

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2018/C 135/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (<sup>1</sup>).

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012****„BLEU DES CAUSSES”****Nr. UE: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017****DOP ( X ) IGP ( )****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Syndicat du Bleu des Causses  
BP 9 12004 Rodez Cedex  
FRANCE  
Tel. +33 565765353  
Fax +33 565765300  
E-mail: helene.salinier@lactalis.fr

Syndicat du „Bleu des Causses” este format din operatori ai DOP „Bleu des Causses” (producători, centre de colectare, prelucrători și unități de maturare) și are un interes legitim în depunerea cererii.

**2. Statul membru sau țara terță**

Franța

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: control, legătură, structuri de control

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

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

## 5. Modificare (modificări)

### Rubrica „Descrierea produsului”

Pentru o mai mare precizie, descrierea produsului este completată:

- cuvintele „brânză din lapte de vacă” sunt înlocuite de cuvintele „brânză fabricată exclusiv din lapte de vacă”, pentru a se evita orice ambiguitate;
- este adăugat cuvântul „închegat”, referitor la tehnica de fabricare;
- sunt adăugate cuvintele „fermentată și sărată” pentru a caracteriza pasta.

Conținutul minim de grăsime al brânzei, după uscarea completă, este mărit la 50 de grame de grăsime pentru 100 de grame de brânză după uscarea completă (și anume, 50 %), în loc de 45 %, ca urmare a creșterii grăsimii în compoziția laptelui și a fabricării brânzei „Bleu des Causses” din lapte integral. S-a constatat astfel în mod regulat că brânzeturile „Bleu des Causses” au un conținut de grăsime, după uscarea completă, care depășește 50 %.

Prin urmare, fraza „Bleu des Causses» este o brânză fabricată exclusiv din lapte de vacă nedegresat, închegat, cu mușgai albastru, cu pastă nepresată, nefiartă, fermentată și sărată, conținând cel puțin 50 de grame de grăsime la 100 de grame de brânză, după uscarea completă, și al cărei conținut de substanță uscată nu trebuie să fie mai mic de 53 de grame la 100 de grame de brânză.” înlocuiește propoziția din caietul de sarcini în vigoare „Bleu des Causses» este o brânză din lapte de vacă integral, cu mușgai albastru, cu pastă nepresată și nefiartă, cu 45 % grăsime în materia uscată, aceasta din urmă fiind de minimum 53 de grame la 100 de grame de brânză.”

Diametrul brânzei se încadrează între o valoare minimă de 19 centimetri și o valoare maximă de 21 de centimetri. Aceste valori înlocuiesc termenii „aproximativ 20 de centimetri”, pentru o mai mare precizie. Înălțimea maximă este mărită cu doi centimetri, ajungând la 12 centimetri (în loc de 10), iar intervalul referitor la greutate este ușor mărit: acesta este fixat la 2,2-3,3 kilograme în loc de 2,3-3 kilograme. Aceste valori reflectă mai exact dimensiunile actuale ale brânzeturilor. În sfârșit, se adaugă precizarea că brânza este „de formă regulată”, pentru a se evita defecțele de formă ale brânzeturilor.

Se adaugă o descriere a gustului, a pastei și a texturii: „Pasta este alb-ivorie, de culoare uniformă, onctuoasă, fină, cu un mușgai albastru-verde repartizat în mod regulat, putând prezenta urme de găuri de ace. Textura sa este onctuoasă și fondantă. Gustul este direct, savuros, cu arome specifice de mușgai, putând prezenta un ușor gust amarui, fără o iuțeală excesivă sau exces de sare.” Această descriere este utilă pentru analiza organoleptică a produsului în cadrul controlului.

Se adaugă propoziția „Brânza nu poate beneficia de denumirea de origine «Bleu des Causses» decât începând din a 70-a zi de la data închegării laptelui”, care înlocuiește propozițiile „Durata totală a maturării variază în funcție de fabricanți și unități de maturare. Aceasta variază între 70 și 130 de zile”, care figurau la rubrica „Metodă de obținere” din caietul de sarcini în vigoare. Durata minimă de la care brânza poate beneficia de DOP nu este modificată. Se precizează în prezent că această durată este contabilizată începând cu data închegării laptelui. Durata maximă de maturare de 130 de zile, care era orientativă, este eliminată.

Se precizează că „Porționarea brânzei «Bleu des Causses» este autorizată atât timp cât aceasta nu denaturează textura sa. Brânza «Bleu des Causses» poate fi prezentată sub formă de bucăți rezultate în urma unei porționări mecanice voluntare.” Având în vedere evoluția constantă a modalităților de consumare a brânzei, această dispoziție stabilește un cadru menit a evita impreciziile în ceea ce privește tipul de porționare.

