

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

(2017/C 194/13)

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

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 D’AUVERGNE”**EU-nr.: PDO-FR-02214 — 4.1.2017****BOB (X) BGA ()****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d’Auvergne

Adres: Mairie
15400 Riom-ès-Montagnes
FRANKRIJK

Tel. +33 471781198
Fax +33 471781198
E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr

Het Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d’Auvergne verenigt de bij de BOB „Bleu d’Auvergne” 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: verband, controle

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

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.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

Voor een volledige beschrijving van het product wordt toegevoegd dat „Bleu d’Auvergne” „uitsluitend wordt vervaardigd” met „gestremde” koemelk en „niet geperst, niet gekookt, gefermenteerd en gezouten” is.

De formulering:

„Deze kaas wordt in twee vormen aangeboden: — een groot formaat met een diameter van ongeveer 20 cm, een hoogte van 8 tot 10 cm en een gewicht van 2 tot 3 kg; — een klein formaat met een diameter van ongeveer 10,5 cm en een gewicht van 350 g, 500 g of 1 kg”

wordt vervangen door de formulering:

„Deze kaas wordt aangeboden in de vorm van een platte cilinder met een diameter van 19 tot 23 cm, een hoogte van 8 tot 11 cm en een gewicht van 2 tot 3 kg”.

Zo blijven alleen grote kazen (met een diameter van 19 tot 23 cm en een hoogte van 8 tot 11 cm) opgenomen in de benaming. De kleine kazen worden immers al jaren niet meer geproduceerd. Voor de diameter van de kaas wordt een bereik vastgesteld van minimaal 19 cm en maximaal 23 cm, hetgeen preciezer is dan de formulering „ongeveer 20 cm” die momenteel wordt gebruikt in het productdossier. De maximale hoogte wordt met één centimeter verhoogd om rekening te houden met de gangbare praktijken.

Het drogestofgehalte van het product wordt vastgesteld op ten minste 51 % in plaats van 52 % en er wordt toegevoegd dat deze parameter voor controledoelinden wordt uitgedrukt als het gehalte „na complete droging”. Deze wijziging sluit aan op de geleidelijke overgang naar een smeuijgere textuur. Er blijkt een positief verband te bestaan tussen de scores bij de smaakproeven en de resultaten voor het drogestofgehalte; kazen met een goede smaakkwali-teit zijn vaak kazen met een lager drogestofgehalte.

De formulering:

„De kaas mag pas vanaf de 28e dag na de datum van instremzetting onder de oorsprongsbenaming „Bleu d’Auvergne” in de handel worden gebracht.”

wordt toegevoegd ter vervanging van de formulering:

„De rijpingsduur bedraagt minimaal vier weken voor kazen van meer dan 1 kg en minimaal twee weken voor kazen met een gewicht van minder dan 1 kg.” in de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” van het geldende productdossier.

De rijpingsduur van de kazen wordt daarmee vervangen door een gelijkwaardige minimumperiode voordat zij in de handel mogen worden gebracht, aangezien de kazen na de rijpingsfase nog enige tijd mogen worden bewaard. Deze periode wordt uitgedrukt in dagen en niet in weken en er wordt verduidelijkt dat zij ingaat op de datum van instremzetting, in overeenstemming met de gebruiken en om de controle te vergemakkelijken.

De korst van het product wordt nauwkeuriger omschreven (in plaats van „natuurlijke schimmelkorst”) met de formulering „De korst van „Bleu d’Auvergne” is gezond, vertoont geen vochtplekken en zweet niet. Hij is niet uniform van kleur en kan witte, grijze, groene, blauwe en zwarte schimmels vertonen.”. De organoleptische beschrijving van het product wordt aangevuld met de volgende elementen: „Het witte tot ivoorkleurige zuivel vertoont barsten en gelijkmatig verspreide blauwe tot groene aders ter grootte van een graan- tot een maïskorrel. Het heeft een smeuijge, fijne textuur en smelt in de mond. „Bleu d’Auvergne” heeft een intense, kenmerkende, evenwichtige smaak met aroma’s van blauwe schimmel, kreupelhout en paddenstoelen. Hij kan een licht zoute of bittere toets hebben. De kaas heeft een meer of minder uitgesproken scherpe smaak naargelang van de rijpingsduur, door de smaken die vrijkomen als gevolg van de werking van de schimmel *Penicillium roqueforti*.”. Met deze beschrijving, die is opgesteld op basis van het organoleptische onderzoek van de „Bleu d’Auvergne” door deskundigen, kan het product beter worden getypeerd. Zij komt tevens van pas bij het organoleptische onderzoek van het product bij de controle.

Het volgende wordt toegevoegd: „„Bleu d’Auvergne” mag in porties in alle formaten in de handel worden gebracht.”. Het product wordt namelijk grotendeels versneden aangeboden.

Geografisch gebied

Aangezien in de beschrijving van de rijpingsfase onderscheid is gemaakt tussen een rijpingsfase in kelders bij een temperatuur van 6 tot 12 °C en eventueel een fase waarin het product koud wordt bewaard bij een temperatuur van 0 tot 6 °C, wordt de eerste zin, waarin de stappen zijn omschreven die in het geografische gebied plaatsvinden, aangevuld met een verwijzing naar de fase waarin de kazen worden bewaard tot de 28e dag na de datum van instremzetting.

