

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

(2017/C 194/13)

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

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

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„BLEU D’AUVERGNE”

Nr UE: PDO-FR-02214 – 4.1.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat Interprofessionnel Régional du „Bleu d’Auvergne”

Adres: Mairie
1 5400 Riom-ès-Montagnes
FRANCE

Tel. +33 471781198
Faks: +33 471781198
E-mail: bleudauvergne@wanadoo.fr

Syndicat Interprofessionnel Régional du „Bleu d’Auvergne” (międzybranżowy regionalny związek sera „Bleu d’Auvergne”) składa się z podmiotów gospodarczych posługujących się ChNP „Bleu d’Auvergne” (producentów, podmiotów skupujących, przetwórców i dojrzewalni) oraz ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

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: związek, kontrola

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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.

5. Zmiany

Opis produktu

Aby opis produktu był kompletny, dodaje się informację, że ser „Bleu d’Auvergne” jest „produkowany wyłącznie” z mleka krowiego „z dodatkiem podpuszczki” oraz że jego masa jest „nieprasowana, niegotowana, sfermentowana i solona”.

Zdanie:

„Ser ten występuje w dwóch rozmiarach: – w dużych rozmiarach o średnicy około 20 cm, wysokości 8–10 cm oraz masie 2–3 kg; – w małych rozmiarach o średnicy około 10,5 cm oraz masie 350 g, 500 g lub 1 kg.”

zastępuje się zdaniem:

„Ser ten ma kształt spłaszczzonego walca o średnicy 19–23 cm, wysokości 8–11 cm oraz masie 2–3 kg.”

Nazwę stosuje się więc wyłącznie do sera w dużym rozmiarze (o średnicy 19–23 cm i wysokości 8–11 cm), ponieważ serów w małym rozmiarze nie produkuje się już od wielu lat. Średnica sera mieści się w zakresie od co najmniej 19 cm i do maksymalnie 23 cm; jest to bardziej precyzyjne sformułowanie niż sformułowanie „około 20 centymetrów”, które figuruje w obowiązującej specyfikacji. Maksymalną wysokość zwiększa się o jeden centymetr, aby uwzględnić stwierdzone praktyki.

Zawartość suchej masy w produkcie ustala się na co najmniej 51 % zamiast 52 % oraz dodaje się informację, że do celów kontroli parametr ten określa się „po całkowitym osuszeniu”. Zmiana ta uwzględnia stopniową zmianę konsystencji produktu, która staje się bardziej aksamitna. Zestawienie ocen degustacyjnych oraz wyników dotyczących suchej masy wskazuje na korelację pozytywną – sery o doskonałych walorach smakowych odpowiadają często serom o najniższej zawartości suchej masy.

Dodaje się zdanie:

„Ser może zostać wprowadzony do obrotu pod nazwą pochodzenia »Bleu d’Auvergne« dopiero od 28. dnia od dodania podpuszczki.”

które zastępuje zdanie:

„Okres dojrzewania wynosi co najmniej cztery tygodnie w przypadku serów o masie powyżej 1 kilograma oraz co najmniej dwa tygodnie w przypadku serów o masie poniżej 1 kilograma.”, które znajduje się w obowiązującej specyfikacji w punkcie „Metoda produkcji”.

Okres trwania etapu dojrzewania serów zastępuje się zatem minimalnym okresem przed wprowadzeniem do obrotu porównywalnej długości z uwagi na wprowadzenie możliwego etapu przechowywania po etapie dojrzewania w ścisłym rozumieniu. Okres ten określa się w dniach, a nie w tygodniach, i uściśla się, że liczy się go od dnia dodania podpuszczki zgodnie ze stosowanymi praktykami oraz w celu ułatwienia kontroli.

Skórkę produktu opisuje się w dokładniejszy sposób, a mianowicie wyrażenie „naturalna pleśniowa skórka” zastępuje się zdaniem: „Skórka sera »Bleu d’Auvergne« jest zdrowa, nie nosi śladów zawilgoceń ani nacieków. Nie ma ona jednolitej barwy. Może być pokryta białym, szarym, zielonym, niebieskim i czarnym nalotem.”. Opis organoleptyczny produktu uzupełnia się jak następuje: „Masa w kolorze od białego do kości słoniowej jest popękana z regularnie rozłożonymi plamkami pleśni w kolorze od niebieskiego do zielonego. Wielkość plamek pleśni mieści się w zakresie wielkości od ziarna pszenicy do ziarna kukurydzy. *Konsystencja jest aksamitna i delikatna, ser rozplywa się w ustach.* Smak sera »Bleu d’Auvergne« jest intensywny, charakterystyczny, zrównoważony, z nutami niebieskiej pleśni, podszytu, a także grzybów. Odczuwalny może być smak lekko słony i lekko gorzki. Smak wzmacniają – w sposób mniej lub bardziej odczuwalny w zależności od stopnia dojrzałości – nuty smakowe powstające w wyniku działania pleśni *Penicillium roqueforti*.”. Opis ten, powstały w wyniku sesji badań organoleptycznych przeprowadzonych przez podmioty z branży sera „Bleu d’Auvergne”, umożliwia lepszą charakterystykę produktu i jest przydatny podczas badania organoleptycznego produktu w ramach kontroli.

Dodaje się informację, że „Ser »Bleu d’Auvergne« można wprowadzać do obrotu w porcjach różnej wielkości.”, ponieważ produkt ten jest powszechnie sprzedawany w kawałkach.

