig voor de traceerbaarheid) en voorlopig geschiedt en „verzegeling” wordt genoemd.
- De fase „rijping in een koudekamer” wordt nu in de preciezere bewoordingen „langzame rijping in een gekoelde kamer”, die in anaerobe omstandigheden plaatsvindt, aangeduid.
- De temperatuurmarge in dit rijpingsstadium wordt nader omschreven (van – 4 °C tot + 4 °C), om de productievoorwaarden voor de „Bleu des Causses” beter te kunnen vaststellen.

Er wordt aan toegevoegd dat „de kazen de rijpingsruimte niet vóór de 70e dag of na de 190e dag vanaf de datum van het stremmen mogen verlaten”. Deze formulering vervangt de formulering „de totale duur van de rijping verschilt per fabrikant en rijpingsbedrijf. Deze duurt 70 tot 130 dagen” die minder nauwkeurig was. De totale maximale rijpingsduur van 130 dagen wordt geschrapt. In plaats daarvan worden de organoleptische kenmerken van het product gewaarborgd door de vaststelling van een maximale duur van 190 dagen in een gekoelde ruimte vanaf de datum van het stremmen.

Het verbod op opslag van verse kazen en rijpende kazen in een gemodificeerde atmosfeer wordt uitgebreid naar rijpende kazen, omdat opslag in een gemodificeerde atmosfeer niet verenigbaar is met het rijpingsproces.

De zinnen „Na afvoer worden de kazen vier tot zes dagen in een „luchtkamer” geplaatst. Ze worden vervolgens aan het oppervlak gereinigd en geclassificeerd op basis van gewicht, indeling, kwaliteit” worden verwijderd. De stadia van opslag in de luchtkamer (een ruimte waar de kazen worden opgeslagen na het verlaten van de rijpingsruimte, in afwachting van hun verpakking), van reiniging van het oppervlak en indeling naar gewicht, omvang en kwaliteit, kunnen niet stelselmatig worden toegepast, maar zijn afhankelijk van de behoeften van de kaasmakerij, zonder dat dit van invloed is op de specifieke kenmerken van het product.

Rubriek: „Etikettering”

De verplichting om het „INAO”-logo aan te brengen wordt geschrapt en de verplichting om het BOB-symbool van de Europese Unie aan te brengen, wordt opgenomen.

Om de vermeldingen die aan de naam van de benaming kunnen worden gekoppeld te specificeren, wordt de volgende formulering toegevoegd: „Afgezien van de voor alle kazen geldende, bij wet verplichte vermeldingen, mogen in de etikettering, reclame, facturen of handelsdocumenten geen termen of andere vermeldingen aan de oorsprongsbenaming worden toegevoegd, met uitzondering van het fabrieks- of het handelsmerk en de vermelding „gerijpt in natuurlijke grotten”. Het gaat met name om de mogelijkheid de rijping in natuurlijke grotten te vermelden, omdat dit een van de specifieke kenmerken is van „Bleu des Causses”.

Overige

Onder de subtitel „Productcontroles” wordt toegevoegd dat het analytische en organoleptische onderzoek van het product „wordt uitgevoerd door bemonstering op kazen die minimaal 70 dagen oud zijn vanaf de datum van stremming, volgens de in het controleplan voorziene procedures”. Deze gegevens worden namelijk gebruikt in het controleplan voor de oorsprongsbenaming dat door een controle instantie is opgesteld.

De rubriek „Gegevens die het verband met de geografische omgeving bewijzen” is geherformuleerd en in drie delen herschikt om de verschillende elementen die het verband vormen met de geografische omgeving beter te benadrukken. Zo vermeldt het deel „specificiteit van het geografische gebied” de natuurlijke factoren, onder meer door te benadrukken dat de grotten en luchtspleten zijn ontstaan door de erosie van de kalkachtige Causses, alsmede menselijke factoren door het historische deel op te nemen en de specifieke knowhow van de producenten van „Bleu des Causses” te onderstrepen (waaronder aanpassing van de veeteelt aan het grondgebied, de productie van volle melk, het mengen van wrongelgranen in productietanks, het uitlekken zonder persen, het doorprikken, de rijping in natuurlijke grotten en de langzame rijping in anaerobe omstandigheden). Het gedeelte „specificiteit van het product” wordt bijgewerkt met de reeds in de productbeschrijving vermelde gegevens. Ten slotte wordt in het deel „oorzakelijk verband” de wisselwerking tussen natuurlijke en menselijke factoren en het product uiteengezet.

De rubriek „Verwijzingen betreffende de controlestructuren” wordt bijgewerkt door de naam en contactgegevens van de officiële instanties aan te passen.