### Rubrica „Delimitarea ariei geografice”

Paragrafele „Aria de producție acoperă regiunea Causses, și anume o parte din departamentul Aveyron și din departamentele vecine Lot, Lozère, Gard și Hérault prezentând aceeași natură calcaroasă ca zona Causses” și „Maturarea brânzeturilor se realizează în pivnițele din regiunea Causses incluse în aria geografică, delimitată de cantoanele Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), de comuna Trèves (Gard) și de comuna Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)” din caietul de sarcini, precum și paragrafele aferente rezumatului publicat sunt eliminate și înlocuite cu paragrafele „Producția de lapte, fabricarea și maturarea brânzeturilor «Bleu des Causses» au loc în aria geografică care se prezintă sub forma unui mozaic de terenuri provenite din roci magmatice, metamorfice sau calcaroase. Provincia calcaroasă Causses reprezintă elementul caracteristic al peisajului din acest teritoriu. Aceasta prezintă particularitatea de a oferi ocazional pivnițe naturale prevăzute cu «fleurines» care permit reglarea în mod natural a umidității și a aerisirii acestora. Aceste cavități se dovedesc a fi deosebit de adaptate pentru maturarea brânzei «Bleu des Causses», practicată aici de foarte mult timp” și „Aria geografică a denumirii de origine «Bleu des Causses» acoperă cea mai mare parte a departamentului Aveyron și o parte din departamentele Lot, Lozère, Gard și Hérault”, care sunt mai precise și permit prezentarea succintă a ariei geografice al cărei element caracteristic îl reprezintă regiunea calcaroasă Causses. Delimitarea ariei geografice nu este modificată.

Pentru a descrie mai exact și fără ambiguitate aria geografică, comunele care fac parte din aceasta sunt enumerate în caietul de sarcini. Această descriere reia descrierea menționată într-un mod mai succint în rezumatul publicat. Această muncă editorială a evidențiat o omisiune în descrierea ariei geografice din caietul de sarcini în vigoare. Într-adevăr, lipseau 5 comune din departamentul Aveyron situate în centrul ariei geografice: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps și Sainte-Radegonde. Aceste comune sunt adăugate în caietul de sarcini. Este vorba despre corectarea unei erori materiale care nu afectează legătura dintre produs și originea sa geografică.

### **Rubrica „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică”**

#### *Obligații declarative*

Se prevede o declarație de identificare a operatorilor, care înlocuiește declarația de aptitudine. Identificarea operatorilor precedă abilitarea acestora, prin recunoașterea capacității lor de a îndeplini cerințele din caietul de sarcini al denumirii de care solicită să beneficieze.

Se adaugă, de asemenea, declarații prealabile privind lipsa intenției de a produce și de a relua producția, care permit realizarea unei monitorizări exacte a operatorilor care doresc să se retragă temporar de la utilizarea denumirii de origine, facilitând astfel gestionarea denumirii de origine, în special în ceea ce privește controalele privind producția și examinările organoleptice.

Sunt adăugate conținutul și modalitățile de transmitere a declarațiilor necesare pentru cunoașterea și trasabilitatea produselor destinate a fi comercializate cu denumirea de origine. Acestea permit grupului să asigure monitorizarea denumirii de origine.

#### *Registre*

Este adăugată lista înregistrărilor pe care trebuie să le efectueze operatorii în scopul facilitării controlului trasabilității și al respectării condițiilor de producție prevăzute de caietul de sarcini.

### **Rubrica „Metoda de obținere a produsului”**

#### *Producția de lapte*

Este adăugată o definiție a șeptelului de vaci de lapte. Este vorba despre „totalitatea vacilor de lapte și a junincilor de reinnoire a șeptelului prezente în exploatație”, fiind precizat că „vacile de lapte sunt animalele în lactație și animalele în repaus mamar”, iar „junincile sunt animalele aflate între înțarcare și prima lor fătare”. Această definiție are scopul de a stabili în mod clar la ce animale se face referire atunci când sunt utilizați termenii „șeptel de vaci de lapte”, „vacile de lapte” și „juninci” în restul caietului de sarcini, pentru a se evita orice confuzie și pentru a facilita controalele.

Întrucât caietul de sarcini în vigoare nu conține nicio dispoziție privind originea alimentației vacilor de lapte, este adăugată o dispoziție care prevede că „rația de bază a vacilor de lapte provine în procent de minimum 80 % din aria geografică, în materii uscate, în medie pe an și pentru totalitatea vacilor de lapte”, pentru a consolida legătura cu aria geografică. Acest prag de 80 % este definit ca urmare a caracteristicilor climatice ale ariei geografice a brânzei „Bleu des Causses” (uscată, cu frecvente perioade de secetă).

Este adăugată o descriere a compoziției rației de bază a vacilor de lapte. Este vorba despre „toate nutrețurile, cu excepția cruciferelor sub formă de furaje verzi”. Cruciferele sunt interzise din cauza impactului lor negativ asupra caracteristicilor organoleptice ale laptelui (gust de varză).

Se adaugă, de asemenea, că „în afara perioadei de păscut, vacile de lapte primesc zilnic minimum 3 kg de fân per vacă, exprimate în substanță uscată”. Această dispoziție este completată de propoziția „Prin fân se înțelege iarbă tăiată și uscată, cu o pondere de substanță uscată de 80 %”. Această definiție este utilă în cadrul controlului.

