

- Les ajouts en *caractères italiques* proviennent des dispositions du décret du 29 décembre 1986.
- Les modifications apparaissent ci-dessous en **caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « BLEU DES CAUSSES »

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

Sommaire

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE	3
GROUPEMENT DEMANDEUR	3
TYPE DE PRODUIT	3
I. NOM DU PRODUIT	3
II. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
III. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	4
IV. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE.....	6
1) OBLIGATIONS DECLARATIVES	6
a) <i>Déclaration d'identification.....</i>	6
b) <i>Déclaration préalable de non-intention de production.....</i>	6
c) <i>Déclaration préalable de reprise de la production.....</i>	6
d) <i>Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine.....</i>	6
2) REGISTRES.....	6
a) <i>Traçabilité</i>	6
b) <i>Suivi du respect des conditions de production</i>	7
3) CONTROLE DU PRODUIT.....	7
V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT.....	8
1) PRODUCTION DU LAIT	8
a) <i>Définition du troupeau.....</i>	8
b) <i>Origine de la ration de base.....</i>	8
c) <i>Ration de base.....</i>	8
d) <i>Pâturage</i>	8
e) <i>Alimentation des génisses.....</i>	8
f) <i>Conduite des vaches laitières.....</i>	8
g) <i>Aliments complémentaires et additifs</i>	9
h) <i>Dérogations</i>	9
i) <i>OGM</i>	9
2) LAIT MIS EN ŒUVRE	9
3) FABRICATION	10
4) AFFINAGE	10
VI. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	11
1) SPECIFICITES DE L'AIRE	11
2) SPECIFICITES DU PRODUIT	12
3) LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET LA QUALITE OU LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	13
VII. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE.....	13
VIII. ÉLÉMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	14
IX. EXIGENCES NATIONALES	14

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
TSA 30003 – 12 rue Rol Tanguy
93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS cedex
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

1 – Nom : Syndicat du « Bleu des Causses »

2 – Coordonnées :
Adresse : BP9 12004 RODEZ CEDEX
Tél. : 33 (0)5 65 76 53 53
Fax : 33 (0)5 65 76 53 00
Courriel : helene.salinier@lactalis.fr

3 – Composition : Producteurs, et **collecteurs de lait**, transformateurs **et affineurs**

4 – Statut juridique : **Association**

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3. Fromages

I. NOM DU PRODUIT

« Bleu des Causses »

II. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Bleu des Causses » est un fromage ~~au~~ *fabriqué exclusivement avec du lait de vache non écrémé, emprésuré, à pâte persillée non pressée, et non cuite, fermentée et salée, à 45 % renfermant au minimum 50 grammes de matière grasse par rapport à l'extrait sec pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, ce dernier étant au minimum de et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 53 grammes pour 100 grammes de fromage.*

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat, **de forme régulière**, de ~~20 cm environ~~ **19 à 21 cm** de diamètre, de ~~8 à 10~~ **12 cm** de hauteur, ~~sans déformation anormale~~, et d'un poids de ~~2,3 à 3~~ **2,2 à 3,3 kg**.

La surface du fromage ~~doit être~~ **est** propre, sans morge excessive ni tâche.

La pâte est blanc ivoire, de couleur uniforme, onctueuse, fine, avec un persillage régulièrement réparti bleu verdâtre, pouvant présenter des traces de trous d'aiguilles. Sa texture est onctueuse et fondante.

Le goût est franc, savoureux, avec des arômes caractéristiques de bleu, pouvant présenter une légère amertume sans piquant excessif ni excès de sel.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » qu'à partir du 70^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage.

La découpe du « Bleu des Causses » est autorisée si elle ne dénature pas sa texture. Le « Bleu des Causses » peut être présenté en morceaux issus d'une découpe mécanique volontaire.

III. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire de production recouvre la région des Causses, c'est-à-dire une partie du département de l'Aveyron et des départements voisins du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault ayant le caractère de Causses calcaires, soit le territoire des communes suivantes :

La production du lait, la fabrication des fromages « Bleu des Causses » et leur affinage ont lieu dans l'aire géographique qui se présente sous la forme d'une mosaïque de terrains issus de roches magmatiques, métamorphiques ou calcaires où se côtoient traditionnellement l'élevage bovin et l'élevage ovin. Les Causses calcaires sont des éléments caractéristiques du paysage de ce territoire. Ils présentent la particularité d'offrir ponctuellement des caves naturelles munies de fleurines qui permettent d'en réguler naturellement l'humidité et l'aération. Ces cavités s'avèrent particulièrement adaptées à l'affinage du « Bleu des Causses », qui y est pratiqué de longue date.

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » couvre la quasi-totalité du département de l'Aveyron et une partie des départements du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault.

