

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2018/C 135/07)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«BLEU DES CAUSSES»

N.º UE: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

DOP (X) IGP ()

1. **Grupo requerente e interesse legítimo**

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANÇA

Tel. +33 565765353

Fax +33 565765300

Correio eletrónico: helene.salinier@lactalis.fr

O «Syndicat du Bleu des Causses» é constituído por operadores da DOP «Bleu des Causses» (produtores, empresas de recolha de leite, transformadores e operadores de cura) e tem interesse legítimo na apresentação do pedido.

2. **Estado-membro ou país terceiro**

França

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)**

— Nome do produto

— Descrição do produto

— Área geográfica

— Prova de origem

— Método de obtenção

— Relação

— Rotulagem

— Outras: controlo, relação, estruturas de controlo

4. **Tipo de alteração(ões)**

— Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.

— Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Alteração(ões)

Rubrica «Descrição do produto»

Para tornar a descrição do produto mais precisa, introduzem-se as seguintes alterações:

- Os termos «*queijo de leite de vaca*» são substituídos por «*queijo fabricado exclusivamente com leite de vaca*», de modo a evitar ambiguidades;
- Adita-se o termo «*coalhado*», em referência à técnica de fabrico;
- Aditam-se os termos «*fermentada e salgada*» para caracterizar a pasta.

Aumenta-se o teor mínimo de matéria gorda do queijo, após dessecação completa, para 50 g de matéria gorda por 100 g de queijo (ou seja, 50 %, em vez de 45 %), devido ao aumento da gordura na composição do leite e no fabrico do «Bleu des Causses» com leite inteiro. Constatou-se frequentemente que, após dessecação completa, o queijo «Bleu des Causses» apresenta um teor de matéria gorda superior a 50 %.

Assim, a frase «O “Bleu des Causse” é um queijo fabricado exclusivamente com leite de vaca não desnatado, coalhado, de pasta azul, não prensada nem cozida, fermentada e salgada, com um teor mínimo de 50 g de matéria gorda por 100 g de queijo após completa dessecação, e cujo teor de matéria seca não deve ser inferior a 53 gramas por 100 gramas de queijo.» substitui a frase do caderno de especificações em vigor «O “Bleu des Causses” é um queijo de leite de vaca não desnatado, de pasta azul, não prensada e não cozida, com 45 % de matéria gorda no extrato seco, devendo este último ser de, no mínimo, 53 g por 100 g de queijo».

O diâmetro do queijo enquadra-se num limite mínimo de 19 cm e máximo de 21 cm. Estes valores substituem os termos «cerca de 20 cm» para maior precisão. Aumenta-se em dois centímetros a altura máxima, que passa para 12 cm (em vez de 10 cm), e alarga-se ligeiramente o intervalo de peso, que passa para 2,2 kg a 3,3 kg em vez de 2,3 kg a 3 kg. Estes valores refletem melhor a realidade das dimensões reais do queijo. Por último, precisa-se que o queijo é «de forma regular» a fim de evitar defeitos de forma do queijo.

Acrescenta-se uma descrição do sabor, da pasta e da textura: «A pasta, cor de marfim, de coloração uniforme, apresenta textura untuosa e fina, com veios azul-esverdeados uniformemente distribuídos, podendo apresentar vestígios de orifícios de agulha. A textura é untuosa e cremosa. O sabor é pronunciado, sávido, com aromas característicos de bolores azulados, podendo apresentar um ligeiro travo amargo sem pungência excessiva nem excesso de sal». Esta descrição é útil para a análise organolética do produto no âmbito do controlo.

Adita-se a frase «O queijo só pode beneficiar da denominação de origem protegida “Bleu des Causses” a partir do 70.º dia a contar da data de coagulação», em substituição da frase «A duração total de cura varia, consoante os fabricantes e operadores de cura, entre 70 e 130 dias», que constava da rubrica «Método de obtenção» do caderno de especificações em vigor. A duração mínima a partir da qual o queijo pode ostentar a DOP não é alterada. Fica agora claro que esta duração é contabilizada a partir da data de coagulação. A duração máxima de cura de 130 dias, que era meramente indicativa, é suprimida.

Precisa-se que «O corte do “Bleu des Causses” é autorizado desde que a textura não seja alterada. O “Bleu des Causses” pode ser apresentado em porções, obtidas por corte mecânico voluntário». Tendo em conta a constante evolução dos modos de consumo do queijo, esta disposição fixa um quadro para evitar desvios em relação ao tipo de corte.