Pentru vacile de lapte în lactație, este introdusă o obligație privind un număr minim de 120 de zile de păscut pe an, completată de o dispoziție care prevede o suprafață de minimum 30 de ari aflate la dispoziția fiecărei vaci, în medie, în perioada pășunatului. De altfel, se adaugă faptul că „pășunile sunt accesibile animalelor”. Aceste condiții vizează consolidarea rolului pășunatului în alimentația vacilor de lapte și, prin urmare, întărirea legăturii cu aria geografică.

Sunt introduse modalitățile de alimentare a junincilor și a vacilor în repaus mamar, după cum urmează: „Cu cel puțin o lună înainte de a intra în lactație, junincile și vacile în repaus mamar sunt prezente în exploatație, iar hrana lor respectă dispozițiile prevăzute în caietul de sarcini pentru hrana vacilor de lapte aflate în lactație.” Astfel, aceste animale beneficiază de o perioadă de adaptare de cel puțin o lună înainte ca laptele acestora să fie utilizat pentru fabricarea brânzei „Bleu des Causses”.

Se introduce interdicția creșterii intensive a vacilor de lapte, pentru a garanta legătura cu teritoriul prin intermediul alimentației animalelor.

Se adaugă o dispoziție care limitează aportul de alimente complementare și de aditivi la 1 800 de kilograme în materie uscată per vacă de lapte per an, în medie pentru totalitatea vacilor de lapte, pentru a se evita ca aceste alimente să ocupe un loc prea important în alimentație. De altfel, materiile prime autorizate în alimentele complementare distribuite vacilor de lapte și aditivii autorizați se află, fiecare, pe o listă pozitivă, acestea fiind necesare pentru a gestiona, a garanta și a controla mai bine alimentația.

Se adaugă o dispoziție care interzice OMG-urile în hrana animalelor și în culturile din exploatație, pentru a se menține caracterul tradițional al alimentației.

#### *Laptele folosit*

Sunt introduse următoarele dispoziții: „După mulgere, laptele este depozitat într-un rezervor refrigerat” și „Durata păstrării în fermă nu poate depăși 48 de ore de la prima mulgere”. Aceste dispoziții urmăresc să limiteze degradarea calității laptelui.

Se adaugă faptul că „Golirea cisternelor în rezervoare fixe trebuie să se realizeze în mod obligatoriu în aria geografică delimitată a denumirii”. Această dispoziție are rolul de a garanta trasabilitatea laptelui colectat și de a facilita controlul.

Întrucât caietul de sarcini în vigoare nu conține nicio dispoziție în acest sens, acesta este completat prin adăugarea următoarei propoziții: „Laptele utilizat pentru fabricarea brânzei «Bleu des Causses» poate fi crud sau tratat termic”. În plus, în completarea descrierii produsului care precizează că „Brânza «Bleu des Causses» este fabricată exclusiv din lapte de vacă nedegresat”, se adaugă faptul că „fabricarea brânzei se realizează din lapte integral, nestandardizat în ceea ce privește conținutul de grăsime și materia proteică și neomogenizat”. Aceasta corespunde practicilor aplicate de-a lungul anilor pentru tratarea laptelui destinat fabricării brânzei „Bleu des Causses”.

#### *Fabricația*

Se introduce o durată maximă de 36 de ore între primirea laptelui la atelierul de transformare și închegarea acestuia, pentru a se evita deteriorarea materiei prime.

Temperatura pentru închegarea laptelui este ușor mărită și stabilă în intervalul 31 °C-35 °C, înlocuind formularea „aproximativ 30 °C”, pentru o mai mare precizie. Temperatura de închegare are o influență semnificativă asupra activității cheagului, iar ajustarea acesteia în intervalul „31 °C-35 °C”, care corespunde valorilor întâlnite în mod obișnuit, constituie un parametru important în ceea ce privește stăpânirea tehnicii de fabricație.

Se precizează că închegarea trebuie să se realizeze „exclusiv cu cheag”, înlocuind propozițiile „Coagularea este provocată cu ajutorul cheagului” și „Operațiunea de închegare a laptelui trebuie să se realizeze exclusiv cu cheag”. Este vorba despre o modificare formală, prin care este afirmată în continuare metoda tradițională de coagulare a laptelui cu cheag.

Cuvintele „al căror caracter inofensiv este demonstrat de uz” sunt adăugate în continuarea termenilor „culturi inofensive de bacterii, drojdii, mucegaiuri”, pentru a clarifica sensul acestora.

Etaple de porționare și de amestecare a coagulului, care survin ulterior coagulării, sunt descrise într-un mod mai detaliat, înlocuind propoziția „Coagulul este tăiat în cuburi, urmat de operațiuni de amestecare și de perioade de repaus”:

- se adaugă grosimea coagulului după tăiere, cu laturi cuprinse între 1 și 3 centimetri;
- se introduce necesitatea obținerii unei boabe învelite într-o peliculă fină, acest punct fiind important ulterior pentru formarea deschizăturilor în brânză: de fapt, boabele de coagul învelite într-o peliculă fină rămân separate la momentul punerii în formă;

- se introduce mențiunea unei etape de scurgere a coagulului realizată în cuvă și/sau covor de scurgere, înainte de punerea în formă. Această etapă permite eliminarea unei părți din zer înainte de punerea în formă fără a zdrobi boabele de coagul.

