

DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI

din 3 aprilie 2019

privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a cererii de aprobare a unei modificări care nu este minoră a unui caiet de sarcini al unui produs, menționată la articolul 53 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului, în ceea ce privește denumirea

„Roquefort” (DOP)

(2019/C 133/02)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 50 alineatul (2) litera (a) coroborat cu articolul 53 alineatul (2),

întrucât:

- (1) Franța a trimis o cerere de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al produsului „Roquefort” (DOP), în conformitate cu articolul 49 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- (2) În conformitate cu articolul 50 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că aceasta îndeplinește condițiile stabilite în regulamentul respectiv.
- (3) Pentru a se permite depunerea de acte de opoziție în conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini, menționată la articolul 10 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei ⁽²⁾, inclusiv documentul unic modificat și trimiterea la publicarea caietului de sarcini relevant al produsului cu denumirea înregistrată „Roquefort” (DOP), ar trebui publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

Articol unic

Cererea de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al produsului, menționată la articolul 10 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014, inclusiv documentul unic modificat și trimiterea la publicarea caietului de sarcini relevant al produsului cu denumirea înregistrată „Roquefort” (DOP), figurează în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, publicarea prezentei decizii conferă dreptul de opoziție față de modificarea menționată la primul paragraf al prezentului articol în termen de trei luni de la data publicării prezentei decizii în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 3 aprilie 2019.

Pentru Comisie

Phil HOGAN

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 36).

ANEXĂ

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

„Roquefort”

Nr. UE: PDO-FR-0131-AM03 – 19.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des industriels de «Roquefort»

Adresă: 36 avenue de la République, BP 40348, 12103 Millau cedex, FRANȚA

Tel. +33 565592200

Fax +33 565592208

E-mail: info@roquefort.fr

Grupul este format din producători de lapte de oaie și din producători care prelucrează respectivul lapte de oaie pentru obținerea de „Roquefort” și, astfel, poate prezenta în mod legitim cererea de modificare.

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: aria geografică, referirea la structura de control, cerințe naționale

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

5. Modificare (modificări)

— **Punctul „Descrierea produsului”**

Pentru mai multă precizie, în descrierea pastei brânzei „Roquefort”, în fraza „Pasta nepresată și nefiartă, însămânțată cu spori de *Penicillium roqueforti*, cu coajă umedă, conține [...]” se adaugă cuvintele „fermentată și sărată”. Se efectuează aceeași adăugire și în documentul unic (la punctul 3.2).

Pentru o mai bună lizibilitate, exprimarea „la 100 g de brânză după uscarea completă” este înlocuită cu exprimarea „la 100 g de substanță uscată”. Această modificare este necesară deoarece corespunde definiției grăsimii în raport cu substanța uscată în cazul unei brânze.

Se efectuează o corectură în descrierea culorii mucegaiului din pastă: „albastre” se înlocuiește cu „verzi-albastre”. Aceste calificative sunt, de fapt, mai reprezentative pentru mucegaiul din „Roquefort”. Se efectuează aceeași corectură și în documentul unic (la punctul 3.2).

Pentru a se evita orice ambiguitate, se adaugă faptul că „tăierea «Roquefort» este autorizată”. Această precizare este adăugată și la punctul 3.5 din documentul unic.

În armonie cu punctul 4.2 din rezumatul publicat, în scopul unei descrieri mai complete a produsului, la punctul 3.2 din documentul unic se adaugă dispozițiile următoare, care figurează în caietul de sarcini în vigoare:

- „[...] conține minimum 52 g de grăsime la 100 g de substanță uscată.”;
- „Este un cilindru cu un diametru de 19-20 cm.”;
- „Maturarea durează cel puțin 90 de zile începând cu ziua de fabricație.”

— **Punctul „Dovada originii”**

Paragraful „Fiecare operator completează o «declarație de aptitudine» care este înregistrată de serviciile I.N.A.O. și care permite acestei instituții să identifice toți operatorii. Aceștia trebuie să păstreze și să pună la dispoziția I.N.A.O. registrele și toate documentele necesare pentru controlarea originii, a calității și a condițiilor de producție ale laptei și ale brânzei” este eliminat, dată fiind evoluția reglementărilor naționale privind controlul.

În schimb, sunt introduse obligațiile operatorilor referitoare la declarații. Astfel, sunt prevăzute:

- o declarație de identificare: în scopul eliberării unor certificate prin care să le fie recunoscută capacitatea de a îndeplini cerințele din caietul de sarcini al produsului cu denumirea de a cărei protecție doresc să beneficieze;
- declarații prealabile privind intenția de a nu produce și de a relua producția;
- declarații specifice în funcție de tipul de operator (operatori de unități de producție, operatori care gestionează totodată grote de învechire și săli cu temperatură controlată și operatori care gestionează săli cu temperatură controlată și care nu sunt fabricanți);
- declarații necesare pentru cunoașterea și urmărirea produselor care urmează a fi comercializate cu denumire de origine.

Este adăugată o descriere detaliată a înregistrărilor pe care trebuie să le efectueze operatorii în ceea ce privește producția de lapte, colectarea laptelui, fabricarea și transportarea brânzei între unitatea de producție și grotă de învechire, învechirea, maturarea și depozitarea. Aceste informații sunt utile pentru controlul respectării caietului de sarcini și al trasabilității produselor. Sunt adăugate modalitățile comune diverselor registre, precizându-se mai ales perioada de păstrare a documentelor și indicându-se posibilitatea ca unele dintre acestea să fie digitalizate.