De afbakening van het geografische gebied wordt gewijzigd. Het geografische gebied wordt beperkt van 1 158 tot 630 gemeenten. Het wordt opnieuw teruggebracht tot de Hercynische schol met zijn vulkanische bovenlaag; de uitgestrekte sedimentaire bekkens en alluviale dalen worden uitgesloten. Het omvat voornamelijk landbouwgebieden bestemd voor weidebouw, waar de praktijken gericht zijn op grasland en de hoogte en neerslag bevorderlijk zijn voor de productie van deze kaas. Het ligt tot slot binnen het traditionele gebied van de „Bleu d'Auvergne” en weerspiegelt de huidige gebruiken bij de melkophaling en -verwerking voor „Bleu d'Auvergne”. In de zones die buiten het geografische gebied vallen, wordt in de praktijk geen melk meer opgehaald voor de vervaardiging van „Bleu d'Auvergne” en wordt ook geen „Bleu d'Auvergne” meer vervaardigd.

Bewijs van oorsprong

Er wordt een identiteitsverklaring voor de marktdeelnemers ingevoerd, 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. Er wordt eveneens voorzien in de nodige verklaringen inzake de kennis over en het traceren van producten die onder de oorsprongsbenaming in de handel zullen worden gebracht.

De lijst van de registers die de marktdeelnemers moeten bijhouden, wordt aangevuld. Er moeten immers bijkomende elementen worden geregistreerd om de verduidelijkingen van de productievoorwaarden in het productdossier te kunnen controleren.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Melkproductie:

Er worden bepalingen opgenomen inzake de wijze waarop het melkvee wordt opgekweekt, gehouden en gevoederd om de traditionele praktijken te documenteren.

De melkveestapel wordt gedefinieerd. Onder melkveestapel wordt verstaan „alle op de veehouderij aanwezige melkkoeien en vaarzen ter vernieuwing van het koeienbestand”, met dien verstande dat „melkkoeien zowel lacterende als droogstaande dieren zijn” en dat „vaarzen gespeende dieren zijn die nog niet geworpen hebben”. Deze definitie dient om verwarring te vermijden en om duidelijk vast te stellen welke dieren bedoeld zijn wanneer later in dit productdossier de termen „melkveestapel”, „melkkoeien” en „vaarzen” worden gebruikt.

Er wordt toegevoegd dat koeien of vaarzen die buiten het geografische gebied zijn geboren en/of opgekweekt niet in de melkveestapel mogen worden opgenomen. Historisch gezien werd door de veehouders in het geografische gebied immers autonoom voorzien in de vernieuwing van hun melkveestapel, omdat vaarzen of koeien die buiten het geografische gebied zijn aangekocht zich mogelijk moeilijk kunnen aanpassen aan het middelgebergte en aan de voeding, waardoor zij al snel kunnen worden uitgestoten. Het verbod om buiten het geografische gebied geboren en/of opgekweekte dieren in de melkveestapel op te nemen zorgt er dus voor dat de dieren beter zijn aangepast aan de omgeving en de voeding, des te meer omdat er geen vereisten gelden aangaande het ras.

Om gezondheidsredenen, alsook voor de rassen Abondance, Aubrac, Brune, Ferrandaise, Simmental Française en Tarentaise, die in beperkte aantallen aanwezig zijn in het geografische gebied, is evenwel voorzien in een uitzondering op deze bepaling, die in specifieke omstandigheden en voor een beperkte periode door de bevoegde nationale autoriteit kan worden toegekend. Deze rassen staan er immers om bekend dat zij beter zijn aangepast aan berggebieden, waardoor zij wel kunnen voldoen aan de vereiste dat zij aangepast zijn aan de geografische omgeving. Voor deze rassen gelden bovendien dezelfde productievoorwaarden als voor koeien van andere rassen wanneer zij aanwezig zijn op een bedrijf dat betrokken is bij de BOB „Bleu d'Auvergne”.

Het volgende wordt toegevoegd: „Het basisrantsoen van de melkveestapel bestaat gedurende het gehele jaar uitsluitend uit voeder dat afkomstig is uit het geografische gebied waarvoor de BOB geldt.”. Deze autonomie inzake voergewassen in het geografische gebied versterkt de band met het gebied.

De samenstelling van het basisrantsoen wordt vervolgens nader omschreven: het gaat om alle voergewassen, met inbegrip van luzerne met lange vezels, gedroogd in bossen, en met uitzondering van kruisbloemigen, aangezien die de organoleptische kenmerken van de melk sterk beïnvloeden (koolgeur).

Het percentage vers, gedroogd, voorgedroogd of ingekuuld gras in het basisrantsoen van de melkkoeien wordt vastgesteld op gemiddeld ten minste 70 % op jaarbasis, uitgedrukt in droge stof. Het wordt vastgesteld op ten minste

30 % per dag. Buiten de beweiding krijgen de melkkoeien hooi (gemaaid en gedroogd gras met een drogestofgehalte van meer dan 80 %), naar rato van ten minste 3 kg droge stof per koe per dag. De productie van „Bleu d’Auvergne” is onlosmakelijk verbonden met berggebieden waar hoofdzakelijk gras wordt geteeld dat bestemd is als voeder voor melkkoeien. In de bepalingen van het productdossier wordt bevestigd dat gras het basisvoeder vormt.

Er wordt een verplichting vastgesteld om lacterende melkkoeien ten minste 150 dagen per jaar te beweiden en een minimale oppervlakte van 30 are per koe ter beschikking te stellen voor het beweiden. Beweiding is namelijk een centraal element in de voeding van de lacterende melkkoeien in het geografische gebied waarop de oorsprongsbenaming betrekking heeft. Dat sluit ook aan op de vorige alinea, waarin het belang van gras in het rantsoen van de melkkoeien wordt benadrukt.