Rubrica «Área geográfica»

Os parágrafos «A área de produção abrange a região dos Causses, ou seja, uma parte do departamento de Aveyron e dos departamentos vizinhos de Lot, Lozère, Gard e Hérault com características dos Causses calcários» e «A maturação do queijo é efetuada em caves nos Causses, na área geográfica limitada aos cantões de Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), à comuna de Trèves (Gard) e à comuna de Pégaïrolles-de-l'Escalette (Hérault)» constantes do caderno de especificações, bem como os parágrafos pertinentes do resumo publicado, são suprimidos e substituídos pelos seguintes parágrafos «A produção do leite, o fabrico, a cura e maturação dos queijos “Bleu des Causses” têm lugar na área geográfica que se apresenta sob a forma de um complexo de terrenos formados por rochas magmáticas, metamórficas ou calcárias. Os Causses calcários são elementos característicos da paisagem deste território. Como particularidade, apresentam pontualmente caves naturais dotadas de fissuras (“fleurines”) que permitem o controlo natural da humidade e da ventilação. Estas cavidades são particularmente adequadas à cura do “Bleu des Causses”, uma prática de longa data» e «A área geográfica da denominação de origem “Bleu des Causses” abrange a quase totalidade do departamento de Aveyron e uma parte dos departamentos de Lot, Lozère, Gard e Hérault», que são mais precisos e permitem apresentar sucintamente a área geográfica de que os Causses calcários são elementos característicos. Os limites da área geográfica permanecem inalterados.

A fim de descrever claramente e sem ambiguidade a área geográfica, as comunas que a compõem são enumeradas no caderno de especificações. Esta descrição retoma aquela que, de forma mais sucinta, consta do resumo publicado. O trabalho de redação evidenciou um lapso na descrição da área geográfica no caderno de especificações em vigor. Com efeito, faltavam cinco comunas do departamento de Aveyron localizadas no centro da área geográfica: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps e Sainte-Radegonde. Estas comunas são acrescentadas no caderno de especificações. Trata-se da correção de um erro material que não põe em causa a relação entre o produto e a sua origem geográfica.

Rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica»

Obrigações em matéria de declaração

Prevê-se uma declaração de identificação dos operadores para substituir a declaração de aptidão. A identificação dos operadores é um procedimento de habilitação prévio, que reconhece a sua aptidão para satisfazerem as exigências do caderno de especificações do símbolo cujo benefício reivindicam.

São previstas igualmente declarações prévias de intenção de não produzir e não retomar a produção, o que permite saber de forma exata quais os operadores que desejam abandonar temporariamente a denominação de origem, facilitando, assim, a gestão da mesma, designadamente no que se refere aos controlos de produção e às análises organoléticas.

Definem-se o teor e as modalidades de apresentação das declarações necessárias à identificação e ao acompanhamento dos produtos destinados a serem comercializados com a denominação de origem. Estas declarações permitem ao agrupamento garantir o acompanhamento da denominação.

Registos

Acrescenta-se a lista dos registos a efetuar pelos operadores, de modo a facilitar o controlo da rastreabilidade e das condições de obtenção definidas no caderno de especificações.

Rubrica «Método de obtenção do produto»

Produção de leite

Acrescenta-se uma definição do efetivo leiteiro. Trata-se do «conjunto das vacas leiteiras e das novilhas para renovação presentes na exploração», especificando-se que «as vacas leiteiras são os animais em lactação e as vacas secas» e «as novilhas são os animais entre o desmame e o seu primeiro parto». Pretende-se, com esta definição, estabelecer claramente a que animais se faz referência quando subsequentemente se empregam termos como «efetivo leiteiro», «vacas leiteiras» e «novilhas» no caderno de especificações, a fim de evitar equívocos e facilitar os controlos.

Uma vez que o caderno de especificações em vigor não contém disposições relativas à origem da alimentação das vacas leiteiras, acrescenta-se uma disposição que prevê que «80 %, no mínimo, da ração de base das vacas leiteiras provém da área geográfica, expressa em matéria seca, em média anual e sobre o total de vacas leiteiras», a fim de reforçar a relação com a área geográfica. Este limiar de 80 % é definido em função das características climáticas da área geográfica do «Bleu des Causses» (tendência para dessecação, facilmente propensa a secas).

Acrescenta-se uma descrição da composição da ração de base das vacas leiteiras. Inclui «todas as forragens, exceto as crucíferas sob a forma de forragens verdes». As crucíferas são proibidas devido ao seu impacto negativo nas características organoléticas do leite (sabor a couve).