Pentru mai multă precizie, este adăugată informația că examinarea analitică și organoleptică a produsului se realizează prin sondaj la momentul ambalării, în conformitate cu procedurile prevăzute în planul de control.

Sunt adăugate modalitățile de identificare a produsului: Este precizat faptul că identificarea brânzei printr-un marcaj în relief adânc conținând codul locului de fabricare, ziua de fabricație și numărul lotului. Această identificare este importantă pentru trasabilitatea produsului.

— **Punctul „Metoda de obținere”**

Subpunctul „Producția de lapte”

La începutul subpunctului, pentru a introduce paragrafele succesive, a fost adăugată propoziția „Producerea laptelui de oaie și livrarea acestuia către unitățile de producție îndeplinesc condițiile următoare.”.

— Compoziția șeptelului:

Perioada de cinci ani începând cu 22 ianuarie 2001 stabilită pentru conformarea compoziției șeptelurilor la dispozițiile din caietul de sarcini este eliminată, deoarece a expirat. Această eliminare este efectuată și la punctul 3.3 din documentul unic, în armonie cu rezumatul publicat.

Este adăugată definiția oii de lapte, „animal cu vârsta minimă de un an”. Această precizare este utilă pentru controlul respectării dispozițiilor referitoare la oile de lapte.

— Hrana:

În dispoziția care prevede că „oile sunt crescute în mod tradițional și sunt hrănite cu iarbă, nutreț și cereale care provin, în proporție de cel puțin trei sferturi din aria geografică de producție, rația fiind calculată în funcție de substanța uscată”, sunt adăugate cuvintele „și pe an”. Această precizare a perioadei de referință la care se raportează dispoziția este utilă pentru realizarea controlului.

Se adaugă faptul că „nutrețurile uscate sau fermentate provin mai ales din cadrul exploatației” și că „indiferent care ar fi proveniența lor, achizițiile din afara exploatației (cu excepția paielor și a măcinișului bazat pe propria producție sau echivalent), de furaje, cereale și alimente complementare, destinate oilor și mielelor de înlocuire, nu depășesc, în medie, per șeptel și pe an, 200 kg de substanță uscată per oaie de lapte prezentă în exploatație.” Aceste dispoziții au scopul de a garanta o autonomie cât se poate de amplă a exploatațiilor în ceea ce privește hrănirea oilor. Dispozițiile respective reflectă sistemul de creștere a animalelor tradițional, dar fără transhumanță, existent în aria geografică delimitată. Aceste dispoziții consolidează dispoziția care prevede că hrana oilor provine în proporție de cel puțin trei sferturi din aria geografică delimitată. Dispoziția citată mai sus referitoare la limitarea achizițiilor de alimente din exterior este adăugată și la punctul 3.3 din documentul unic, însoțită de un paragraf care justifică de ce nu este posibil, din punct de vedere tehnic, să se garanteze procurarea întregii cantități de hrană pentru animale din aria geografică delimitată.

În scopul controlului referitor la limitarea achiziționării hranei din afara exploatației, este adăugată precizarea că „numărul oilor de lapte prezente corespunde efectivului prezent la fătare”.

Dispoziția care prevede posibilitatea acordării unor derogări de la dispoziția referitoare la hrană este eliminată deoarece nu este adecvată. Astfel, propoziția: „Prezenta dispoziție va putea face obiectul unor derogări acordate de serviciile Institutului național pentru origine și calitate (*Institut national de l'origine et de la qualité*) în perioadele de secetă, în cazul unor fenomene meteorologice nefavorabile sau în alte circumstanțe excepționale.” este eliminată. Din același motiv, referirea la derogări de la punctul 4.5 din rezumatul publicat nu este reluată la punctul 3.3 din documentul unic.

Pentru a se garanta păscutul efectiv al oilor, este introdusă o dispoziție care precizează că „cel puțin 25 % din suprafața furajeră principală este rezervată pentru păscutul șeptelului de lapte și este accesibilă acestui șeptel.”

Este adăugată precizarea că „în perioada de stabulație, rația zilnică individuală este de minimum un kilogram de fân (substanță uscată) în medie în cadrul șeptelului”, deoarece fânul este un nutreț tradițional care contribuie la o rație echilibrată. Această precizare este adăugată și la punctul 3.3 din documentul unic.

Au fost adăugate două liste care menționează alimentele interzise în hrana șeptelului de ovine.

Prima listă de interdicții adăugată este următoarea:

„— orice adaos de uree în hrană;

— porumbul dulce însilozat;

— orice nutreț însilozat sau nutrețuri în folie de plastic mai vechi de un an;

— toate produsele industriale conservate în stare umedă.”

A doua listă de interdicții „în ceea ce privește hrana șeptelului de ovine de lapte (oi și miei) pe toată durata anului” este următoarea:

- „— toate produsele de origine animală, cu excepția laptelui matern și a înlocuitorilor de lapte pentru mielele de înlocuire;
- toți aditivii din categoriile antibioticelor și promotorilor de creștere;
- toate preamestecurile pe bază de antibacteriene cu administrare orală, cu excepția cazului tratamentului terapeutic al mielelor de înlocuire la momentul sevrajului;
- toate alimentele cu adaos de grăsimi care au făcut obiectul unui tratament împotriva degradării în rumen.”

