

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 135/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„BLEU DES CAUSSES”**

Nr UE: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCE

Tel. +33 565765353
Faks +33 565765300
E-mail: helene.salinier@lactalis.fr

Syndicat „Bleu des Causses” składa się z podmiotów gospodarczych, których działalność związana jest z ChNP „Bleu des Causses” (producentów, podmiotów skupujących, przetwórców i dojrzewalni), i ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: kontrola, związek, organ kontrolny

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Punkt „Opis produktu”

W celu zapewnienia większej dokładności opis uzupełnia się jak następuje:

- słowa „ser z mleka krowiego” zastępuje się słowami „ser produkowany wyłącznie z mleka krowiego”; uściślenie to ma na celu uniknięcie wszelkich niejednoznaczności,
- dodaje się określenie „zaprawionego podpuszczką” w odniesieniu do techniki produkcji,
- dodaje się słowa „sfermentowany i solony” w celu scharakteryzowania masy.

Minimalną zawartość tłuszczu w serze po całkowitym osuszeniu zwiększa się do 50 gramów tłuszczu na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu (czyli 50 %), zamiast 45 %, ze względu na wzrost zawartości tłuszczu w mleku oraz na fakt, że „Bleu des Causses” produkuje się z mleka pełnego. Systematycznie stwierdzano bowiem, że zawartość tłuszczu w serach „Bleu des Causses” po całkowitym osuszeniu przekracza 50 %.

W związku z tym zdanie „Bleu des Causses» jest serem produkowanym wyłącznie z mleka krowiego nieodtłuszczonego, zaprawionego podpuszczką, z przerostami niebieskiej pleśni, nieprasowanym i niegotowanym, sfermentowanym i solonym, zawierającym co najmniej 50 gramów tłuszczu na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu, przy czym zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 53 gramy na 100 gramów sera” zastępuje znajdujące się w obowiązującej specyfikacji zdanie „Bleu des Causses» jest to ser z mleka krowiego nieodtłuszczonego, z przerostami niebieskiej pleśni, niegotowany, zawierający 45 % tłuszczu w suchej masie, przy czym ta ostatnia musi wynosić co najmniej 53 g na 100 g sera”.

Średnica sera mieści się w zakresie 19–21 cm. Powyższe wartości zastępują wyrażenie „około 20 cm” w celu zapewnienia większej dokładności. Zwiększa się wysokość maksymalną o dwa centymetry, do 12 centymetrów (zamiast 10 centymetrów), a ponadto rozszerza się nieznacznie przedział masy: wynosi on 2,2–3,3 kilograma zamiast 2,3–3,0 kilogramów. Powyższe wartości dokładniej odzwierciedlają faktyczne obecne rozmiary serów. Ponadto dodaje się informację, że ser ma „regularny kształt”, aby uniknąć wad kształtu serów.

Dodaje się opis smaku, masy i konsystencji: „Masa sera ma jednolitą barwę kości słoniowej, jest aksamitna, gładka, z regularnie rozłożonymi plamkami niebiesko-zielonej pleśni, mogą występować na niej ślady dziur po igłach. Ma aksamitną i rozpylającą się w ustach konsystencję. Smak jest wyraźny, bogaty w aromaty charakterystyczne dla niebieskiej pleśni, może mu towarzyszyć lekka goryczka, nie jest nadmiernie pikantny, ani zbyt słony”. Opis ten jest przydatny przy badaniu organoleptycznym produktu w ramach kontroli.

Dodaje się zdanie „Ser można objąć chronioną nazwą pochodzenia »Bleu des Causses« dopiero po upływie 70 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką”, zastępując nim zdania „Całkowity okres dojrzewania różni się w zależności od producentów i dojrzewalni. Trwa on przez okres 70–130 dni”, które znajdowały się w obowiązującej specyfikacji produktu w punkcie „Metoda produkcji”. Nie zmienia się minimalnego okresu, po upływie którego, ser można objąć ChNP. Równocześnie uściśła się, że okres ten oblicza się począwszy od dnia zaprawienia mleka podpuszczką. Skreśla się postanowienie określające orientacyjny maksymalny okres dojrzewania wynoszący 130 dni.

Uściśła się, że „zezwała się na krojenie »Bleu des Causses«, jeżeli nie narusza to konsystencji sera. Ser »Bleu des Causses« może występować w kawałkach powstałych w wyniku zamierzonego cięcia mechanicznego”. Uwzględniając ciągłą ewolucję sposobów spożywania sera, postanowienie to określa ramy umożliwiające uniknięcie niewłaściwych sposobów krojenia.

Punkt „Określenie obszaru geograficznego”