Acrescenta-se também que «fora do período de pastagem, as vacas leiteiras são alimentadas diariamente com um mínimo de 3 kg de feno por vaca, expressos em matéria seca». Esta disposição é completada com a seguinte frase: «Entende-se por “feno” a erva ceifada e seca, com um teor mínimo de 80 % de matéria seca». Esta definição é útil para efeitos de controlo.

Introduz-se uma obrigação de pastoreio de, pelo menos, 120 dias por ano, para as vacas leiteiras em lactação, completada por uma disposição que prevê a disponibilização de uma superfície mínima de 30 ares por vaca para esse efeito, em média, por período de pastagem. Acrescenta-se ainda que «os animais têm acesso direto às pastagens». Pretende-se, com estas condições, reforçar o papel das pastagens na alimentação das vacas leiteiras e, desse modo, reforçar a relação com a área geográfica.

Especificam-se as modalidades de alimentação das novilhas e vacas secas do seguinte modo: «As novilhas e vacas secas estão na exploração, no mínimo, um mês antes de entrarem em lactação e a sua alimentação respeita o disposto no caderno de especificações em vigor sobre as vacas leiteiras em lactação». Assim, estes animais beneficiam do período mínimo de adaptação de um mês até o seu leite ser utilizado no fabrico do «Bleu des Causses».

Introduz-se a proibição da pecuária das vacas leiteiras sem terra, para garantir a relação com o território através da alimentação dos animais.

Acrescenta-se uma disposição que limita a distribuição de suplementos e aditivos alimentares a 1 800 kg de matéria seca por vaca leiteira e por ano, em média, para o conjunto das vacas leiteiras, a fim de evitar que esses alimentos assumam um papel demasiado importante na alimentação. Além disso, as matérias-primas autorizadas nos suplementos alimentares distribuídos às vacas leiteiras e os aditivos autorizados são ambos objeto de uma lista positiva, necessária para melhor gerir, assegurar e controlar a alimentação.

Adita-se uma disposição sobre OGM na alimentação dos animais e nas culturas da exploração, para manter o caráter tradicional da alimentação.

Leite utilizado

Introduzem-se as seguintes disposições: «Após a ordenha, o leite é armazenado em cubas refrigeradas» e «O armazenamento na exploração não pode exceder 48 horas após a ordenha mais antiga». Estas precisões visam limitar a degradação da qualidade do leite.

Acrescenta-se que «O vazamento das cisternas para tanques fixos deve obrigatoriamente ser realizado na área geográfica da denominação». Esta disposição permite garantir a rastreabilidade do leite recolhido e facilitar o controlo.

Dado que o caderno de especificações em vigor não contém disposições sobre a matéria, é aditada a seguinte frase «O leite utilizado para o fabrico do “Bleu des Causses” pode ser cru ou tratado termicamente». Além disso, em complemento da descrição do produto indicando que «O “Bleu des Causses” é um queijo fabricado exclusivamente com leite de vaca não desnatado», acrescenta-se que «o queijo é fabricado com leite inteiro, não normalizado em matéria gorda e proteínas e não homogeneizado», o que corresponde às práticas em vigor há muitos anos no que se refere ao tratamento do leite para o fabrico do «Bleu des Causses».

Fabrico

Define-se uma duração máxima de 36 horas entre a receção do leite na unidade de transformação e a adição de coalho, a fim de evitar a deterioração da matéria-prima.

Para maior precisão, aumenta-se ligeiramente a temperatura de coagulação, fixando-a entre um valor mínimo de 31 °C e um valor máximo de 35 °C, em vez de «cerca de 30 °C». A temperatura de coagulação é determinante para a atividade do coalho, e o seu ajustamento no intervalo «31 °C-35 °C», que corresponde aos valores geralmente utilizados, é um parâmetro importante de controlo do fabrico.

Precisa-se que a coagulação deve ser efetuada «*exclusivamente com coalho*», em substituição das frases «A coagulação é provocada pelo coalho» e «A coagulação do leite é realizada exclusivamente com coalho». Trata-se de uma alteração formal, que salienta o método tradicional de coagulação do leite com coalho.

Para conferir uma maior precisão, a seguir a «culturas inofensivas de bactérias, leveduras ou bolores») acrescentam-se os termos «cuja inocuidade está demonstrada pela utilização».

As fases de corte e laboração da coalhada após coagulação são descritas de forma mais pormenorizada, substituindo a frase «A coalhada é cortada em cubos, seguindo-se operações de laboração da massa e de repouso»:

- Acrescenta-se o tamanho do grão da coalhada após o corte, de 1 a 3 cm de lado;
- Menciona-se a necessidade de obter um grão «alisado», uma vez que este ponto é importante para a formação de olhos no queijo: com efeito, os grãos de coalhada «alisados» mantêm-se bem distintos no momento do encinchamento;

- Inclui-se a menção a uma fase de dessoramento realizado em cubas e/ou tapetes de dessoramento, antes do encinchamento. Esta fase permite eliminar uma parte do soro antes do encinchamento sem esmagar os grãos da coalhada.