Het verbod op niet-grondgebonden opkweek van de melkveestapel wordt bevestigd, om via de voeding van de dieren de band met het gebied te garanderen.

De veedichtheid van de bedrijven wordt beperkt tot één melkkoe per hectare voederareaal, hetgeen aansluit op de voorgaande bepalingen ter bevordering van het gebruik van voedergewassen die afkomstig zijn van het bedrijf en dus uit het geografische gebied. Hiermee wordt ook het relatief extensieve karakter van de bedrijven in stand gehouden.

De omstandigheden waarin het voeder voor de melkkoeien moet worden opgeslagen, worden omschreven: Er worden kleine hopen of gangen gemaakt op een gebetonneerd of gestabiliseerd platform. Het droge voeder wordt opgeslagen onder een vaste beschutting. Deze bepalingen moeten de kwaliteit van het voeder waarborgen.

Voor melkkoeien wordt het bijvoederen beperkt tot 1 800 kg droge stof per melkkoe per jaar, als gemiddelde voor alle melkkoeien samen. Voor varzen mogen aanvullende diervoeders gemiddeld genomen over het gehele jaar niet meer dan 30 % van het totale rantsoen uitmaken, uitgedrukt in droge stof. Met deze bepaling wordt voorkomen dat dergelijke voeders een te grote rol gaan spelen in de voeding en moet het basisrantsoen uit het geografische gebied worden bevorderd. Zowel van de toegelaten aanvullende voedermiddelen voor melkkoeien als van de toegestane toevoegingsmiddelen is bovendien een positieve lijst opgesteld, die nodig is om de voeding beter te kunnen beheeren, waarborgen en controleren. Het is verboden om de perskoeien te behandelen met formaldehyde, aangezien dat niet strookt met de traditionele praktijken.

Er wordt een bepaling toegevoegd waarin het gebruik van ggo’s in de diervoeders en de gewassen van de bedrijven wordt verboden, zodat het traditionele karakter van de voeding behouden blijft.

Er worden bepalingen vastgesteld aangaande het op of in de bodem brengen van organische meststoffen om het risico van verontreiniging van het voeder van de koeien door vervuilende stoffen te voorkomen.

Gebruikte melk:

Er wordt toegevoegd dat de melk na de melkbeurt in een gekoelde tank moet worden bewaard en niet langer dan 48 uur op het landbouwbedrijf mag worden opgeslagen om te voorkomen dat de melk in kwaliteit achteruitgaat en om de ontwikkeling van ongewenste kiemen tegen te gaan.

De volgende bepaling wordt toegevoegd: „De overbrenging vanuit melktanks naar vaste tanks moet plaatsvinden in het geografische gebied waarvoor de benaming geldt.”. Hiermee moet de traceerbaarheid van de ingezamelde melk worden versterkt en de controle worden vergemakkelijkt.

Er wordt toegevoegd dat er rauwe, gethermiseerde of gepasteuriseerde melk mag worden gebruikt, in overeenstemming met de praktijken die al tientallen jaren worden toegepast.

Verwerking:

De bereiding van de melk vóór het toevoegen van het stremsel wordt omschreven voor vervaardiging door zowel de kaasboerderij als het melkbedrijf, overeenkomstig de vakkennis, zodat deze werkwijzen in stand kunnen worden gehouden.

- Bij vervaardiging op de kaasboerderij mag melk van maximaal twee melkbeurten worden gebruikt (waarbij de melk van de eerste beurt wordt gekoeld ter bewaring) en moet de melk maximaal 16 uur na de oudste melkbeurt worden gestremd.
- Bij vervaardiging in het melkbedrijf wordt de melk vóór het stremmen voorgerijpt bij een temperatuur van 6 tot 14 °C, gedurende minimaal 4 uur. Terwijl de melk op temperatuur wordt gebracht voor het voorrijpen kunnen al dan niet melkzuurbacteriën worden toegevoegd. Het op temperatuur brengen moet binnen 24 uur na ontvangst van de melk in de kaasmakerij gebeuren. Deze omstandigheden werken de ontwikkeling van de in het milieu aanwezige of eraan toegevoegde melkzuurbacteriën in de hand. Daardoor verzuurt de melk lichtjes vóór het stremmen en ontstaat een wrongel die hoofdzakelijk uit melkbestanddelen bestaat. Het voorrijpen is een historisch procedé bij de vervaardiging van „Bleu d’Auvergne” in het melkbedrijf.

- Homogenisatie en standaardisatie van het vetgehalte zijn toegestaan voor beide vervaardigingswijzen. Homogenisatie is een techniek die de ontwikkeling van het aroma van de kaas bevordert, voor een betere verdeling van het vet in de wrongel zorgt en helpt om het zuivel witter te maken, waardoor de aders beter zichtbaar worden.

De temperatuur bij het toevoegen van het stremsel moet tussen 30 en 34 °C liggen en heeft een grote invloed op de werking van het stremsel in deze cruciale fase.