Elle s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Aveyron

Communes d'Agén-d'Aveyron, Aguessac, Les Albres, Almont-les-Junies, Alrance, Ambeyrac, Anglars-Saint-Félix, Arnac-sur-Dourdou, Arques, Arviu, Asprières, Aubin, Aurelle-Verlac, Auriac-Lagast, Auzits, Ayssènes, Balaguier-d'Olt, Balaguier-sur-Rance, Balsac, Baraqueville, La Bastide-l'Évêque, La Bastide-Pradines, La Bastide-Solages, Belcastel, Belmont-sur-Rance, Bertholène, Bessuéjols, Boisse-Penchot, Bor-et-Bar, Bouillac, Bournazel, Boussac, Bozouls, Brandonnet, Brasc, Broquiès, Brousse-le-Château, Brusque, Buzéins, Cabanès, Calmels-et-le-Viala, Calmont, Camarès, Camboulazet, Camjac, Campagnac, Campouriez, Campuac, Canet-de-Salars, Capdenac-Gare, La Capelle-Balaguier, La Capelle-Bleys, La Capelle-Bonance, Cassagnes-Bégonhès, Cassuéjols, Castanet, Castelmarty, Castelnaud-de-Mandailles, Castelnaud-Pégayrols, Causse-et-Diège, La Cavalerie, Le Cayrol, Centrés, Clairvaux-d'Aveyron, Le Clapier, Colombières, Combret, Compeyre, Compolibat, Comprégnac, Comps-la-Grand-Ville, Condom-d'Aubrac, Connac, Conques, Cornus, Les Costes-Gozon, Coubisou, Coupiac, Coussergues, La Couvertoirade, Cransac, Creissels, Crespin, La Cresse, Cruéjols, Curan, Curières, Decazeville, **Druelle**, Drulhe, Durenque, Entraygues-sur-Truyère, Escandolières, Espalion, Espeyrac, Estaing, Fayet, Le Fel, Firmi, Flagnac, Flavin, Florentin-la-Capelle, Foissac, Fondamente, La Fouillade, Gabriac, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Gissac, Golinac, Goutrens, Gramond, Grand-Vabre, L'Hospitalet-du-Larzac, Huparac, Laguiole, Laissac, Lanuéjols, Lapanouse, Lapanouse-de-Cernon, Lassouts, Laval-Roquecezière, Lavernhe, Lédergues, Lescure-Jaoul, Lestrade-et-Thouels, Livinhac-le-Haut, La Loubière, **Luc-la-Primaube**, Lugan, Lunac, Maleville, Manhac, Marcillac-Vallon, Marnhagues-et-Latour, Martiel, Martrin, Mayran, Mélagues, Meljac, Millau, **Le Monastère**, Montagnol, Montbazens, Montclar, Monteils, Montézic, Montfranc, Montjoux, Montlaur, Montpeyroux, Montrozier, Montsalès, Morlhon-le-Haut, Mostuéjols, Mounes-Prohencoux, Mouret, Moyrazès, Murasson, Muret-le-Château, Najac, Nant, Naucelle, Naussac, Nauviale, Le Nayrac, Noailhac, **Olems**, Ols-et-Rinhodes, Onet-le-Château, Palmas, Paulhe, Peux-et-Couffouleux, Peyreleau, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Plaisance, Pomayrols, Pont-de-Salars, Pouthomy, Prades-d'Aubrac, Prades-Salars, Pradinas, Prévinières, Privezac, Pruines, Quins, Rebourguil, Recoules-Prévinières, Réquista, Rieupeyroux, Rignac, Rivière-sur-Tarn, Rodelle, Rodez, La Roque-Sainte-Marguerite, Roquefort-sur-Soulzon, La Rouquette, Roussennac, Rullac-Saint-Cirq, Saint-Affrique, Saint-Amans-des-Cots, Saint-André-de-Najac, Saint-André-de-Vézins, Saint-Beaulize, Saint-Beuzély, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Côme-d'Olt, Saint-Cyprien-sur-Dourdou, Saint-Félix-de-Lunel, Saint-Félix-de-Sorgues, Saint-Geniez-d'Olt, Saint-Georges-de-Luzençon, Saint-Hippolyte, Saint-Igest, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-Delnous, Saint-Jean-du-Bruel, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Saint-Juéry, Saint-Just-sur-Viaur, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Laurent-de-Lévézou, Saint-Léons, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Parthem, Saint-Rémy, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Rome-de-Tarn, Saint-Salvadou, Saint-Santin, Saint-Saturnin-de-Lenne, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, Saint-Symphorien-de-Thénières, Saint-Victor-et-Melviu, Sainte-Croix, Sainte-Eulalie-d'Olt, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Sainte-Juliette-sur-Viaur, **Sainte-Radegonde**, Salles-Courbatiès, Salles-Curan, Salles-la-Source, Salmiech, Salvagnac-Cajarc, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sauclières, Saujac, Sauveterre-de-Rouergue, Savignac, Sébazac-Concourès, Sébazac, Ségur, La Selve, Sénergues, La Serre, Sévérac-l'Église, Sévérac-le-Château, Sonnac, Soulagues-Bonneval, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès, Tauriac-de-Naucelle, Tayrac, Toulonjac, Tournemire, Trémouilles, Le Truel, Vabre-Tizac, Vabres-l'Abbaye, Vailhourles, Valady, Valzergues, Vaureilles, Verrières, Versols-et-Lapeyre, Veyreau, Vézins-de-Lévézou, Viala-du-Pas-de-Jaux, Viala-du-Tarn, Le Vibal, Villecomtal, Villefranche-de-Panat, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuve, Vimenet, Viviez.

Département du Gard

Commune de Trèves.