Fraza „Amestecul coagul-zer este pus în formă și este pus la scurs timp de 2-4 zile, fiind întors de mai multe ori pe zi” este înlocuită de dispozițiile următoare, mai detaliate:

- „Amestecul coagul-zer este pus în formă. În momentul punerii în formă, acesta poate fi amestecat.” Aceste operațiuni vizează repunerea în suspensie a boabelor de coagul;
- „Începerea punerii în formă intervine după cel puțin o oră și jumătate și în cel mult trei ore de la închegarea laptelui.” Această dispoziție precizează limitele în afara cărora intervalul închegare-punere în formă nu mai este optim pentru fabricarea brânzei „Bleu des Causses”;
- „Urmează o scurgere spontană, fără presare. Brânza este întoarsă în mod regulat pentru a obține scurgerea dorită, această operațiune având loc într-o sală cu o temperatură cuprinsă între 15 și 22 °C și timp de 36 până la 72 de ore începând de la începerea punerii în formă.” Aceste dispoziții, mai precise, corespund practicilor de fabricare. Stabilirea limitelor pentru parametri de temperatură și de durată a scurgerii este importantă pentru controlarea curbei de acrire a brânzei „Bleu des Causses”, care intervine în selecția florei specifice brânzei.

Se adaugă dispoziția „Brânza în formă este supusă apoi unei etape de răcire în vederea sărării, cu o durată între 15 până la 30 de ore, într-o sală cu o temperatură cuprinsă între 7 °C și 14 °C.” Această etapă de răcire în vederea sărării permite scăderea progresivă a temperaturii brânzeturilor și asigură tranziția între etapa de scurgere și cea de sărare.

Propoziția „După scoaterea din formă, sărarea se efectuează cu sare grunjoasă” este înlocuită cu paragraful „După scoaterea din formă, sărarea se efectuează cu sare într-o sală în care temperatura este cuprinsă între 7 °C și 14 °C. Aceasta este realizată fie manual, fie mecanic prin depunere de sare la nivelul superficial în două etape: sărarea unei laturi și a marginii exterioare, apoi sărarea celeilalte laturi și din nou a marginii exterioare. Saramurarea este interzisă.” Sunt precizate astfel metoda și temperatura sărării. Sărarea, prin rolul său de selecție, este o etapă indispensabilă pentru dezvoltarea *Penicillium roqueforti* în brânza „Bleu des Causses”. De altfel, întrucât atât sarea grunjoasă, cât și cea fină pot fi utilizate fără să existe o diferență semnificativă la nivelul produsului, precizarea referitoare la utilizarea de sare „grunjoasă” este eliminată. Interdicția saramurării este menționată în mod explicit.

Sunt introduse dispozițiile „Înțeparea este realizată în pivniță sau în brânzărie în intervalul cuprins între cea de a 5-a și cea de a 12-a zi de la data închegării laptelui, pentru a crea canale de aerisire în brânză. Intervalul de timp dintre înțepare și intrarea în pivniță este de maximum 5 zile”, iar propoziția „La intrarea în pivniță, brânza este înțepată pentru a crea canale de aerisire în brânză” este eliminată. Aceste modificări permit:

- pe de o parte, o mai bună definire a etapei înțepării, în măsura în care aceasta nu este realizată în mod sistematic la intrarea în pivniță: aceasta poate fi realizată, de asemenea, în brânzărie;
- pe de altă parte, stabilirea intervalului dintre închegarea laptelui și înțepare, pentru o mai bună descriere a procesului de fabricare a produsului;
- în sfârșit, precizarea termenului maxim dintre înțepare și intrarea în pivniță a brânzeturilor. Întrucât înțeparea permite pătrunderea oxigenului în interiorul pastei, este important ca brânzeturile să fie plasate în pivniță într-un termen de cel mult 5 zile pentru a permite dezvoltarea *Penicillium roqueforti* în condiții optime.

#### Maturare

Întrucât operațiunea de eliminare a sării de suprafață înainte de trimiterea în pivniță nu este necesară în mod sistematic, se adaugă faptul că această etapă este „facultativă”.

Cuvintele „pivnițe naturale de maturare situate în zona delimitată” sunt înlocuite de cuvintele „pivnițe naturale din regiunea calcaroasă Causses, străbătute în mod natural de curenți de aer rece și umed, proveniți din falile naturale calcaroase, denumite «fleurines», pentru a oferi o descriere detaliată a pivnițelor naturale accentuând sistemul de aerisire specific prin falile naturale denumite „fleurines”. Referința la zona delimitată de localizare a pivnițelor este eliminată deoarece etapele care au loc în aria geografică sunt deja precizate în capitolul „Delimitarea ariei geografice”.