Penicillium roqueforti wordt bij naam genoemd in de lijst van ingrediënten, technische hulpmiddelen en additieven die naast de op zuivel gebaseerde grondstoffen aan de melk mogen worden toegevoegd of mogen worden gebruikt tijdens de bereiding van „Bleu d’Auvergne”. Ter wille van de duidelijkheid wordt de verwijzing naar „onschadelijke culturen van bacteriën, gisten en schimmels” in die lijst vervangen door een verwijzing naar „andere” culturen (dan *Penicillium*) van bacteriën, gisten en schimmels „waarvan in de praktijk is aangetoond dat zij onschadelijk zijn”. Vervolgens wordt het enten met *Penicillium roqueforti* vermeld, als onmisbaar onderdeel van het technologische procedé voor de vervaardiging van „Bleu d’Auvergne”. Er zij op gewezen dat de verwijzing naar *Penicillium glaucum* in de gepubliceerde samenvatting wordt vervangen door een verwijzing naar *Penicillium roqueforti*, naar aanleiding van ontwikkelingen in de kennis over en de indeling van de schimmels. Om discussies bij de controles te vermijden wordt verduidelijkt dat gereconstrueerde kweekmedia mogen worden gebruikt om de groei van de melkfermenten te ondersteunen.

Na het stremmen worden de fasen vermeld waarin de wrongel wordt gesneden en geroerd en grotendeels wordt gescheiden van de wei voordat hij in de vormen wordt gegoten, om de gebruiken beter te weerspiegelen: „Na het stremmen wordt de wrongel in blokjes ter grootte van een maïskorrel tot een hazelnoot gesneden. Door te roeren ontstaan omhulde korrels. Voordat de wrongel in de vormen wordt gegoten, wordt de wei grotendeels afgescheiden van de wrongel. Na het snijden en het roeren wordt de wrongel in vormen gegoten.”. De werkwijze voor het vervaardigen van de kaas wordt dus omschreven aan de hand van de grootte van de wrongelkorrels na het snijden (ter grootte van een maïskorrel tot een hazelnoot) en het feit dat een omhulde korrel wordt beoogd, die er later voor zal zorgen dat er barsten in het zuivel ontstaan, doordat de korrels gescheiden blijven wanneer de wrongel in de vorm wordt gegoten.

Het uitlekken nadat de wrongel in de vormen is gegoten, wordt nader omschreven. In plaats van het onduidelijke bijwoord „langzaam” in het huidige productdossier wordt bepaald dat deze fase maximaal 72 uur mag duren, teneinde de huidige praktijken vast te leggen en over een waarde te beschikken die bij de controles kan worden gebruikt. Er wordt toegevoegd dat de kaas tijdens het uitlekken niet wordt geperst en regelmatig wordt gekeerd, bij een temperatuur die aan het einde van deze stap een pH-waarde lager dan 5 geeft. Die pH-waarde is noodzakelijk om de kaas voldoende te laten uitlekken om hem „Bleu d’Auvergne” te mogen noemen.

De formulering „De grondstoffen op basis van zuivel, het niet-afgewerkte product, de wrongel en de verse kaas mogen niet onder het vriespunt worden bewaard” wordt vervangen door de formulering „De wrongel moet meteen worden gebruikt en de grondstoffen op basis van zuivel, het niet-afgewerkte product en de verse kaas mogen niet onder het vriespunt worden bewaard”. Deze bepaling is bedoeld om uitstel van het gebruik van de wrongel, in welke vorm dan ook, te verbieden, aangezien dit niet strookt met de historische praktijken.

De methoden voor het zouten worden gewijzigd en aangepast aan de evolutie van de productiemiddelen.

De formulering:

„De kaas krijgt de gelegenheid om langzaam uit te lekken, wordt tweemaal handmatig gezouten met droog, grof zout en diverse malen omgedraaid”

wordt vervangen door de formulering:

„De kaas wordt aan het einde van de uitlekfase gezouten door hem over het gehele oppervlak in te wrijven of te bestrooien met zout, in een ruimte waar de temperatuur tussen 14 en 22 °C bedraagt. Vóór het zouten kan de kaas eventueel worden gepekeld”. De techniek waarbij de kaas tweemaal handmatig wordt gezouten, die nog steeds wordt toegepast, kan vanwege de evolutie van de productiemiddelen niet langer de enige methode voor het zouten blijven. Er mag zowel grof als fijn zout worden gebruikt. Door de kaas al dan niet handmatig in te wrijven of te bestrooien met zout ontstaat de typische korst van de „Bleu d’Auvergne”. Eventueel kan het product eerst worden gepekeld. Dat wordt sinds enkele jaren gedaan als aanvulling op het zouten door het product met zout in te wrijven of te bestrooien. Uit smaakproeven is gebleken dat dit geen gevolgen heeft voor de organoleptische kwaliteiten van het product. Er wordt verduidelijkt dat het zouten aan het einde van de uitlekfase plaatsvindt.

De stap van het doorprikken wordt aangevuld met de vermelding dat de kaas slechts één keer wordt doorprikkt. Voorts wordt een termijn van maximaal tien dagen tussen het toevoegen van het stremsel en het doorprikken vastgesteld, om de kwaliteit van het product te garanderen.

Rijping:

De volgende formulering wordt vervangen: „De rijpingsduur bedraagt minimaal vier weken voor kazen van meer dan 1 kg en minimaal twee weken voor kazen met een gewicht van minder dan 1 kg.” In plaats daarvan komt de

volgende formulering: „De kazen worden na de datum van doorprikken minimaal 15 dagen onbedekt gerijpt in een kelder of rijpingscel, bij een temperatuur van 6 tot 12 °C en een vochtigheidsgraad van ten minste 90 %. Vervolgens worden de kazen in voorkomend geval bewaard in een ruimte met een temperatuur tussen 0 en 6 °C, voor zover de termijn van 28 dagen na de datum van instremzetting niet is bereikt”, in overeenstemming met de gebruiken. Door de kazen onbeschermd te laten rijpen bij een temperatuur van 6 tot 12 °C en een vochtigheidsgraad van ten minste 90 % kan *Penicillium roqueforti* zich ontwikkelen in het zuivel. Na die ontwikkeling, en ten minste 15 dagen na de datum van het doorprikken, worden de kazen in een kelder bewaard bij een temperatuur tussen 6 en 12 °C tot de 28e dag na de datum van instremzetting, of worden zij bewaard in een ruimte bij een temperatuur tussen 0 en 6 °C om de ontwikkeling van *Penicillium roqueforti* af te remmen tot de 28e dag na de datum van instremzetting. Het doel hiervan is de groei van de blauwe schimmel te beheersen en de verschillende aroma's van het product tot uiting te laten komen.