Zdania „Obszar produkcji obejmuje region wyżyny Causses, tj. część departamentu Aveyron i sąsiednich departamentów Lot, Lozère, Gard oraz Hérault, których charakter jest typowy dla wapiennej wyżyny Causses” oraz „Dojrzewanie sera odbywa się w dojrzewalniach wyżyny Causses położonych na obszarze geograficznym ograniczonym do kantonów Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), gminy Trèves (Gard) i gminy Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)” zawarte w specyfikacji produktu oraz odnośne akapity znajdujące się w opublikowanym streszczeniu skreśla się i zastępuje następującymi zdaniami: „Produkcja mleka, produkcja, dojrzewanie i leżakowanie serów »Bleu des Causses« odbywają się na obszarze geograficznym, który ma postać mozaiki terenów powstałych ze skał magmowych, metamorficznych lub wapiennych. Wapienne wyżyny Causses są charakterystycznymi elementami krajobrazu tego terenu. Ich szczególną cechą jest występowanie gdzieniedzie naturalnych piwnic ze szczelinami, które umożliwiają naturalny obieg powietrza i regulację wilgotności. Zagłębienia te okazują się szczególnie przystosowane do celów dojrzewania »Bleu des Causses«, które odbywa się w nich od dawna” oraz „Obszar geograficzny nazwy pochodzenia »Bleu des Causses« obejmuje niemal cały departament Aveyron oraz część departamentów Lot, Lozère, Gard i Hérault”, ponieważ te nowe zdania określają obszar geograficzny bardziej precyzyjnie i pozwalają na jego zwięzły opis z uwzględnieniem charakterystycznych dla niego wapiennych wyżyn Causses. Nie zmienia się granic obszaru geograficznego.

W celu sporządzenia wyraźnego i pozbawionego niejednoznaczności opisu obszaru geograficznego, gminy wchodzące w jego skład wymieniono w specyfikacji produktu. Opis ten sporządzono na podstawie bardziej zwięzłego opisu, który znajduje się w opublikowanym streszczeniu. Podczas tych prac redakcyjnych wykryto, że w opisie obszaru geograficznego, który znajduje się w obowiązującej specyfikacji produktu, doszło do pominięcia. Brakuje w nim bowiem 5 gmin departamentu Aveyron, które mieszczą się w samym środku obszaru geograficznego: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps i Sainte-Radegonde. Gminy te dodano w specyfikacji produktu. Ma to na celu poprawienie błędu pisarskiego, przy czym nie prowadzi do zakwestionowania związku między produktem a obszarem geograficznym jego pochodzenia.

Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Obowiązki w zakresie składania oświadczeń

Wprowadza się oświadczenie identyfikacyjne podmiotów gospodarczych zamiast oświadczenia o spełnieniu warunków. Identyfikacja podmiotów gospodarczych jest wstępnym warunkiem wydania im zaświadczenia potwierdzającego ich zdolności do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, z którego chcą korzystać.

Wprowadza się również uprzednie oświadczenia o braku zamiaru prowadzenia produkcji i wznowienia produkcji, pozwalające na dokładne monitorowanie podmiotów gospodarczych, które chcą wycofać się chwilowo ze stosowania nazwy pochodzenia, ułatwiając w ten sposób zarządzanie nazwą pochodzenia, w szczególności w odniesieniu do kontroli produkcji i badań organoleptycznych.

Określa się treść i sposoby przekazywania oświadczeń niezbędnych do zapewnienia znajomości i monitorowania produktów przeznaczonych do wprowadzania do obrotu jako produkty objęte nazwą pochodzenia. Oświadczenia te pozwalają grupie na monitorowanie produktów objętych nazwą pochodzenia.

Rejestry

Dodaje się wykaz rejestracji, których dokonać muszą podmioty gospodarcze, w celu kontroli identyfikowalności i warunków produkcji określonych w specyfikacji.

Punkt „Metoda produkcji”

Produkcja mleka

Dodano definicję pojęcia „stado mleczne”. Są to „wszystkie krowy mleczne i jałówki służące do odnowienia stada znajdujące się w gospodarstwie”, przy czym uściślono, że „krowy mleczne to zwierzęta w okresie laktacji i po zakończeniu laktacji”, a „jałówki to zwierzęta w okresie między odsadzeniem a pierwszym porodem”. Definicja ta ma na celu wyraźne ustalenie, do jakich zwierząt odnoszą się terminy „stado mleczne”, „krowy mleczne” i „jałówki” w dalszej części specyfikacji produktu, co pozwala uniknąć wszelkich nieporozumień i ułatwia kontrole.

Ponieważ obowiązująca specyfikacja produktu nie zawiera postanowienia dotyczącego pochodzenia pasz, którymi karmi się krowy mleczne, w celu wzmocnienia związku z obszarem geograficznym wprowadza się postanowienie, zgodnie z którym „co najmniej 80 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych, wyrażonej w masie suchej, pochodzi z obszaru geograficznego w ujęciu uśrednionym w stosunku do całkowitej liczby krów mlecznych w ciągu roku”. Próg ten oznacza się na poziomie 80 % ze względu na szczególne warunki klimatyczne panujące na obszarze geograficznym objętym „Bleu des Causses” (obszar suchy, na którym często występują susze).

Dodaje się opis składu podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych. Składa się ona z „wszelkiego rodzaju zielonki z wyjątkiem zielonki z kapustowatych roślin pastewnych”. Stosowania kapustowatych roślin pastewnych zabroniono ze względu na ich negatywny wpływ na właściwości organoleptyczne mleka (posmak kapusty).

Dodaje się również, że „poza okresem wypasu krowom mlecznym podaje się codziennie co najmniej 3 kilogramy siana, wyrażone w suchej masie, na jedną krowę”. Postanowienie to uzupełnia się zdaniem „Przez siano rozumie się skoszoną i suszoną zielonkę, w której zawartość suchej masy wynosi co najmniej 80 %”. Powyższa definicja jest przydatna przy przeprowadzaniu kontroli.