Dispoziția care prevede faptul că brânzeturile sunt așezate pe niveluri este eliminată, întrucât pot exista diferite dispoziții ale brânzeturilor în pivniță, fără ca acest lucru să aibă un impact asupra produsului.

Propoziția „Brânzeturile fac apoi obiectul, timp de aproximativ zece zile, al unei maturări aerobe la o temperatură cuprinsă între 8 și 13 °C, în funcție de anotimp” este înlocuită de propoziția „Pentru a permite o bună dezvoltare a *Penicillium roqueforti*, brânzeturile sunt maturate în aceste pivnițe naturale, descoperite, în mediu aerob, timp de cel puțin 12 zile de la intrarea acestora în pivniță”:

- se precizează astfel că brânzeturile sunt descoperite în timpul maturării în pivnițele naturale, și anume fără ambalaj, ceea ce este important pentru dezvoltarea *Penicillium roqueforti*;
- termenii „aproximativ zece zile”, insuficient de preciși, sunt înlocuiți cu definirea unei durate minimale de 12 zile de la intrarea în pivniță. Această durată corespunde practicii atunci când pivnița se află în sezonul cald (în sezonul rece, durata maturării în pivnițele naturale se prelungește);
- dispoziția care prevede că temperatura din pivnița naturală este stabilită între 8 și 13 °C este eliminată. Într-adevăr, acest parametru de temperatură nu poate fi reglementat, întrucât acesta este dependent de aerisirea naturală asigurată de „fleurines”, care variază în funcție de condițiile climatice ale mediului exterior.

Propoziția „Apoi, aceasta face obiectul curățării cojii și al unei ambalări speciale înainte de plasarea într-o cameră rece pentru continuarea maturării în mediu anaerob” este înlocuită de propozițiile „Apoi, brânzeturile sunt puse în ambalaje individuale, neutre și provizorii (operațiune denumită «sigilare») înainte de a fi puse în camera frigorifică pentru continuarea etapei de maturare în mediu anaerob. Temperatura din această cameră nu poate fi mai mică de -4 °C și nici mai mare de +4 °C”:

- întrucât operațiunea de curățare a cojii înainte de ambalare poate să nu fie realizată în mod sistematic, aceasta neavând nicio influență asupra brânzei, dispoziția „face obiectul unei curățări a cojii” este eliminată;
- noțiunea de „ambalaj special” este înlocuită cu o descriere mai exactă a ambalajului, care este individual, neutru (și anume, fără alte mențiuni în afara celor necesare în vederea stabilirii trasabilității) și provizoriu, această operațiune fiind numită „sigilare”;
- etapa de „maturare în cameră rece” este desemnată de acum prin termenii tehnici mai preciși „maturare în cameră frigorifică”, care are loc în mediu anaerob;
- este stabilit intervalul de temperatură al acestei etape de maturare (de la -4 °C la +4 °C), pentru a defini mai bine condițiile de producere a brânzei „Bleu des Causses”.

Se adaugă că „Brânzeturile nu pot ieși din sala de maturare înainte de cea de a 70-a zi și nici după 190 de zile începând cu data încheșării laptelui.” Această propoziție înlocuiește propozițiile „Durata totală a maturării variază în funcție de fabricanți și de unitățile de maturare. Aceasta variază între 70 și 130 de zile.”, care erau mai puțin precise. Durata totală maximă de maturare de 130 de zile este eliminată. În locul acesteia, definirea unei durate maxime de 190 de zile în camera frigorifică începând cu data încheșării laptelui garantează respectarea caracteristicilor organoleptice ale produsului.

Interdicția conservării în atmosferă modificată a brânzeturilor proaspete și a brânzeturilor în curs de maturare inițială este extinsă la brânzeturile în curs de maturare, întrucât conservarea în atmosferă modificată nu este compatibilă cu procesul de maturare.

Propozițiile „La ieșirea din pivniță, brânzeturile sunt plasate într-o cameră de repaus timp de 4 până la 6 zile. Acestea sunt apoi curățate la suprafață și clasificate în funcție de greutate, format, calitate” sunt eliminate. De altfel, etapele de plasare în sala de repaus (sala în care brânzeturile sunt stocate după scoaterea lor din sala de maturare, în așteptarea ambalării), de curățare a suprafeței și de clasificare în funcție de greutate, format și calitate ar putea să nu fie practicate în mod sistematic, în funcție de necesitățile brânzării, fără ca acest lucru să influențeze caracteristicile produsului.

#### **Rubrica „Etichetarea”**

Obligația de aplicare a logo-ului „INAO” este eliminată și se înscrie obligația de aplicare a simbolului DOP a Uniunii Europene.

Pentru a preciza mențiunile care pot fi atașate denumirii protejate, se adaugă următoarea frază: „Independent de mențiunile legale aplicabile brânzeturilor în general, se interzice folosirea pe etichetă, în reclame, pe facturi sau în documentele comerciale a unor alte calificative atașate în mod direct de denumirea de origine, cu excepția mărcilor comerciale specifice și a mențiunii «maturate în pivnițe naturale». Se urmărește astfel, în special, să se prevadă posibilitatea de a face trimitere la maturarea în pivnițe naturale, care constituie una dintre specificitățile brânzei „Bleu des Causses”.