Este vorba despre renunțarea la anumite alimente sau practici pentru a se garanta că hrana oilor este tradițională și de bună calitate. De asemenea, pentru a se garanta calitatea nutrețurilor distribuite oilor, se adaugă că „din hrana distribuită sunt eliminate fânul și nutrețurile umede care nu au fost păstrate în bune condiții” și „recoltarea nutrețurilor este efectuată în mod obligatoriu în condiții meteorologice optime”.

— Depozitarea nutrețurilor:

În continuarea dispozițiilor de mai sus, au fost introduse norme referitoare la depozitarea nutrețurilor, pentru a se asigura condiții de conservare bune, și a fost adăugat paragraful următor:

„nutrețurile uscate și paiele trebuie depozitate într-un loc uscat și izolat de pământ. Nutrețurile însilozate trebuie depozitate pe o platformă de beton înclinată, astfel încât să poată fi recuperate scurgerile. Prelata silozurilor trebuie reînnoită anual și trebuie să respecte standardul NF relevant. Nutrețul înfășurat în folie de plastic trebuie depozitat pe o platformă de beton sau stabilizată. În cazul conservării nutrețurilor în stare umedă, este obligatorie utilizarea unui agent de însilozare.”

— Amenajarea stânelor:

Pentru a se asigura o stare adecvată de curățenie a animalelor, pentru a se permite deplasarea acestora în cadrul stânei și pentru a se menține un mediu sănătos, a fost adăugată precizarea că „Amenajarea stânelor prevede o suprafață minimă (inclusiv culoarele) de 1,5 m² per oaie cu miel sau de 1,2 m² per oaie singură.”

Subpunctul „Depozitarea și colectarea laptelui”

A fost adăugată precizarea că laptele livrat unităților de producție este „nedegresat și neacrit”, pentru a se garanta integritatea și calitatea laptelui utilizat la fabricare.

Pentru a se evita orice contaminare și a se garanta calitatea laptelui utilizat la fabricare, au fost adăugate condițiile următoare, după propoziția „După filtrare, laptele este depozitat la rece.”:

- „Laptele este depozitat în recipiente închise și refrigerate.”;
- „Temperatura de depozitare a laptelui în cadrul fermei și în timpul transportului spre unitățile de prelucrare este de maximum 10 °C”.

Această temperatură, mai ridicată decât cea prevăzută în secțiunea IX capitolul I punctul II.B.2 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, este necesară pentru menținerea activității florei lactice naturale a laptelui, care este utilă pentru fabricarea brânzei „Roquefort” din lapte crud și este autorizată de autoritatea competentă.

A fost adăugată posibilitatea ca „durata maximă a depozitării laptelui în fermă” să fie majorată la „38 de ore” (de la 24 de ore), „în cazuri excepționale care implică rute foarte lungi prin zone montane îndepărtate, cu cantități de lapte mici colectate de la fiecare fermă”. În acest caz, temperatura de depozitare este stabilită la „4 °C”, pentru a se asigura buna conservare a laptelui. Scopul acestei dispoziții este de a nu-i exclude pe micii producători din zonele montane mai greu accesibile și cu o producție de lapte mai redusă ale ariei geografice delimitate. De asemenea, s-a adăugat că „Autorizarea acestei măsuri speciale este acordată de directorul Institutului național pentru origine și calitate”, deci de către autoritatea națională competentă, în funcție de circumstanțe și pe baza justificărilor prezentate de solicitant. Autorizarea acestei măsuri nu afectează calitatea laptelui utilizat în producție și, mai exact, calitatea sanitară a acestuia, care respectă reglementarea generală.

Subpunctul „Fabricarea”

După dispoziția din caietul de sarcini care prevede că „Unitățile de producție a brânzei «Roquefort» pot fi aprovizionate doar cu lapte care este în conformitate cu prezentele dispoziții.”, se adaugă dispoziția potrivit căreia „Acele unități de producție sunt independente și nu au nicio comunicare directă cu o altă unitate de prelucrare care s-ar putea afla în același loc în care se desfășoară producția, decât prin țevi pentru ieșirea laptelui de oaie care nu mai este în conformitate cu dispozițiile prezentului caiet de sarcini.”. Într-adevăr, având în vedere caracterul sezonier accentuat al producției de lapte de oaie și capacitatea instalațiilor lor de prelucrare, producătorii de brânză „Roquefort” pot redirecționa laptele de oaie dinspre fabricarea de brânză „Roquefort” înspre fabricarea altor produse lactate din lapte de oaie. De asemenea, din cauza unor analize neconforme, laptele de oaie crud poate să nu mai fie prelucrat în „Roquefort”, ci să fie folosit, în urma unui tratament termic, la fabricarea altor produse lactate din lapte de oaie. Astfel, se estimează că, înaintea etapei prelucrării, un fabricant redirecționează 30 % din laptele colectat, ceea ce poate duce, eventual, la fabricarea altor produse lactate din lapte de oaie. Laptele care nu este destinat producției de „Roquefort” poate fi tratat la fața locului, dar în unități de prelucrare independente și fără comunicare directă cu unitățile de producție dedicate fabricării de „Roquefort”.

