

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2018/C 135/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012**"BLEU DES CAUSSES"****EU-nr: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017****SUB (X) SGB ()****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANKRIKE

Tfn +33 565765353
Fax +33 565765300
E-post: helene.salinier@lactalis.fr

Syndicat du "Bleu des Causses" består av aktörer inom produktion, insamling, förädling och mognadslagring av produkten med skyddad ursprungsbeteckning "Bleu des Causses" och har ett berättigat intresse att lämna in ansökan om ändring.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: kontroll, samband, kontrollorgan

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Ändring(ar)

Rubriken "Produktbeskrivning"

Följande beskrivning av produkten läggs till för mer precision:

- Orden "ost av komjolk" ersätts av "ost som tillverkas uteslutande av komjolk", för att undvika tvetydighet.
- Ordet "löplagd" läggs till i samband med framställningstekniken.
- Orden "fermenterad och saltad" läggs till för att beskriva ostmassan.

Ostens minsta fettinnehåll efter fullständig torkning har höjts till 50 gram fett per 100 gram ost efter fullständig torkning (dvs. 50 %) i stället för 45 %, på grund av att fetthalten i mjölken har ökat och "Bleu des Causses" tillverkas av helmjolk. Det har regelbundet kunnat konstateras att "Bleu des Causses" har en fetthalt efter fullständig torkning som överstiger 50 %.

Stycket "Bleu des Causses" är en ost som tillverkas uteslutande av oskummad löplagd komjolk, med grönmarmorerad, opressad, ej upphettad ostmassa som är fermenterad och saltad. Osten innehåller minst 50 gram fett per 100 gram ost efter fullständig torkning. Torrsubstanshalten ska inte understiga 53 gram per 100 gram ost." ersätter följande stycke i den aktuella produktspecifikationen "Bleu des Causses" är en grönmögelost av oskummad komjolk. Osten, som varken har pressats eller upphettats, innehåller 45 % fett i torrsubstansen, och den senare uppgår till minst 53 gram per 100 gram ost."

Ostens diameter fastställs inom en marginal mellan 19 centimeter och 21 centimeter. Dessa värden ersätter den tidigare uppgiften "omkring 20 centimeter" för att öka precisionen. Den maximala höjden ökas med två centimeter till tolv centimeter (i stället för tio) och marginalerna för vikten ökas något: den anges till mellan 2,2 och 3,3 kg i stället för mellan 2,3 och 3 kg. Dessa värden är en mer exakt angivelse av ostarnas faktiska storlek. Dessutom läggs det till att ostarna ska ha "regelbunden form" för att undvika felformade ostar.

En beskrivning av smaken, ostmassan och texturen har lagts till: "Ostmassan är enhetligt elfenbensvit, mjäll, fin med en jämt utspridd blågrön marmorering som kan ha spår efter prickningen. Texturen är krämig och smältande. Smaken är ren, mustig, med en karakteristisk smak av blåmögel, den kan ha en viss bitterhet utan att vara för stark eller för salt." Denna beskrivning är användbar vid en organoleptisk undersökning av produkten vid en kontroll.

Meningen "Osten får inte saluföras under ursprungsbeteckningen 'Bleu de Causses' före den 70:e dagen räknat från dagen för löpläggningsmetoden" ska läggas till i stället för texten "Mognadslagringens sammanlagda längd varierar mellan olika tillverkare och mognadslagringens företag. Den ska vara mellan 70 och 130 dagar" under rubriken "Framställningsmetod" i den gällande produktspecifikationen. Den minsta lagringstid som gäller innan osten får omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ändras inte. Det preciseras nu att lagringstiden räknas från dagen för löpläggningsmetoden. Den maximala tiden för mognadslagring på 130 dagar, som bara var vägledande, stryks.

Det preciseras att "Delning av 'Bleu des Causses' är bara tillåtet om det inte påverkar strukturen. 'Bleu des Causses' får presenteras i bitar efter avsiktlig mekanisk delning". Med beaktande av de ständiga förändringarna i fråga om sätten att konsumera ost fastställs genom denna bestämmelse en ram för att undvika glidningar vad gäller typen av skärning.