Tot slot wordt een tabel toegevoegd met de belangrijkste controlepunten en de bijbehorende evaluatiemethode, overeenkomstig de geldende nationale regelgeving.

ENIG DOCUMENT

„BLEU DES CAUSSES”

EU-nr.: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

„Bleu des Causses”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel

3.1. Productsoort

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Bleu des Causses” is een kaas die uitsluitend is gemaakt van niet-afgeroomde koemelk, die gestremd, gaderd, niet geperst, ongekookt, gefermenteerd en gezouten is, met ten minste 50 gram vet voor 100 gram kaas na volledige droging, en waarvan het drogestofgehalte niet lager mag zijn dan 53 gram per 100 gram kaas.

Hij heeft het uiterlijk van een platte cilinder, is regelmatig van vorm, heeft een diameter van 19 tot 21 centimeter, is 8 tot 12 centimeter hoog en weegt 2,2 tot 3,3 kilogram.

Het oppervlak van de kaas is schoon, zonder al te veel korstflora en zonder vlekken.

Het zuivel is ivoorwit, heeft een uniforme kleur, is romig, fijn, vertoont gelijkmatig verspreide blauwe tot groene aders en mogelijk sporen van speldenprikken. De textuur is romig en smeutig.

De smaak is rondborstig, aangenaam, met karakteristieke aroma's van een blauwe kaas, mogelijk licht bitter zonder overmatig pikant of zout te zijn.

De oorsprongsbenaming „Bleu des Causses” is pas vanaf de 70e dag na de datum van de stremming op de kaas van toepassing.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het basisrantsoen voor melkkoeien is ten minste voor 80 % afkomstig van het geografische gebied, in droge stof, gemiddeld per jaar en voor alle melkkoeien samen.

Het basisrantsoen van de melkkoeien bestaat uit alle voedergewassen, met uitzondering van kruisbloemigen van groene voedergewassen.

Buiten de beweidingsperiode krijgt elke melkkoe dagelijks minstens 3 kilogram hooi (uitgedrukt in droge stof). Onder hooi wordt hier verstaan: gemaaid en gedroogd gras met minstens 80 % droge stof.

Wanneer er vers gras beschikbaar is en zodra de weersomstandigheden het toelaten, is de beweiding van lacterende melkkoeien verplicht. In elk geval mag de beweiding niet minder dan 120 dagen per jaar duren.

Aanvullende diervoeders en additieven blijven beperkt tot gemiddeld 1 800 kg droge stof per melkkoe per jaar, gemiddeld voor alle melkkoeien samen.

Uit de voorgaande bepalingen volgt dat ten minste 56 % van de droge stof van het totale jaarlijkse voedselrantsoen voor melkkoeien in het geografische gebied wordt geproduceerd. Niet alle voeding, inclusief aanvullende voedingsmiddelen, komt noodzakelijkerwijs uit het geografische gebied: de teelgrond is schaars en de voedselproductie wordt beperkt door de klimatologische omstandigheden, met hellingen die neerslag kennen en droge kalksteenplateaus.

Het aanvullende voeder en de additieven mogen uitsluitend bestaan uit de grondstoffen en de additieven die in de positieve lijst zijn opgenomen.

Het diervoeder mag uitsluitend bestaan uit gewassen, nevenproducten en aanvullend voeder afkomstig van niet-transgene producten. Het is strikt verboden transgene gewassen te telen binnen een bedrijf waar melk wordt geproduceerd die zal worden verwerkt tot een product met de oorsprongsbenaming „Bleu des Causses”. Dit verbod geldt voor alle plantensoorten die mogelijk als voeder worden gegeven aan de dieren van het bedrijf en voor elke teelt van soorten waarbij besmetting dreigt.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De melkproductie, de verwerking tot kaas en de rijping van de kaas dienen plaats te vinden in het geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De „Bleu des Causses” mag worden gesneden als de textuur hierdoor niet wordt aangetast. De „Bleu des Causses” kan worden gepresenteerd in stukken waarvoor een snijapparaat naar keuze is gebruikt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het etiket van elke kaas vermeldt de oorsprongsbenaming „Bleu des Causses” in een lettertype dat minstens even groot is als twee derde van het grootste op het etiket voorkomende lettertype.