Er wordt toegevoegd dat het product niet mag worden versneden voordat de termijn van 28 dagen na de datum van instremzetting is verstreken, om de integriteit van het product te waarborgen totdat het al zijn kenmerken heeft verkregen en om te voorkomen dat de samenstelling ervan wordt gewijzigd.

Etikettering

Voor de geregistreerde benaming wordt een minimale lettergrootte vastgesteld: „ten minste gelijk aan twee derde van de lettergrootte van de grootste tekens op het etiket”, om ervoor te zorgen dat de benaming voldoende leesbaar is in verhouding tot de andere vermeldingen op het etiket.

Het wordt verplicht gesteld om het BOB-symbool van de Europese Unie op het etiket aan te brengen.

Er wordt toegevoegd dat aan de benaming geen andere termen mogen worden toegevoegd. Daarmee worden de bepalingen aangepast aan de ontwikkelingen op het gebied van etikettering van producten die onder een oorsprongsbenaming worden verkocht.

Gezien de uiteenlopende verpakkingswijzen wordt de vermelding geschrapt dat de kazen in aluminiumfolie moeten worden aangeboden. Er mogen ook andere verpakkingen worden gebruikt.

Overig

De rubriek „Bewijs van het verband met het geografische gebied” wordt anders geformuleerd en in drie delen opgesplitst. In het deel „Specificiteit van het geografische gebied” worden de natuurlijke factoren vermeld. Zo worden de grasteelt in het geografische gebied en de menselijke factoren in een historisch overzicht onder de aandacht gebracht en wordt de specifieke vakkennis van de producenten van „Bleu d'Auvergne” benadrukt (voeding van de melkkoeien die hoofdzakelijk is gebaseerd op gras, roeren van de korrels in de wrongel in de kuip, uitlekken zonder aandrukken, zouten, doorprikken en rijpen). Het deel „Specificiteit van het product” wordt bijgewerkt met de nieuwe elementen die in de beschrijving van het product zijn opgenomen. Tot slot wordt in het deel „Causaal verband” de wisselwerking tussen de natuurlijke en de menselijke factoren en het product toegelicht.

In de subrubriek „Controles van het product” wordt het volgende toegevoegd: „De onderzoeken worden verricht in de vorm van een steekproef op kazen die ten minste 28 dagen oud zijn, te tellen vanaf de datum van instremzetting, volgens de in het controleplan omschreven procedures”. Deze voorschriften worden vervolgens overgenomen in het controleplan voor de oorsprongsbenaming dat door een controle instantie wordt uitgewerkt.

In de rubriek „Verwijzingen betreffende de controlestructuren” worden de naam en de contactgegevens van de controlestructuren bijgewerkt.

Tot slot wordt een tabel toegevoegd met de belangrijkste controlepunten en de bijbehorende evaluatiemethode.

ENIG DOCUMENT

„BLEU D'AUVERGNE”

EU-nr.: PDO-FR-02214 — 4.1.2017

BOB (X) BGA ()

1. **Naam/Namen**

„Bleu d'Auvergne”

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3 Kaas

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

„Bleu d'Auvergne” is een blauwgeaderde kaas die uitsluitend wordt vervaardigd met gestremde koemelk die niet geperst, niet gekookt, gefermenteerd en gezouten is.

Deze kaas wordt aangeboden in de vorm van een platte cilinder met een diameter van 19 tot 23 cm, een hoogte van 8 tot 11 cm en een gewicht van 2 tot 3 kg.

Het vetgehalte bedraagt ten minste 50 % na complete droging en het drogestofgehalte bedraagt niet minder dan 51 %.

De kaas mag pas vanaf de 28e dag na de datum van de instremzetting onder de oorsprongsbenaming „Bleu d'Auvergne” in de handel worden gebracht.

De korst van „Bleu d'Auvergne” is gezond, vertoont geen vochtplekken en zweet niet. Hij is niet uniform van kleur en kan witte, grijze, groene, blauwe en zwarte schimmels vertonen.

Het witte tot ivorkleurige zuivel vertoont barsten en gelijkmatig verspreide blauwe tot groene aders

ter grootte van een graan- tot een maïskorrel.

Het heeft een smeuiġe, fijne textuur en smelt in de mond.

„Bleu d'Auvergne” heeft een intense, kenmerkende, evenwichtige smaak met aroma's van blauwe schimmel, kreupelhout en paddenstoelen. Hij kan een licht zoute of bittere toets hebben. De kaas heeft een meer of minder uitgesproken scherpe smaak naargelang van de rijpingsduur, door de smaken die vrijkomen als gevolg van de activiteit van de schimmel *Penicillium roqueforti*.