Département de l'Hérault

Commune de Pégairolles-de-l'Escalette

Département du Lot

Communes d'Albas, Anglars-Juillac, Arcambal, Aujols, Bach, Bagat-en-Quercy, Beaumat, Beauregard, Belaye, Belfort-du-Quercy, Belmont-Sainte-Foi, Belmontet, Berganty, Blars, Boissières, Le Boulvé, Boussac, Bouziès, Brengues, Cabrerets, Cadrieu, Cahors, Caillac, Cajarc, Calamane, Calès, Calvignac, Cambayrac, Cambes, Caniac-du-Causse, Carayac, Carnac-Rouffiac, Cassagnes, Castelfranc, Castelnau-Montratier, Catus, Cénevières, Cézac, Cieurac, Concots, Corn, Cours, Cras, Crayssac, Crécols, Cremps, Douelle, Duravel, Durbans, Escamps, Esclauzels, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Espère, Fargues, Flaugnac, Flaujac-Gare, Flaujac-Poujols, Floressas, Fontanes, Fontanes-du-Causse, Francoulès, Frontenac, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Gréalou, Grézels, Grèzes, Les Junies, Labastide-du-Vert, Labastide-Marnhac, Labastide-Murat, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lalbenque, Lamagdelaine, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Laramière, Larnagol, Laroque-des-Arcs, Larroque-Toirac, Lascabanes, Lauzès, Lebreil, Lentillac-du-Causse, Lherm, Lhospitalet, Limogne-en-Quercy, Livernon, Loupiac, Lugagnac, Lunegarde, Luzech, Marcilhac-sur-Célé, Mauroux, Maxou, Mechmont, Mercuès, Montamel, Le Montat, Montbrun, Montcabrier, Montcuq, Montdoumerc, Montfaucon, Montgesty, Montlaurun, Nadaillac-de-Rouge, Nadillac, Nuzéjols, Orniac, Parnac, Payrac, Pern, Pescadoires, Pontcirq, Pradines, Prayssac, Promilhanes, Puy-l'Évêque, Puyjourdes, Quissac, Reilhac, Reilhagué, Le Roc, Sabadel-Lauzès, Saillac, Saint-Cernin, Saint-Chamarand, Saint-Chels, Saint-Cirq-Lapopie, Saint-Cirq-Souillagué, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Denis-Catus, Saint-Géry, Saint-Jean-de-Laur, Saint-Laurent-Lolmie, Saint-Martin-de-Vers, Saint-Martin-Labouval, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-de-Loubressac, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Projet, Saint-Sauveur-la-Vallée, Saint-Sulpice, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Sainte-Alauzie, Sainte-Croix, Sauliac-sur-Célé, Saux, Sauzet, Sénaillac-Lauzès, Sènièrgues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Soulomès, Tour-de-Faure, Touzac, Trespoux-Rassiels, Ussel, Uzech, Vaillac, Valprionde, Valroufié, Varaire, Vaylats, Vers, Vidailiac, Le Vigan, Villesèque, Vire-sur-Lot.

Département de la Lozère

Communes d'Albaret-Sainte-Marie, Allenc, Antrenas, Aumont-Aubrac, Badaroux, Balsièges, Banassac, Barjac, Les Bessons, Blavignac, Brenoux, Le Buisson, Canilhac, La Canourgue, Chadenet, Chanac, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, Chirac, Cultures, Esclanèdes, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Florac, Fraissinet-de-Fourques, Gabrias, Gatuzières, Grèzes, Hures-la-Parade, Ispagnac, Javols, Julianges, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Le Massegros, Mende, Meyrueis, Le Monastier-Pin-Moriès, Montbrun, Montrodat, Les Monts-Verts, Palhers, Paulhac-en-Margeride, Prunières, Quézac, Recoules-de-Fumas, Le Recoux, Rimeize, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Bonnet-de-Chirac, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Georges-de-Lévêjac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Trèves, Saint-Léger-de-Peyre, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Rome-de-Dolan, Saint-Saturnin, Saint-Sauveur-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Enimie, Sainte-Hélène, Les Salelles, La Tieule, Vebron, Les Vignes.

La production du lait et la fabrication des fromages doivent être effectuées dans l'aire géographique.

~~L'affinage du fromage est réalisé dans les caves des Causses comprises dans l'aire géographique limitée aux communes d'Aguessac, La Bastide-Pradines, Calmels et le Viala, Campagnac, La Capelle-Bonance, Le Clapier, Compeyre, Comprégnac, Cornus, Croissels, La Cresse, Fondamente, Lapanouse-de-Cernon, Marnhagues-et-Latour, Millau, Mostuéjols, Paulhe, Peyreleau, Rivière-sur-Tarn, La Roque-Sainte-Marguerite, Roquefort-sur-Soulzon, Saint-Affrique, Saint-André-de-Vézines, Saint-Beaulize, Saint-Félix-de-Sorgues, Saint-Georges-de-Luzençon, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Martin-de-Lonne, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Saturnin-de-Lonne, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Tournemire, Vabres-l'Abbaye, Versols-et-Lapeyre, Veyreau, Viala du Pas de Jaux (Aveyron), à la commune de Trèves (Gard) et à la commune de Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).~~

Une carte de l'aire géographique est jointe en annexe.

IV. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

1) Obligations déclaratives

a) Déclaration d'identification

~~Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une "déclaration d'aptitude" enregistrée par les services de l'I.N.A.O. et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs.~~

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la fabrication ou l'affinage du « Bleu des Causses » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Déclaration préalable de non-intention de production

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Bleu des Causses », qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum une semaine avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Bleu des Causses ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

c) Déclaration préalable de reprise de la production

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur ayant auparavant fait une déclaration de non-intention de production effectue une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'appellation d'origine « Bleu des Causses », et l'adresse au groupement au minimum une semaine avant la date de reprise de la production. Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

d) Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque opérateur fabricant et/ou affineur transmet au groupement, mensuellement, les volumes des entrées et des sorties de cave de « Bleu des Causses », les volumes de « Bleu des Causses » produits et les volumes non aptes à la commercialisation pour le mois écoulé, ainsi que les stocks au dernier jour du mois écoulé. Il fournit également un récapitulatif de ces données en fin d'année.

Le groupement conserve ces déclarations pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il les reçoit.

~~L'organisme interprofessionnel adresse chaque année au Comité national un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine "Bleu des Causses".~~

Le groupement adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un courrier concernant notamment les données statistiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu des Causses ».