Wprowadza się obowiązek wypasu przez okres co najmniej 120 dni rocznie w odniesieniu do krów mlecznych w okresie laktacji, który uzupełnia się postanowieniem określającym minimalną powierzchnię dostępną w celu wypasu wynoszącą 30 arów na krowę w ujęciu uśrednionym w okresie wypasu. Ponadto dodaje się, że „zwierzęta mają dostęp do pastwisk”. Warunki te mają na celu wzmocnienie roli wypasu w żywieniu krów mlecznych, a także wzmocnienie związku z obszarem geograficznym.

Wprowadza się następujące postanowienia dotyczące sposobu żywienia jałówek i krów po zakończeniu laktacji: „co najmniej miesiąc przed rozpoczęciem okresu laktacji jałówki i krowy po zakończeniu laktacji znajdują się w gospodarstwie, a ich żywienie odbywa się wówczas zgodnie z postanowieniami specyfikacji dotyczącymi żywienia krów mlecznych w okresie laktacji”. Ponadto zwierzęta te przechodzą co najmniej miesięczny okres adaptacji, zanim ich mleko zostanie wykorzystane do produkcji „Bleu des Causses”.

Wprowadza się zakaz chowu oborowego krów mlecznych, aby zapewnić związek z obszarem poprzez żywienie zwierząt.

Dodaje się postanowienie ograniczające udział mieszanek paszowych uzupełniających i dodatków paszowych do 1 800 kilogramów suchej masy na jedną krowę mleczną rocznie w ujęciu uśrednionym w stosunku do całkowitej liczby krów mlecznych, aby nie dopuścić do sytuacji, w której mieszanki te miałyby nadmierne znaczenie w żywieniu. Ponadto wszystkie surowce dozwolone w mieszankach paszowych uzupełniających podawanych krowom mlecznym oraz dozwolone dodatki paszowe figurują w wykazie pozytywnym, który jest niezbędny w celu lepszego zarządzania żywieniem, zapewniania żywienia i jego kontrolowania.

W celu utrzymania tradycyjnego charakteru żywienia dodaje się postanowienie zabraniające stosowania GMO w żywieniu zwierząt i w uprawach w gospodarstwie.

Mleko wykorzystywane w produkcji

Wprowadza się następujące postanowienia: „po udoju mleko przechowuje się w chłodzonych zbiornikach” oraz „mleka nie można przechowywać w gospodarstwie dłużej niż przez 48 godzin od pierwszego udoju”. Powyższe uściślenia mają na celu ograniczenie pogorszenia jakości mleka.

Dodaje się postanowienie, że „opróżnienie cystern do zbiorników stacjonarnych musi obowiązkowo odbywać się na obszarze geograficznym objętym nazwą”. Celem tego postanowienia jest zapewnienie identyfikowalności skupowanego mleka oraz ułatwienie kontroli.

Ponieważ obowiązująca specyfikacja produktu nie zawiera postanowienia regulującego to zagadnienie, uzupełnia się ją przez dodanie następującego zdania: „mleko wykorzystywane do produkcji sera »Bleu des Causses« może być surowe lub poddane obróbce termicznej”. Ponadto opis produktu uzupełnia się przez wskazanie, że „Bleu des Causses» jest serem produkowanym wyłącznie z mleka krowiego nieodtłuszczonego” oraz dodanie informacji, że „ser produkuje się z nieznormalizowanego pod względem zawartości tłuszczu i białka mleka pełnego niehomogenizowanego”. Odpowiada to praktykom stosowanym od wielu lat w ramach przetwarzania mleka w celu produkcji „Bleu des Causses”.

Produkcja

Wprowadza się wynoszący 36 godzin maksymalny okres przechowywania mleka od momentu jego odbioru w zakładzie przetwórczym do zaprawienia podpuszczką, aby nie dopuścić do psucia się surowca.

W celu zapewnienia większej dokładności nieznacznie zwiększa się temperaturę przy zaprawianiu mleka podpuszczką w taki sposób, że temperatura minimalna wynosi 31 °C, a temperatura maksymalna wynosi 35 °C, co zastępuje wyrażenie „około 30 °C”. Temperatura przy zaprawianiu mleka podpuszczką ma duży wpływ na działanie podpuszczki, a jej dostosowanie w taki sposób, aby mieściła się w przedziale „31–35 °C”, który odpowiada wartościom zwykle stosowanym, stanowi ważny parametr w kontrolowaniu procesu produkcji.

Uściśla się, że do zaprawiania mleka można stosować „wyłącznie podpuszczkę”, zastępując zdania „Koagulację wywołuje podpuszczka” oraz „Do zaprawiania mleka można stosować wyłącznie podpuszczkę”. Jest to zmiana formalna, przy czym tradycyjna metoda koagulacji mleka z wykorzystaniem podpuszczki zostaje potwierdzona.

Po słowach „obojętne kultury bakterii, drożdże, pleśnie” dodaje się słowa „których nieszkodliwość wykazano w praktyce” w celu doprecyzowania tego postanowienia.

Etapy krojenia i mieszania skrzepu, które następują po koagulacji, zostają opisane bardziej szczegółowo, zastępując zdanie „Skrzep kroi się w kostki, a następnie miesza się go z zachowaniem odstępów czasu”:

- dodaje się wymóg dotyczący wielkości ziarna skrzepu po pokrojeniu: długość boku ziarna wynosi 1–3 centymetrów,
- wprowadza się wymóg uzyskania „powleczonego” ziarna, co ma znaczenie na kolejnym etapie produkcji przy powstawaniu otworów w serze: „powleczone” ziarna skrzepu pozostają bowiem oddzielone w chwili umieszczenia w formie,

- wprowadza się pojęcie etapu odsączania, który przeprowadza się w zbiorniku lub na macie do odsączania przed umieszczeniem w formie. Etap ten umożliwi usunięcie części serwatki przed umieszczeniem skrzepu w formie bez zgniatania ziaren skrzepu.