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

Het basisrantsoen van de melkveestapel bestaat gedurende het gehele jaar uitsluitend uit voeder dat afkomstig is uit het geografische gebied waarvoor de benaming geldt. Vanwege het reliëf en het klimaat in het geografische gebied (middelgebergte) kunnen de aanvullende voeders voor de melkveestapel technisch niet worden geproduceerd in het geografische gebied. Voor melkkoeien wordt het bijvoederen beperkt tot 1 800 kg droge stof per melkkoe per jaar, als gemiddelde voor alle melkkoeien samen. Voor vaarzen mogen aanvullende diervoeders gemiddeld genomen over het gehele jaar niet meer dan 30 % van het totale rantsoen uitmaken, uitgedrukt in droge stof. Uit deze bepalingen vloeit voort dat ten minste 70 % van de droge stof van het totale rantsoen dat aan de melkveestapel wordt toegediend, in het geografische gebied wordt geproduceerd.

Met uitzondering van kruisbloemigen, die voor alle dieren van het bedrijf zijn verboden als voeder, kunnen alle voedergewassen in het basisrantsoen van de melkveestapel worden opgenomen, met inbegrip van in bossen gedroogde luzerne met lange vezels.

Vers, gedroogd, voorgedroogd of ingekuild gras maakt jaarlijks gemiddeld minstens 70 % uit van het basisrantsoen van de melkkoeien, uitgedrukt in droge stof.

Vers, gedroogd, voorgedroogd of ingekuild gras maakt jaarlijks gemiddeld minstens 30 % uit van het basisrantsoen van de melkkoeien, uitgedrukt in droge stof.

Buiten de beweiding krijgen de melkkoeien dagelijks ten minste 3 kg hooi per koe, uitgedrukt in droge stof. Onder hooi wordt gras verstaan dat wordt gemaaid en gedroogd en een drogestofgehalte van meer dan 80 % heeft.

Wanneer vers gras beschikbaar is en zodra de weersomstandigheden het toelaten, is de beweiding van lacterende melkkoeien verplicht. De duur van de beweiding mag in geen geval minder dan 150 dagen per jaar bedragen.

In aanvullende voedermiddelen en toevoegingsmiddelen die aan de melkkoeien worden toegediend, mogen alleen op zuivel gebaseerde grondstoffen en toevoegingsmiddelen worden gebruikt die op een positieve lijst staan.

Het voeder van de dieren mag uitsluitend bestaan uit gewassen, nevenproducten en aanvullende diervoeders die afkomstig zijn van niet genetisch gemodificeerde gewassen.

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

De melkproductie, de vervaardiging, de rijping en de bewaring van de kazen tot de 28e dag na de datum van instremzetting vinden plaats in het geografische gebied.

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

„Bleu d'Auvergne” mag in porties in alle formaten in de handel worden gebracht.

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

De benaming moet verplicht op het etiket worden vermeld in een lettergrootte die ten minste gelijk is aan twee derde van de lettergrootte van de grootste letters op het etiket.

Het gebruik van een kwalitatieve vermelding direct naast de oorsprongsbenaming is verboden op etiketten, in reclame-uitingen, op facturen of in handelsdocumenten, met uitzondering van bijzondere handels- of fabrieksmarken.

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

Het geografische gebied van „Bleu d'Auvergne” omvat het grondgebied van de volgende gemeenten:

Departement Aveyron:

De gemeenten Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Murols, Taussac, Thérondels.

Departement Cantal:

De kantons Arpajon-sur-Cère, Aurillac-1, Aurillac-2, Aurillac-3, Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes, Saint-Flour-1, Saint-Flour-2, Saint-Paul-des-Landes, Vic-sur-Cère, Ydes.

De gemeenten Alleuze, Anglards-de-Saint-Flour, Boisset, Celoux, Chaliers, Chazelles, Clavières, Lavastrie, Leynhac, Lorcières, Marcolès, Maurs, Mourjou, Neuvéglise, Quézac, Rageade, Roannes-Saint-Mary, Rouziers, Ruynes-en-Margeride, Saint-Antoine, Saint-Constant-Fournoulès, Saint-Etienne-de-Maurs, Saint-Georges, Saint-Julien-de-Toursac, Saint-Mamet-la-Salvetat, Sansac-de-Marmiesse, Soulages, Vabres, Val d'Arcomie, Védrières-Saint-Loup, Vitrac.

Departement Corrèze:

De gemeenten Altillac, Auriac, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Bort-les-Orgues, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, La Chapelle-Saint-Géraud, Confolent-Port-Dieu, Darazac, Eygurande, Feyt, Goules, Hautefage, Lafage-sur-Sombre, Lamazière-Basse, Lapleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Liginac, Margerides, Mercœur, Merlines, Mestes, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Neuvic, Palisse, Reygade, Rilhac-Xaintrie, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Étienneaux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ô-Merle, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Julien-près-Bort, Saint-Pantaléon-de-Lapleau, Saint-Privat, Saint-Victour, Sarroux, Sérandon, Servièrès-le-Château, Sexcles, Soursac, Thalamy, Ussel, Veyrières.

Departement Haute-Loire:

De gemeenten Ally, Arlet, Autrac, Auvers, La Besseyre-Saint-Mary, Blesle, Bonneval, La Chaise-Dieu, La Chapelle-Geneste, Charraix, Chastel, Chazelles, Cistrières, Crouce, Desges, Espalem, Ferrussac, Grenier-Montgon, Lubilhac, Malvières, Mercœur, Pébrac, Pinols, Saint-Austremoine, Saint-Cirgues, Saint-Étienne-sur-Blesle, Sembadel, Tailhac.