2) Registres

~~Ceux-ci~~ **Les opérateurs doivent tenir tiennent** à la disposition de l'I.N.A.O. **des autorités compétentes ou de tout organisme reconnu par elles** des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

a) Traçabilité

~~Les fabricants et les affineurs doivent tenir tiennent~~ **régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces du lait et des fromages, ou tout document comptable équivalent.**

Les transformateurs enregistrent notamment les informations suivantes :

- **les quantités de lait destinées à la transformation en « Bleu des Causses » collectées à chaque tournée et leur provenance,**

- les quantités de lait transformées en « Bleu des Causses » par jour de fabrication,
- le nombre et le poids de fromages produits destinés à l'appellation d'origine « Bleu des Causses », par jour de fabrication.

Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Bleu des Causses ».

Les affineurs enregistrent notamment les informations suivantes :

- le nombre et le poids des fromages destinés à l'appellation d'origine « Bleu des Causses », par lot, ainsi que la provenance des lots, à l'entrée et à la sortie de cave naturelle, et à l'entrée en chambre froide,
- le nombre et le poids des fromages « Bleu des Causses » affinés, par lot, à la sortie de chambre froide.

b) Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait fournissent aux services de contrôle les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquette et emballage) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Les producteurs de lait enregistrent les dates d'entrées et de sorties au pâturage des vaches laitières en lactation.

Les producteurs de lait tiennent à jour un registre d'alimentation précisant notamment la nature, l'origine et les quantités exprimées en matière sèche des aliments distribués, la période de distribution, les animaux consommateurs.

Les fabricants enregistrent sur une fiche de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de la fabrication nécessaires au contrôle des conditions de production qui les concernent.

Les affineurs enregistrent sur des registres de cave ou tout document équivalent les paramètres de l'affinage nécessaires au contrôle des conditions de production qui les concernent, et notamment les informations suivantes :

- Date de piquage de chaque lot,
- Date d'entrée et sortie de chaque lot de la cave naturelle,
- Date d'emballage des fromages sous emballage provisoire pour chaque lot,
- Dates d'entrée et sortie de chaque lot de la chambre froide. En cas de sortie échelonnée d'un lot, la date de sortie du premier et du dernier fromage du lot est enregistrée,
- La température de la chambre froide.

3) Contrôle du produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

Cet examen est réalisé par sondage sur des fromages ayant au minimum 70 jours à compter de la date d'emprésurage, selon les procédures prévues par le plan de contrôle ou d'inspection.

V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

~~La production du lait et la fabrication des fromages doivent être effectuées dans l'aire géographique. L'affinage du fromage est réalisé dans les caves des Causses comprises dans l'aire géographique limitée aux cantons de Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Sainte-Affrique (Aveyron), à la commune de Trèves (Gard) et à la commune de Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault).~~

~~Le lait utilisé pour la fabrication du "Bleu des Causses" doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, ou d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne de brucellose.~~

1) Production du lait

a) Définition du troupeau

Le lait destiné à la fabrication de « Bleu des Causses » provient de troupeaux laitiers définis comme suit, à des fins de contrôle :

- **le troupeau laitier comprend l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation ;**
- **les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris ;**
- **les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.**

b) Origine de la ration de base

La ration de base des vaches laitières provient au minimum à 80 % de l'aire géographique, en matière sèche, en moyenne sur l'année et sur l'ensemble des vaches laitières.

c) Ration de base

La ration de base des vaches laitières est composée de tous les fourrages, à l'exclusion des crucifères sous forme de fourrages en vert.

Hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum 3 kg de foin par vache, exprimés en matière sèche. On entend par foin de l'herbe fauchée et séchée avec un taux minimum de matière sèche de 80 %.

d) Pâturage

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. En tout état de cause, la durée de pâturage ne peut être inférieure à 120 jours par an. La surface mise à disposition pour le pâturage des vaches laitières en lactation est au minimum de 30 ares par vache en moyenne sur la période de pâturage. Les pâturages sont accessibles aux animaux.

e) Alimentation des génisses

Au minimum un mois avant leur entrée en lactation, les génisses et vaches taris sont présentes sur l'exploitation et leur alimentation répond alors aux dispositions fixées par le présent cahier des charges pour l'alimentation des vaches laitières en lactation.

f) Conduite des vaches laitières

L'élevage « hors sol » des vaches laitières est interdit.

g) Aliments complémentaires et additifs

L'apport d'aliments complémentaires et d'additifs est limité à 1800 kg en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

Seules sont autorisées dans les aliments complémentaires distribués aux vaches laitières les matières premières suivantes :

- Tous les grains de céréales et leurs produits dérivés, non traités à la soude caustique ; le maïs grain humide ;
- Les épis de maïs conservés par voie sèche ou humide ;
- Les graines oléagineuses ; les produits dérivés des graines oléagineuses sans addition d'urée ;
- Les produits dérivés des fruits oléagineux sans addition d'urée, à l'exception des huiles et matières grasses végétales et des coques et cabosses de cacao, qui sont interdits ;
- Les graines de légumineuses et leurs produits dérivés ;
- La luzerne déshydratée ;
- La pulpe de betterave séchée ;
- Le lactosérum ;
- Les mélasses ;
- Les minéraux et produits dérivés ;
- Les sous-produits de fermentation de micro-organismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées, autres que les produits obtenus à partir de la biomasse de micro-organismes spécifiques cultivés sur des substrats déterminés et autres que la vinasse.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des vaches laitières les additifs suivants :

- Conservateurs ; anti-oxygènes d'origine naturelle ; émulsifiants ; stabilisants ; épaississants ; gélifiants ; liants ; anti-agglomérants ; additifs pour ensilage ;
- Vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies ; composés d'oligo-éléments.

h) Dérogations

En cas d'aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles affectant les ressources fourragères de l'exploitation, des dérogations temporaires aux dispositions concernant l'alimentation des animaux peuvent être accordées par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

i) OGM

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Bleu des Causses ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

2) Lait mis en œuvre

Après la traite, le lait est stocké en tank réfrigéré.

