

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2006/C 148/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Registratieaanvraag als bedoeld in artikel 5 en artikel 17, lid 2

„STAFFORDSHIRE CHEESE”

EG-nummer: UK/0354/26.07.2004

BOB (X) BGA ()

Deze samenvatting is uitsluitend ter informatie opgesteld. Belangstellenden wordt verzocht om voor volledige informatie kennis te nemen van de volledige versie van het productdossier, die verkrijgbaar is bij de in punt 1 genoemde nationale autoriteiten of bij de Europese Commissie ⁽¹⁾.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Department for Environment, Food and Rural Affairs
Food Chain, Marketing and Competitiveness Division

Adres: Area 4 C, 4th Floor
Nobel House
17 Smith Square
London, SW1P 3JR
United Kingdom

Tel.: 0207 238 6075

Fax: 0207 238 5728

E-mail: Funda.Lancaster@defra.gsi.gov.uk

2. *Groepering:*

Naam: The Staffordshire Cheese Company

Adres: Glenmore House
55 Rose Bank
Leek
Staffordshire ST13 6AG
United Kingdom

Tel.: 01538 399733

Fax: 01538 399985

E-mail: JKnox1066@aol.com

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling (X)

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.3 — Kaas

⁽¹⁾ Europese Commissie, Directoraat-generaal Landbouw en plattelandontwikkeling, Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten, B-1049 Brussel.

4. Overzicht van het productdossier (samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgescreven gegevens)

4.1 Naam: „Staffordshire Cheese”

4.2 Beschrijving: Staffordshire Cheese wordt gemaakt van melk van op landbouwbedrijven in Staffordshire gehouden koeien. Deze verse romige kaas heeft een malse, licht kruimelige consistentie, is halfhard tot hard (afhankelijk van de rijpheid), heeft een lichte crèmekleur en een melksmaak. Het vetgehalte varieert van 30 tot 35 % (48 tot 51 % berekend op de droge stof). De kaas is cilindervormig, weegt 8 tot 10 kg en wordt in kaasdoek verkocht.

4.3 Geografisch gebied: Het Engelse Graafschap Staffordshire

4.4 Bewijs van de oorsprong: De voor de kaas gebruikte melk en room kan afkomstig zijn van eender welk landbouwbedrijf in Staffordshire. Op dit ogenblik wordt de kaasmakerij bevoorrad door zeven landbouwbedrijven in het Graafschap Staffordshire. De tankwagens voor de ophaling van de melk en room hebben een specifieke ophaalroute en zijn voorzien van computers voor de registratie van de bedrijfsgegevens, de hoeveelheid melk, de temperatuur daarvan en de ophaaldatum. Voor elke producent wordt door de *Dairy Farmers of Britain — DFB*, een grote coöperatie van zuivelbedrijven die de melk voor de Staffordshire cheese levert, een register bijgehouden met daarin een leveringsnota die de traceerbaarheid van de kaas vanaf het zuivelbedrijf tot de geperste wrongel in de rijpingskamer mogelijk maakt. Wanneer door de tankwagens melk aan de Staffordshire Cheese Company wordt geleverd, wordt via de computer een leveringsnota afgegeven met daarop de hoeveelheid melk, het routenummer, de temperatuur van de melk en de leveringsdatum. De coöperatie beschikt over een centraal computersysteem, *Core milk system*, waarin alle tankwagens dagelijks gegevens inbrengen, zoals de route, het ophaalpunt en de chemische en bacteriële analyse van de opgehaalde melk.

In het werkboek over voedselveiligheid van het *Food Standards Agency* wordt het beheerssysteem voor de voedselveiligheid uitvoerig beschreven., zowel wat betreft de door de leveranciers van bij de kaasbereiding gebruikte grondstoffen geboden kwaliteitsgaranties als de traceerbaarheid van de kaas bij het verlaten van de plaats van productie. Wanneer de kaas in zijn geheel wordt verkocht, wordt de fabricagedatum op de factuur vermeld, wordt hij in delen verkocht, dan staat de verpakkingsdatum op het etiket, met een verwijzing naar het fabricagedossier voor nadere gegevens. Met het oog hierop worden gegevens over partijen en voorraden, alsook verkoopfacturen en klantgegevens bijgehouden.

4.5 Werkwijze voor het verkrijgen van het product: Verse rauwe melk van bedrijven in het Graafschap Staffordshire wordt gedurende een nacht op een temperatuur van 0 tot 5°C bewaard. Op dag twee wordt Staffordshire-room (eveneens van bedrijven in het Graafschap) aan de melk toegevoegd en 15 minuten lang omgeroerd. Dit mengsel van melk en room wordt 15 tot 20 seconden lang gepasteuriseerd op 72 tot 75,5°C. Vervolgens wordt het mengsel in een kaasbak gegoten en op een temperatuur van 32,5 tot 35°C gebracht. Bij een temperatuur van 28°C wordt met het oog op de ontwikkeling van melkzuur en smaak een mengsel van zuursels (0,2 tot 0,4 %) aan de melk toegevoegd met stammen van *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis* en *Lactococcus lactis* subsp. *Diocetylactis*.

Na een rijpingstijd van 60 tot 75 minuten bij een temperatuur van 32,5°C wordt stremsel toegevoegd bij een temperatuur van 31 tot 33°C. De coagulatie van het stremsel duurt 45 tot 50 minuten en wordt handmatig gecontroleerd vóór het snijden.