A fost adăugată dispoziția „În unitățile de producție și în spațiile pentru învechire și maturare în care este preparată, fabricată, învechită și maturată brânza «Roquefort» sunt interzise pătrunderea, recepționarea și prezența oricărui alt fel de lapte decât cel de oaie și ale oricărui fel de brânză din alt lapte decât cel de oaie.”. Această exclusivitate a laptelui de oaie și a brânzei obținute prin prelucrarea acestuia este justificată de motivele următoare:

- Pe de o parte, o interdicție totală a oricărui alt fel de lapte sau de produs lactat în spațiile dedicate fabricării de „Roquefort” este singura modalitate prin care producătorii pot garanta absența amestecurilor de lapte și deci autenticitatea brânzei „Roquefort”. Într-adevăr, o analiză ulterioară, chiar și cea mai amănunțită posibilă este întotdeauna aleatorie și parțială (eșantionare limitată și neexhaustivă). Interdicția de principiu se aplică inclusiv tuturor brânzeturilor fabricate, iar astfel se garantează autenticitatea tuturor roșilor de brânză care ar putea fi consumate.
- Pe de altă parte, brânza „Roquefort” este produsă numai din lapte de oaie obținut de la oi din rasa Lacaune care este în conformitate cu caietul de sarcini al produsului „Roquefort” DOP. Așadar, identitatea pură a acestui produs este legată indisolubil de acest lapte de oaie. Producătorii de „Roquefort” nu pot garanta în mod indiscutabil identitatea brânzei „Roquefort” decât dacă interzic, ca măsură preventivă, pătrunderea oricărui alt fel de lapte și a oricărui alt fel de brânză în spațiile în care este fabricată, învechită și maturată brânza „Roquefort”.
- În sfârșit, brânza „Roquefort” este produsă numai din lapte de oaie crud. Pentru a se menține integritatea acestei materii prime fragile, a se evita orice denaturare și a se garanta calitatea brânzei „Roquefort”, este esențial ca în unitățile de producție și în spațiile în care se realizează învechirea și maturarea brânzei „Roquefort” să nu pătrundă niciun fel de lapte în afara celui de oaie și niciun fel de brânză obținută dintr-un alt fel de lapte decât cel de oaie.

Subpunctul „Învechirea și maturarea”

A fost adăugată precizarea că „în etapa de maturare a brânzei, temperatura nu poate fi mai mică de -5 °C” (minus cinci grade Celsius). Într-adevăr, este oportună limitarea temperaturii minime din spațiul în care este maturată brânza, pentru ca temperatura din centrul roșilor de brânză să poată fi redusă suficient pentru a se încetini evoluția, fără a o bloca, și pentru a face astfel posibilă o maturare lentă. În această etapă, enzimele își continuă acțiunile de proteoliză și lipoliză necesare pentru obținerea unei brânze cu proprietățile organoleptice dorite la încheierea unei perioade minime de 90 de zile începând din ziua de fabricație.

— Punctul „Legătura cu aria geografică”

Acest punct este rescris pentru a se scoate în evidență demonstrația referitoare la legătura dintre „Roquefort” și aria sa geografică, fără modificarea de fond a legăturii. Această nouă prezentare vizează, de asemenea, punctul 5 din documentul unic.

Sunt evidențiați factorii naturali specifici pentru aria geografică delimitată (clima, substratul geologic, solurile, fenomenele naturale care au contribuit la geneza și contribuie la funcționarea grotelor de învechire). Referirile istorice sunt reduse la principalele evenimente care atestă reputația străveche a brânzei „Roquefort” și, totodată, sunt mutate după prezentarea factorilor naturali. Sunt adăugate caracteristicile specifice ale sistemului de creștere a animalelor, și anume creșterea oilor din rasa Lacaune și utilizarea resurselor de hrană din apropierea exploatației. În completarea frazei referitoare la prepararea pudrelor și a culturilor de *Penicillium roqueforti* destinate însămânțării brânzei, a fost adăugată menționarea altor procedee specifice care țin de fabricarea, învechirea și maturarea brânzei, pentru a se descrie mai în detaliu factorii umani.

A fost adăugată o descriere a caracteristicilor specifice ale produsului (pastă cu mușci, brânză din lapte de oaie crud și integral, învechită și maturată timp de cel puțin 90 de zile, caracteristici organoleptice deosebite).

Legătura causală dintre caracteristicile specifice ale ariei geografice și caracteristicile specifice ale produsului a fost detaliată în mai multe paragrafe, care au înlocuit paragrafele „Învechirea, care este realizată numai în grotelile naturale din grohotișurile platoului Combalou, conferă brânzei «Roquefort», așa cum se explică mai sus, savoarea sa originală.” și „Îmbinarea unui teritoriu dificil și ingrat, a unui dar al naturii sub forma grotelilor din Combalou, în mijlocul unei vaste întinderi de țărâm pustiit, în care doar rusticitatea oii își găsește locul, și tenacitatea și talentul oamenilor robuști, harnici și răbdători, care și-au transmis priceperea din generație în generație, explică succesul unei brânze care, «fiică a muntelui și a vântului, aduce pe masa dumneavoastră o fărâșă din sufletul provinciei Rouergue».”, precum și paragraful „Caracterul specific al brânzei «Roquefort» este rodul unei colaborări strânse între om și natură. Această specificitate se bazează, pe de o parte, pe caracteristicile laptelui obținut de la oi din rasele tradiționale hrănite conform obiceiurilor și, pe de altă parte, pe originalitatea grotelilor naturale din Roquefort-sur-Soulzon, săpate în întregime în grohotișul de la poalele falezelor calcaroase din Combalou, unde se înfăptuiește minunea naturii care îi conferă brânzei «Roquefort» savoarea sa incomparabilă.”, paragrafe care figurau în rezumatul publicat. Fundamentele acestei legături sunt neschimbate: utilizarea rasei Lacaune, îmbinată cu un sistem de creștere a animalelor tradițional și o hrană bazată pe resursele ariei geografice, priceperea în procesul de fabricare din lapte crud și integral, grotelile de învechire originale, maturare lentă.