Obszar geograficzny

W związku z uzupełnieniem opisu etapu dojrzewania poprzez rozróżnienie etapu dojrzewania w komorze w temperaturze 6–12 °C oraz ewentualnie etapu przechowywania w warunkach chłodniczych w temperaturze 0–6 °C uzupełnia się pierwsze zdanie określające etapy, które odbywają się na obszarze geograficznym, poprzez uwzględnienie etapu przechowywania serów do 28. dnia od dodania podpuszczki.

Zmienia się punkt dotyczący określenia obszaru geograficznego. Liczba gmin należących do obszaru geograficznego zostaje zmniejszona z 1 158 do 630. Obszar ogranicza się do terenu o podłożu hercyńskim z jego wulkanicznym pokryciem, zaś rozległe baseny osadowe i wielkie doliny aluwialne zostają wyłączone. Obszar ten obejmuje więc głównie tereny rolnicze szczególnie nadające się do uprawy użytków zielonych, na których praktyki rolnicze ukierunkowane są na produkcję zielonki i gdzie warunki związane z wysokością i opadami sprzyjają tej produkcji. Wpisuje się on ponadto w tradycyjny obszar produkcji sera „Bleu d’Auvergne”, na którym podtrzymuje się obecne praktyki w zakresie przetwórstwa mlecznego i skupu mleka stosowane w odniesieniu do sera „Bleu d’Auvergne”. Na obszarach wyłączonych z obszaru geograficznego nie skupuje się już mleka przeznaczonego do produkcji sera „Bleu d’Auvergne” ani nie produkuje sera „Bleu d’Auvergne”.

Dowód pochodzenia

Wprowadza się oświadczenie identyfikacyjne składane przez podmioty gospodarcze zamiast oświadczenia o spełnieniu warunków. Identyfikacja podmiotów gospodarczych jest wstępnym warunkiem wydania im upoważnienia umożliwiającego uznanie ich zdolności do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, z którego chcą korzystać. Wprowadza się również deklaracje niezbędne w celu zapewnienia identyfikowalności i śledzenia produktów przeznaczonych do wprowadzania do obrotu pod nazwą pochodzenia.

Uzupełnia się wykaz rejestracji, których muszą dokonać podmioty gospodarcze. Uściślenia dotyczące warunków produkcji określonych w specyfikacji wymagają bowiem dodatkowych elementów rejestracyjnych, aby umożliwić ich kontrolę.

Metoda produkcji

Produkcja mleka:

Wprowadza się postanowienia dotyczące warunków chowu, prowadzenia stada i żywienia stada mlecznego, aby uwzględnić praktyki tradycyjne.

Wprowadza się definicję stada mlecznego. Termin ten oznacza „wszystkie krowy mleczne i jałówki służące do odnowienia stada znajdujące się w gospodarstwie”, przy czym „krowy mleczne są zwierzętami w okresie laktacji i po zakończeniu laktacji”, a „jałówki są zwierzętami 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, co pozwala uniknąć wszelkich nieporozumień.

Dodaje zakaz wprowadzania do stad mlecznych krów lub jałówek urodzonych lub chowanych poza obszarem geograficznym. Hodowcy z obszaru geograficznego osiągnęli bowiem już w przeszłości niezależność w zapewnianiu odnowienia swoich stad, gdyż trudności związane z przystosowaniem się jałówek lub krów nabywanych poza obszarem geograficznym do środowiska średnio wysokich gór oraz do rodzaju pożywienia wymuszały szybkie wycofywanie zwierząt z produkcji. Zakaz wprowadzania do stad mlecznych zwierząt urodzonych lub chowanych poza obszarem geograficznym umożliwia zatem lepsze przystosowanie się zwierząt do środowiska i do pożywienia, tym bardziej, że nie obowiązuje żaden wymóg w zakresie rasy.

Przewidziano jednak, że z powodów sanitarnych lub w odniesieniu do ras Abondance, Aubrac, Brune, Ferrandaise, Simmental Française i Tarentaise, których liczebność na obszarze geograficznym jest niewielka, postanowienie to może zostać uchylone w sposób doraźny i ograniczony w czasie przez właściwy organ krajowy. Rasy te znane są bowiem z lepszego przystosowania do obszarów górskich, co umożliwia im spełnienie wymogu przystosowania do środowiska geograficznego. Ponadto, gdy zwierzęta tych ras są obecne w gospodarstwie korzystającym z ChNP „Bleu d’Auvergne”, podlegają one tym samym warunkom produkcji co krowy innych ras.

Dodaje się wymóg, zgodnie z którym „w ciągu całego roku podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego obejmuje wyłącznie pasze pochodzące z obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia”. Taka samowystarczalność paszowa na obszarze geograficznym przyczynia się do wzmocnienia związku z obszarem.

Następnie wyraźnie określa się skład podstawowej dawki pokarmowej: wszystkie pasze zielone, w tym lucerna o długich źdźbłach suszona w balotach, z wyjątkiem roślin kapustowatych, ponieważ wywierają one silny wpływ na właściwości organoleptyczne mleka (zapach kapusty).

Ustala się, że w ujęciu rocznym zielonka pastwiskowa suszona, wstępnie osuszona lub kiszona stanowi średnio co najmniej 70 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych wyrażonej w suchej masie. Jej minimalny

udział dzienny ustala się na 30 %. Poza okresem wypasu krowom mlecznym podaje się siano (koszoną i suszoną zielonkę, w której zawartość suchej masy przekracza 80 %) w ilości co najmniej 3 kg suchej masy na krowę dziennie. Produkcja sera „Bleu d’Auvergne” jest bowiem zakorzeniona na obszarze górskim, na którym dominuje produkcja zielonki wykorzystywanej do żywienia krów mlecznych. W postanowieniach specyfikacji potwierdza się znaczenie zielonki jako podstawy żywienia.