De wrongel is nu stevig en heeft een schoon snijvlak. Na 35 tot 45 minuten wordt de wrongel in de lengte en in de dwarsrichting van de kaasbak met een vertikaal mes gesneden, daarna op dezelfde wijze met een horizontaal mes. Dit duurt 20 minuten.

De wrongels worden vervolgens bij een temperatuur van 30 tot 32°C 40 minuten lang omgeroerd. Dan loopt de wei 35 minuten lang door een zeef aan het einde van de kaasbak. Hierna bedraagt het melkzuurgehalte 0,29 %. De wrongels worden nu elke 15 minuten gemalen, gedurende 45 minuten. Bij de eerste maalbewerking bedraagt het melkzuurgehalte 0,39 %, bij de tweede 0,45 % en bij de laatste 0,53 %.

Vervolgens worden de wrongels verkruid in een wrongelmolen van roestvrij staal. Hierbij wordt 2,5 % zout toegevoegd, eenmaal aan de hand van een voor levensmiddelen gebruikte plastic schep en driemaal met de hand. De kaas wordt in totaal slechts viermaal gekeerd zodat de wrongels niet uitdrogen.

Daarna worden de gezouten kaaswringels met de hand in met neteldoek beklede vormen van roestvrij staal gelegd. Aan de neteldoek is een cirkelvormige bodem vastgenaaid en de vormen zijn speciaal ontworpen voor het uitlekken van de wei. Vervolgens worden de kazen geperst (2 lbs per inch, i.e. ongeveer 1 kilogram per 2,5 cm), bij een temperatuur van 21 tot 25°C, een nacht lang). Na het persen is de oppervlakte van de kaas helemaal bedekt met kaasdoek. De kazen worden opgeslagen op planken bij een temperatuur van 7 tot 10°C; een week lang worden ze dagelijks gekeerd en daarna wekelijks. De zachte kaas is rijp in 2 à 4 weken, doch kan in totaal 12 maanden lang rijpen.

- 4.6 Verband: De oorsprong van de kaas gaat terug tot de Cisterciënzer monniken die zich in de 13de eeuw in Leek, Staffordshire hebben gevestigd. Hun leven bestond in bidden, studeren en werken. Ze leefden autarkisch en waren zowel landbouwers als pottenbakkers, brouwers, kaasmakers en drukkers. Ze brachten hun ervaring op het gebied van de kaasmakerij mee naar het gebied. Tot de Tweede Wereldoorlog werd Staffordshire Cheese gemaakt. Toen betekende het door de *Milk Marketing Board* ingevoerde beleid van centrale melkophaling het einde van vele Engelse regionale kazen. Met deze aanvraag wordt dan ook beoogd deze traditie, die net zoals vele andere verloren was gegaan door het voedselvoorzieningsbeleid tijdens de oorlog, nieuw leven in te blazen (door een ambachtelijke kaasmaker die samenwerkt met plaatselijke landbouwers). De herontdekte kaas wordt steeds geliefder bij detailhandelaren en consumenten.

Het Graafschap Staffordshire heeft een warm, vochtig, westers klimaat en een carboniumhoudende kalkzandsteengrond, met malse graasweiden, wat een romige melk oplevert die de kaas zo bijzonder maakt. De bodem geeft van nature fijn gras (in de naburige Graafschappen Cheshire en Derbyshire is er meer regenval en liggen de temperaturen hoger dan in Staffordshire). De kenmerken van dit gras zijn bepalend voor de eigenschappen van de Staffordshire cheese. De voor de bereiding van de Staffordshire cheese gebruikte melk en room zijn afkomstig van koeien die op dit weiland grazen. In de winter worden de koeien hoofdzakelijk met kuilgras en kuilmaïs van plaatselijke bodem gevoerd, met een kleine hoeveelheid krachtvoer om het eiwitgehalte in de voeding te verhogen.

Staffordshire wordt begrensd door Cheshire en Derbyshire. In Cheshire is er meer regenval en liggen de temperaturen hoger dan in Staffordshire. De bodem is rijk aan steenzout en saline (zoutoplossing), waardoor hij aanzienlijk verschilt van de carboniumhoudende kalkzandsteengrond van Staffordshire. De belangrijkste kaas van het Graafschap Cheshire is de Cheshire Cheese, een kruimelige kaas met een hoog zuurgehalte.

Het andere aan Staffordshire aangrenzende graafschap is Derbyshire, waar Stilton en Derby Cheese worden gemaakt. Deze kazen zijn zeer verschillend van de Staffordshire cheese: Stilton bevat penicillium Rocqforti en de malse consistentie van Derby doet meer denken aan een zachtere soort Cheddar.

Staffordshire Cheese onderscheidt zich van andere in omliggende graafschappen gemaakte kaassoorten door het verschil in voeding van de koeien, de gebruikte mengsels van zuursels en de grootte van de kaasdoek, waardoor het eindproduct een bijzondere consistentie en textuur heeft. De kaas heeft zijn reputatie bij consumenten en detailhandelaren hersteld. Hij wordt verkocht op boerenmarkten, in boerderijwinkels, plaatselijke delicatessenwinkels en per postorder.

- 4.7 Controlestructuur:

Naam: Staffordshire County Council Trading Standards Service

Adres: 24 Horninglow Street
Burton on Trent
Staffordshire DE14 1PG
United Kingdom

Tel.: –

Fax: –

E-mail: –

De controledienst is een officiële overheidsinstantie die voldoet aan de criteria van norm EN 45011.

- 4.8 Etikettering: Het goedgekeurde symbool BOB wordt in alle verkooppunten en op alle verpakkingen gebruikt.
- 4.9 Nationale eisen: —
-