— **Punctul „Etichetarea”**

Pentru un plus de claritate, a fost adăugat faptul că informațiile referitoare la indicațiile de pe ambalaje privesc brânza „întregă sau tăiată”. La punctul 3.6 din documentul unic este adăugată dispoziția completă („Roțile de brânză «Roquefort» puse în vânzare întregi sau tăiate sunt ambalate în ambalaje care poartă denumirea de origine «Roquefort», scrisă cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu două treimi din dimensiunile celor mai mari caractere care figurează pe etichetă.”), însoțită de precizarea „Această mențiune este aplicată și pe lăzile sau pe celelalte ambalaje care conțin respectivele roți de brânză.”, care figurează în caietul de sarcini în vigoare.

Obligația de utilizare a logoului „INAO”, devenită caducă, a fost eliminată (inclusiv de la punctul 3.6 din documentul unic), fiind adăugată obligația utilizării „simbolului DOP al Uniunii Europene”.

Pentru a se elimina orice ambiguitate, se adaugă faptul că interdicția de a se adăuga la denumire orice calificativ sau mențiune (cu excepția mărcii colective a grupului și a celorlalte mărci de fabrică sau comerciale specifice sau a denumirilor sau simbolurilor comerciale) se referă la „etichetare, publicitate, comunicare, facturi sau documente comerciale”. Această precizare este adăugată și la punctul 3.6 din documentul unic.

— **Altele**

La punctul „delimitarea ariei geografice”, lista comunelor care formează aria geografică este corectată în vederea eliminării erorilor de tipar inițiale și este actualizată pentru a reflecta fuziunea mai multor comune, perimetrul rămânând același.

Deoarece nu sunt utile pentru descrierea delimitării, au fost eliminate paragrafele introductive, care explicau evoluțiile istorice ale perimetrului ariei geografice („La începutul secolului, în conformitate cu legea din 26 iulie 1925, care avea drept scop garantarea denumirii de origine a brânzei «Roquefort», aria de producție a laptelui de oaie era foarte vastă, deoarece cuprindea «zonele franceze de producție actuale și zonele din Franța metropolitană cu aceleași caracteristici în privința raselor de oi, a pășunilor și a climei», aria în care se desfășura învechirea fiind constituită, în conformitate cu decizia Parlamentului din Toulouse din 1666, din comuna Roquefort-sur-Soulzon și fiind limitată, prin decizii ulterioare, mai ales cele din 21 iulie 1904 și din 22 decembrie 1921, la grotelile utilizate pentru «Roquefort» aflate în zona grohotișurilor din Combalou.”, „Decretul din 1979 și apoi cel din 1986 defineau, în conformitate cu legea din 1925, o arie geografică ce cuprindea sudul Masivului Central și vechea provincie Rouergue, precum și anumite regiuni învecinate, mai exact din mai multe departamente, având în vedere efectivele reduse și constrângerile legate de obținerea hranei, greu de găsit în zone aride și uscate.” și „Eforturile depuse de profesioniști pentru dezvoltarea creșterii oilor au permis restrângerea progresivă a ariei de aprovizionare cu lapte. În prezent, laptele este colectat doar din zona care corespunde «raionului», care cuprinde 560 de comune sau părți de comune.”).

A fost eliminat, de asemenea, paragraful care descria caracteristicile ariei actuale, deoarece descrierea caracteristicilor specifice ale ariei geografice ține de punctul „legătura cu aria geografică” [„Această zonă corespunde zonei montane de altitudine medie din sudul Masivului Central, precum și zonelor de la poalele munților și bazinelor intramontane. Există un punct de colectare sau o lăptărie în micile regiuni agricole stabilite de cel puțin 30 de ani, iar câteva mici crescătorii produc încă și în prezent lapte destinat fabricării de «Roquefort». În această zonă, sistemul de creștere a oilor este caracteristic pentru Roquefort (utilizarea de mulți ani a rasei Lacaune și sistem de creștere a oilor fără transhumanță).”].

Pentru a se preciza modalitatea de acces la delimitarea precisă a comunelor incluse parțial, după lista comunelor sau a părților de comune incluse în aria geografică delimitată a fost adăugată propoziția „În ceea ce privește comunele incluse parțial, se face trimitere la documentele cartografice depuse la primărie.”

La punctul „Trimiteri la structura de control”, au fost actualizate denumirea și coordonatele structurilor oficiale.

În conformitate cu reglementarea națională în vigoare, la punctul „Cerințe naționale” a fost adăugat un tabel care prezintă principalele puncte de controlat și metoda de evaluare a acestora și a fost eliminată referirea la decretul național privind denumirea de origine controlată.