### **Altele**

La subrubrica „Controale asupra produsului”, se adaugă faptul că examinarea analitică și organoleptică a produsului „este realizată prin sondaj asupra unor roți de brânză care au o vechime de cel puțin 70 de zile de la data închegării laptelui, în conformitate cu procedurile prevăzute în planul de control”. Aceste informații sunt utilizate în planul de control al denumirii de origine elaborat de un organism de control.

Rubrica „Elemente care justifică legătura cu mediul geografic” este reformulată și structurată în trei părți, pentru a pune mai bine în evidență diferitele elemente care compun legătura cu mediul geografic. Astfel, „Specificitatea ariei geografice” prezintă factorii naturali, evidențiind în special eroziunea regiunii calcaroase Causses aflată la originea pivnițelor și a „fleurines”, precum și factorii umani, sintetizând aspectul istoric și subliniind îndemânarea specifică a producătorilor de „Bleu des Causses” (adaptarea creșterii bovinelor la teritoriu, fabricarea din lapte integral, amestecarea coagulului în cuva de fabricare, scurgerea fără presare, înțeparea, maturarea inițială în pivniță naturală, maturarea în mediu anaerob). Partea referitoare la „Specificitatea produsului” este actualizată prin introducerea noilor elemente din descrierea produsului. În sfârșit, rubrica „Legătura cauzală” explică interacțiunile dintre factorii naturali și cei umani și produs.

Pentru a actualiza rubrica „Trimiteri la structura de control”, sunt modificate denumirea și coordonatele structurilor oficiale.

În sfârșit, este adăugat un tabel care prezintă principalele elemente de controlat și metoda de evaluare a acestora, în conformitate cu reglementările naționale în vigoare.

#### DOCUMENT UNIC

#### „BLEU DES CAUSSES”

Nr. UE: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

#### DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile)**

„Bleu des Causses”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Bleu des Causses” este o brânză fabricată exclusiv din lapte de vacă nedegresat, închegat, cu mușgai albastru, cu pastă nepresată, nefiartă, fermentată și sărată, conținând cel puțin 50 de grame de grăsime la 100 de grame de brânză, după uscarea completă, și al cărei conținut de substanță uscată nu trebuie să fie mai mic de 53 de grame la 100 de grame de brânză.

Aceasta se prezintă sub forma unui cilindru plat, de formă regulată, cu un diametru de 19-21 cm, o înălțime de 8-12 cm și o greutate de 2,2-3,3 kg.

Suprafața brânzei este curată, fără prea multă saramură și fără pete.

Pasta este alb-ivorie, de culoare uniformă, onctuoasă, fină, cu un mușgai albastru-verde repartizat în mod regulat, putând prezenta urme de găuri de ace. Textura sa este onctuoasă și fondantă.

Gustul este bine definit, savuros, cu arome specifice de mușci, putând prezenta un ușor gust amar, fără o iuțea excesivă sau exces de sare.

Brânza nu poate beneficia de denumirea de origine „Bleu des Causses” decât începând din a 70-a zi de la data încheierii laptelui.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Rația de bază a vacilor de lapte provine în proporție de minimum 80 % din aria geografică, în substanță uscată, în medie pe an și pentru totalitatea vacilor de lapte.

Rația de bază a vacilor de lapte este formată din toate nutrețurile, cu excepția cruciferelor sub formă de furaje verzi.

În afara perioadei de pășcut, vacile de lapte primesc zilnic minimum 3 kg de fân per vacă, exprimate în substanță uscată. Prin fân se înțelege iarbă cosită și uscată, cu o proporție minimă de substanță uscată de 80 %.

În perioada în care iarba este disponibilă, este obligatorie scoaterea la pășune a vacilor de lapte în lactație de îndată ce condițiile meteorologice permit acest lucru. În orice caz, durata pășunatului nu poate fi mai mică de 120 de zile pe an.

Utilizarea alimentelor complementare și a aditivilor este limitată la maximum 1 800 kg de substanță uscată pe an pentru fiecare vacă de lapte, în medie pentru totalitatea vacilor de lapte.

Din aceste dispoziții rezultă că minimum 56 % din substanța uscată a rației alimentare anuale totale pusă la dispoziția vacilor de lapte se produce în aria geografică delimitată. Întreaga cantitate de hrană pentru animale, în special alimentele complementare, nu provine neapărat din aria geografică deoarece solurile propice culturilor sunt puține, iar condițiile climatice, cu forme de relief cu nivel crescut de precipitații și platouri calcaroase uscate, limitează producerea acestora.

În alimentele complementare și aditivii distribuiți vacilor de lapte este autorizată folosirea doar a materiilor prime și a aditivilor cuprinși într-o listă pozitivă.