Rubriken "Definition av det geografiska området"

Styckena "Produktionsområdet omfattar regionen Causses, det vill säga en del av departementet Aveyron och av de intilliggande departementen Lot, Lozère, Gard och Hérault där berggrunden betecknas som Causses calcaires" och "Osten lagras i grottor i Causses inom ett geografiskt område som omfattar kantonerna Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), kommunen Trèves (Gard) och kommunen Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)" i den nuvarande produktspecifikationen och motsvarande meningar i den offentliggjorda sammanfattningen, ska strykas och ersättas med följande: "Mjolkproduktion samt framställning, mognadslagring och eftermogning av 'Bleu des Causses' sker i det geografiska området, som består av en mosaik av magmatiska, metamorfa eller kalkrika bergarter. Landskapet inom detta område präglas av de kalkstensplatåer som kallas *causses calcaires*. Dessa kännetecknas bland annat av den rikliga förekomsten av naturliga grottor med luftkanaler (*fleurines*) som på ett naturligt sätt reglerar fuktighet och ventilation. Grottorna lämpar sig särskilt väl för mognadslagring av 'Bleu de Causses' och har länge använts till detta." och "Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Bleu de Causses' omfattar nästan hela departementet Aveyron och delar av departementen Lot, Lozère, Gard och Hérault", vilket är mer exakt och medger en kortfattad beskrivning av det geografiska område där kalkstensplatåerna (*causses calcaires*) är typiska inslag i landskapet. Gränserna för det geografiska området ändras inte.

För att på ett exakt och otvetydigt sätt ange det geografiska området förtecknas de kommuner som ingår i området i produktspecifikationen. Beskrivningen återges också mer kortfattat i den offentliggjorda sammanfattningen. Under det redaktionella arbetet upptäcktes ett förbiseende i beskrivningen av det geografiska området i den aktuella produktspecifikationen, nämligen att fem av kommunerna i departementet Aveyron, som ligger mitt i det geografiska området, saknades. Kommunerna Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps och Sainte-Radegonde har nu lagts till i produktspecifikationen. Det är en korrigering av ett sakfel som inte påverkar sambandet mellan produkten och det geografiska ursprunget.

Rubriken "Faktorer som bevisar att jordbruksprodukten kommer från det geografiska området"

Deklarationskrav

En deklARATION med identifiering av aktörer föreslås ersätta den nuvarande lämplighetsförsäkringen. Identifieringen av aktörerna är en förutsättning för deras behörighetsförklaring, som visar att de kan uppfylla kraven i produktspecifikationen för det märke som de vill använda.

Dessutom införs avsiktsförsäkringen om att inte producera och deklARATION om återupptagande av produktionen, vilket medger en mer noggrann uppföljning av operatörer som önskar att tillfälligt inte omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung. Det underlättar hanteringen av ursprungsbezeichnung, bland annat i samband med produktionskontroller och organoleptiska undersökningar.

Vidare förklaras innehållet i de deklARATIONer som krävs för kännedom om och uppföljning av de produkter som är avsedda att saluföras med ursprungsbezeichnung, liksom inlämningsvillkor för dessa. DeklARATIONerna gör det möjligt för gruppen att säkerställa kontroll av ursprungsbezeichnung.

Register

Den förteckning över registreringar som aktörerna ska upprätta läggs till för att underlätta kontroll av spårbarhet och av de produktionsvillkor som fastställs i produktspecifikationen.

Rubriken "Framställningsmetod"

Mjolkproduktion

En definition av begreppet mjölkbesättning läggs till. Den omfattar "samtliga mjölkkor och kvigor som används för att förnya besättningen som befinner sig på gården", och det påpekas att "mjölkkor utgörs av producerande kor och sinkor" medan "kvigor är djur i skedet mellan avvänjning och den första kalvningen". Denna definition syftar till att tydligt fastställa vilka djur som fortsättningsvis avses i produktspecifikationen vid användning av termerna "mjölkbesättning", "mjölkkor" och "kvigor", för att undvika eventuell tveksamhet och underlätta kontroller.

Eftersom den aktuella produktspecifikationen inte innehåller någon bestämmelse om ursprunget för det foder som ska ges till mjölkorna införs bestämmelsen att "mjölkornas basföda ska till minst 80 % komma från det geografiska området, uttryckt som torrsubstans, i genomsnitt under ett år för hela mjölkbesättningen" för att stärka sambandet med det geografiska området. Tröskelvärdet 80 % har fastställts med tanke på klimatförhållandena i det geografiska området för produktion av "Bleu des Causses" (torrt, ofta utsatt för torka).

En beskrivning av sammansättningen av mjölkornas basföda har lagts till. Det rör sig om "allt slags foder utom korsblommiga växter i form av grönfoder." Korsblommiga växter är förbjudna då de har en negativ inverkan på mjölkens lukt och smak (kålsmak).