Departement Lot:

De gemeenten Anglars, Bannes, Bessoniés, Le Bourg, Le Bouyssou, Cahus, Cardaillac, Cornac, Espeyroux, Frayssinhes, Gorses, Labastide-du-Haut-Mont, Labathude, Lacapelle-Marival, Latouille-Lentillac, Latronquière, Lauresses, Laval-de-Cère, Leyme, Molières, Montet-et-Bouxaal, Prendeignes, Sabadel-Latronquière, Saint-Bressou, Saint-Cirgues, Saint-Hilaire, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Perdoux, Saint-Vincent-du-Pendit, Sainte-Colombe, Sénaillac-Latronquière, Sousceyrac-en-Quercy, Terrou, Teyssieu, Viazac.

Departement Lozère:

De kantons Langogne, Saint-Chély-d'Apcher.

De kantons Albaret-le-Comtal, Arzenc-d'Apcher, Aumont-Aubrac, Les Bessons, Brion, Chambon-le-Château, Chauchailles, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, Estables, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fontans, Fournels, Grandrieu, Javols, Julianges, Lachamp, Lajo, Les Laubies, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Les Monts-Verts, Noalhac, La Panouse, Paulhac-en-Margeride, Ribennes, Rieutort-de-Randon, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans, Saint-Denis-en-Margeride, Saint-Gal, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Paul-le-Froid, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Saint-Symphorien, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Eulalie, Serverette, Servières, Termes, La Villedieu.

Departement Puy-de-Dôme:

De gemeenten Aix-la-Fayette, Ambert, Les Ancizes-Comps, Anzat-le-Luguet, Apchat, Arlanc, Augerolles, Aurières, Auzelles, Avèze, Baffie, Bagnols, Bertignat, Besse-et-Saint-Anastaise, Beurières, Bongheat, Bort-l'Étang, La Bourboule, Bourg-Lastic, Briffons, Bromont-Lamothe, Brousse, Bulhon, La Celle, Ceilloux, Ceysnat, Chambon-sur-Dolore, Chambon-sur-Lac, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Champétières, Chapdes-Beaufort, La Chapelle-Agnon, La Chapelle-sur-Usson, Charbonnières-les-Vieilles, Charensat, Charnat, Chastreix, Chaumont-le-Bourg, Cisternes-la-Forêt, Combrailles, Compains, Condat-en-Combraille, Condat-lès-Montboissier, Courpière, Crevant-Laveine, Cros, Culhat, Cunlhat, Domaize, Doranges, Dorat, Dore-l'Église, Échandelys, Église-neuve-d'Entraigues, Église-neuve-des-Liards, Églisolles, Escoutoux, Espinhal, Estandeuil, Esteil, Fayet-le-Château, Fayet-Ronaye, Fernoël, La Forie, Fournols, Gelles, Giat, La Godivelle, La Goutelle, Grandrif, Grandval, Herment, Heume-l'Église, Isserteaux, Job, Jumeaux, Labesette, Landogne, Laqueuille, Larodde, Lastic, Lezoux, Limons, Luzillat, Manglieu, Manzat, Marat, Marsac-en-Livradois, Mauzun, Mayres, Mazaye, Mazoires, Medeyrolles, Messeix, Miremont, Le Monestier, Mons, Mont-Dore, Montel-de-Gelat, Montfermy, Montmorin, Murat-le-Quaire, Murol, Nébouzat, Néronde-sur-Dore, Neuville, Noalhat, Novacelles, Olby, Olliegues, Olmet, Orcival, Orléat, Paslières, Perpezat, Peschadoires, Peslières, Picherande, Pontaumur, Pontgibaud, Prondines, Pulvérières, Puy-Saint-Gulmier, Queuille, Roche-Charles-la-Mayrand, Rochefort-Montagne, Saillant, Saint-Alyre-d'Arlanc, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Avit, Saint-Bonnet-le-Bourg, Saint-Bonnet-le-Chastel, Saint-Bonnet-près-Orcival, Saint-Clément-de-Valorgue, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Donat, Saint-Éloy-la-Glacière, Saint-Étienne-des-Champs, Saint-Étienne-sur-Usson, Saint-Ferréol-des-Côtes, Saint-Flour, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-Champespe, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Georges-de-Mons, Saint-Germain-près-Herment, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-sous-Meymont, Saint-Hilaire-les-Monges, Saint-Jacques-d'Ambur, Saint-Jean-d'Heurs, Saint-Jean-des-Ollières, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Julien-Puy-Lavèze, Saint-Just, Saint-Martin-des-Olmes, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Ours, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Pierre-le-Chastel, Saint-Pierre-Roche, Saint-Priest-des-Champs, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Romain, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Sauveur-la-Sagne, Saint-Sulpice, Saint-Victor-la-Rivière, Sainte-Agathe, Sainte-Catherine, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Sauvagnat, Sauvessanges, Sauviat, Sauxillanges, Savennes, Sermentizon, Singles, Sugères, Tauves, Thiers, Thiolières, Tortebeisse, La Tour-d'Auvergne, Tours-sur-Meymont, Tralaigues, Trémouille-Saint-Loup, Trézioux, Valbeleix, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verneugheol, Vernines, Vertolaye, Villosanges, Vinzelles, Viverols, Voingt.

5. Verband met het geografische gebied

Het geografische gebied van „Bleu d'Auvergne” omvat het centraal-noordelijke deel van het Centraal Massief.

Het beslaat hoofdzakelijk de Hercynische schol van het Centraal Massief, die bestaat uit metamorf gesteente en graniet, met een vulkanische bovenlaag.

Het gaat om een middelgebergte met pieken van meer dan 1 000 m, dat overal meer dan 500 m boven de zeespiegel ligt.