Le stockage à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne. En cas d'aléas climatiques, cette disposition peut faire l'objet d'une dérogation temporaire accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Le dépotage des citernes dans des tanks fixes doit être obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation.

Les laits utilisés pour la fabrication du « Bleu des Causses » peuvent être crus ou traités thermiquement.

La fabrication du fromage s'effectue avec du lait entier, non normalisé en matière grasse et matière protéique et non homogénéisé.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

3) Fabrication

L'emprésurage du lait a lieu dans les 36 heures qui suivent la réception du lait à l'atelier de transformation. ~~La fabrication commence par un réchauffage du lait à 30°C environ accompagné d'un ensemencement en ferments lactiques et en spores de Penicillium roqueforti. Il est réalisé à une température comprise entre 31°C et 35°C, exclusivement avec de la présure.~~

~~La coagulation est provoquée par de la présure. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.~~

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits et au cours de la fabrication sont la présure, **le Penicillium roqueforti**, les **autres** cultures ~~inoffensives~~ de bactéries, de levures, et de moisissures **dont l'innocuité est démontrée par l'usage**, le chlorure de calcium et le sel.

Après coagulation, le caillé est découpé en cubes **de 1 à 3 cm de côté**, suivi de brassages et de temps de repos **jusqu'à l'obtention d'un grain suffisamment coiffé(*) et d'un égouttage réalisé en cuve et/ou sur un tapis d'égouttage.**

La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

Le mélange caillé-sérum est moulé. **Il peut être brassé et mélangé à la mise en moule. Le début du moulage intervient 1 heure 30 minimum à 3 heures maximum après l'emprésurage.**

Il s'ensuit un égouttage spontané sans pressage. Les fromages sont régulièrement retournés pour obtenir l'égouttage désiré et ce dans une salle dont la température est comprise entre 15 et 22°C et pendant une durée de 36 à 72 heures à compter du début du moulage.~~et égoutté pendant 2 à 4 jours avec plusieurs retournements par jour.~~

Les fromages en moule subissent ensuite une phase de mise en température de salage, d'une durée de 15 heures à 30 heures, dans une salle à une température comprise entre 7°C et 14°C.

Après démoulage, le salage s'effectue au gros sel **dans une salle dont la température est comprise entre 7°C et 14°C.** Il est réalisé soit manuellement soit mécaniquement par dépôt superficiel de sel en 2 opérations : salage d'une face et du talon, puis salage de l'autre face et à nouveau du talon. Le saumurage est interdit.

Un piquage est réalisé en cave ou en fromagerie entre le 5^{ème} et le 12^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage afin de façonner des cheminées d'aération dans le fromage.

Le délai entre le piquage et l'entrée en cave des fromages est au maximum de 5 jours.

(*) grain coiffé : les grains coiffés sont entourés d'une fine pellicule les empêchant de se souder entre eux.

4) Affinage

~~L'affinage des fromages doit être effectué exclusivement, suivant les usages locaux, loyaux et constants, dans les caves naturelles précitées.~~

Après élimination **facultative** du sel de surface, les fromages sont expédiés vers les caves naturelles ~~d'affinage des Causses calcaires situées dans la zone délimitée,~~ **parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles naturelles calcaires dites ~~munies de~~ « fleurines » naturelles.**

~~A la réception en caves, les fromages sont piqués pour façonner des cheminées d'aération dans le fromage et mis sur travées dans la cave naturelle. Les fromages subissent alors pendant une dizaine de jours un affinage aérobie à une température de 8 à 13 °C suivant les saisons. Afin de permettre le bon~~

développement du *Penicillium roqueforti*, les fromages sont affinés dans ces caves à nu, en aérobie, pendant une durée minimum de 12 jours à compter de leur entrée en cave naturelle.

Ensuite, il fait l'objet d'un nettoyage de "l'épiderme" et d'une mise sous emballage particulier **les fromages sont mis sous emballage individuel, neutre et provisoire (opération appelée « plombage »)** avant mise en chambre froide pour la poursuite de l'affinage en anaérobie. **La température de cette salle ne peut être inférieure à - 4°C ni supérieure à + 4°C. Les fromages ne peuvent sortir de chambre froide avant le 70^{ème} jour ni au-delà du 190^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage.**

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

~~La durée totale de l'affinage varie selon les fabricants et affineurs. Elle est de 70 à 130 jours, à compter du jour de fabrication.~~

~~A la sortie les fromages sont placés en "salle de détente" pendant 4 à 6 jours. Ils sont ensuite nettoyés en surface et classés suivant des critères de poids, format, qualité.~~

VI. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

1) Spécificités de l'aire

a) Description des facteurs du lien au terroir

L'aire géographique de l'appellation d'origine « **Bleu des Causses** » s'inscrit dans la terminaison sud-est du Massif central. ~~L'ensemble de la zone présente une grande unité tant sur le plan économique que celui de la géologie ou de la géographie.~~ **Les ensembles montagneux observés au nord, à l'est et au sud de l'aire en marquent les limites : les Monts d'Aubrac au nord, la Margeride et les Cévennes à l'est et les Monts de Lacaune au sud. La limite ouest est matérialisée par la terminaison orientale du Bassin Aquitain.**

Elle englobe la quasi-totalité du département de l'Aveyron, la moitié sud du département du Lot et la majeure partie de l'ouest du département de la Lozère. Elle présente majoritairement un relief de moyenne montagne qui s'atténue vers l'ouest au contact du bassin aquitain. Elle offre ainsi une certaine diversité de paysages caractérisés notamment par une succession de hauts plateaux calcaires rocaillieux, appelées Causses. Les processus d'érosion, majoritairement hydrauliques, sont à l'origine de la diversité des paysages observés et ont entraîné la formation de larges vallées qui entaillent les plateaux calcaires (vallées du Lot, de l'Aveyron et du Tarn notamment). L'ouest du département de l'Aveyron offre un relief plus ondulé et verdoyant où affleure encore le socle ancien du Massif central.