Określa się obowiązek wypasu przez co najmniej 150 dni rocznie w odniesieniu do krów mlecznych w okresie laktacji, jak również minimalną powierzchnię udostępnioną w celu wypasu, wynoszącą 30 arów na krowę. Wypas jest bowiem głównym elementem żywienia krów mlecznych w okresie laktacji na obszarze geograficznym objętym nazwą pochodzenia. Jest on związany ze znaczeniem zielonki w dawce pokarmowej krów mlecznych wskazanym w poprzednim akapicie.

Potwierdza się zakaz chowu stada mlecznego bez wypasu, aby zapewnić związek z obszarem poprzez żywienie zwierząt.

Obsadę w gospodarstwach ogranicza się do jednej krowy mlecznej na hektar powierzchni paszowej, co wpisuje się w ciągłość wcześniejszych propozycji sprzyjających żywieniu opartemu na zasobach paszowych gospodarstwa, a zatem pochodzących z obszaru geograficznego, oraz przyczynia się do zachowania stosunkowo ekstensywnego charakteru gospodarstw.

Dodaje się opis warunków przechowywania pasz przeznaczonych dla krów mlecznych: silosy typu „kopiec” i silosy poziome buduje się na platformie wybetonowanej lub ustabilizowanej, pasze suche przechowuje się pod stałą osłoną. Postanowienia te mają na celu zachowanie jakości pasz.

W przypadku krów mlecznych udział mieszanek paszowych uzupełniających ogranicza się do 1 800 kg suchej masy na krowę mleczną rocznie w ujęciu uśrednionym w stosunku do całkowitej liczby krów mlecznych, a w przypadku jałówek udział mieszanek paszowych uzupełniających w ujęciu rocznym nie może przekroczyć średnio 30 % całkowitej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie. Postanowienie to ma na celu uniknięcie sytuacji, w której mieszanki te miałyby nadmierne znaczenie w żywieniu, a tym samym sprzyja stosowaniu podstawowej dawki pokarmowej, która pochodzi z obszaru geograficznego. Ponadto wszystkie surowce dozwolone w mieszance paszowej uzupełniającej przeznaczonej dla krów mlecznych oraz dozwolone dodatki figurują w otwartym wykazie, który jest niezbędny w celu lepszego zarządzania żywieniem, zapewniania żywienia i jego kontrolowania. Garbowanie makuchów w formaldehydzie jest zabronione, ponieważ praktyka ta jest niezgodna z praktykami tradycyjnymi.

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

Wprowadza się postanowienia dotyczące rozrzucania nawozowych substancji organicznych, aby zapobiec wszelkiego rodzaju ryzyku zanieczyszczenia pożywienia krów przez elementy zanieczyszczające.

Mleko wykorzystywane w produkcji:

Dodaje się postanowienie, że po udoju mleko przechowuje się w chłodzonych pojemnikach oraz że czas jego przechowywania w gospodarstwie nie może przekraczać 48 godzin, aby ograniczyć jego degradację oraz zapobiec rozwojowi niepożądanych drobnoustrojów.

Dodaje się postanowienie: „przelewanie zawartości cystern do stałych zbiorników musi odbywać się obowiązkowo na wyznaczonym obszarze geograficznym”. Celem tego postanowienia jest zapewnienie identyfikowalności odebranego mleka oraz ułatwienie kontroli.

Dodaje się postanowienie, że wykorzystywane mleko może być surowe, poddane obróbce termicznej lub pasteryzowane, co odpowiada praktykom stosowanym od kilku dziesięcioleci.

Przetwarzanie:

Wprowadza się opis przygotowywania mleka przed dodaniem podpuszczki, w przypadku produkcji w gospodarstwie oraz w przypadku produkcji w zakładzie mleczarskim, zgodnie z odpowiednimi umiejętnościami, tak aby zapewnić ich zachowanie.

— W przypadku produkcji w gospodarstwie przedłużenie przechowywania mleka zostaje ograniczone do dwóch następujących po sobie udojów (mleko z pierwszego udoju przechowuje się schłodzone), a dodanie podpuszczki następuje najpóźniej 16 godzin od pierwszego udoju.

— W przypadku produkcji w zakładzie mleczarskim wstępne dojrzewanie mleka odbywa się przed dodaniem podpuszczki w temperaturze 6–14 °C przez co najmniej 4 godziny. W czasie umieszczenia w temperaturze wstępnego dojrzewania, które odbywa się w ciągu 24 godzin od chwili odbioru mleka przez zakład, można dodać enzymy. Warunki te sprzyjają rozwojowi bakterii mlekowych, które są obecne w środowisku lub zostają dodane. Umożliwiają one zatem lekkie zakwaszenie przed dodaniem podpuszczki, a następnie otrzymanie skrzepu o zdecydowanie mlecznym charakterze. Wstępne dojrzewanie jest procesem stosowanym od dawna w produkcji sera „Bleu d’Auvergne” w zakładzie mleczarskim.

— W przypadku obydwu rodzajów produkcji dopuszcza się homogenizację i standaryzację tłuszczów. Homogenizacja jest techniką, która sprzyja rozwojowi aromatu sera, umożliwia lepszy rozkład tłuszczów w skrzepie oraz pozwala na otrzymanie bielszej masy z lepiej widocznymi plamkami pleśni.