Följande läggs också till: "Utanför betesperioden ska mjölkorna varje dag ges minst 3 kg hö per ko, uttryckt i torrsubstans." Bestämmelsen kompletteras med meningen "Med hö avses slaget och torkat gräs med en torrsubstans på minst 80 %." Definitionen underlättar kontrollerna.

Ett beteskrav på minst 120 dagar per år fastställs för lakterande mjölkkor, tillsammans med en bestämmelse om att minst 30 ar per ko ska avsättas för bete, i genomsnitt för hela betesperioden. Det läggs vidare till att "betesmarkerna är tillgängliga för djuren". Dessa bestämmelser syftar till att stärka betets roll i utfodringen av mjölkorna och till att på så sätt stärka sambandet med det geografiska området.

Bestämmelser om utfodring av kvigor och sinkor införs enligt följande: "Kvigor och sinkor ska finnas på gården minst en månad innan de börjar laktera och då utfodras i enlighet med de bestämmelser som anges i produktspecifikationen för lakterande mjölkkor." Dessa djur ska alltså ha en övergångstid på minst en månad innan deras mjölk får användas för framställning av "Bleu des Causses".

Ett förbud mot uppfödning av mjölkkobesättningen med icke egenproducerat foder införs, för att garantera sambandet med trakten genom djurens utfodring.

En bestämmelse läggs till om begränsning av tillskott av kompletterande foder och tillsatser till 1 800 kg torrsbstans per mjölkko och år i genomsnitt för hela mjölkkobesättningen, för att undvika att denna typ av foder utgör en för stor andel av utfodringen. De råvaror som för övrigt tillåts i det kompletterande fodret till mjölkorna och de godkända tillsatserna anges i varsin positivlista, vilket behövs för en bättre styrning och kontroll av utfodringen.

En bestämmelse enligt vilken genetiskt modifierade organismer förbjuds i djurens foder och gårdarnas odlingar läggs till för att bevara fodrets traditionella karaktär.

Den mjölk som används

Följande bestämmelser införs: "Efter mjölkning ska mjölken lagras i kyltankar" och "Mjölken får inte lagras på gården i mer än 48 timmar efter den första mjölkningen". Bestämmelsens syfte är att förhindra en kvalitetsförsämring av mjölken.

Följande läggs till: "Tömningen av behållare till fasta tankar måste äga rum i det angivna geografiska området". Bestämmelsens syfte är att garantera den insamlade mjölkens spårbarhet och underlätta kontrollen.

Eftersom den aktuella produktspecifikationen inte innehåller någon bestämmelse om detta kompletteras den med tillägget "den mjölk som används för framställning av 'Bleu des Causses' får vara rå eller värmebehandlad". Som komplement till produktbeskrivningen "'Bleu des Causses' är en ost som tillverkas uteslutande av oskummad komjolk" tilläggs att "osten framställs av helmjolk som varken är standardiserad med avseende på fett- och proteinhalt eller homogeniserad". Detta motsvarar den praxis som tillämpas sedan många år tillbaka beträffande behandlingen av mjölk för framställning av "Bleu des Causses".

Tillverkning

En tidsgräns införs på högst 36 timmar mellan det att mjölken levereras till ysteriet och löpläggningsen, för att undvika försämring av råvaran.

Temperaturen vid löpläggningsen höjs något och fastställs till mellan 31 °C och 35 °C i stället för "cirka 30 °C", för bättre precision. Temperaturen vid löpläggningsen spelar en viktig roll för löpens aktivitet och justeringen till en temperatur mellan gränsvärdena "31–35 °C", som motsvarar de värden som vanligen uppmätts, är en viktig parameter för en kontrollerad framställning.

Det preciseras att löpläggningsen ska ske "uteslutande med löpe", vilket ersätter meningarna "Koaguleringen framkallas med löpe" och "löpläggningsen av mjölken får uteslutande ske med hjälp av löpe". Detta är en formell ändring, då den traditionella metoden att koagulera mjölken med hjälp av löpe alltid har använts.

Orden "vilkas oskadlighet kunnat styrkas genom användandet" läggs till efter "oskadliga bakteriekulturer, jäst, mögelkulturer" för att klargöra vad som avses.

Etapperna brytning och omrörning av ostmassan efter koaguleringen beskrivs mer i detalj, i stället för meningen "Ostmassan bryts i kuber, innan den rörs om och sedan får vila", enligt följande:

— Ostkornens storlek efter brytningen, mellan 1 och 3 centimeters längd, läggs till.

— Kravet på att erhålla ostkorn med en beläggning (*grain coiffé*) införs, då detta är viktigt för att det ska bildas hålrum i osten – beläggningen gör nämligen att ostkornen förblir separerade vid formläggningen.