Cette érosion est à l'origine de la formation des caves naturelles, généralement aménagées dans les cavités karstiques, qui s'avèrent être particulièrement adaptées à l'affinage du « **Bleu des Causses** ». Ces caves naturelles sont de grandes excavations existant dans le sous-sol calcaire des Causses, dans lesquelles débouchent de nombreuses fleurines, c'est-à-dire des fissures par où arrivent des courants d'air froid et humide.

L'existence de ces précieux courants d'air s'explique ainsi : les eaux de pluie s'infiltrent facilement dans le sol calcaire des Causses qui présente une forte porosité, humidifient les roches du sous-sol, parfois même forment des nappes d'eaux souterraines si elles sont retenues par des couches argileuses inférieures. L'air extérieur qui pénètre lui aussi dans le sous-sol par les nombreuses fissures de la surface, se charge d'humidité et se refroidit au contact des parois humides des roches ou des eaux souterraines ; il devient plus dense et tend naturellement à s'écouler par les orifices inférieurs, c'est-à-dire par les fleurines des caves. Ce mouvement est d'autant plus actif et la température de la cave plus basse que l'air extérieur est plus sec et plus chaud. Il cesse si la température atmosphérique est plus basse que celle des caves ou si l'air extérieur est saturé d'humidité. Il arrive même que l'hiver le sens du courant d'air soit inversé, et qu'il souffle alors de bas en haut : il y a appel d'air intérieur vers l'air extérieur plus dense.

Le climat résulte principalement d'influences océaniques et méditerranéennes. L'influence du climat montagnard du Massif central se fait également sentir en bordure nord de l'aire géographique et sur les sommets. L'influence méditerranéenne s'observe plus particulièrement en Lozère et dans la moitié sud de l'Aveyron alors que le Lot bénéficie de la proximité de l'océan qui tempère le climat et engendre un régime pluviométrique plus régulier. Le relief parfois varié et l'exposition aux vents créent toutefois des contrastes entre les reliefs plus arrosés et les plateaux calcaires plus secs. L'ensemble de l'aire géographique bénéficie d'un fort ensoleillement généralement supérieur à 2 000 heures par an.

b) Éléments historiques liés aux facteurs de lien au terroir

A côté du fromage au lait de brebis affiné à Roquefort, il a de tout temps été préparé dans la région des Causses calcaires s'étendant sur le département de l'Aveyron et des départements limitrophes un fromage au lait de vache de même type, affiné dans des caves naturelles similaires à celles de la commune de Roquefort (dites "caves batardes" par opposition à celles situées à Roquefort).

De nombreux ouvrages et documents signalent que depuis des siècles la fabrication du « Bleu des Causses », **d'abord dénommé Bleu de l'Aveyron**, s'effectuait notamment dans les caves naturelles de Lestang, Rivière, Le Sahut, Peyrelade, Trèves Trèves, Vizarelle Virazels, Peyairolles Pégairolles, l'Escalette. **Les paysans des Causses aveyronnais avaient pris l'habitude d'y apporter les fromages fabriqués dans leur ferme, afin qu'ils y acquissent saveur, finesse et moelleux. Certaines transactions se faisaient à la foire de Creissels, chef-lieu du Baillage de Millau (Dictionnaire des Institutions, mœurs et coutumes du Rouergue, 1552).**

La fabrication du « Bleu des Causses » s'est plus particulièrement développée après l'adoption de la loi du 26 juillet 1925 réglementant la fabrication du Roquefort et interdisant la fabrication de fromages autres qu'au lait de brebis (vache notamment) sur la commune de Roquefort.

Dès 1932 a été constitué un syndicat des fabricants du fromage « Bleu des Causses de l'Aveyron » en vue de défendre les intérêts des producteurs locaux.

Il fallut attendre le décret du 9 juin 1945 modifiant et complétant l'acte dit « décret du 4 décembre 1941 sur les fromages » pour voir apparaître la définition du « Bleu des Causses », dont le nom a remplacé celui de « Bleu de l'Aveyron ». Cette définition a été précisée par le décret du 29 octobre 1946.

Le fromage « Bleu des Causses » a bénéficié ensuite d'une reconnaissance officielle **depuis le 13 septembre 1947** par décret ~~depuis le 13 septembre 1947~~ pris en application de la loi du 2 juillet 1935.

Il est reconnu en tant qu'appellation d'origine « **Bleu des Causses** » depuis le jugement rendu par le Tribunal Civil de Millau le 19 novembre 1953.

2) Spécificités du produit

Le « Bleu des Causses » est un fromage au lait de vache non écrémé, à pâte persillée présentant des ouvertures. Celles-ci doivent être régulièrement réparties sur toute la surface de la pâte du fromage. Elles sont le siège du développement de la moisissure *Penicillium roqueforti* qui donne une couleur bleu vert et contribue en grande partie à la formation du goût et de la texture de ce produit.