Afgezien van de voor alle kazen geldende, bij wet verplichte vermeldingen, mogen in de etikettering, reclame, facturen of handelsdocumenten geen termen of andere vermeldingen rechtstreeks aan de oorsprongsbenaming worden toegevoegd, met uitzondering van het fabrieks- of het handelsmerk en de vermelding „gerijpt in natuurlijke grotten”.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van de „Bleu des Causses” is een lappendeken van bodemsoorten, ontstaan uit magmatisch, metamorf of kalkachtig gesteente. De kalkachtige Causses zijn karakteristieke landschappelijke elementen van dit gebied. Bijzonder is dat zich her en der natuurlijke grotten met luchtspleten („fleurines”) bevinden, waardoor de vochtigheidsgraad en beluchting er op natuurlijke wijze kunnen worden gereguleerd. Deze grotten blijken bijzonder geschikt te zijn voor het laten rijpen van de „Bleu des Causses”, dat er al heel lang wordt gedaan.

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming „Bleu des Causses” beslaat bijna het gehele departement Aveyron en een deel van de departementen Lot, Lozère, Gard en Hérault. Het strekt zich uit tot het volgende gebied:

Departement Aveyron

De kantons van 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, Villeneuvevois et Villefranchois.

De gemeenten Campouriez, Cassuéjols, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyroux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulages-Bonneval.

Departement Gard

De gemeente Trèves.

Departement Hérault

De gemeente Pégairolles-de-l'Escalette.

Departement Lot

De kantons Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy.

De gemeenten 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, Lanzaac, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechmont, Montamel, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjols, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l'Évêque, Reilhac, Reilhaguet, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Denis-Catus, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Projet, Saux, Séniergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Touzac, Ussel, Uzech, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

Departement Lozère

De kantons La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher.

De gehele gemeenten: 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.

Gedeeltelijk de gemeenten: Cans-et-Cévennes (enkel op het grondgebied van de deelgemeente Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (enkel op het grondgebied van de deelgemeente Florac).

5. **Verband met het geografische gebied**

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming „Bleu des Causses” maakt deel uit van de zuidoostelijke uitloper van het Centraal Massief. De bergketens in het noorden, oosten en zuiden van het gebied markeren de grenzen: de Monts d'Aubrac in het noorden, Margeride en de Cevennen in het oosten en de Monts de Lacaune in het zuiden. De westelijke grens bestaat uit het oostelijke uiteinde van het Bassin aquitain. Het geografische gebied vertoont hoofdzakelijk een reliëf van middelgebergte dat naar het westen afneemt, daar waar het Bassin aquitain begint. Aldus biedt het een zekere diversiteit aan landschappen, met als voornaamste kenmerk een reeks hoge rotsachtige kalksteenplateaus, genaamd Causses.

Door de erosie, die voornamelijk door water wordt veroorzaakt, hebben zich karsthollen gevormd. In deze grote groeven in de kalkstenen ondergrond van de Causses monden tal van „fleurines” uit. Dit zijn scheuren die koude en vochtige luchtstromingen mogelijk maken. De buitenlucht die de ondergrond binnendringt via de vele scheuren in het oppervlak, wordt vochtig en koelt af door het contact met de vochtige rotswanden of het grondwater; hij wordt dichter en heeft de natuurlijke neiging door de lagere openingen te stromen, dat wil zeggen door de lichtspleten van de grotten. Deze beweging wint aan dynamiek, en de temperatuur van de grot daalt, naarmate de buitenlucht droger en warmer is.

Het klimaat is voornamelijk een mengeling van oceanische en mediterrane invloeden. De invloed van het bergklimaat van het Centraal Massief is ook voelbaar aan de noordrand van het geografische gebied en op de toppen. Door het deels gevarieerde reliëf en de blootstelling aan de wind zijn er scherpe verschillen tussen de reliëfs die meer neerslag kennen en de drogere kalksteenplateaus. In het hele geografische gebied heerst een zonnig klimaat, met meer dan 2 000 zonuren per jaar. De melkveehouderijen bevinden zich over het algemeen in lage en droge gebieden met kalkrijke bodems, maar voor een groot deel ook op schollen of mergel- en zandsteengronden, die zich goed lenen voor grasland en maïsvelden.

De „Bleu des Causses” wordt van oudsher gemaakt in het kalksteengebied van de Causses, dat zich uitstrekt over het departement Aveyron en de aangrenzende departementen. De productie van de „Bleu des Causses” heeft zich met name ontwikkeld na de aanneming van de wet van 26 juli 1925 die de productie en rijping van andere kaas dan van schapenmelk (met name koemelk) in de stad Roquefort verbodt. Dit bespoedigde de vorming van een keten van producenten van blauwe kaas uit koemelk in het geografische gebied. Deze kaas, die aanvankelijk de naam „Bleu de l’Aveyron” droeg, werd in 1945 per decreet omschreven. Bij decreet van 21 mei 1979 werd hij erkend als gecontroleerde oorsprongsbenaming „Bleu des Causses”.