Zdanie „Mieszankę skrzepu i serwatki umieszcza się w formie i odsąca przez 2–4 dni, odwracając wiele razy dziennie” zastępuje się poniższymi bardziej szczegółowymi postanowieniami:

- „Mieszankę skrzepu i serwatki umieszcza się w formie. Podczas umieszczania w formie można ją mieszać”. Czynności te mają na celu ponowne powstanie zawiesiny z ziaren skrzepu;
- „Umieszczanie w formie rozpoczyna się najwcześniej 1,5 godziny, a najpóźniej 3 godziny po zaprawieniu mleka podpuszczką”. W powyższym postanowieniu uściślono granice czasowe, po których przekroczeniu przedziału czasowy między zaprawieniem mleka podpuszczką a umieszczeniem w formie nie jest już optymalny w przypadku produkcji „Bleu des Causses”;
- „W dalszej kolejności następuje samoistne odsączanie bez prasowania. Sery regularnie odwraca się w celu uzyskania pożądanego poziomu odsączenia, przy czym odbywa się to w pomieszczeniu, w którym temperatura wynosi 15–22 °C, przez okres 36–72 godzin od momentu umieszczenia w formie”. Powyższe bardziej szczegółowe postanowienia odpowiadają zwyczajowym praktykom produkcyjnym. Uregulowanie parametrów temperatury i czasu odsączania ma duże znaczenie dla kontrolowania krzywej zakwaszania „Bleu des Causses”, co wpływa na selekcję flory bakteryjnej sera.

Dodaje się następujące postanowienie: „Na następnym etapie sery znajdujące się formach umieszcza się w temperaturze solenia na 15–30 godzin w pomieszczeniu, w którym temperatura wynosi 7–14 °C”. Etap umieszczenia serów w temperaturze solenia pozwala na stopniowe obniżenie ich temperatury i stanowi przejście między etapami odsączania i solenia.

Zdanie „Po wyjęciu z formy następuje solenie solą gruboziarnistą” zastępuje się zdaniami „Po wyjęciu z formy w pomieszczeniu o temperaturze 7–14 °C odbywa się solenie przy użyciu soli. Solenie przeprowadza się ręcznie albo mechanicznie, pokrywając powierzchnię sera warstwą soli przez wykonanie 2 czynności: solenia jednej strony i ścian bocznych, a następnie solenia drugiej strony i powtórnego solenia ścian bocznych. Zabrania się stosowania kąpieli solankowej”. Dzięki powyższym zmianom informacje na temat metody i temperatury solenia są bardziej szczegółowe. Solenie, ze względu na swoją rolę związaną z selekcją, stanowi bowiem etap niezbędny dla rozwoju *Penicillium roqueforti* w „Bleu des Causses”. Ponadto skoro można stosować zarówno sól gruboziarnistą, jak i drobnoziarnistą bez odczuwalnej różnicy w odniesieniu do produktu, rezygnuje się z uściślenia dotyczącego stosowania soli „gruboziarnistej”. Wyraźnie wskazuje się, że kąpiele solankowe są zabronione.

Wprowadza się postanowienia, zgodnie z którymi „nakłuwanie przeprowadza się w dojrzewalni lub w serowni między 5 a 12 dniem od dnia zaprawienia mleka podpuszczką, aby uformować w serze kanaliki służące do napowietrzenia. Okres między nakłuciem a umieszczeniem serów w dojrzewalni wynosi co najwyżej 5 dni”, a zdanie „Umieszczając sery w dojrzewalniach, nakłuwają się je, aby uformować w serze kanaliki służące do napowietrzenia” skreślono. Powyższe zmiany pozwalają:

- na lepsze określenie momentu nakłucia, o ile nakłuwania nie przeprowadza się za każdym razem przy okazji umieszczania w dojrzewalni: nakłuwanie może bowiem odbywać się również w serowni,
- na uregulowanie przedziału czasowego między zaprawieniem mleka podpuszczką a nakłuciem w celu zapewnienia lepszego opisu procesu wytwarzania produktu,
- na dokładniejsze określenie maksymalnego okresu między nakłuciem a umieszczeniem serów w dojrzewalni. Nakłucie pozwala bowiem na wniknięcie tlenu do wnętrza masy, przy czym ważne jest, aby umieścić sery w dojrzewalni nie później niż w terminie 5 dni w celu umożliwienia rozwoju *Penicillium roqueforti* w optymalnych warunkach.

Dojrzwianie i leżakowanie

Ponieważ czynność usuwania soli z powierzchni przed przeniesieniem do dojrzewalni nie zawsze jest konieczna, dodaje się informację, że etap ten jest „fakultatywny”.

Słowa „piwnice naturalne służące jako dojrzewalnie, znajdujące się na określonym obszarze” zastępuje się słowami „piwnice naturalne zbudowane ze skał wapiennych wyżyny Causses, które są naturalnie wentylowane przez prądy chłodnego i wilgotnego powietrza dostające się do nich przez szczeliny wapienne pochodzenia naturalnego zwane »fleurines«” w celu zapewnienia szczegółowego opisu naturalnych piwnic i zwrócenia uwagi na system aeracji, który jest specyficzny ze względu na naturalne szczeliny zwane „fleurines”. Skreślono odniesienie do lokalizacji piwnic na określonym obszarze, ponieważ etapy, które odbywają się na określonym obszarze geograficznym wyszczególniono już w punkcie „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego”.