A frase «A mistura coalhada-soro é moldada e escorrida durante 2 a 4 dias com várias viragens por dia» é substituída pelas disposições seguintes, mais pormenorizadas:

- «a mistura coalhada-soro é moldada, podendo ser laborada e misturada no momento da colocação nos cinchos»: Estas operações visam colocar em suspensão os grãos da coalhada;
- «O início do encinchamento ocorre 1 hora e 30 minutos a 3 horas, no máximo, após a adição de coalho». Esta disposição especifica os limites para além dos quais o intervalo coagulação-encinchamento deixa de ser ideal para o fabrico do «Bleu des Causses»;
- «Segue-se um dessoramento espontâneo, sem prensagem. Os queijos são virados periodicamente para obter o dessoramento desejado numa sala com uma temperatura compreendida entre 15 °C e 22 °C, durante 36 a 72 horas a partir do início do encinchamento». Estas disposições, mais precisas, correspondem às práticas de fabrico. O enquadramento dos parâmetros de temperatura e duração do dessoramento é importante para controlar a curva de acidificação do «Bleu des Causses», que ocorre na seleção da flora do queijo.

Acrescenta-se a disposição «Os queijos, colocados em cinchos, passam em seguida por uma fase de controlo da temperatura de salga, com a duração de 15 a 30 horas, em câmaras a uma temperatura compreendida entre 7 °C e 14 °C». Esta fase de controlo da temperatura de salga permite reduzir progressivamente a temperatura do queijo e assegura a transição entre as fases de dessoramento e de salga.

A frase «Após o desenchimento, a salga é efetuada com sal grosso» é substituída pelo parágrafo «Após o desenchimento, a salga é efetuada com sal em câmaras a uma temperatura compreendida entre 7 °C e 14 °C, podendo ser realizada por meios manuais ou mecânicos por deposição superficial de sal em duas operações: salga de uma face e da parte lateral, seguida de salga da outra face e novamente da parte lateral. É proibida a salmoura». O método e a temperatura de salga são, assim, especificados. Efetivamente, a salga, pelo seu papel de seleção, constitui uma fase fundamental para o desenvolvimento de *Penicillium roqueforti* no «Bleu des Causses». Além disso, dado que é possível utilizar tanto o sal grosso como o sal fino, sem que se sinta a diferença ao nível do produto, suprime-se a referência específica à utilização de sal «grosso». A proibição da salmoura é explicitada.

Introduzem-se as disposições seguintes: «Entre o 5.º e o 12.º dia a contar da data de coagulação, procede-se a uma perfuração em câmara de cura ou em queijaria, a fim de formar “canais” de arejamento no queijo. O período que medeia entre a perfuração e a entrada dos queijos na câmara de cura é, no máximo, de 5 dias», e suprime-se a frase «A quando da entrada na câmara de cura, os queijos são perfurados, a fim de formar “canais” de arejamento no queijo». Estas alterações permitem:

- Por um lado, definir melhor o momento da perfuração, uma vez que esta não é sistematicamente realizada a quando da entrada na câmara de cura: com efeito, pode também ser realizada em queijaria;
- Por outro lado, fixar o intervalo entre a coagulação e a perfuração, para uma melhor descrição do processo de elaboração do produto;
- Por último, especificar o prazo máximo entre a perfuração e a entrada do queijo em câmara de cura. Efetivamente, dado que a perfuração permite a penetração do oxigénio na pasta, é importante que os queijos sejam colocados em câmara de cura num prazo não superior a 5 dias, para permitir o desenvolvimento do *Penicillium roqueforti* em condições ótimas.

Cura e maturação

Uma vez que a operação de remoção do sal da superfície antes do envio para a câmara de cura não é sistematicamente necessária, acrescenta-se que esta fase é «facultativa».

A expressão «caves naturais de cura situadas na zona demarcada» é substituída por «caves naturais dos Causses calcários, percorridas naturalmente por correntes de ar fresco e húmido provenientes das falhas calcárias naturais designadas por “fleurines”», a fim de incluir uma descrição pormenorizada das caves naturais, realçando o sistema de ventilação específico resultante das falhas naturais designadas «fleurines». A referência à zona delimitada de localização das caves é suprimida, pois as fases que têm lugar na área geográfica já foram especificadas na secção «Delimitação da área geográfica».