- Det införs en beskrivning av avrinningsetappen som sker i kar och/eller på en avrinningsmatta innan formläggningen. I och med denna etapp elimineras en del av vasslan innan formläggningen utan att ostkornen mosas.

Meningen: "Ostmassan tillsammans med vasslan läggs i form och får rinna av under 2 till 4 dagar, med flera vändningar per dygn" ska ersättas med följande mer precisa bestämmelser:

- "Ostmassan tillsammans med vasslan läggs i form. Den får röras om och blandas vid formläggningen". Dessa operationer syftar till att packa samman ostkornen.
- "Formläggningen ska inledas minst 1,5 timme och högst 3 timmar efter löpläggningen". Denna bestämmelse fastställer gränserna för det intervall då löpläggning och formläggning är optimalt för framställning av "Bleu des Causses".
- "Därefter följer en spontan avrinning utan pressning. Ostarna ska vändas regelbundet för att den önskade avrinningen ska ske, i en lokal där temperaturen hålls mellan 15 och 22 °C, under 36–72 timmar från formläggningens början". Dessa mer detaljerade bestämmelser överensstämmer med praxis vid tillverkningen. Fastställandet av temperatur och varaktighet för avrinningen är viktig för att kontrollera syrningskurvan i den utvalda bakteriefloran i "Bleu des Causses".

Bestämmelsen "De formlagda ostarna genomgår därefter en fas med tempererad saltning, som varar mellan 15 och 30 timmar, i en lokal där temperaturen är mellan 7 och 14 °C" läggs till. Den tempererade saltningen möjliggör en gradvis nedkylning av ostarna och garanterar övergången mellan avrinning och saltning.

Meningen "När ostarna tagits ur formarna saltas de med grovsalt" ersätts med stycket "När ostarna tagits ur formarna saltas de med salt i en lokal där temperaturen hålls mellan 7 och 14 °C. Saltningen görs manuellt eller mekaniskt genom att ytan beströs med salt i två omgångar enligt följande: saltning av ena sidan och kanten, sedan saltning av andra sidan och kanten på nytt. Saltning i saltlake är inte tillåtet." Detta preciserar vilken metod och temperatur som ska användas vid saltningen. Saltningen spelar en roll vid urvalet och är en oundviklig etapp för *Penicillium roqueforti*-kulturens utveckling i "Bleu des Causses". För övrigt kan både grovt och fint salt användas utan att det gör någon skillnad för slutprodukten kvaliteten, och kravet på att grovt salt ska användas tas därför bort. Förbud mot insaltning i saltlake anges uttryckligen.

Följande bestämmelser införs: "Ostarna ska prickas i grottorna eller på ysteriet mellan den femte och den tolfte dagen efter löpläggningen så att lufthål skapas i ostmassan. Det får gå högst fem dagar mellan prickningen och det att osten läggs in i grottan." Meningen "Vid inläggning i grottorna ska ostarna prickas så att lufthål skapas i ostmassan" tas bort. Dessa ändringar motiveras enligt följande:

- Dels definieras tidpunkten för prickningen tydligare, eftersom denna inte systematiskt sker vid inläggning i grottorna, utan även kan göras på ysteriet.
- Dels fastställs tidsramen mellan löpläggning och prickning så att framställningsprocessen beskrivs på ett tydligare sätt.
- Slutligen preciseras den längsta tiden som får gå mellan prickning och inläggning av ostarna i grottorna. Eftersom prickningen gör att syre kan komma in i ostmassan är det viktigt att ostarna läggs in i grottorna inom högst fem dagar för att *Penicillium roqueforti*-kulturen ska kunna utvecklas under optimala förhållanden.

Mognadslagring och eftermogning

Eftersom det inte alltid är nödvändigt att ta bort saltet från ostens yta innan den läggs in i grottan läggs det till att denna etapp är "frivillig".

Orden "naturliga lagringsgrottor som finns inom det avgränsade området" ersätts med "naturliga grottor i kalkstensklipporna (*causses calcaires*) med naturlig ventilation och fuktreglering genom de naturliga hålrum i kalkstenen som kallas *fleurines*" för att ge en detaljerad beskrivning av de naturliga grottorna och de specifika ventilationssystem som skapas av de naturliga hålrummen (*fleurines*). Hänvisningen till att grottorna ska finnas i det avgränsade området stryks eftersom de etapper som ska ske inom det geografiska området redan anges i avsnittet "Avgränsning av det geografiska området".