Skreśla się postanowienie, że sery umieszcza się we wnekach, ponieważ mogą istnieć różne sposoby układania serów w piwnicy, przy czym ułożenie to nie musi mieć wpływu na produkt.

Zdanie „Sery poddawane są zatem procesowi dojrzewania tlenowego przez około dziesięć dni w temperaturze 8–13 °C w zależności od pory roku” zastępuje się zdaniem „W celu umożliwienia prawidłowego rozwoju *Penicillium roqueforti* sery dojrzewają w piwnicach naturalnych bez opakowania, w warunkach tlenowych przez co najmniej 12 dni od dnia ich umieszczenia w piwnicy”, a tym samym:

- uściśla się, że sery nie są opakowane, gdy dojrzewają w piwnicy naturalnej, co ma duże znaczenie dla rozwoju *Penicillium roqueforti*,
- wyrażenie „około dziesięć dni”, które nie jest wystarczająco dokładne, zastępuje się przez określenie minimalnego okresu wynoszącego 12 dni od umieszczenia serów w piwnicy. Okres ten odpowiada praktyce stosowanej, gdy piwnica jest w okresie ocieplenia (w okresie ochłodzenia okres dojrzewania w piwnicy naturalnej wydłuża się),
- skreśla się postanowienie, że temperatura panująca w piwnicy naturalnej wynosi 8–13 °C. Powyższego parametru temperatury nie można bowiem unormować, ponieważ jest on uzależniony od zapewnianej przez szczeliny naturalnej aeracji, która zmienia się w zależności od warunków klimatycznych środowiska zewnętrznego.

Zdanie „Następnie poddaje się go oczyszczaniu »skórki« i wkłada do specjalnego opakowania przed umieszczeniem w chłodni, gdzie kontynuowany jest proces dojrzewania w warunkach beztlenowych” zastępuje się zdaniami „Następnie sery wkłada się do neutralnych i tymczasowych opakowań jednostkowych (czynność tę nazywa się »plombowaniem«) przed ich umieszczeniem w komorze chłodniczej w celu kontynuacji etapu leżakowania w warunkach beztlenowych. Temperatura w tym pomieszczeniu nie może być niższa niż -4 °C i nie może przekraczać +4 °C”, a tym samym:

- skreśla się postanowienie „poddaje się go oczyszczaniu »skórki«”, ponieważ czynność oczyszczania skórki przed zapakowaniem nie musi być zawsze przeprowadzana, gdyż nie ma ona wpływu na właściwości sera;
- pojęcie „specjalne opakowanie” zastępuje się bardziej szczegółowym opisem opakowania, które jest jednostkowe, neutralne (tj. nie znajdują się na nim napisy inne niż napisy niezbędne do zapewnienia identyfikowalności) i tymczasowe, przy czym czynność tę określa się jako „plombowanie”;
- w opisie etapu „dojrzewania w chłodni” stosuje się dokładniejsze pojęcia techniczne, określając go jako „leżakowanie w komorze chłodniczej”, które odbywa się w warunkach beztlenowych;
- określa się zakres temperatury na tym etapie leżakowania (od -4 do +4 °C) w celu lepszego uregulowania warunków produkcji „Bleu des Causses”.

Dodaje się postanowienie, że „serów nie można wyjąć z pomieszczenia, w którym odbywa się leżakowanie, przed upływem 70 dni lub po upływie 190 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką”. Powyższym zdaniem zastępuje się zdanie „Całkowity okres dojrzewania różni się w zależności od producentów i dojrzewalni. Okres ten trwa od 70 do 130 dni”, które były mniej dokładne. Skreśla się odniesienie do maksymalnego całkowitego okresu dojrzewania wynoszącego 130 dni. Zastępuje się je określeniem maksymalnego okresu przechowywania w komorze chłodniczej, który wynosi 190 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką, co zapewnia przestrzeganie wymaganych właściwości organoleptycznych produktu.

Zakaz przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej rozszerzono na sery w trakcie leżakowania, ponieważ przechowywanie w atmosferze modyfikowanej nie jest zgodne z zasadami procesu leżakowania.

Skreśla się zdania „Na koniec procesu sery umieszcza się w »pomieszczeniu do przechowywania« na 4–6 dni. Następnie oczyszcza się ich powierzchnię i porządkuje się je w oparciu o kryteria masy, rozmiaru, jakości”. Etapy, takie jak umieszczenie w pomieszczeniu do przechowywania (pomieszczeniu, w którym przechowuje się sery po ich zabraniu z pomieszczenia do leżakowania do czasu ich pakowania), oczyszczenie powierzchni i porządkowanie w oparciu o kryteria masy, rozmiaru i jakości, mogą bowiem nie być praktykowane w sposób systematyczny w zależności od potrzeb serowni, przy czym nie ma to wpływu na specyficzny charakter produktu.

Punkt „Etykietowanie”

Zniesiono obowiązek umieszczania logo INAO i wprowadzono obowiązek umieszczania symbolu ChNP Unii Europejskiej.