A disposição que estabelece que os queijos devem ser colocados em tabuleiros é suprimida, dado que podem existir diferentes formas de acomodação dos queijos em cave de cura, sem que esta disposição tenha impacto no produto.

A frase «Os queijos são então submetidos durante dez dias a uma maturação aeróbia, à temperatura de 8 a 13 °C consoante as estações do ano» passa a ter a seguinte redação: «A fim de permitir o bom desenvolvimento do *Penicillium roqueforti*, os queijos são curados a descoberto nestas caves naturais, em condições aeróbias, durante um período mínimo de 12 dias a contar da sua entrada em cave de cura»:

- Precisa-se, assim, que os queijos estão expostos durante a cura em cave natural, ou seja, sem embalagem, o que é importante para o desenvolvimento do *Penicillium roqueforti*;
- Os termos «dez dias», insuficientemente precisos, são substituídos pela definição de uma duração mínima de 12 dias a contar da entrada em cave de cura. Esta duração corresponde à prática durante a época quente (na época fria, a duração da cura em cave natural é mais longa);
- Suprime-se a disposição que estabelece que a temperatura da cave natural deve situar-se entre 8 °C e 13 °C. Com efeito, este parâmetro de temperatura não pode ser normalizado, uma vez que depende da ventilação natural assegurada pelas «fleurines», que varia consoante as condições climáticas do meio exterior.

A frase «Em seguida, é objeto de limpeza da “epiderme” e de acondicionamento em embalagem especial antes da entrada em câmara fria para a continuação da cura em condições anaeróbias» passa a ter a seguinte redação: «Em seguida, os queijos são colocados em embalagens individuais, neutras e provisórias (operação denominada “selagem”) antes da entrada em câmara refrigerada para prosseguirem uma fase de maturação em condições anaeróbias. A temperatura dessa câmara não pode ser inferior a -4 °C nem superior a +4 °C»:

- Uma vez que a operação de limpeza da epiderme antes da embalagem pode não ser sistemática, pois não afeta as características do queijo, a disposição «é objeto de limpeza da “epiderme”» é suprimida;
- O conceito de «embalagem especial» é substituído por uma descrição mais precisa da embalagem, que é individual, neutra (ou seja, sem outras inscrições para além das necessárias à rastreabilidade) e provisória, sendo esta operação denominada «selagem»;
- A fase de «cura em câmara fria» passa a ser designada pelos termos técnicos mais precisos de «maturação em câmara refrigerada», que ocorre em condições anaeróbias;
- Precisa-se o intervalo de temperatura desta fase de maturação (de -4 °C a +4 °C), para melhor enquadrar as condições de produção do «Bleu des Causses».

Acrescenta-se que «os queijos não podem sair da câmara de maturação antes do 70.º dia nem depois do 190.º dia a contar da data de coagulação». Esta formulação substitui a frase «A duração total de cura varia, consoante os fabricantes e operadores de cura, entre 70 e 130 dias», que era menos precisa. Suprime-se a duração máxima total de cura de 130 dias. Em seu lugar, a definição de uma duração máxima de 190 dias em câmara refrigerada a contar da data de coagulação garante o respeito das características organolépticas do produto.

A proibição da conservação em atmosfera modificada dos queijos frescos e dos queijos em processo de cura é alargada aos queijos em processo de maturação, pois a conservação em atmosfera modificada não é compatível com o processo de maturação.

Suprimem-se as frases «À saída, os queijos são colocados em “câmara de repouso” durante quatro a seis dias. Em seguida, são limpos na sua superfície e classificados com base em critérios de peso, formato e qualidade». Com efeito, as fases de colocação em câmara de repouso (câmara onde os queijos são armazenados após a saída da câmara de maturação, enquanto se aguarda o seu acondicionamento), de limpeza e de classificação com base em critérios de peso, formato e qualidade podem não ser postas em prática de forma sistemática, de acordo com as necessidades da queijaria, sem que tal afete as especificidades do produto.

Rubrica «Rotulagem»

Suprime-se a obrigatoriedade de apor o logótipo do «INAO», substituindo-a pela obrigatoriedade de apor o logótipo «DOP» da União Europeia.

A fim de precisar as menções que podem ser associadas ao nome da denominação, adita-se a seguinte frase: «Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todo o queijo, é proibida a utilização no rótulo, na publicidade, nas faturas ou documentos comerciais, de qualquer outro qualificativo diretamente associado à denominação de origem, à exceção de marcas comerciais e de fabrico particulares e da menção “curado em caves naturais”. Trata-se, nomeadamente, de prever a possibilidade de fazer referência à cura em caves naturais, uma das características do «Bleu des Causses».