La punctul 3.5 din documentul unic, dispoziția potrivit căreia „Operațiunile de depozitare înainte de ambalare, de tăiere, de condiționare, de preambalare și de ambalare a brânzei se desfășoară doar în comuna Roquefort-sur-Soulzon”, care figurează la punctul 4.5 din rezumatul publicat, a fost reluată și completată prin adăugarea unei justificări.

La punctul 4 din documentul unic, paragraful introductiv, care figurează la punctul 4.4 din rezumatul publicat, nu este reluat pentru că nu contribuie direct la descrierea succintă a delimitării ariei geografice („La început, o vastă zonă din sudul Masivului Central care prezenta, conform precizărilor legii din 26 iulie 1925, aceleași caracteristici pentru rasele ovine, plante și climă și era caracterizată printr-un peisaj arid și sălbatic, în care pășteau câteva turme de oi. Datorită eforturilor profesioniștilor Roquefort de a încuraja creșterea animalelor și dezvoltarea producției de produse lactate și de a strânge legătura dintre produs și mediul geografic al acestuia, laptele utilizat pentru fabricarea brânzei Roquefort provine doar dintr-o arie cu 560 de comune sau părți de comune numită «raionul», comunele fiind răspândite în departamentele Aveyron, Aude, Lozère, Hérault, Gard și Tarn.”).

Dispozițiile care figurau la punctul 4.4, „Dovada originii”, și la punctul 4.7 („Structura de control”) din rezumatul publicat, precum și dispozițiile referitoare la fabricare, învechire și maturare care figurează la punctul 4.5 din rezumatul publicat nu sunt reluate în documentul unic, deoarece acesta din urmă nu conține puncte echivalente.

DOCUMENT UNIC

„ROQUEFORT”

Nr. UE: PDO-FR-0131-AM03 – 19.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea (denumirile)**

„Roquefort”

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*

„Roquefort” este o brânză cu pastă cu mușci preparată și fabricată doar din lapte de oaie crud și integral, conform practicilor locale, echitabile și constante.

Pasta nepresată și nefiartă, însemăntată cu spori de *Penicillium roqueforti*, fermentată și sărată, cu coajă umedă, conține minimum 52 g de grăsime la 100 g de substanță uscată și minimum 55 g de substanță uscată la 100 g de brânză învechită.

Este vorba despre un cilindru cu un diametru de 19-20 cm, cu o înălțime între 8,5 și 11,5 cm și cu o greutate care variază între 2,5 și 3 kg.

Pasta este onctuoasă și bine legată, traversată uniform de vinișoare verzi-albastre, aroma este foarte specifică, prezentând un ușor miros de putred și un gust fin și pronunțat.

Învechirea durează cel puțin 90 de zile începând cu ziua de fabricație.

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

Laptele folosit provine de la șepteluri formate din oi de lapte din rasa Lacaune.

Oile sunt crescute în mod tradițional și sunt hrănite cu iarbă, nutreț și cereale care provin, în proporție de cel puțin trei sferturi din aria geografică de producție, rația fiind calculată în funcție de substanța uscată și pe an.

Indiferent care ar fi proveniența lor, achizițiile din afara exploatației (cu excepția paielor și a măcinișului bazat pe propria producție sau echivalent), de furaje, cereale și alimente complementare, destinate oilor și mielelor de înlocuire, nu depășesc, în medie, per șeptel și pe an, 200 kg de substanță uscată per oaie de lapte prezentă în exploatație.

Nu toată hrana și mai ales nu toate alimentele complementare provin neapărat din aria geografică delimitată, deoarece solurile care pot fi cultivate sunt puține, iar condițiile climatice, cu secete frecvente vara, limitează producția.

În perioada în care iarba este disponibilă și de îndată ce condițiile climatice permit acest lucru, pășunatul este obligatoriu și zilnic.

În perioada de stabulație, rația zilnică individuală este de minimum un kilogram de fân (substanță uscată) în medie în cadrul șeptelului.

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

Toate etapele, de la producerea laptelui și până la maturarea brânzei, se desfășoară în aria geografică delimitată.

Învechirea se realizează în grote aflate în zona grohotișurilor montane din Combalou (comuna Roquefort-sur-Soulzon), conform delimitării prevăzute în hotărârea instanței (*tribunal de grande instance*) din Millau din 12 iulie 1961.

În prelungirea învechirii, maturarea are loc doar în comuna Roquefort-sur-Soulzon.

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

Tăierea „Roquefort” este autorizată.