La technologie de fabrication favorise la création d'ouvertures dans la pâte :

- Le brassage des grains de caillé en cuve de fabrication permet leur ressuyage partiel et leur « coiffage », ils s'entourent d'une fine pellicule qui les empêche de se souder entre eux, pratique indispensable à la formation de l'ouverture par la suite.
- Le caillé au caractère lactique marqué est moulu, puis subit un égouttage spontané accompagné de retournements.
- Le fromage est salé en surface, au sel.
- Le fromage est ensuite piqué de part en part à l'aide d'un faisceau d'aiguilles pour aérer la pâte et permettre le développement du bleu.

Il suit un affinage en cave naturelle humide et ventilée par des fleurines naturelles, qui permet le développement du *Penicillium roqueforti*. Lorsque cette moisissure s'est bien développée, il est procédé au plombage du fromage afin de réaliser un deuxième affinage en phase anaérobie. Ce second affinage à température froide permet de mettre en veille le *Penicillium roqueforti*, tout en laissant ses enzymes poursuivre l'affinage. C'est pendant cette phase que le fromage va acquérir sa texture onctueuse et fondante, ses arômes caractéristiques de bleu et va perdre son amertume. Les principales caractéristiques organoleptiques du « Bleu des Causses » résultent de l'action de la moisissure *Penicillium roqueforti* pendant ces deux phases d'affinage.

3) Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

~~Conformément à des traditions séculaires,~~ La fabrication du « Bleu des Causses » est intimement liée à l'aire géographique des Causses calcaires où se trouvent des caves à fleurines naturelles (~~courants d'air naturels,~~ d'une température de l'ordre de 8 à 10°C et de 80 à 100 degrés hygrométriques qui s'établissent grâce aux fissures existant dans le sol caractéristique) dont l'existence est liée à la formation géologique du sol. **Grâce aux fleurines, fissures qui se sont formées naturellement au cours du temps dans le sol calcaire caractéristique des Causses, des courants d'air s'établissent entre la surface des plateaux et les caves du sous-sol, y apportant fraîcheur et humidité.** Ces derniers ont une action favorable sur la fermentation interne des fromages déposés dans les caves ~~courants d'air contribuent à créer un environnement favorable au développement du *Penicillium roqueforti* à l'intérieur du fromage. Ce développement est également possible du fait de la présence d'ouvertures réparties régulièrement dans la pâte du fromage. Cette présence d'ouvertures est issue du savoir-faire fromager des opérateurs locaux qui mettent en œuvre une technologie issue d'une tradition séculaire.~~

Depuis le 19^{ème} siècle, la fabrication a évolué de la ferme à la laiterie, mais les traditions se sont perpétuées et le savoir-faire s'est transmis, permettant au « Bleu des Causses » de conserver ses spécificités.

VII. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : TSA 30003 – 12 rue Rol Tanguy 93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS cedex

Tél : 01 73 30 38 00

Fax : 01 73 30 38 04

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, **déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004.**

~~Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.~~

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01 44 87 17 17

Fax : 01 44 97 30 37

La DGCCRF est un service du ministère **chargé** de l'économie, ~~des finances et de l'industrie.~~

VIII. ÉLÉMENTS SPECIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Chaque fromage doit porter une étiquette comportant le nom de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine directement accolé au nom de l'appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

IX. EXIGENCES NATIONALES

Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Bleu des Causses »

Le tableau des principaux points à contrôler du présent cahier des charges figure ci-après.