Outras

À sub-rubrica «Controlo do produto», acrescenta-se que o exame analítico e organolético do produto «é realizado por amostragem aos queijos com pelo menos 70 dias a contar da data de adição do coalho, de acordo com os procedimentos previstos pelo plano de controlo». Efetivamente, estas informações são utilizadas no plano de controlo da denominação de origem elaborado por um organismo de controlo.

A rubrica «Relação com a área geográfica» é reformulada e organizada em três partes, a fim de melhor refletir os diferentes elementos que compõem a relação com o meio geográfico. Assim, a parte «Especificidade da área geográfica» refere os fatores naturais, destacando em especial a erosão dos Causses calcários na origem das caves e «fleurines», assim como os fatores humanos, ao resumir a vertente histórica e salientar os conhecimentos técnicos específicos dos produtores de «Bleu des Causses» (nomeadamente, a adaptação da criação de bovinos ao território, o fabrico com leite inteiro, a laboração dos grãos de coalhada na cuba de fabrico, o dessoramento sem prensagem, a perfuração, a cura em cave natural, a maturação em condições anaeróbias). A parte «Especificidade do produto» é atualizada com os elementos introduzidos na descrição do mesmo. Por último, o ponto «Relação causal» explica as interações entre os fatores naturais e humanos e o produto.

Para efeitos de atualização da rubrica «Referências sobre a estrutura de controlo», alteram-se o nome e os dados de contacto das estruturas oficiais.

Por último, adita-se um quadro com os principais pontos a verificar e respetivo método de avaliação em conformidade com a regulamentação nacional em vigor.

DOCUMENTO ÚNICO

«BLEU DES CAUSSES»

N.º UE: PDO-FR-0108-AM02 — 31.3.2017

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s)**

«Bleu des Causses»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Bleu des Causses» é um queijo fabricado exclusivamente com leite de vaca não desnatado, coalhado, de pasta azul, não prensada nem cozida, fermentada e salgada, com um teor mínimo de 50 g de matéria gorda por 100 g de queijo após completa dessecação, e cujo teor de matéria seca não deve ser inferior a 53 gramas por 100 gramas de queijo.

O queijo tem a forma de um cilindro achatado, de forma regular, com 19 a 21 cm de diâmetro, 8 a 12 cm de altura e 2,2 a 3,3 kg de peso.

A superfície do queijo apresenta-se limpa, sem demasiada *morge* (fino revestimento viscoso, constituído essencialmente por microrganismos) e sem manchas.

A pasta, cor de marfim, de coloração uniforme, apresenta textura untuosa e fina, com veios azul-esverdeados uniformemente distribuídos, podendo apresentar vestígios de orifícios de agulha. A textura é untuosa e cremosa.

O sabor é pronunciado, sávido, com aromas característicos de bolores azulados, podendo apresentar um ligeiro travo amargo sem pungência excessiva nem excesso de sal.

O queijo só pode beneficiar da denominação de origem protegida «Bleu des Causses» a partir do 70.º dia a contar da data de coagulação.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Pelo menos 80 % da ração de base das vacas leiteiras provém da área geográfica, sendo essa percentagem expressa em matéria seca, em média anual e sobre o total de vacas leiteiras.

A ração de base das vacas leiteiras é constituída por todas as forragens, exceto as crucíferas sob a forma de forragens verdes.

Fora do período de pastagem, as vacas leiteiras recebem diariamente 3 kg de feno, no mínimo, por vaca, expressos em matéria seca. Entende-se por «feno» a erva ceifada e seca com um teor mínimo de 80 % de matéria seca.

Em período de disponibilidade de erva, é obrigatório o pastoreio das vacas leiteiras em lactação, assim que as condições climáticas o permitam. De qualquer modo, a duração do pastoreio não pode ser inferior a 120 dias por ano.

A distribuição de suplementos e aditivos alimentares está limitada a 1 800 kg de matéria seca por vaca leiteira e por ano, em média, para o conjunto das vacas leiteiras.

Decorre das disposições anteriores que, no mínimo, 56 % da matéria seca da ração anual total administrada às vacas leiteiras é produzida na área geográfica. Os alimentos, nomeadamente os suplementos alimentares, não provêm todos necessariamente da área geográfica, pois os solos aptos a culturas são pouco numerosos e as condições climáticas, com relevos sujeitos a pluviosidade e planaltos calcários secos, limitam a sua produção.