Operațiunile de depozitare înaintea ambalării, de tăiere, de condiționare, de preambalare și de ambalare a brânzei se desfășoară doar în comuna Roquefort-sur-Soulzon, din următoarele motive:

- (a) Pentru a se garanta integritatea produsului „Roquefort”, având în vedere condițiile de maturare a brânzei în comuna Roquefort-sur-Soulzon, la o temperatură care poate ajunge până la -5°C , este imperativ ca tăierea și ambalarea brânzei înaintea expedierii să se realizeze cu acordarea unei atenții deosebite respectării lanțului frigului, evitându-se orice variație brutală a temperaturii brânzei „Roquefort”, pentru a se evita riscul degradării acestui produs.
- (b) doar ambalarea în cel mai scurt timp, imediat după scoaterea brânzei din sălile cu temperatură controlată în care are loc maturarea, permite păstrarea până la consumator a proprietăților fizice și organoleptice caracteristice ale brânzei „Roquefort” după învechire și maturare. În acest scop, unitățile de ambalare sunt situate în aceeași comună ca sălile cu temperatură controlată. Brânza „Roquefort” este, de fapt, un produs fragil care se învechește și se maturează foarte încet, ferit de lumină. Atunci când este învechit, maturat și deci gata să fie consumat, produsul nu suportă decât manipulări limitate, menite a realiza ambalarea în cel mai scurt timp, efectuate de persoane care cunosc în mod specific produsul, scopul fiind evitarea oricărui risc de uscare, oxidare sau apariție a unor culori anormale.
- (c) Pentru a se garanta salubritatea microbiologică a brânzei „Roquefort” până la sosirea la consumator, este important ca, prin identificarea fiecărui lot de producție (marcarea brânzei în relief adânc), brânza să poată fi urmărită și controlată de-a lungul tuturor operațiunilor de tăiere, condiționare, preambalare și ambalare, până când produsul finit ajunge la consumator. Aceste operațiuni necesită o pricepere deosebită și au un efect direct asupra calității acestei brânze fabricate din lapte crud.

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

Roțile de brânză „Roquefort” puse în vânzare întregi sau tăiate sunt ambalate în ambalaje care poartă denumirea de origine „Roquefort”, scrisă cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu două treimi din dimensiunile celor mai mari caractere care figurează pe etichetă.

Această mențiune este aplicată și pe lăzile sau pe celelalte ambalaje care conțin respectivele roți de brânză.

Pe etichetă figurează și marca colectivă a grupului solicitant, denumită „Brebis rouge” (Oaia roșie) și creată în 1930.

Cu excepția acestei mărci colective și a altor mărci de fabrică sau comerciale specifice sau a denumirilor sau simbolurilor comerciale, este interzisă adăugarea la denumire a oricărui alt calificativ sau a oricărei alte mențiuni atunci când este vorba despre etichetare, publicitate, comunicare, facturi sau documente comerciale.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Departamentul Aude:

Comunele Belpech (parțial), Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux (parțial), Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montoliou, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnell, Villemagne.

Departamentul Aveyron:

Cantoanele Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézou, Raspes et Lévezou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn et Causses.

Comunele Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmarty, Castelnau-de-Mandailles (parțial), Compolibat, Conques-en-Rouergue (parțial), Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac (parțial), Prévinquières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet.

Departamentul Gard:

Comunele Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Departamentul Hérault:

Comunele Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégaïrolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Departamentul Lozère:

Cantonul Chirac.

Comunele Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes (parțial), Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières (parțial), Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Masegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, Servières, La Tieule, Trélans, Vebron.

Departamentul Tarn:

Cantoanele Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire.

Comunele Alban, Amarens (parțial), Ambialet, Arifat, Arthès (parțial), Bellegarde-Marsal (parțial), Bernac (parțial), Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnaud-de-Lévis (parțial), Castres, Cestayrols (parțial), Cordes-sur-Ciel (parțial), Curvalle, Dénat (parțial), Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet (parțial), Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraises (parțial), Lautrec, Lempaut (parțial), Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc (parțial), Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens (parțial), Mouzieys-Panens (parțial), Navès (parțial), Paulinet, Peyregoux (parțial), Poulan-Pouzols, Pratiel (parțial), Puéchoursi (parțial), Puylaurens (parțial), Rayssac, Réalmont, Ronel, Roquecourbe, Rouffiac, Roumégoux, Saint-André, Saint-Antonin-de-Lacalm, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Lieux-Lafenasse, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel (parțial), Técou (parțial), Teillet, Terre-Clapier, Le Travet, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

5. Legătura cu aria geografică

Aria geografică delimitată corespunde zonei montane de altitudine medie din sudul Masivului Central, precum și zonelor de la poalele munților și bazinelor intramontane. Clima, influențată de o altitudine de peste 400 m, este o îmbinare a influențelor mediteraneene cu cele atlantice. Rezultă ierni lungi, care întârzie începutul vegetației primăvara, și secetă vara, agravată de rezervele reduse de apă din soluri. Din cauza substraturilor geologice rezultate din orogeneza hercinică sau a depozitelor de calcar din secundar și a eroziunii, terenul este adesea accidentat, iar solurile sunt pietroase. Aria geografică delimitată include zone de pășune, cu țarcuri, și suprafețe cu iarbă. Solurile propice pentru cultivare, puțin numeroase, sunt utilizate drept pășuni temporare și pentru cultivarea unor cereale destinate consumului propriu.

Grotele în care este învechită brânza „Roquefort”, aflate pe teritoriul satului Roquefort-sur-Soulzon, sunt săpate în întregime în grohotișul de la poalele falezelor calcaroase din Combalou, care, de-a lungul secolelor, au suferit fracturi și prăbușiri. Prin fisurile acestui grohotiș, adevărate coșuri de șemineu naturale denumite „fleurines”, trece un curent de aer răcoros și umed, mai mult sau mai puțin violent. De fapt, în funcție de variațiile temperaturilor exterioare și de presiunea atmosferică, aceste „fleurines” funcționează ca un imens generator de aer umed și rece: aerul care intră în sol este răcit de pereții răcoroși ai falezelor orientate spre nord-est, apoi coboară spre baza grohotișului și absoarbe umiditate când intră în contact cu pânza freatică subterană. Astfel, aceste „fleurines” creează, echilibrează și întrețin o microclimă naturală deosebită în grote, în care s-a dezvoltat *Penicillium roqueforti*.