W celu określenia informacji, które można dołączać do nazwy pochodzenia, dodaje się następujące zdanie: „Niezależnie od informacji wymaganych przepisami prawa mających zastosowanie do wszystkich serów zabrania się zamieszczania jakichkolwiek innych określeń bezpośrednio dołączanych do nazwy pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych, z wyjątkiem szczególnych marek własnych lub nazw handlowych oraz określenia »dojrzewanie przeprowadzone w naturalnych piwnicach«. Celem tej zmiany jest w szczególności umożliwienie odniesienia się do dojrzewania w naturalnych piwnicach, co stanowi jedną z cech stanowiących o specyficznym charakterze „Bleu des Causses”.

Inne

W podpunkcie „Kontrola dotycząca produktu” dodaje się, że badania analityczne i organoleptyczne produktu „przeprowadza się w sposób wyrywkowy, przy czym dotyczą one serów, które mają co najmniej 70 dni, licząc od dnia zaprawienia mleka podpuszczką, zgodnie z procedurami przewidzianymi w planie kontroli”. Informacje te wykorzystuje bowiem organ kontrolny przy sporządzaniu planu kontroli nazwy pochodzenia.

Przeredagowano punkt „Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym” i podzielono go na trzy części w celu lepszego podkreślenia różnych elementów składowych związku produktu z jego obszarem geograficznym. W ten sposób w części „specyfika obszaru geograficznego” określa się czynniki naturalne, podkreślając przede wszystkim erozję skał wapiennych wyżyny Causses, która doprowadziła do powstania piwnic i szczelin, jak również czynniki ludzkie, podsumowując aspekt historyczny oraz podkreślając szczególne umiejętności producentów sera „Bleu des Causses” (w tym dostosowanie chowu bydła do obszaru, produkcję mleka pełnego, mieszanie ziaren skrzepu w zbiorniku produkcyjnym, odsączanie bez prasowania, nakłuwanie, przeprowadzanie dojrzewania w piwnicach naturalnych i leżakowania w warunkach beztlenowych). Aktualizuje się część „specyfika produktu” przez dodanie elementów wprowadzonych do opisu produktu. Ponadto w części „związek przyczynowy” wyjaśnia się współzależności między czynnikami naturalnymi, ludzkimi oraz produktem.

W celu aktualizacji punktu „Odniesienie do organu kontrolnego” zmieniono nazwy i dane kontaktowe organów urzędowych.

Ponadto dodaje się tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli i metodę oceny zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BLEU DES CAUSSES”

Nr UE: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bleu des Causses”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Bleu des Causses” jest serem produkowanym wyłącznie z mleka krowiego nieodtłuszczonego, zaprawionego podpuszczką, z przerostami niebieskiej pleśni, nieprasowanym i niegotowanym, sfermentowanym i solonym, zawierającym co najmniej 50 gramów tłuszczu na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu, przy czym zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 53 gramy na 100 gramów sera.

Ma on regularny kształt spłaszczonego walca o średnicy 19–21 centymetrów, wysokości 8–12 centymetrów oraz masie 2,2–3,3 kilogramów.

Powierzchnia sera jest czysta, bez zbędnego nalotu i plam.

Masa sera ma jednolitą barwę kości słoniowej, jest aksamitna, gładka z regularnie rozłożonymi plamkami niebiesko-zielonej pleśni, mogą występować na niej ślady dziur po igłach. Ma ona aksamitną i rozplywającą się w ustach konsystencję.

Smak sera jest wyraźny, bogaty w aromaty charakterystyczne dla niebieskiej pleśni, może towarzyszyć mu lekka goryczka, nie jest nadmiernie pikantny, ani zbyt słony.

Ser można objąć chronioną nazwą pochodzenia „Bleu des Causses” dopiero po upływie 70 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Co najmniej 80 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych, wyrażonej w masie suchej, pochodzi z obszaru geograficznego w ujęciu uśrednionym w stosunku do całkowitej liczby krów mlecznych w ciągu roku.

Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się z wszelkiego rodzaju zielonki z wyjątkiem zielonki z kapustowatych roślin pastewnych.

Poza okresem wypasu krowom mlecznym podaje się codziennie co najmniej 3 kilogramy siana, wyrażone w suchej masie, na jedną krowę. Przez siano rozumie się skoszoną i suszoną zielonkę, w której zawartość suchej masy wynosi co najmniej 80 %.

W okresie dostępu do zielonki, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas krów mlecznych w okresie laktacji jest obowiązkowy. W każdym razie okres wypasu nie może być krótszy niż 120 dni rocznie.

Udział mieszanek paszowych uzupełniających i dodatków paszowych ogranicza się do 1 800 kilogramów suchej masy na jedną krowę mleczną rocznie w ujęciu uśrednionym w stosunku do całkowitej liczby krów mlecznych.

Z powyższych postanowień wynika, że rocznie co najmniej 56 % suchej masy całkowitej dawki pokarmowej udostępnianej krowom mlecznym produkuje się na określonym obszarze geograficznym. Nie wszystkie pasze, a przede wszystkim mieszanki paszowe uzupełniające, zawsze pochodzą z określonego obszaru geograficznego, ponieważ mało jest na nim gleb nadających się pod uprawę, a warunki klimatyczne w związku z występowaniem nawodnionych wzgórz i suchych płaskowyżów wapiennych ograniczają ich produkcję.

Zezwala się na stosowanie jako mieszanek paszowych uzupełniających i dodatków paszowych podawanych krowom mlecznym jedynie surowców i dodatków określonych w wykazie pozytywnym.