Os únicos suplementos e aditivos alimentares autorizados na alimentação das vacas leiteiras são as matérias-primas e os aditivos que constam de uma lista positiva.

Na alimentação dos animais, apenas são autorizados vegetais, coprodutos e suplementos alimentares derivados de produtos não transgénicos. É proibida a implantação de culturas transgénicas na área de explorações que produzam leite destinado a transformação em DOP «Bleu des Causses». Esta proibição estende-se a todas as espécies vegetais que possam ser dadas como ração aos animais da exploração, e a todas as culturas de espécies que as possam contaminar.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção do leite, o fabrico, a cura e a maturação do queijo ocorrem na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O corte do «Bleu des Causses» é autorizado desde que não altere a sua textura. O «Bleu des Causses» pode ser apresentado em porções, obtidas por corte mecânico voluntário.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A rotulagem de cada queijo deve incluir o nome da denominação de origem «Bleu des Causses» inscrito em caracteres de dimensão pelo menos igual a dois terços da dimensão dos caracteres maiores que figurem no rótulo.

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todo o queijo, é proibida a utilização no rótulo, na publicidade, nas faturas ou documentos comerciais, de qualquer outro qualificativo diretamente associado à denominação de origem, à exceção de marcas comerciais e de fabrico particulares e da menção «curado em caves naturais».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica do «Bleu des Causses» apresenta-se sob a forma de um mosaico de terrenos formados por rochas magmáticas, metamórficas ou calcárias. Os *Causses* calcários são elementos característicos da paisagem deste território. Apresentam a particularidade de apresentar pontualmente caves naturais dotadas de fissuras («fleurines») que permitem controlar naturalmente a humidade e a ventilação. Estas cavidades são particularmente adequadas à cura do «Bleu des Causses», uma prática de longa data.

A área geográfica da denominação de origem «Bleu des Causses» abrange a quase totalidade do departamento de Aveyron e uma parte dos departamentos de Lot, Lozère, Gard e Hérault, englobando o seguinte território:

Departamento de Aveyron

Cantões de 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-Lézérou, Raspes et Lévérou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvois et Villefranchois.

Comunas de 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.

Departamento de Gard

Comuna de Trèves.

Departamento de Hérault

Comuna de Pégaïrolles-de-l'Escalette.

Departamento de Lot

Cantões de Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy.

Comunas de 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, Montamél, 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.

Departamento de Lozère

Cantões de La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher.

Todo o território das seguintes comunas: 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.

Parte do território das seguintes comunas: Cans-et-Cévennes (apenas o território da comuna delegada de Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois Rivières (apenas o território da comuna delegada de Florac).

5. Relação com a área geográfica

A área geográfica da denominação de origem «Bleu des Causses» inscreve-se no limite sudeste do Maciço Central. Os sistemas montanhosos existentes a norte, a este e a sul da área definem os seus limites: os montes de Aubrac a norte, as regiões de Margeride e de Cévennes a este, e os montes de Lacaune a sul. O limite oeste é materializado pelo limite oriental da bacia Aquitana. A área geográfica apresenta maioritariamente um relevo de média montanha que se atenua para oeste ao contactar a bacia Aquitana, oferecendo assim uma certa diversidade de paisagens que se caracterizam, nomeadamente, por uma sucessão de planaltos calcários pedregosos, designados por *Causses*.

A erosão, maioritariamente hidráulica, está na origem da formação de cavidades cársticas. Nestas grandes escavações existentes no subsolo calcário dos *Causses*, desembocam inúmeras «fleurines», ou seja, fissuras através das quais entram correntes de ar frio e húmido. Com efeito, o ar exterior que penetra no subsolo pelas numerosas fissuras da superfície carrega-se de humidade e arrefece em contacto com as paredes húmidas das rochas ou das águas subterrâneas, tornando-se mais denso e tendendo naturalmente a escoar pelos orifícios inferiores, ou seja, pelas «fleurines» das caves. Este movimento é tanto mais ativo e a temperatura da cave tanto mais baixa quanto mais seco e quente for o ar exterior.

O clima resulta principalmente de influências oceânicas e mediterrânicas. A influência do clima montanhoso do Maciço Central também se faz sentir na orla norte da área geográfica e nos cumes das montanhas. O relevo por vezes variado e a exposição aos ventos criam contrastes entre os relevos mais sujeitos a pluviosidade e os planaltos calcários mais secos. Toda a área geográfica beneficia de forte insolação, geralmente superior a 2 000 horas por ano. As explorações leiteiras estão localizadas em setores geralmente baixos e secos com terrenos calcários, mas também com uma grande proporção de terrenos da base ou marno-calcários e arenáceos, que permitem a cultura de forragens e de milho.