Bestämmelsen om att ostarna ska lagras på hyllor stryks eftersom det kan finnas olika sätt att placera ostarna i grottorna utan att det inverkar på produkten.

Meningen "Ostarna genomgår sedan under ett tiotal dagar en aerobisk mognadslagring i en temperatur mellan 8 och 13 °C beroende på årstid" ersätts med meningen "För att *Penicillium roqueforti*-kulturen ska utvecklas på rätt sätt ska ostarna mognadslagras i dessa naturliga grottor aerobiskt, utan förpackning, under minst tolv dagar från det att de läggs in i grottan."

- Det preciseras att ostarna lagras utan förpackning under mognadslagringen i grottorna, vilket är viktigt för utvecklingen av *Penicillium roqueforti*-kulturen.
- Uttrycket "ett tiotal dagar" är inte tillräckligt precist och ersätts därför med bestämmelsen att ostarnas ska lagras i minst tolv dagar från det att de läggs in i grottan. Tidsrymden motsvarar praxis under grottans varma period (under den kalla perioden varar mognadslagringen i grottan längre).
- Bestämmelsen om att temperaturen i den naturliga grottan ska vara mellan 8 och 13 °C stryks. Temperaturparametern kan nämligen inte normeras då den beror på den naturliga ventilationen genom hållrummen, som varierar beroende på klimatförhållandena i den yttre miljön.

Meningen "Därefter rengörs ytterhöljet och ostarna får en särskild förpackning innan den placeras i kylrum för fortsatt anaerobisk mogning" ersätts med texten "Därefter förpackas ostarna individuellt i neutrala preliminära förpackningar (etappen kallas *plombage*) innan de placeras i kylrum för anaerobisk eftermogning. Temperaturen i kylrummet får inte vara under - 4 °C och inte över +4 °C".

- Rengöring av ytterhöljet innan förpackningen sker inte systematiskt och eftersom detta inte påverkar ostens särskilda egenskaper stryks texten "Därefter rengörs ytterhöljet".
- Begreppet "särskild förpackning" ersätts av en mer exakt beskrivning av förpackningen, som är individuell och neutral (dvs. utan annan text än den som behövs för spårbarheten) och provisorisk, och av uppgiften att denna etapp kallas för *plombage*.
- Fasen "mognadslagring i kylrum" beskrivs nu i mer precisa tekniska termer: "placeras i kylrum för anaerobisk eftermogning".
- Temperaturen under denna eftermogningsfas anges (mellan -4 °C och +4 °C), för att bättre reglera produktionsvillkoren för "Bleu des Causses".

Det läggs till att "ostarna får inte tas ur eftermogningsrummet innan den 70:e dagen och inte senare än den 190:e dagen räknat från dagen för löpläggning". Denna mening ersätter stycket "Mognadslagringens sammanlagda längd varierar mellan olika tillverkare och mognadslagringsföretag. Den ska vara mellan 70 och 130 dagar." som var mindre exakt. Den sammanlagda maximala tiden för mognadslagring på 130 dagar stryks. I stället fastställs en maximal lagringstid på 190 dagar i kylrum räknat från dagen för löpläggningsen för att garantera att produktens organoleptiska egenskaper bibehålls.

Förbudet mot lagring i modifierad atmosfär för färskost och ostar under mognadslagringsfasen utsträcks till att även gälla ostar i eftermogningsfasen, eftersom lagring i modifierad atmosfär inte är förenligt med ostens mognadsprocess.

Meningarna "När ostarna tagits ut placeras de i 'vilrum' under 4–6 dagar. Därefter rengörs ytan och ostarna klassificeras enligt kriterierna vikt, form och kvalitet" stryks. Etapperna placering i vilrum (rum där ostarna förvaras efter uttaget från eftermogningsrummen, i väntan på förpackning), ytrensning och klassificering enligt vikt, form och kvalitet kan nämligen inte praktiseras systematiskt, beroende på ysteriernas behov, utan att detta inverkar på produktens särskilda egenskaper.

Avsnittet "Märkning"

Kravet på användning av INAO:s logotyp stryks och ersätts med kravet att Europeiska unionens symbol för SUB ska anbringas.

För att precisera vilka uppgifter som får placeras i anslutning till den skyddade beteckningen läggs följande mening till: "Utöver de lagstadgade uppgifter som gäller för alla ostar får inga andra kvalificerande benämningar eller beteckningar användas i anslutning till den skyddade ursprungsbeteckningen i denna märkning, i reklam, fakturor eller handelsdokument, med undantag för särskilda varumärken, särskilda tillverkarmärken och uppgiften 'lagrad i naturliga grottor'". Det gäller framför allt att ge möjlighet att hänvisa till mognadslagringen i naturliga grottor, vilket är en av de särskilda egenskaperna hos "Bleu des Causses".