In een gebied met voornamelijk ooien, hebben veehouders stand gehouden door zich mede toe te leggen op de teelt van voedergewassen die goed gedijen op de bodem en in het klimaat dat het geografische gebied kent. Deze gewassen leveren 80 % van het basisrantsoen voor melkkoeien.

Tegenwoordig vergt de productie van „Bleu des Causses” specifieke knowhow. De gebruikte melk is vol, zonder homogenisatie. Na het snijden worden de wrongelkorrels in de productiekuip geroerd om ze te omhullen met een beschermlaagje, waardoor ze zich niet aan elkaar binden bij het in vormen gieten. Eenmaal in de vorm gegoten, wordt de kaas spontaan uitgelekt, zonder te worden geperst, waardoor de ruimten tussen de korrels behouden blijven. Voorafgaand aan de rijpingsfase in de natuurlijke grot wordt de kaas met een bundel naalden doorgeprikt waardoor er beluchtingsgaten ontstaan en er zuurstof in de kaas kan doordringen.

De kaas wordt vervolgens aan rijping onderworpen in een natuurlijke grot die vochtig is en geventileerd wordt door „fleurines”, natuurlijke lichtspleten, waardoor er zich *Penicillium roqueforti* kan ontwikkelen. Wanneer deze schimmel zich goed heeft ontwikkeld, wordt overgegaan tot „verzegeling” van de kaas. Dit betekent dat elke kaas wordt ingepakt, waarna er een langzame rijping in anaerobe omstandigheden kan beginnen.

De „Bleu des Causses” is een kaas van volle koemelk met een ivoorwitte, uniforme kleur, en gelijkmatig verspreide blauwgroene aders. De textuur is romig en smeutig.

De smaak is rondborstig, aangenaam, met karakteristieke aroma’s van een blauwe kaas, mogelijk licht bitter zonder overmatig pikant of zout te zijn.

De erkenning van „Bleu des Causses”, een blauwe kaas gemaakt van koemelk, komt voort uit de organisatie van een gemeenschap die zich wilde toeleggen op de productie van koemelk in een gebied dat werd gedomineerd door de schapenteelt. Dit was een reactie op de strikte regels voor de productie van Roquefort-kaas, een blauwe kaas van schapenmelk.

De productie van de „Bleu des Causses” berust op de knowhow die in het geografische gebied is ontwikkeld en waarmee een ivoorwitte kaas met gelijkmatig verspreide aders wordt verkregen. Het gebruik van volle melk, zonder homogenisatie, draagt bij aan de kleur van de kaas. De omhulling van de wrongelkorrels in de vaten, het spontaan uitlekken zonder persen en het doorprikken van de kaas zorgen voor gelijkmatige openingen, die tijdens de rijping de basis vormen voor de ontwikkeling van *Penicillium roqueforti*, waardoor er een patroon van gelijkmatig verspreide aders kan ontstaan.

De rijping van de „Bleu des Causses” is nauw verbonden met het geografische gebied van de kalkachtige Causses waar zich natuurlijke grotten bevinden met „fleurines”, lichtspleten die zijn ontstaan door de geologische vorming van de bodem. Dankzij deze lichtspleten, die zich in de loop der tijd op natuurlijke wijze hebben gevormd in de kalkachtige bodem die kenmerkend is voor de Causses, zijn er luchtstromingen ontstaan tussen het oppervlak van de plateaus en de ondergrondse grotten, waardoor ze fris en vochtig zijn. Deze luchtstromingen dragen bij aan een gunstige omgeving voor de ontwikkeling van *Penicillium roqueforti* in de kaas. Deze schimmel veroorzaakt de blauwgroene aders van de „Bleu des Causses”.

De langzame anaerobe rijping na de rijping in een natuurlijke grot maakt het mogelijk om de ontwikkeling van *Penicillium roqueforti* te vertragen, terwijl de enzymen hun werking (proteolyse en lipolyse) kunnen voortzetten. Tijdens deze fase krijgt de kaas zijn romige en smeuge textuur en de karakteristieke aroma's van blauwe kaas en verliest hij zijn bitterheid ten gunste van een rondborstige en aangename smaak.

De belangrijkste organoleptische kenmerken van de „Bleu des Causses” zijn dus grotendeels het gevolg van de werking van de schimmel *Penicillium roqueforti* tijdens het rijpen in natuurlijke grotten en het langzame rijpingsproces daarna.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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