O «Bleu des Causses» foi desde sempre fabricado na região dos *Causses* calcários que se estendem pelo departamento de Aveyron e pelos departamentos vizinhos. O fabrico do «Bleu des Causses» desenvolveu-se sobretudo depois da adoção da lei de 26 de julho de 1925 que proíbe o fabrico e a cura de queijos que não sejam de leite de ovelha (nomeadamente de vaca) na comuna de Roquefort. Este facto contribuiu para a estruturação, na área geográfica, de um setor de fabrico de queijo azul com leite de vaca. De início designado «Bleu de l'Aveyron», este queijo foi definido por decreto em 1945; foi reconhecido como denominação de origem controlada «Bleu des Causses» por decreto de 21 de maio de 1979.

Numa área onde predominam os ovinos, a criação de gado bovino manteve-se com base em culturas forrageiras adaptadas aos terrenos e ao clima da área geográfica, que permitem assegurar 80 % da ração de base das vacas leiteiras.

Hoje, o fabrico do «Bleu des Causses» aplica, na prática, conhecimentos e técnicas específicos. O leite é utilizado inteiro, sem homogeneização. Após corte, os grãos de coalhada são laborados na cuba de fabrico a fim de serem alisados, ou seja, adquirirão uma película fina que os impede de aderirem entre si durante o encinchamento. Uma vez colocado no chincho, o queijo é dessorado de modo espontâneo, sem prensagem, o que preserva os espaços entre os grãos. A perfuração, efetuada com um feixe de agulhas antes da fase de cura em cave natural, forma «canais» de arejamento que permitem a penetração do oxigénio na pasta.

Em seguida, o queijo é submetido a cura em cave natural húmida e ventilada através das «fleurines» naturais, que permite o desenvolvimento do *Penicillium roqueforti*. Quando estes bolores estiverem bem desenvolvidos, procede-se à «selagem» do queijo, ou seja, à sua dobragem em embalagem individual, a fim de realizar uma maturação em fase anaeróbia.

O «Bleu des Causses» é um queijo de leite de vaca inteiro, de pasta cor de marfim, de coloração uniforme, com veios azul-esverdeados uniformemente distribuídos. A textura é untuosa e cremosa.

O sabor é pronunciado, sávido, com aromas característicos de bolores azulados, podendo apresentar um ligeiro travo amargo sem pungência excessiva nem excesso de sal.

O reconhecimento do «Bleu des Causses», queijo fabricado a partir de leite de vaca, resulta da organização de uma comunidade humana que pretende valorizar a produção de leite de vaca de numa zona dominada pela produção de ovinos, em resposta às regras estritas que enquadram o fabrico do «Roquefort», queijo azul de leite de ovelha.

O fabrico do «Bleu des Causses» exige conhecimentos e técnicas adquiridos na área geográfica, que permitem obter um queijo de pasta cor de marfim com veios uniformemente distribuídos. A utilização de leite inteiro, sem homogeneização, contribui para a cor da pasta. O alisamento dos grãos de coalhada na cuba, o dessoramento espontâneo, sem prensagem, e a perfuração criam aberturas regulares na pasta do queijo, que constituem o foco do desenvolvimento do *Penicillium roqueforti* durante a cura, permitindo, assim, obter veios uniformemente distribuídos.

A cura do «Bleu des Causses» está estreitamente ligada à área geográfica dos *Causses* calcários onde se encontram caves com «fleurines» naturais cuja existência está ligada à formação geológica do solo. Graças às «fleurines», fissuras que se formaram naturalmente ao longo do tempo no solo calcário característico dos *Causses*, estabelecem-se correntes de ar entre a superfície dos planaltos e as caves do subsolo, levando frescura e humidade a estas últimas. Estas correntes de ar contribuem para a criação de um ambiente favorável ao desenvolvimento do *Penicillium roqueforti* no interior do queijo. Estes bolores são responsáveis pelos veios azul-esverdeados do «Bleu des Causses».

A maturação em condições anaeróbias que se segue à cura em cave natural permite retardar o desenvolvimento do *Penicillium roqueforti*, deixando as suas enzimas prosseguir a sua ação (proteólise e lipólise). É nesta fase que o queijo vai adquirir a sua textura untuosa e cremosa e os aromas característicos de bolores azulados, e vai perder o seu travo amargo a favor de um sabor pronunciado e sávido.

Assim, as principais características organoléticas do «Bleu des Causses» resultam em grande parte da ação dos bolores da estirpe *Penicillium roqueforti* durante a cura em cave natural e a maturação.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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