Temperatura przy dodawaniu podpuszczki zostaje określona na 30–34 °C. Ma ona bowiem duży wpływ na działanie podpuszczki na tym istotnym etapie.

Pleśń *Penicillium roqueforti* wymienia się z nazwy w wykazie składników, środków pomocniczych produkcji oraz dodatków dozwolonych w mleku i podczas produkcji sera „Bleu d’Auvergne” poza surowcami mlecznymi. W celu zapewnienia większej dokładności w tym samym wykazie odniesienie do „obojętnych kultur bakterii, drożdży i pleśni” zastępuje się odniesieniem do „pozostałych” kultur (innych niż *Penicillium*) bakterii, drożdży i pleśni, „których bezpieczeństwo wykazano w praktyce”. Potwierdza się następnie inokulację *Penicillium roqueforti*, ponieważ jest to element niezbędny w procesie technologicznym produkcji sera „Bleu d’Auvergne”. Należy zauważyć, że odniesienie do *Penicillium roqueforti* zastępuje odniesienie do *Penicillium glaucum* wskazane w streszczeniu opublikowanym w wyniku rozwoju wiedzy na temat pleśni i ich klasyfikacji. Ponadto aby uniknąć wszelkich wątpliwości podczas kontroli, uściśla się, że dozwolone jest stosowanie pożywek odtworzonych jako wsparcia rozwoju enzymów.

Po koagulacji wprowadza się etapy krojenia i mieszania skrzepu, jak również oddzielenia głównej części skrzepu i serwatki przed umieszczeniem w formie, aby uwzględnić stosowane praktyki: „Po koagulacji skrzep kroi się w kostki o wielkości od ziarna kukurydzy do orzecha laskowego. Mieszanie umożliwia otrzymanie »pokrytego« ziarna. Przed umieszczeniem w formie większą część serwatki oddziela się od skrzepu. Po pokrojeniu i wymieszaniu skrzep umieszcza się w formie.”. Chodzi zatem o to, aby opisać produkcję poprzez wskazanie wielkości ziaren skrzepu po pokrojeniu (wielkość od ziarna kukurydzy do orzecha laskowego) oraz odnotować (pożądane) pojawienie się pokrytego ziarna, które ma miejsce w dalszej kolejności podczas tworzenia się otworu, przy czym ziarna skrzepu przy umieszczeniu w formie są porożączane.

Uszczegóławia się informacje dotyczące odsączania skrzepu po jego umieszczeniu w formie. W celu uwzględnienia stosowanych obecnie praktyk oraz ustalenia dokładnej wartości do celów przeprowadzania kontroli wprowadza się maksymalny czas trwania tego etapu wynoszący 72 godziny, zastępując figurujący w obowiązującej specyfikacji przysłówek „powoli”, który jest niedokładny. Dodaje się postanowienie, że odsączanie przeprowadza się bez prasowania, dokonując odwróceń, w temperaturze umożliwiającej utrzymanie na końcu tego etapu pH poniżej 5. Wspomniana wartość pH stanowi niezbędny element w celu wystarczającego odsączenia sera „Bleu d’Auvergne”.

Zdanie: „Zabrania się przechowywania surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu wytwarzania, skrzepu lub świeżego sera w temperaturze ujemnej.” zastępuje się zdaniem: „Zabrania się przedłużania przechowywania skrzepu, jak również przechowywania surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu wytwarzania lub świeżego sera w temperaturze ujemnej.”. Zmiana ta ma na celu wprowadzenie zakazu jakiegokolwiek przedłużania przechowywania skrzepu, ponieważ nie odpowiada ono żadnej historycznej praktyce.

Zmienia się sposoby solenia, aby dostosować je do zmian dotyczących narzędzi produkcji.

Zdania:

„Ser poddaje się soleniu na koniec procesu odsączania poprzez natarcie lub posypanie solą całej jego powierzchni w pomieszczeniu o temperaturze 14–22 °C. Solenie można ewentualnie poprzedzić kąpielą solankową.”

zastępują zdanie:

„Ser poddaje się powolnemu odsączaniu, ręcznemu dwukrotnemu soleniu solą gruboziarnistą oraz kilkukrotnemu odwracaniu.”. Technika dwukrotnego ręcznego solenia, która jest nadal stosowana, nie może bowiem pozostawać jedyną metodą solenia z uwagi na zmiany w zakresie tych narzędzi produkcji. Można stosować zarówno sól gruboziarnistą, jak i drobnoziarnistą. Solenie poprzez natarcie lub posypanie solą, ręczne lub nie, umożliwia powstanie skórki typowej dla sera „Bleu d’Auvergne”. Solenie można ewentualnie poprzedzić kąpielą solankową produktu, która stanowi praktykę stosowaną od kilku lat jako uzupełnienie procesu solenia poprzez natarcie lub posypanie solą, przy czym, jak wskazują wyniki degustacji, nie wpływa ona na właściwości organoleptyczne produktu. Uściśla się, że solenie odbywa się na koniec procesu odsączania.

W celu zapewnienia jakości produktu uzupełnia się informacje dotyczące etapu nakłuwania, wskazując, że dokonuje się jednego nakłucia, oraz określając maksymalny termin 10 dni pomiędzy dodaniem podpuszczki a nakłuciem.