În hrana animalelor sunt autorizate numai produsele vegetale, subprodusele și alimentele complementare obținute din produse care nu sunt transgenice. Cultivarea plantelor transgenice este interzisă pe toate suprafețele unei exploatații care produce lapte destinat prelucrării pentru obținerea brânzei cu denumire de origine „Bleu des Causses”. Această interdicție se referă la toate speciile de plante care ar putea constitui hrană pentru animalele din exploatație și la toate culturile care le-ar putea contamina.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Obținerea laptelui, fabricarea și maturarea brânzeturilor au loc în aria geografică.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Porționarea brânzei „Bleu des Causses” este autorizată atât timp cât aceasta nu denaturează textura produsului. Brânza „Bleu des Causses” poate fi prezentată sub formă de bucăți rezultate în urma unei porționări mecanice voluntare.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe eticheta fiecărei bucăți de brânză trebuie să figureze denumirea de origine „Bleu des Causses”, scrisă cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care apar pe etichetă.

Independent de mențiunile legale aplicabile brânzeturilor în general, se interzice folosirea pe etichetă, în reclame, pe facturi sau în documentele comerciale a unor alte calificative atașate în mod direct de denumirea de origine, cu excepția mărcilor comerciale specifice și a mențiunii „maturate în pivnițe naturale”.

#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică a brânzei „Bleu des Causses” se prezintă sub forma unui mozaic de terenuri provenite din roci magmatice, metamorfice sau calcaroase. Zona calcaroasă Causses constituie elementul caracteristic al peisajului din acest teritoriu. Aceasta prezintă particularitatea de a oferi ocazional pivnițe naturale prevăzute cu „fleurines” care permit reglarea în mod natural a umidității și a aerisirii acestora. Aceste cavități se dovedesc a fi deosebit de adaptate pentru maturarea brânzei „Bleu des Causses”, practică aici de foarte mult timp.

Aria geografică a denumirii de origine „Bleu des Causses” cuprinde cea mai mare parte a departamentului Aveyron și o parte din departamentele Lot, Lozère, Gard și Hérault. Aceasta acoperă următorul teritoriu:

##### *Departamentul Aveyron*

Cantoanele Aveyron și Tarn, Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Enne și Alzou, Lot și Dourdou, Lot și Montbazinois, Lot și Palanges, Lot și Truyère, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézérou, Raspes și Lévérou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn și Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuve și Villefranchois.

Comunele Campouriez, Cassuéjols, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparac, Laguiole, Montézic, Montpeyroux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulagès-Bonneval.

##### *Departamentul Gard*

Comuna Trèves.

##### *Departamentul Hérault*

Comuna Pégaïrolles-de-l'Escalette.

##### *Departamentul Lot*

Cantoanele Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse și Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy.

Comunele 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, Lanzaç, 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.

##### *Departamentul Lozère*

Cantoanele La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher.

Comune incluse în totalitate: 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.

Comune incluse parțial: Cans-et-Cévennes (doar pentru teritoriul comunei delegate Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (doar pentru teritoriul comunei delegate Florac).

#### 5. Legătura cu aria geografică

Aria geografică a denumirii de origine „Bleu des Causses” corespunde terminației sud-estice a Masivului Central. Lanțurile muntoase observate la nordul, la est și la sudul ariei marchează limitele acesteia: Munții Aubrac la nord, regiunea Margeride și Munții Cévennes la est și Munții Lacaune la sud. Limita de vest este reprezentată de terminația orientală a bazinului regiunii Aquitaine. Aria geografică prezintă în mare parte un relief de munte de altitudine medie care scade în înălțime către vest la contactul cu bazinul regiunii Aquitaine. Aceasta oferă, de asemenea, o anumită diversitate a peisajelor caracterizate în special de o succesiune de platouri calcaroase și stâncoase înalte, numite „Causses”.

Eroziunea, în mare parte hidrolică, se află la originea formării cavităților carstice. În aceste excavații de mari dimensiuni care există în subsolul calcaros din Causses apar numeroase „fleurines”, și anume fisuri prin care circulă curenți de aer rece și umed. Aerul exterior care penetrează în subsol prin numeroasele fisuri de la suprafață se încarcă de umiditate și se răcește la contactul cu pereții umezi ai rocilor sau cu apele subterane; acesta devine mai dens și tinde în mod natural să se scurgă prin orificiile inferioare, și anume prin respectivele „fleurines” ale cavităților. Această mișcare este cu atât mai activă și temperatura din pivniță este cu atât mai scăzută cu cât aerul exterior este mai uscat și mai cald.

Climatul este, în principal, rezultatul influențelor oceanice și mediteraneene. Influența climatului de munte al Masiului Central se face simțită, de asemenea, la marginea de nord a ariei geografice și pe creste. Relieful pe alocuri variază și expunerea la vânturi creează contraste între reliefulurile cu un nivel mai ridicat de precipitații și platourile calcaroase mai secetoase. Ansamblul ariei geografice beneficiază de o expunere considerabilă la soare, depășind în general 2 000 de ore pe an. Exploatațiile de producție a laptei sunt localizate în sectoare, pe ansamblu, joase și uscate, cu terenuri calcaroase, dar și cu o parte importantă de terenuri de sol sau marno-calcare și nisipoase, care permit cultivarea ierburilor și a porumbului.