Annat

I avsnittet "Kontroller av produkten" tilläggs att den analytiska och organoleptiska undersökningen av produkten "utförs med provtagningssond på ostar som lagrats minst 70 dagar efter löpläggning, enligt de förfaranden som beskrivs i kontrollplanen". Denna information används nämligen i den kontrollplan för ursprungsbeteckning som utarbetats av ett kontrollorgan.

Avsnittet "Samband med det geografiska området" omformuleras och delas upp i tre stycken för att på ett bättre sätt framhålla de olika faktorer som utgör sambandet med den geografiska miljön. Underavsnittet "Specifika uppgifter om det geografiska området" tar upp de naturliga faktorerna, särskilt eroderingen av kalkstensplatåerna som gett upphov till grotterna och hålrummen, liksom de mänskliga faktorerna genom en sammanfattning av de historiska omständigheterna och genom att framhålla det specifika kunnandet hos producenterna av "Bleu des Causses" (bland annat mjölkobesättningarnas anpassning till området, produktion av helmjolk, omrörning av ostkornen i tillverkningskaren, avrinningen utan press, prickningen, mognadslagringen i naturliga grottor, den anaerobiska eftermogningen). Underavsnittet "Specifika uppgifter om produkten" har uppdaterats med de element som införts i produktbeskrivningen. Slutligen förklaras i underavsnittet "Samband" samverkan mellan de naturliga och mänskliga faktorerna och produkten.

I avsnittet "Hänvisningar till kontrollorgan" har namn och kontaktuppgifter till de officiella kontrollorganen uppdaterats.

Slutligen har en tabell lagts till, med de huvudsakliga punkterna som ska kontrolleras och utvärderingsmetoder i enlighet med gällande nationell lagstiftning.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"BLEU DES CAUSSES"

EU-nr: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

SUB (X) SGB ()

1. **Namn**

"Bleu des Causses"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Bleu des Causses" är en ost som tillverkas uteslutande av oskummad löplagd komjolk, med grönmarmorerad, opressad, ej upphettad ostmassa som är fermenterad och saltad. Osten innehåller minst 50 gram fett per 100 gram ost efter fullständig torkning. Torrsubstanshalten ska inte understiga 53 gram per 100 gram ost.

Osten har formen av en platt regelbunden cylinder med måtten 19 till 21 centimeter i diameter, en sidohöjd på 8 till 12 centimeter och en vikt på mellan 2,2 och 3,3 kg.

Ostens yta ska vara ren, utan ytbeläggningar eller fläckar.

Ostmassan är enhetligt elfenbensvit, mjäll, fin med en jämt utspridd blågrön marmorering som kan ha spår efter prickningen. Texturen är krämig och smältande.

Smaken är ren, mustig, med en karakteristisk smak av blåmögel, den kan ha en viss bitterhet utan att vara för stark eller för salt.

Osten får inte saluföras under ursprungsbetegnelsen "Bleu de Causses" före den 70:e dagen räknat från dagen för löplägningen.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Mjölkkornas basföda ska till minst 80 % komma från det geografiska området, uttryckt som torrsubstans, i genomsnitt under ett år för hela mjölkbesättningen.

Mjölkkornas basföda består av allt slags foder utom korsblommiga växter i form av grönfoder.

Utänför betesperioden ska mjölkorna varje dag ges minst 3 kg hö per ko, uttryckt i torrsubstans. Med hö avses slaget och torkat gräs med en torrsubstans på minst 80 %.

Under den period då det finns tillgång till gräs, från det att väderförhållandena tillåter det, är det obligatoriskt att låta lakterande mjölkkor beta. Betesperioden får under inga omständigheter vara mindre än 120 dagar om året.

Tillskottet av kompletterande foder och tillsatser ska begränsas till i genomsnitt högst 1 800 kg torrsubstans per mjölkko och år för samtliga mjölkkor.

Av ovanstående bestämmelser följer att minst 56 % av mjölkbesättningens sammanlagda årliga foderranson, uttryckt i torrsubstans, ska vara producerad i det geografiska området. Allt foder, och särskilt det kompletterande fodret, behöver inte komma från det geografiska området, eftersom det finns ont om mark som lämpar sig för odling och klimatförhållandena med nederbördsrika reliefer och torra kalkplatåer begränsar foderproduktionen.

Endast sådana råvaror och tillsatser som anges i en positivlista får finnas i kompletterande foder och tillsatser som ges till mjölkkor.