Dojrzewanie:

Aby uwzględnić stosowane praktyki, zdanie „Okres dojrzewania wynosi co najmniej cztery tygodnie w przypadku serów o masie powyżej 1 kg oraz co najmniej dwa tygodnie w przypadku serów o masie poniżej 1 kg.” zastępuje się zdaniami „Licząc od dnia nakłucia, sery dojrzewają bez opakowania przez co najmniej 15 dni w komorze lub

suszarni w temperaturze wynoszącej 6–12 °C oraz wilgotności powyżej 90 %. W stosownych przypadkach sery przechowuje się następnie w pomieszczeniu o temperaturze 0–6 °C do upływu 28 dni od dnia dodania podpuszczki.”. Etap dojrzewania bez opakowania w temperaturze 6–12 °C oraz wilgotności powyżej 90 % umożliwia rozwój pleśni *Penicillium roqueforti* w masie serowej. Po rozwinięciu się pleśni oraz po upływie co najmniej 15 dni od dnia nakłucia sery przechowuje się w komorze w temperaturze 6–12 °C do 28. dnia, licząc od dnia dodania podpuszczki, lub w pomieszczeniu w temperaturze 0–6 °C, aby spowolnić rozwój *Penicillium roqueforti* do 28. dnia, licząc od dnia dodania podpuszczki. Celem tych czynności jest zachowanie kontroli nad rozwojem niebieskiej pleśni oraz uwolnienie walorów aromatycznych produktu.

Dodaje się postanowienie, że nie można przeprowadzić żadnej czynności krojenia produktu przed upływem terminu 28 dni, licząc od dnia dodania podpuszczki, aby zapewnić niezmienny stan produktu do momentu, w którym nabędzie on wszystkie swoje właściwości, oraz aby uniknąć zmiany jego istotnych cech.

Etykietowanie

Wprowadza się minimalny rozmiar czcionki w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy: „równy co najmniej dwóm trzecim największych znaków znajdujących się na etykiecie”, aby zapewnić wystarczającą czytelność nazwy w stosunku do pozostałych informacji zamieszczonych na etykiecie.

Wprowadza się obowiązek umieszczenia symbolu ChNP Unii Europejskiej.

Dodaje się zakaz umieszczania jakichkolwiek określeń dołączanych bezpośrednio do nazwy pochodzenia. Jest to związane z dostosowaniem do zmian w zakresie etykietowania produktów objętych nazwą pochodzenia.

Aby uwzględnić różnorodność sposobów pakowania, skreśla się zdanie wskazujące, że sery należy prezentować w opakowaniu pod folią aluminiową, umożliwiając tym samym stosowanie innych opakowań.

Inne

Przeformułowyje się punkt „Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym” i dzieli się go na trzy części. W części „specyfika obszaru geograficznego” określa się czynniki naturalne, podkreślając produkcję zielonki na obszarze geograficznym, jak również czynniki ludzkie, podsumowując aspekt historyczny oraz podkreślając szczególne umiejętności producentów sera „Bleu d’Auvergne” (obejmujące żywienie krów mlecznych ze szczególnym uwzględnieniem zielonki, mieszanie ziaren skrzepu w zbiorniku produkcyjnym, odsączanie bez prasowania, solenie, nakłuwanie oraz dojrzewanie). Aktualizuje się część „specyfika produktu” poprzez dodanie elementów wprowadzonych do opisu produktu. Ponadto w punkcie „związek przyczynowy” wyjaśnia się współzależności między czynnikami naturalnymi, czynnikami ludzkimi oraz produktem.

W podpunkcie „Kontrole dotyczące produktu” dodaje się sformułowanie: „badania przeprowadza się w sposób wyrywkowy, przy czym dotyczą one serów, które mają co najmniej 28 dni, licząc od dnia dodania podpuszczki, zgodnie z procedurami opisanymi w planie kontroli.”. Warunki te uwzględnia się następnie w planie kontroli nazwy pochodzenia przygotowywanym przez organ kontrolny.

W punkcie „Odniesienie do organu kontrolnego” dokonuje się aktualizacji nazwy i danych kontaktowych struktur kontroli.

Ponadto dodaje się tabelę przedstawiającą główne punkty kontroli i metodę oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BLEU D’AUVERGNE”

Nr UE: PDO-FR-02214 – 4.1.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bleu d’Auvergne”

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 d'Auvergne” jest serem produkowanym wyłącznie z mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki. Jego masa jest nieprasowana, niegotowana, sfermentowana i solona.

Ser ten ma kształt spłaszczzonego walca o średnicy 19–23 centymetrów, wysokości 8–11 centymetrów oraz masie 2–3 kg.

Zawartość tłuszczów wynosi co najmniej 50 % po całkowitym osuszeniu, a zawartość suchej masy jest nie mniejsza niż 51 %.

Ser może zostać wprowadzony do obrotu pod nazwą pochodzenia „Bleu d'Auvergne” dopiero od 28. dnia od dodania podpuszczki.

Skórka sera „Bleu d'Auvergne” jest zdrowa, nie nosi śladów zawilgoceń ani nacieków. Nie ma ona jednolitej barwy. Może być pokryta białym, szarym, zielonym, niebieskim i czarnym nalotem.

Masa w kolorze od białego do kości słoniowej jest popękana z regularnie rozłożonymi plamkami pleśni w kolorze od niebieskiego do zielonego.

Wielkość plamek pleśni mieści się w zakresie wielkości od ziarna pszenicy do ziarna kukurydzy.

Konsystencja jest aksamitna i delikatna, ser rozpływa się w ustach.

Smak sera „Bleu d'Auvergne” jest intensywny, charakterystyczny, zrównoważony, z nutami niebieskiej pleśni, podsztytu, a także grzybów. Odczuwalny może być smak lekko słony i lekko gorzki. Smak wzbogacają – w sposób mniej lub bardziej odczuwalny w zależności od stopnia dojrzałości – nuty smakowe powstające w wyniku działania pleśni *Penicillium roqueforti*.