W żywieniu zwierząt dopuszcza się wyłącznie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające wytworzone na bazie produktów niezmodyfikowanych genetycznie. Zakładanie upraw roślin zmodyfikowanych genetycznie jest zabronione w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do produkcji sera objętego nazwą pochodzenia „Bleu des Causses”. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom należącym do gospodarstwa, oraz wszystkich upraw gatunków roślin, które mogłyby je zanieczyścić.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, produkcja, dojrzewanie i leżakowanie serów muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Zezwala się na krojenie „Bleu des Causses”, jeżeli nie narusza to konsystencji sera. Ser „Bleu des Causses” może występować w kawałkach powstałych w wyniku zamierzonego cięcia mechanicznego.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietce umieszczonej na każdym serze znajduje się określenie nazwy pochodzenia „Bleu des Causses” pisane czcionką o rozmiarze co najmniej równym dwóm trzecim największej czcionki zastosowanej na etykietce.

Niezależnie od informacji wymaganych przepisami prawa mających zastosowanie do wszystkich serów zabrania się zamieszczania jakichkolwiek innych określeń bezpośrednio dołączanych do nazwy pochodzenia na etykietce, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych, z wyjątkiem szczególnych marek własnych lub nazw handlowych oraz określenia „dojrzał w naturalnych piwnicach”.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny „Bleu des Causses” ma postać mozaiki terenów powstałych ze skał magmowych, metamorficznych lub wapiennych. Wapienne wyżyny Causses są charakterystycznymi elementami krajobrazu tego terenu. Ich szczególną cechą jest występowanie gdzieś naturalnych piwnic ze szczelinami (fr. *fleurines*), które umożliwiają naturalny obieg powietrza i regulację wilgotności. Zagłębienia te okazują się szczególnie przystosowane do celów dojrzewania „Bleu des Causses”, które odbywa się w nich od dawna.

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia „Bleu des Causses” obejmuje niemal cały departament Aveyron oraz część departamentów Lot, Lozère, Gard oraz Hérault. Obejmuje on następujące terytorium:

Departament Aveyron

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

Gminy: Campouriez, Cassuéjols, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montéziac, Montpeyroux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulagues-Bonneval

Departament Gard

Gmina Trèves

Departament Hérault

Gmina Pégaïrolles-de-l'Escalette

Departament Lot

Kantony: Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy

Gminy: 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, 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

Departament Lozère

Kantony: La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher

Gminy należące do obszaru w całości: 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.

Gminy należące do obszaru w części: Cans-et-Cévennes (wyłącznie obszar dawnej gminy Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (wyłącznie obszar dawnej gminy Florac).

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny objęty nazwą pochodzenia „Bleu des Causses” znajduje się na południowo-wschodnim krańcu Masywu Centralnego. Pasma górskie znajdujące się na północy, wschodzie i południu obszaru wyznaczają jego granice: góry Aubrac na północy, Margeride i Cévennes na wschodzie oraz Monts de Lacaune na południu. Granicę zachodnią wyznacza wschodni kraniec basenu akwitańskiego. Na obszarze geograficznym przeważa ukształtowanie terenu w formie gór średniej wysokości, które obniżają się w kierunku zachodnim przy zetknięciu z basenem akwitańskim. W związku z powyższym na obszarze tym występuje pewien stopień różnorodności krajobrazów, dla których charakterystyczne są szczególnie ciągi skalistych płaskowyżów wapiennych, zwane wyżyną Causses.

Erozja, w przeważającej mierze wodna, doprowadziła do powstania zagłębień krasowych. W tych znacznej wielkości zagłębieniach występujących w podglebiu wapiennym wyżyny Causses znajdują się liczne szczeliny, czyli pęknięcia, przez które przedostają się prądy chłodnego i wilgotnego powietrza. Powietrze z zewnątrz, które wnika w podglebie przez liczne pęknięcia znajdujące się na powierzchni, nabiera bowiem wilgotności i ochładza się w zetknięciu z wilgotnymi ścianami skalnymi lub wodami podziemnymi; powietrze gęstnieje i dzięki temu w sposób naturalny wnika przez otwory znajdujące się na spodzie, czyli przez szczeliny prowadzące do piwnic. Im bardziej suche i cieplejsze jest powietrze z zewnątrz, tym bardziej ruch ten jest dynamiczny i tym niższa jest temperatura w piwnicy.

Klimat panujący na obszarze stanowi głównie wynik wpływów oceanicznych i śródziemnomorskich. Wpływ klimatu górskiego charakterystycznego dla Masywu Centralnego daje się również odczuć na północnym skraju obszaru geograficznego i na szczytach górskich. Niekiedy zróżnicowane ukształtowanie terenu oraz ekspozycja na wiatry przyczynia się do powstawania kontrastów między lepiej nawodnionymi terenami wyżynnymi i suchszymi równinami wapiennymi. Cały obszar geograficzny charakteryzuje się silnym nasłonecznieniem, zwykle na poziomie wyższym niż 2 000 godzin rocznie. Gospodarstwa mleczarskie znajdują się w rejonach ogólnie niskich i suchych, w których występują tereny wapienne, lecz również w znacznej części tereny o podłożu krystalicznym lub margliste i piaskowcowe, co umożliwia uprawę zielonki i kukurydzy.