Brânza „Bleu des Causses” a fost fabricată dintotdeauna în regiunea calcaroasă Causses care include departamentul Aveyron și departamentele limitrofe. Fabricarea brânzei „Bleu des Causses” s-a dezvoltat în mod deosebit după adoptarea Legii din 26 iulie 1925 de interzicere a fabricării și maturării altor brânzeturi în afara celor din lapte de oaie (de vacă, în special) în comuna Roquefort. Acest element a favorizat structurarea în aria geografică delimitată a unei filiere de brânză cu mușcăi din lapte de vacă. Denumită inițial „Bleu de l’Aveyron”, această brânză a fost definită prin decret în 1945. Aceasta a fost recunoscută cu denumirea de origine controlată „Bleu des Causses” prin decretul din 21 mai 1979.

Într-o zonă în care domină creșterea oilor, creșterea bovinelor s-a menținut fiind sprijinită de culturile de furaje adaptate la terenuri și la climatul ariei geografice, care permit asigurarea unei proporții de 80 % din rația de bază a vacilor de lapte.

În prezent, pentru fabricarea brânzei „Bleu des Causses” este necesară aplicarea unor competențe specifice. Laptele folosit este lapte integral, fără omogenizare. După tăiere, boabele de coagul sunt amestecate în cuva de fabricare pentru a fi învelite într-o peliculă fină care nu le permite să se lipească între ele la momentul punerii în formă. Odată pusă în formă, brânza face obiectul unei operațiuni de scurgere naturală a zerului, fără presare, ceea ce permite menținerea spațiilor dintre boabe. Înțeparea realizată cu ajutorul unui mănunchi de ace înainte de etapa de maturare în pivnița naturală creează canale de aerisire care permit pătrunderea oxigenului în pastă.

Apoi, brânza este supusă unui proces de maturare în pivnița naturală umedă și ventilată de „fleurines” naturale, permițându-se astfel dezvoltarea *Penicillium roqueforti*. După dezvoltarea adecvată a acestui mușcăi, brânza este „sigilată”, și anume pliată în ambalaj individual, în vederea realizării unei maturări a acesteia în mediu anaerob.

„Bleu des Causses” este o brânză din lapte de vacă integral, care prezintă o pastă alb-ivorie, de culoare uniformă, cu un mușcăi albastru-verde repartizat în mod regulat. Textura sa este onctuoasă și fondantă.

Gustul este direct, savuros, cu arome specifice de mușcăi, putând prezenta un ușor gust amar, fără o iuțeală excesivă sau exces de sare.

Recunoașterea „Bleu des Causses”, o brânză cu mușcăi fabricată din lapte de vacă, este rezultatul organizării unei comunități umane doritoare să valorifice producția de lapte de vacă într-o zonă dominată de producția de ovine, ca răspuns la normele stricte care reglementează fabricarea „Roquefort”, o brânză cu mușcăi din lapte de oaie.

Fabricarea brânzei „Bleu des Causses” necesită aplicarea unor competențe dezvoltate în aria geografică, care permit obținerea unei brânze cu o pastă de culoare alb-ivorie, cu mușcăi repartizat în mod regulat. Utilizarea de lapte integral, fără omogenizare, contribuie la culoarea pastei. Învelirea boabelor de coagul într-o peliculă fină în cuvă, scurgerea spontană fără presare și înțeparea creează deschizături regulate în pastă, care constituie locul de dezvoltare a *Penicillium roqueforti* în timpul maturării, permițând astfel obținerea unui mușcăi răspândit uniform.

Maturarea brânzei „Bleu des Causses” este strâns legată de aria geografică reprezentată de regiunea calcaroasă Causses, unde se găsesc pivnițe cu „fleurines” naturale a căror existență este legată de formarea geologică a solului. Datorită acestor „fleurines”, fisuri care s-au format în mod natural de-a lungul timpului în solul calcaros caracteristic regiunii Causses, se creează curenți de aer între suprafața platourilor și pivnițele din subsol, unde aceștia aduc un aer rece și umed. Acești curenți de aer contribuie la crearea unui mediu favorabil dezvoltării *Penicillium roqueforti* în interiorul brânzei. Acest mușcăi este responsabil pentru mușcăiul albastru-verde al brânzei „Bleu des Causses”.

Maturarea în mediu anaerob care urmează maturării în pivnița naturală permite încetinirea procesului de dezvoltare a *Penicillium roqueforti*, lăsând totodată enzimele acestuia să-și continue acțiunea (proteoliză și lipoliză). În această etapă, brânza își va dobândi textura onctuoasă și fondantă, aromele specifice de mușcăi și își va pierde din gustul amar, dobândind în schimb un gust direct și savuros.

Astfel, principalele caracteristici organoleptice ale brânzei „Bleu des Causses” rezultă în mare parte din acțiunea mușcăiului *Penicillium roqueforti* în timpul maturării inițiale în pivnița naturală și în timpul maturării ulterioare.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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

---