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

W ciągu całego roku podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego obejmuje wyłącznie pasze pochodzące z obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia. Jeżeli chodzi o mieszanki paszowe uzupełniające podawane stadu mlecznemu, ukształtowanie terenu oraz klimat gór średnich panujący na obszarze geograficznym nie pozwalają z technicznego punktu widzenia na ich produkcję na tym obszarze. W przypadku krów mlecznych udział mieszanek paszowych uzupełniających ogranicza się do 1 800 kg suchej masy na jedną krowę mleczną rocznie w ujęciu uśrednionym w stosunku do całkowitej liczby krów mlecznych. W przypadku jałówek w ujęciu rocznym nie może on przekroczyć średnio 30 % całkowitej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie. W związku z tym z postanowień tych wynika, że co najmniej 70 % suchej masy całkowitej dawki pokarmowej udostępnianej stadu mlecznemu produkuje się na obszarze geograficznym.

Z wyjątkiem roślin kapustowatych, których dodawanie do pasz jest zabronione w odniesieniu do wszystkich zwierząt utrzymywanych w warunkach fermowych, w skład podstawowej dawki pokarmowej stada mlecznego mogą wchodzić wszystkie pasze zielone. Należy do nich również lucerna o długich źdźbłach suszona w wiązках.

Zielonka pastwiskowa suszona, wstępnie osuszona lub kiszona stanowi w ujęciu rocznym co najmniej 70 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych wyrażonej w suchej masie.

Na co dzień zielonka pastwiskowa suszona, wstępnie osuszona lub kiszona stanowi co najmniej 30 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych wyrażonej w suchej masie.

Poza okresem wypasu krowom mlecznym podaje się codziennie siano w ilości co najmniej 3 kg suchej masy na jedną krowę. Przez siano rozumie się skoszoną i suszoną zielonkę, w której zawartość suchej masy przekracza 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 150 dni rocznie.

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

W żywieniu zwierząt można stosować jedynie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych.

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

Produkcja mleka, produkcja serów, ich dojrzewanie i przechowywanie do 28. dnia od dnia dodania podpuszczki odbywają się na obszarze geograficznym.

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

Ser „Bleu d'Auvergne” można wprowadzać do obrotu w porcjach różnej wielkości.

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

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić nazwę pochodzenia napisaną czcionką w rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki znajdującej się na etykiecie.

Zabrania się umieszczania jakichkolwiek określeń bezpośrednio dołączanych do nazwy pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych z wyjątkiem szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Bleu d'Auvergne” obejmuje następujące terytorium:

w departamencie Aveyron:

gminy Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Murols, Taussac, Thérondels;

w departamencie Cantal:

kantony Arpajon-sur-Cère, Aurillac-1, Aurillac-2, Aurillac-3, Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes, Saint-Flour-1, Saint-Flour-2, Saint-Paul-des-Landes, Vic-sur-Cère, Ydes;

gminy Alleuze, Anglards-de-Saint-Flour, Boisset, Celoux, Chaliers, Chazelles, Clavières, Lavastrie, Leynhac, Lorcières, Marcolès, Maurs, Mourjou, Neuvéglise, Quézac, Rageade, Roannes-Saint-Mary, Rouziers, Ruynes-en-Margeride, Saint-Antoine, Saint-Constant-Fournoulès, Saint-Etienne-de-Maurs, Saint-Georges, Saint-Julien-de-Toursac, Saint-Mamet-la-Salvetat, Sansac-de-Marmiesse, Soulages, Vabres, Val d'Arcomie, Védrières-Saint-Loup, Vitrac;

w departamencie Corrèze:

gminy Atiliac, Auriac, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Bort-les-Orgues, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, La Chapelle-Saint-Géraud, Confolent-Port-Dieu, Darzac, Eygurande, Feyt, Gouilles, Hautefage, Lafage-sur-Sombre, Lamazière-Basse, Lapleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Liginiac, Margerides, Mercœur, Merlines, Mestes, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Neuvic, Palisse, Reygade, Rilhac-Xaintrie, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ô-Merle, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Julien-près-Bort, Saint-Pantaléon-de-Lapleau, Saint-Privat, Saint-Victour, Sarroux, Sérandon, Servièrès-le-Château, Sexcles, Soursac, Thalamy, Ussel, Veyrières;

w departamencie Haute-Loire:

gminy Ally, Arlet, Autrac, Auvers, La Besseyre-Saint-Mary, Blesle, Bonneval, La Chaise-Dieu, La Chapelle-Geneste, Charraix, Chastel, Chazelles, Cistrières, Crouce, Desges, Espalem, Ferrussac, Grenier-Montgon, Lubilhac, Malvières, Mercœur, Pébrac, Pinols, Saint-Austremoine, Saint-Cirgues, Saint-Étienne-sur-Blesle, Sembadel, Tailhac;

w departamencie Lot:

gminy Anglars, Bannes, Bessonies, Le Bourg, Le Bouyssou, Cahus, Cardaillac, Cornac, Espeyroux, Frayssinhes, Gorses, Labastide-du-Haut-Mont, Labathude, Lacapelle-Marival, Latouille-Lentillac, Latronquière, Lauresses, Laval-de-Cère, Leyme, Molières, Montet-et-Bouxaal, Prendeignes, Sabadel-Latronquière, Saint-Bressou, Saint-Cirgues, Saint-Hilaire, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Perdoux, Saint-Vincent-du-Pendit, Sainte-Colombe, Sénaillac-Latronquière, Sousceyrac-en-Quercy, Terrou, Teyssieu, Viazac;