Ser „Bleu des Causses” od dawna wytwarzano w regionie wyżyny wapiennej Causses, który obejmuje departament Aveyron i departamenty z nim graniczące. Produkcja sera „Bleu des Causses” rozwinęła się przede wszystkim po przyjęciu ustawy z dnia 26 lipca 1925 r., w której zabroniono produkcji i przeprowadzania dojrzewania serów innych niż sery z mleka owczego (szczególnie serów z mleka krowiego) w gminie Roquefort. Okoliczność ta sprzyjała organizowaniu się na obszarze geograficznym sektora produkcji sera z niebieską pleśnią z mleka krowiego. Ser ten, początkowo nazywany „Bleu de l’Aveyron”, został zdefiniowany w dekreście z 1945 r. Został on objęty kontrolowaną nazwą pochodzenia „Bleu des Causses” dekretem z dnia 21 maja 1979 r.

Na obszarze, na którym przeważa chów owiec, chów bydła utrzymał się dzięki uprawie roślin pastewnych przystosowanych do gleby i klimatu określonego obszaru geograficznego, pozwalającej na zapewnienie 80 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych.

W produkcji sera „Bleu des Causses” wykorzystuje się obecnie szczególne umiejętności. Mleko stanowiące surowiec jest to mleko pełne niehomogenizowane. Po pokrojeniu ziarna skrzepu miesza się w zbiorniku produkcyjnym w celu ich powlekania, tzn. otoczenia cienką błoną zapobiegającą łączeniu się ziaren podczas umieszczania w formie. Gdy ser znajduje się już w formie, dochodzi do samoistnego odsączenia, bez prasowania, co pozwala na zachowanie przestrzeni między ziarnami. W procesie nakłuwania, przeprowadzanym przy pomocy pęczka igieł przed rozpoczęciem etapu dojrzewania w piwnicach naturalnych, powstają kanaliki napowietrzające, przez które tlen przenika do masy.

Następnie ser poddaje się procesowi dojrzewania w piwnicach naturalnych, które są wilgotne i mają zapewnioną cyrkulację powietrza dzięki naturalnym szczelinom; proces ten umożliwia rozwój *Penicillium roqueforti*. Gdy pleśń ta rozwinie się w odpowiednim stopniu, przeprowadza się „plombowanie” sera, czyli wkłada się ser do jednostkowego opakowania w celu przeprowadzenia etapu leżakowania w warunkach beztlenowych.

„Bleu des Causses” jest serem z mleka krowiego pełnego, którego masa ma jednolitą barwę kości słoniowej z regularnie rozłożonymi plamkami niebiesko-zielonej pleśni. Ma ona aksamitną i rozplywającą się w ustach konsystencję.

Smak sera jest wyraźny, bogaty w aromaty charakterystyczne dla niebieskiej pleśni, może towarzyszyć mu lekka gorzyczka, nie jest nadmiernie pikantny, ani zbyt słony.

Renoma sera „Bleu des Causses”, tj. sera z niebieską pleśnią produkowanego z mleka krowiego, jest wynikiem organizacji społeczności pragnącej wykorzystać produkcję mleka krowiego na obszarze zdominowanym przez chów owiec w kontekście wprowadzenia surowych wymogów regulujących produkcję Roquefort, tj. sera z niebieską pleśnią produkowanego z mleka owczego.

Produkcja sera „Bleu des Causses” wymaga rozwijanych na określonym obszarze geograficznym umiejętności, które pozwalają na otrzymanie sera o masie barwy kości słoniowej regularnie pokrytego plamkami pleśni. Stosowanie mleka pełnego niehomogenizowanego przyczynia się do uzyskania określonej barwy masy. Powlekanie ziaren skrzepu w zbiorniku, samoistne odsączenie bez prasowania oraz nakłuwanie prowadzą do utworzenia równomiernych pęknięć w masie sera, w których podczas dojrzewania rozwija się *Penicillium roqueforti*, umożliwiając otrzymanie regularnie rozmieszczonych plamek pleśni.

Dojrzewanie sera „Bleu des Causses” jest ściśle związane z obszarem geograficznym wapiennej wyżyny Causses, na której – dzięki określonej formacji geologicznej podłoża – występują naturalne piwnice ze szczelinami. Dzięki tym szczelinom, tj. naturalnym pęknięciom powstałym z biegiem czasu w charakterystycznym dla wyżyny Causses podłożu wapiennym, między powierzchnią warstwą płaskowyzu a piwnicami znajdującymi się podłożu powstają prądy powietrza, zapewniające chłód i wilgotność w piwnicach. Wspomniane prądy powietrza przyczyniają się do powstania środowiska sprzyjającego rozwojowi *Penicillium roqueforti* wewnątrz sera. Pleśń ta jest widoczna jako niebiesko-zielone plamki na serze „Bleu des Causses”.

Leżakowanie w warunkach beztlenowych, które następuje po dojrzywaniu w naturalnych piwnicach, pozwala na spowolnienie rozwoju *Penicillium roqueforti*, jednocześnie nie hamując działania enzymów (proteolizy i lipolizy). Na tym właśnie etapie ser uzyskuje swoją aksamitną i rozpluwającą się w ustach konsystencję i aromaty charakterystyczne dla niebieskiej pleśni, a jego smak traci gorycz i staje się wyraźny i obfity.

Główne właściwości organoleptyczne sera „Bleu des Causses” wynikają zatem w znacznej mierze z działania pleśni *Penicillium roqueforti* podczas dojrzwania w naturalnych piwnicach i leżakowania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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