I djurens foder får det uteslutande förekomma växter, samprodukter och kompletterande foder från produkter som inte är genetiskt modifierade. Genmodifierade grödor får inte planteras på någon areal i ett jordbruksföretag som framställer mjölk som ska bearbetas till ost med den skyddade ursprungsbetegnelsen "Bleu des Causses". Detta förbud omfattar alla växtarter som kan komma att användas som foder till djur på jordbruksföretaget och alla grödor som skulle kunna kontaminera dem.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Mjölkproduktion samt framställning, mognadslagring och eftermogning av ostarna sker i det geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Delning av "Bleu des Causses" är bara tillåtet om det inte påverkar strukturen. "Bleu des Causses" får presenteras i bitar efter avsiktlig mekanisk delning.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Märkningen på varje ost ska innehålla ursprungsbetegnelsens namn "Bleu des Causses" i en teckenstorlek som är minst två tredjedelar av märkningens största tecken.

Utöver de lagstadgade uppgifter som gäller för alla ostar får inga andra kvalificerande benämningar eller beteckningar användas i anslutning till den skyddade ursprungsbetegnelsen i denna märkning, i reklam, fakturor eller handelsdokument, med undantag för särskilda varumärken, särskilda tillverkarmärken och uppgiften "lagrad i naturliga grottor".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för framställning av "Bleu des Causses" består av en mosaik av magmatiska, metamorfa eller kalkrika bergarter. Landskapet inom detta område präglas av de kalkstensplatåer som kallas *causses calcaires*. Dessa kännetecknas bland annat av den rikliga förekomsten av naturliga grottor med luftkanaler (*fleurines*) som på ett naturligt sätt reglerar fuktighet och ventilation. Grottorna lämpar sig särskilt väl för mognadslagring av "Bleu de Causses" och har länge använts till detta.

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbetegningen "Bleu de Causses" omfattar nästan hela departementet Aveyron och delar av departementen Lot, Lozère, Gard och Hérault. Det omfattar följande områden:

Departementet Aveyron

Kantonerna 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 Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvevois och Villefranchois.

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

Departementet Gard

Kommunen Trèves.

Departementet Hérault

Kommunen Pégaïrolles-de-l'Escalette

Departementet Lot

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

Communes 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.

Departementet Lozère

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

Kommuner som helt ingår i området: 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-Tripriers, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Hélène, Vebron.

Kommuner som delvis ingår i området: Cans-et-Cévennes (endast den delegerade kommunen Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (endast den delegerade kommunen Florac).

5. Samband med det geografiska området

Det geografiska området för ursprungsbetegningen "Bleu des Causses" ligger i den sydöstra utkanten av Centralmassivet. Bergsformationerna i norr, öster och söder avgränsar det geografiska området – i norr Monts d'Aubrac, i öster Margeride och Cevennerna och i söder Monts de Lacaune. Den västra gränsen markeras av den östra kanten av det akvitanska bäckenet. Det geografiska området består till största delen av en medelhög bergsrelief som blir mjukare åt väster i mötet med de akvitanska bassängen. Det erbjuder alltså en viss mångfald av landskapstyper som bland annat kännetecknas av höga steniga kalkstensplatåer, vilka kallas för *causses*.

Erosionen, främst genom vattnets inverkan, ligger till grund för bildandet av karstgrottor under kalkplatåerna, vilka ventileras av en mängd hålrum och sprickor (*fleurines*) där kall och fuktig luft strömmar in. Utomhusluften som kommer in i grotterna genom de många hålrummen på ytan mättas av fukt och svalnar vid kontakten med de fuktiga klippväggarna och de underjordiska vattendragen. Den förtätas och faller naturligt ner genom hålrummen mot underjorden, dvs. ned till grotterna. Denna luftcirkulation blir intensivare och temperaturen i grotterna lägre ju torrare och varmare utomhusluften är.

Utomhusklimatet är i stort sett ett kust- och medelhavsklimat. Inverkan från Centralmassivets bergsklimat är också kännbart i den norra utkanten av det geografiska området och på topparna. Den ofta varierande profilen och exponeringen för vindarna skapar kontraster mellan de mer nederbördsrika relieferna och de torrare kalkstensplatåerna. Hela det geografiska området åtnjuter ett solrikt klimat med över 2 000 soltimmar per år. Mjölkgårdarna ligger främst i låglänta torra områden där jorden är rik på kalk, men också urbergssediment eller märengelkalksten och sandsten, vilket gynnar odlingen av gräs och majs.