Originea brânzei „Roquefort” este străveche. Această brânză este menționată în 1070 în cartularul abației Conques din Aveyron. În 1666, o decizie a Parlamentului din Toulouse a confirmat toate privilegiile regale acordate începând cu domnia regelui Carol al VI-lea pentru protejarea brânzei „Roquefort” și a acordat locuitorilor din Roquefort-sur-Soulzon exclusivitate în privința învechirii brânzei „Roquefort”. În secolul al XVIII-lea, Diderot și d'Alembert au proclamat „Roquefort” ca fiind „regina brânzeturilor”. Ulterior, numeroase hotărâri judecătorești au limitat învechirea brânzei „Roquefort” la zona grohotișurilor din Combalou. La 26 iulie 1925, parlamentul a votat o lege prin care „Roquefort” a devenit prima brânză recunoscută ca având denumire de origine.

Sistemul de creștere a animalelor în aria geografică delimitată este caracteristic pentru „Roquefort”. Este bazat pe creșterea oilor din rasa Lacaune și pe utilizarea resurselor de hrană din apropierea exploatației, excluzând transhumanța. Oaia Lacaune este deosebit de bine adaptată la mediul său. Lâna ei, concentrată pe partea dorsală, o protejează de razele soarelui în perioada de vară, permițându-i totodată să suporte căldura. Copitele sale sunt adaptate la solurile pietroase. Astfel, în sezonul pășutului, oaia Lacaune reușește să beneficieze la maximum de vegetația ariei geografice, ale cărei calități nutritive sunt adesea reduse. Munca de selecție genetică depusă de decenii în aria geografică delimitată face ca Lacaune să fie acum o oaie de lapte cu calități recunoscute. Oile sunt crescute în mod tradițional, iar pentru hrănirea lor sunt utilizate țarcurile și pășunile temporare și permanente din aria geografică, atât pentru pășcut, cât și pentru constituirea de stocuri de nutreț. Achiziționarea hranei pentru animale din afara exploatației este limitată.

Fabricarea brânzei „Roquefort” se bazează pe utilizarea unei priceperi specifice. Se prelucrează lapte crud și integral. Pudrele și culturile de *Penicillium roqueforti* destinate însămânțării pastei de brânză sunt preparate pornind de la tulpini tradiționale care există în microclima grotelor naturale din comuna Roquefort-sur-Soulzon. Scurgerea se realizează fără presare. Se efectuează o perforare pentru aerisirea pastei. Apoi, brânza „Roquefort” este învechită în grotele aflate în zona grohotișurilor muntelui Combalou, traversate în mod natural de curenți de aer răcoros și umed pe durata necesară bunei dezvoltări a sporilor de *Penicillium roqueforti*. Roțile de „Roquefort” sunt învelite apoi în ambalaje protectoare în scopul încetinirii creșterii sporilor de *Penicillium roqueforti*, după care urmează o maturare lentă.

„Roquefort” este o brânză cu pastă cu mușcăi, fabricată doar din lapte de oaie crud și integral, învechită și maturată timp de cel puțin 90 de zile începând cu ziua de fabricație.

Prezintă o pastă onctuoasă, traversată uniform de vinișoare verzi-albastre, o aromă foarte specifică, un ușor miros de putred și un gust fin și pronunțat.

Utilizarea rasei Lacaune, sistemul de creștere tradițional și hrana bazată pe resursele ariei geografice influențează compoziția laptelui de oaie, în special în ceea ce privește acizii grași, care stau la baza aromelor. Acest lapte, utilizat crud, contribuie la buchetul deosebit al brânzei „Roquefort”, care este scos în evidență de *Penicillium roqueforti* pe parcursul învechirii și al maturării.

Fabricarea brânzei „Roquefort” din lapte crud și integral impune adaptarea permanentă a persoanelor implicate. Priceperea necesară în procesul de fabricare - de exemplu pentru scurgerea fără presare, procedeul căruia i se datorează formarea unor găurele regulate în pasta brânzei, și pentru perforare, care permite pătrunderea aerului în brânză - este indispensabilă pentru dezvoltarea sporilor de *Penicillium roqueforti* în timpul învechirii, permițând obținerea unei paste cu vinișoare uniforme de mușcegai.

Grotele amenajate pentru învechire în grohotișurile muntelui Combalou, ventilate grație deschizăturilor numite „fleurines”, oferă condiții fizice și biologice naturale deosebit de propice pentru învechirea brânzei „Roquefort”. În această climă deosebită, sporii de *Penicillium roqueforti* găsesc un mediu foarte favorabil pentru a se dezvolta. Se răspândesc în brânză, transformă pasta, o colorează în verde-albăstrui și îi conferă toată savoarea.

După învechire, maturarea lentă dezvoltă textura onctuoasă a pastei de „Roquefort”, astfel încât, după o perioadă minimă de 90 de zile, brânza își poate etala întregul buchet deosebit de arome, cu ușorul său miros de putred.

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-95e2de1b-420c-40c5-8fcd-3e1e0df9d711