Het gebied kent een overheersend bergklimaat, dat in het westen licht wordt beïnvloed door een gewijzigd zeeklimaat en in het oosten door een afgezwakt continentaal klimaat. Binnen dat soms complexe klimaat is de regenval de meest doorslaggevende parameter, aangezien die bepalend is voor de overvloedige grasteelt in het gebied. Het geografische gebied behelst daarom die sectoren waar jaarlijks meer dan 800 mm regen valt.

Wat de menselijke factoren betreft, ontstond de productie van „Bleu d'Auvergne” in het midden van de negentiende eeuw in het gebied Puy-de-Dôme, in het oosten van de Monts d'Auvergne, waar gras goed groeit en de omstandigheden bevorderlijk zijn voor de melkproductie. Dit deelgebied vormt het kerngebied van de benaming, van waaruit de productie zich geleidelijk aan heeft ontwikkeld. Aanvankelijk worden de kazen op de boerderij vervaardigd, maar in de tweede helft van de negentiende eeuw gaan ook steeds meer melkbedrijven kaas maken, in het bijzonder dankzij de technische vernieuwingen van Antoine Roussel, een inwoner van Auvergne die de praktijk van het doorprikken van de kaas introduceert. De verspreiding van deze methode leidt aan het einde van de negentiende eeuw tot het ontstaan van een tweede kerngebied in het zuidoosten van het massief van Cantal, waarna de productie van „Bleu d'Auvergne” zich geleidelijk aan over het gehele geografische gebied verspreidt. In 1934 keurt het ministerie van Landbouw een definitie van „Bleu d'Auvergne” goed, en het product wordt in maart 1975 erkend met een oorsprongsbenaming.

De voeding van de melkkoeien bestaat ook nu nog grotendeels uit gras dat afkomstig is uit het geografische gebied, dat op jaarbasis gemiddeld meer dan twee derde van het basisrantsoen uitmaakt. De koeien moeten per jaar minimaal 150 dagen worden beweid.

Daarnaast vergt de vervaardiging van „Bleu d'Auvergne” specifieke vakkennis. De wrongelkorrels worden in de productiekuijper geroerd om ze te omhullen met een bescherm laagje, waardoor ze zich niet aan elkaar binden bij het in vorm gieten. Vervolgens wordt de wrongel in de vormen gegoten. Daarna laat men de kazen uitlekken zonder persen en worden zij regelmatig gekeerd. Aan het einde van de uitlekfase worden de kazen gezouten door ze over het gehele oppervlak in te wrijven of te bestrooien met zout, waarna ze eenmalig worden doorprikt om het zuivel te beluchten. Tot slot worden de kazen gerijpt in een vochtige, geventileerde kelder.

„Bleu d'Auvergne” is een kaas van koemelk van 2 tot 3 kg, waarvan het zuivel blauwe tot groene aders ter grootte van een graan- tot een maïskorrel vertoont die regelmatig over het gehele oppervlak zijn verspreid.

Deze kaas heeft een intense, kenmerkende, evenwichtige smaak met aroma's van blauwe schimmel, kreupelhout of zelfs paddenstoelen. De kaas heeft een uitgesproken scherpe smaak door de smaken die vrijkomen als gevolg van de activiteit van de schimmel *Penicillium roqueforti*.

De productie van „Bleu d'Auvergne” is onlosmakelijk verbonden met middelgebergten waar vanwege de hoogte en het klimaat, dat wordt gekenmerkt door grote hoeveelheden neerslag, veel gras groeit, dat wordt gebruikt om de melkkoeien te voederen, in het bijzonder door ze te beweiden.

Deze vulkanische hooglanden met granietrotsen van de centrale hoogvlakte met hun lange, strenge winters zijn bovendien lang bepalend geweest voor de specifieke gebruiken in de kaasmakerij.

Door de wijze van vervaardiging van deze kazen met een gewicht van 2 tot 3 kg konden zij lang worden bewaard. Zo werd het probleem ondervangen dat de melk vanwege de specifieke kenmerken van het klimaat en de behoeften van de mensen later moest kunnen worden verwerkt en gebruikt. Bovendien vormde deze kaasmakerij lange tijd een alternatief voor de vervaardiging van „Cantal” voor kleine producenten die niet genoeg melk hadden om een „fourme de Cantal” te maken.

De organoleptische kenmerken van „Bleu d'Auvergne” worden hoofdzakelijk bepaald door het gebruik van een specifieke productietechnologie. Door de korrels in de kuijper te roeren om ze met een laagje te omhullen en de kazen te laten uitlekken zonder persen ontstaan regelmatig verspreide barsten in het zuivel. Het doorprikken zorgt voor beluchtingsgaten in het zuivel. De zuurstof die door die gaten wordt aangevoerd, bevordert de ontwikkeling van *Penicillium roqueforti* in de barsten in het zuivel. Dat verklaart de bijzonder fijne (ter grootte van een graan- tot een maïskorrel) en regelmatig verspreide blauw-groene adertjes van de „Bleu d'Auvergne”. De werking van *Penicillium roqueforti* draagt eveneens bij aan de smaak van het product. Door de kaas over de gehele oppervlakte in te wrijven of te bestrooien met zout zal de wrongel verder uitlekken. Het zouten is tevens belangrijk om de intense, typische smaak van „Bleu d'Auvergne” te laten ontstaan. De rijping in vochtige, geventileerde kelders verleent de „Bleu d'Auvergne” tot slot zijn kenmerkende aroma's van blauwe schimmel, kreupelhout en paddenstoelen.

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-710d3e0c-449b-40f1-a1ee-bada81ef7a31/telechargement