"Bleu des Causses" har i alla tider framställts i regionens *causses calcaires* som sträcker sig genom departementet Aveyron och de intilliggande departementen. Tillverkningen av "Bleu des Causses" har i synnerhet utvecklats efter antagandet av lagen av den 26 juli 1925 som förbjöd tillverkning och mognadslagring av andra ostar än fårmjölksost (bland annat komjölksost) i kommunen Roquefort. Detta gynnade utvecklingen av en tillverkning av blåmögelost gjord på komjolk i det geografiska området. Osten som först kallades "Bleu de l'Aveyron" definierades så småningom genom ett dekret 1945. Genom ett dekret av den 21 maj 1979 fick "Bleu des Causses" status som kontrollerad ursprungsbeteckning.

I ett område där fåruppfödningen dominerar har uppfödningen av nötkreatur bibehållits genom att man odlar foder på ett sätt som är anpassat efter jordmånen och klimatet i det geografiska området, så att 80 % av mjölkornas basföda kan komma från området.

Tillverkningen av "Bleu de causses" kräver än i dag specifika kunskaper. Mjölken används hel, utan att homogeniseras. Efter brytningen rörs ostkornen om i ett ystningskar för att de ska täckas av en tunn beläggning som förhindrar att de smälter samman vid formläggningen. När osten formlagts får den rinna av på naturligt sätt, utan pressning, vilket gör att mellanrummen mellan ostkornen bevaras. Prickningen som görs med ett knippe når innan mognadslagringen i grotterna skapar lufthål som gör att syre kan komma in i ostmassan.

Osten mognadslagras sedan i naturliga grottor där luftfuktighet och ventilation regleras genom naturliga hålrum och sprickor, vilket gör att *Penicillium roqueforti*-kulturen kan utvecklas. När mögelkulturen väl utvecklats vidtar etappen *plombage* dvs. osten förpackas individuellt för att fortsätta mogningen anaerobt (utan syre).

"Bleu des Causses" är en ost som tillverkas av helmjolk från kor, med en enhetligt elfenbensvit ostmassa med en jämt utspridd blågrön marmorering. Texturen är krämig och smältande.

Smaken är ren, mustig, med en karakteristisk smak av blåmögel, den kan ha en viss bitterhet utan att vara för stark eller för salt.

Erkännandet av "Bleu des Causses", en blåmögelost som tillverkas av komjolk, är resultatet av att ett samhälle organiserat sig för att uppvärdera mjölkproduktionen i ett område som domineras av fåruppfödning, till följd av de strikta regler som omger tillverkningen av Roquefortost, en blåmögelost som görs av fårmjolk.

Vid tillverkningen av "Bleu des Causses" används ett kunnande som utvecklats i det geografiska området för att framställa en ost med elfenbensvit regelbundet marmorerad ostmassa. Användningen av helmjolk som inte homogeniseras bidrar till ostmassans färg. Beläggningen av ostkornen i ystningskaren, den spontana avrinningen utan pressning och prickningen skapar regelbundna hålrum i ostmassan, där *Penicillium roqueforti*-kulturen kan utvecklas under mognadslagringen vilket ger den regelbundna marmoreringen.

Mognadslagringen av "Bleu des Causses" hänger nära samman med det geografiska området där man i kalkstensformationerna *causses calcaires* finner naturliga grottor med luftkanaler vilkas förekomst är kopplad till berggrundens geologiska bildning. Tack vare luftkanalerna (*fleurines*) som uppkommit på naturligt sätt med tiden i den kalksten som är betecknande för dessa "causses", uppstår luftströmmar mellan kalkstensplatåns yta och grotterna i underjorden, och skapar kyla och fukt. Luftströmmarna bidrar till att skapa en gynnsam miljö för utvecklingen av *Penicillium roqueforti*-kulturen inuti osten. Det är denna mögelkultur som ger upphov till den blågröna marmoreringen i "Bleu des Causses".

Den anaerobiska (syrefria) eftermogningen som följer efter mognadslagringen i de naturliga grotterna saktar ned utvecklingen av *Penicillium roqueforti*, samtidigt som enzymerna kan fortsätta verka (proteolys och lipolys). Det är under denna fas som osten får sin mjälla och smältande textur och sina karakteristiska aromer av blåmögelost, samtidigt som de bittra tonerna avtar till förmån för en ren och mustig smak.

De huvudsakliga organoleptiska egenskaperna hos "Bleu des Causses" beror alltså till stor del på *Penicillium roqueforti*-kulturens utveckling under mognadslagringen i de naturliga grotterna och eftermogningen.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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