w departamencie Lozère:

kantony Langogne, Saint-Chély-d'Apcher;

gminy Albaret-le-Comtal, Arzenc-d'Apcher, Aumont-Aubrac, Les Bessons, Brion, Chambon-le-Château, Chauchailles, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, Estables, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fontans, Fournels, Grandrieu, Javols, Julianges, Lachamp, Lajo, Les Laubies, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Les Monts-Verts, Noalhac, La Panouse, Paulhac-en-Margeride, Ribennes, Rieutort-de-Randon, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans, Saint-Denis-en-Margeride, Saint-Gal, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Paul-le-Froid, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Saint-Symphorien, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Eulalie, Serverette, Servières, Termes, La Villedieu;

w departamencie Puy-de-Dôme:

gminy Aix-la-Fayette, Ambert, Les Ancizes-Comps, Anzat-le-Luguet, Apchat, Arlanc, Augerolles, Aurières, Auzelles, Avèze, Baffie, Bagnols, Bertignat, Besse-et-Saint-Anastaise, Beurières, Bongheat, Bort-l'Étang, La Bourboule, Bourg-Lastic, Briffons, Bromont-Lamothe, Brousse, Bulhon, La Celle, Ceilloux, Ceyssat, Chambon-sur-Dolore, Chambon-sur-Lac, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Champétières, Chapdes-Beaufort, La Chapelle-Agnon, La Chapelle-sur-Usson, Charbonnières-les-Vieilles, Charensat, Charnat, Chastreix, Chaumont-le-Bourg, Cisternes-la-Forêt, Combrailles, Compains, Condat-en-Combraille, Condat-lès-Montboissier, Courpière, Crevant-Laveine, Cros, Culhat, Cunlhat, Domaize, Doranges, Dorat, Dore-l'Église, Échandelys, Égliseneuve-d'Entraigues, Égliseneuve-des-Liards, Églisolles, Escoutoux, Espinhal, Estandeuil, Esteil, Fayet-le-Château, Fayet-Ronaye, Fernoël, La Forie, Fournols, Gelles, Giat, La Godivelle, La Goutelle, Grandrif, Grandval, Herment, Heume-l'Église, Isserteaux, Job, Jumeaux, Labesette, Landogne, Laqueuille, Larodde, Lastic, Lezoux, Limons, Luzillat, Manglieu, Manzat, Marat, Marsac-en-Livradois, Mazun, Mayres, Mazoires, Medeyrolles, Messeix, Miremont, Le Monestier, Mons, Mont-Dore, Montel-de-Gelat, Montfermy, Montmorin, Murat-le-Quaire, Murol, Nébouzat, Néronde-sur-Dore, Neuville, Noalhat, Novacelles, Olby, Olliergues, Olmet, Orcival, Orléat, Paslières, Perpezat, Peschadoires, Peslières, Picherande, Pontaumur, Pontgibaud, Prondines, Pulvérières, Puy-Saint-Gulmier, Queuille, Roche-Charles-la-Mayrand, Rochefort-Montagne, Saillant, Saint-Alyre-d'Arlanc, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Avit, Saint-Bonnet-le-Bourg, Saint-Bonnet-le-Chastel, Saint-Bonnet-près-Orcival, Saint-Clément-de-Valorgue, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Donat, Saint-Éloy-la-Glacière, Saint-Étienne-des-Champs, Saint-Étienne-sur-Usson, Saint-Ferréol-des-Côtes, Saint-Flour, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-Champespe, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Georges-de-Mons, Saint-Germain-près-Herment, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-sous-Meymont, Saint-Hilaire-les-Monges, Saint-Jacques-d'Ambur, Saint-Jean-d'Heurs, Saint-Jean-des-Ollières, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Julien-Puy-Lavèze, Saint-Just, Saint-Martin-des-Olmes, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Ours, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Pierre-le-Chastel, Saint-Pierre-Roche, Saint-Priest-des-Champs, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Romain, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Sauveur-la-Sagne, Saint-Sulpice, Saint-Victor-la-Rivière, Sainte-Agathe, Sainte-Catherine, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Sauvagnat, Sauvessanges, Sauviat, Sauxillanges, Savennes, Sermentizon, Singles, Sugères, Tauves, Thiers, Thiolières, Tortebeffe, La Tour-d'Auvergne, Tours-sur-Meymont, Tralaigues, Trémouille-Saint-Loup, Trézioux, Valbeleix, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verneugheol, Vernines, Vertolaye, Villosanges, Vinzelles, Viverols, Voingt.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny „Bleu d'Auvergne” odpowiada części środkowo-północnej Masywu Centralnego.

Położony jest on głównie na podłożu hercyńskim Masywu Centralnego składającym się ze skał metamorficznych i granitowych i posiadającym wulkaniczne pokrycie.

Jest to obszar gór średnich, których wysokość wynosi we wszystkich przypadkach powyżej 500 m i których najwyższe szczyty przekraczają zasadniczo wysokość 1 000 m.

Charakteryzuje się on przewagą klimatu górskiego, na który na zachodzie wpływa w pewnym stopniu zmieniony klimat oceaniczny, a na wschodzie łagodny klimat kontynentalny. W tym niekiedy złożonym klimacie najbardziej znaczącym parametrem jest rozkład opadów, który w znacznym stopniu warunkuje obfitą produkcję zielonki obserwowaną na tym obszarze. Obszar geograficzny odpowiada sektorom, w których suma opadów przewyższa 800 mm rocznie.