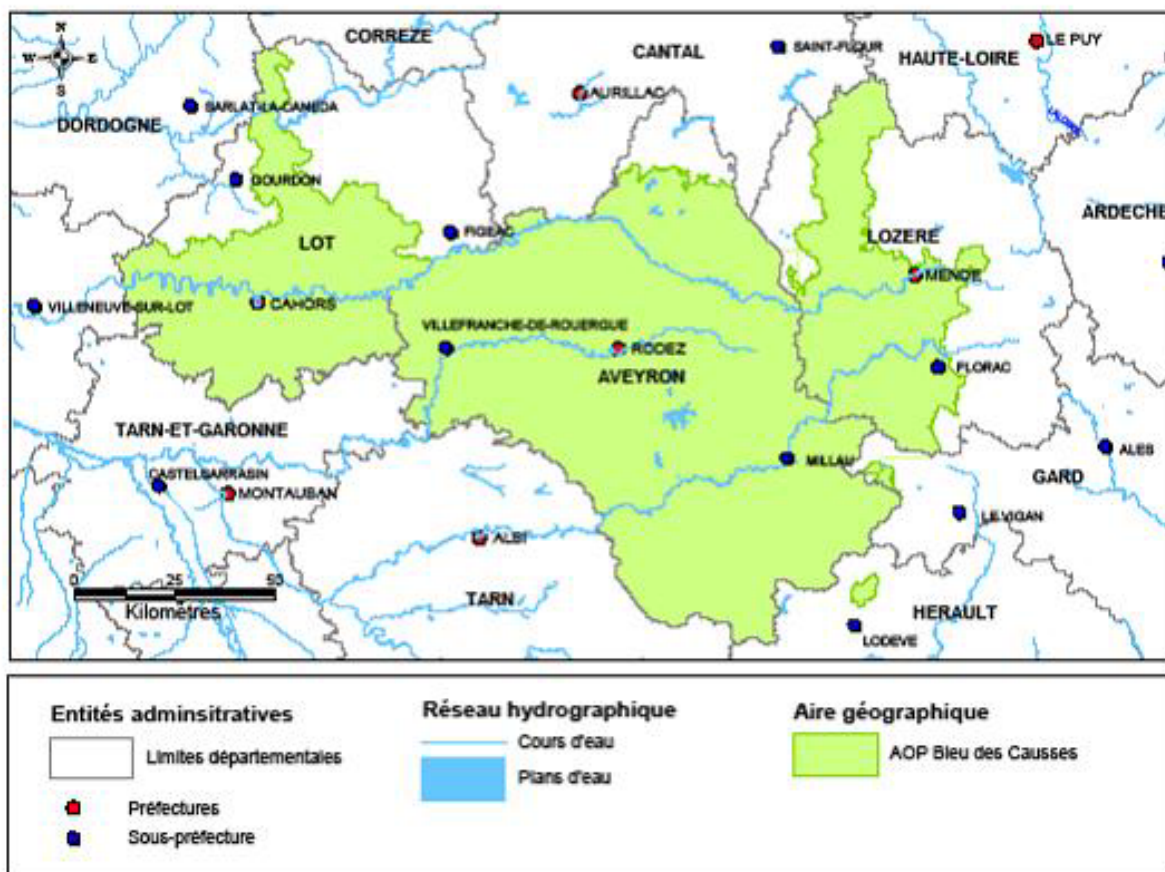
Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Production de lait		
<i>Localisation de la production du lait</i>	<i>La production du lait doit être effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'AOC l'appellation d'origine</i>	<i>Visuel et/ou Documentaire</i>
<i>Nature du lait</i>	<i>Lait de vache</i>	<i>Documentaire</i>
Origine de l'alimentation des vaches laitières	Au minimum à 80 % de l'aire géographique, en matière sèche, en moyenne sur l'année et sur l'ensemble des vaches laitières	Visuel et/ou Documentaire
Composition de la ration de base	Tous les fourrages, à l'exclusion des crucifères sous forme de fourrages en vert	Visuel et/ou Documentaire
Pâturage des vaches laitières en lactation	Obligatoire en période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent Durée minimum annuelle de 120 jours	Visuel et/ou Documentaire
Système d'élevage	Interdiction de l'élevage hors sol des vaches laitières	Visuel et/ou Documentaire
Transformation fromagère		
<i>Localisation de la fabrication des fromages</i>	<i>La fabrication des fromages doit être effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'AOC l'appellation d'origine</i>	<i>Visuel et/ou Documentaire</i>
<i>Nature du lait</i>	<i>Lait de vache</i>	<i>Documentaire</i>
<i>Nature</i> Preuve de l'origine du lait	Tracabilité origine lait AOC Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou tout autre document comptable équivalent Utilisation de lait issu de la zone AOC l'aire géographique de l'appellation d'origine	<i>Visuel et/ou Documentaire</i>
Normalisation de la matière protéique et matière grasse <i>Préparation du lait</i>	Fromages fabriqués exclusivement avec du lait de vache non écrémé Interdite	Visuel et/ou Documentaire

Additifs ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits ou au cours de la fabrication (outre les matières premières laitières)	Présure, Penicillium roqueforti, autres cultures de bactéries, de levures et de moisissures dont l'innocuité est démontrée par l'usage, chlorure de calcium et sel	Documentaire
Egouttage avant mise en moule	Réalisé en cuve et/ou sur tapis	Visuel
Egouttage après mise en moule	Spontané, sans pressage, par retournements	Documentaire et/ou Visuel
Affinage		
Localisation des caves naturelles d' de l'affinage	<p><i>Communes d'Aguossac, La Bastide-Pradinos, Calmels-et-le-Viala, Campagnac, La Capelle-Bonance, Le Clapier, Compeyre, Comprégnac, Cornus, Croissels, La Cresse, Fondamente, Lapanouse-de-Cernon, Marnhagues-et-Latour, Millau, Mostuéjols, Paulhe, Peyreleau, Rivière-sur-Tarn, La Roque-Sainte-Marguerite, Roquefort-sur-Soulzon, Saint-Affrique, Saint-André-de-Vézines, Saint-Beaulize, Saint-Félix-de-Sorgues, Saint-Georges-de-Luzençon, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Martin-de-Lonne, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Saturnin-de-Lonne, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Tournemiro, Vabres-l'Abbaye, Versols-et-Lapeyre, Veyreau, Viala-du-Pas-de-Jaux (dans le département de l'Aveyron), commune de Trèves (dans le département du Gard) et commune de Pégairolles-de-l'Escalette (dans le département de l'Hérault)</i></p> <p>L'affinage des fromages doit être effectué dans les communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine.</p>	Visuel et/ou Documentaire
Caractéristiques des caves d'affinage	<p><i>Caves naturelles des Causses calcaires munies de fleurines naturelles</i> parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles naturelles calcaires dites « fleurines »</p>	Visuel et/ou Documentaire
Durée minimale d'affinage en cave naturelle	12 jours minimum à compter de l'entrée en cave naturelle	Visuel et/ou Documentaire
Durée d'affinage Age du fromage avant bénéfice de l'AOC	<p><i>Au minimum 70 jours</i> Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine « Bleu des Causses » qu'à partir du soixante-dixième jour à compter de la date d'emprésurage.</p>	Visuel et/ou Documentaire
Contrôle produit		
Caractéristiques organoleptiques	<p><i>Fromage répondant aux critères produit : format et tenue, aspect extérieur, avis conforme de la commission chargée de l'examen organoleptique</i></p>	Mesure et/ou Organoleptique
Caractéristiques physico-chimiques	<p>MS Gras sur sec</p> <p>Minimum de 53g/100g</p> <p>Minimum de 4550g/100g</p>	<p>Analytique</p> <p>Analytique</p>

Annexe : Carte de l'aire géographique



**AIRE GEOGRAPHIQUE
AOP BLEU DES CAUSSES**



SOURCE: BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2011