Jeżeli chodzi o czynniki ludzkie, obszar Puy-de-Dôme położony na zachód od Monts d'Auvergne, charakteryzujący się warunkami, które sprzyjają wzrostowi zielonki i produkcji mleka, jest historyczną kolebką produkcji sera „Bleu d'Auvergne”, która rozpoczęła się w połowie XIX wieku. Obszar ten stanowi pierwszy ośrodek produkcji sera objętego nazwą, która rozwija się stopniowo poza ten obszar. Produkcja ta, prowadzona pierwotnie w gospodarstwach, w drugiej połowie XIX wieku stopniowo wprowadzana jest do mleczarni, w szczególności dzięki innowacjom technicznym zaproponowanym przez Antoine'a Roussela, mieszkańca Owernii, który wprowadza proces nakłuwania sera. Rozprzestrzenianie się tej metody od końca XIX wieku prowadzi do pojawienia się drugiego ośrodka produkcji sera „Bleu d'Auvergne” na południowym zachodzie masywu Cantal, a następnie produkcja ta rozciąga się stopniowo na cały obszar geograficzny. Definicja sera „Bleu d'Auvergne” zostaje zatwierdzona w 1934 r. przez Ministerstwo Rolnictwa, a produkt zostaje objęty nazwą pochodzenia w marcu 1975 r.

Obecnie w żywieniu krów mlecznych nadal główną rolę odgrywa zielonka produkowana na obszarze geograficznym, która stanowi średnio ponad dwie trzecie podstawowej dawki pokarmowej w ujęciu rocznym. Wypas jest obowiązkowy przez co najmniej 150 dni rocznie.

Ponadto podczas produkcji sera „Bleu d’Auvergne” wykorzystuje się szczególne umiejętności. Ziarna skrzepu miesza się w zbiorniku produkcyjnym w celu ich pokrycia, tzn. otoczenia cienką błoną zapobiegającą łączeniu się ziaren podczas umieszczania w formie. Następnie umieszcza się je w formie. Kolejnym etapem jest odsączanie bez prasowania, któremu towarzyszy odwracanie. Ser poddaje się soleniu na koniec procesu odsączania poprzez natarcie lub posypanie solą całej jego powierzchni, a następnie nakłuwana się go, aby napowietrzyć masę. Ostatnim etapem jest dojrzewanie w wilgotnej i wentylowanej komorze.

„Bleu d’Auvergne” jest serem produkowanym z mleka krowiego, jego masa wynosi 2–3 kg, a w jego masie serowej występują regularnie rozłożone na całej powierzchni plamki pleśni o wielkości mieszczącej się w zakresie wielkości od ziarna pszenicy do ziarna kukurydzy w kolorze od niebieskiego do zielonego.

Jego smak jest intensywny, charakterystyczny, zrównoważony, z nutami niebieskiej pleśni, podszytu, a także grzybów. Smak wzbogacają nuty smakowe powstające w wyniku działania pleśni *Penicillium roqueforti*.

Produkcja sera „Bleu d’Auvergne” jest zakorzeniona na obszarze gór średnich, na którym warunki związane z wysokością i klimatem charakteryzują się obfitymi opadami i sprzyjają znacznej produkcji zielonki wykorzystywanej do żywienia krów mlecznych, w szczególności poprzez praktykę wypasu.

Tego rodzaju wysoko położone wulkaniczne i granitowe tereny płaskowyżu centralnego, na których zimy są długie i surowe, wpływają ponadto od dawna na stosowanie szczególnych praktyk produkcyjnych.

Produkcja tego sera o masie 2–3 kg umożliwiła uzyskanie znacznego okresu przechowywania i stanowiła rozwiązanie problemów związanych z przetwarzaniem i przedłużaniem przechowywania mleka, wynikających z warunków klimatycznych i potrzeb ludzkich. Produkcja ta stanowiła ponadto przez długi czas alternatywne rozwiązanie wobec produkcji sera „Cantal” w przypadku drobnych producentów, którzy nie mieli wystarczającej ilości mleka do produkcji sera „Cantal”.

Na właściwości organoleptyczne sera „Bleu d’Auvergne” wpływa w szczególności zastosowanie szczególnej technologii produkcji. Pokrywanie ziaren dzięki mieszanemu w zbiorniku oraz odsączanie bez prasowania sprzyjają powstawaniu rozłożonych równomiernie otworów w masie. Nakłuwanie prowadzi do powstawania w masie kanałów wentylacyjnych. Dopływ tlenu przez te kanały umożliwia rozwój *Penicillium roqueforti* w otworach. Dzięki temu plamki pleśni w serze „Bleu d’Auvergne” są bardzo cienkie (mają wielkość mieszczącą się w zakresie wielkości od ziarna pszenicy do ziarna kukurydzy), są regularnie rozłożone oraz mają kolor od niebieskiego do zielonego. Działanie *Penicillium roqueforti* również przyczynia się do ukształtowania smaku produktu. Solenie poprzez natarcie lub posypanie solą całej powierzchni sera umożliwia uzupełnienie procesu odsączania i odgrywa istotną rolę w powstawaniu intensywnego i charakterystycznego smaku sera „Bleu d’Auvergne”. Ponadto dojrzewanie w wilgotnych i wentylowanych komorach umożliwia rozwój bardzo charakterystycznych aromatów sera „Bleu d’Auvergne”, tj. aromatów niebieskiej pleśni, podszytu i grzybów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-710d3e0c-449b-40f1-a1ee-bada81ef7a31/telechargement
