

Bekendmaking van een wijzigingsverzoek 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 321/08)

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 het wijzigingsverzoek. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSVERZOEK

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

Verzoek tot aanpassing overeenkomstig artikelen 9 en 17, lid 2

„ASIAGO”

EG-nummer: IT/PDO/117/0001

BOB (X) BGA ()

Gevraagde wijziging(en):

Rubriek(en) van het productdossier:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen

Wijziging(en):

Beschrijving

De specifieke, chemische (vochtigheid, eiwit, vet, gedroogd vet) en microbiologische (pathogenen, *S. aureus*, *E. coli*, colibacteriën 30°) eigenschappen van de twee soorten „Asiago”-kaas, *pressato* (jonge kaas) en *d'allevo* (gerijpte kaas), worden nader toegelicht.

Gespecificeerd wordt dat, na afloop van de minimale rijpingsperiode van het product, het product aan de oppervlakte behandeld kan worden met volgens de geldende nationale regelgeving goedgekeurde stoffen, met uitzondering van de types die de toevoeging „product uit de bergen” dragen.

Geografisch gebied

De betekenis van „berggebied”: Een gebied dat tenminste op 600 meter hoogte ligt.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Aangegeven is welke voedergewassen en voedermiddelen niet zijn toegestaan voor het voeren van het betrokken vee. In het geval van types kaas welke de toevoeging „product uit de bergen” dragen, is iedere vorm van kuilvoeder verboden.

Voor de twee soorten „Asiago”-kaas, zowel *pressato* als *d'allevo*, zijn de temperatuur, de maximale conserveringstijd en de samenstelling van de gebruikte melk gepreciseerd.

Voor het produceren van beide soorten „Asiago”-kaas worden de fysieke en temporele parameters gespecificeerd. Bij de productie van „Asiago” *d'allevo* kan lizozime (E 1105) worden toegevoegd aan de melk, behalve voor de types met de toevoeging „product uit de bergen”.

Met betrekking tot de rijping en conservering van de kaas worden ook de specifieke technische vereisten (temperatuur en vochtigheid) vermeld. De minimale rijpingsperiode voor „Asiago” *d'allevo* wordt vastgesteld (60 dagen of 90 dagen in geval van types welke de toevoeging „product uit de bergen” zullen krijgen).

Voor een betere identificatie van de kaas wordt het gebruik van genummerde labels geïntroduceerd en wordt op elke kaas een letter uit het alfabet gedrukt om de productiemaand aan te geven.

Alle types „Asiago”-kaas B.O.B. kunnen verdeeld worden in porties en kunnen worden voorverpakt in plakken, zolang de kenmerken van het type zichtbaar blijven. In het geval het verdelen in porties ertoe leidt dat de korst van de kaas beschadigd en/ of verwijderd wordt, dan dient het product verpakt te worden binnen het productiegebied om zodoende de authenticiteit van het product te waarborgen.

Etikettering

De bestaande definities worden gespecificeerd om de twee soorten „Asiago”-kaas (vers en gerijpt) nader te benoemen, om de verschillende rijpingsfasen van „Asiago” *d'allevo* aan te geven (belegen, oud, zeer oud), om op het etiket aan te geven dat lizozime (E 1105) niet gebruikt werd en om de regels omtrent de toevoeging „product uit de bergen” nader te specificeren, welke toevoeging slechts gebruikt mag worden voor kaas die is vervaardigd met melk uit de bergen, in zuivelbedrijven in de bergen.

BIJGEWERKTE SAMENVATTING

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

„ASIAGO”

EG-nummer: IT/PDO/117/0001

BOB (X) BGA ()

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

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Ministero politiche agricole e forestali
Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39-06) 481 99 68
Fax: (39-06) 42 01 31 26
E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Groepering:*

Naam: Consorzio Tutela formaggio Asiago
Adres: Corso Fogazzaro, 18
I-36100 Vicenza
Tel.: (39-0444) 32 17 58
Fax: (39-0444) 32 62 12
E-mail: asiago@asiagocheese.it
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) andere samenstelling ()

⁽¹⁾ Europese Commissie — Directoraat-generaal Landbouw en Plattelandsontwikkeling — Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten — B-1049 Brussel.

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.3 — KAAS

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

4.1 Naam: „Asiago”

4.2 Beschrijving: De beschermde oorsprongsbenaming „Asiago” is gereserveerd voor kaas met halfgekookt zuivel, exclusief geproduceerd uit koemelk welke verkregen is volgens de regels uit het productdossier. Onderscheid wordt gemaakt tussen twee soorten kaas, Asiago *pressato* (jonge kaas) en Asiago *d'allevo* (gerijpte kaas).

4.2.1. **Specifieke technische eigenschappen voor „Asiago” *pressato* kaas, gerijpt gedurende 20 dagen**

a) organoleptische kenmerken: het zuivel is wit tot strogeel van kleur; uitgesproken en onregelmatige ogevorming; delicate en aangename smaak; dunne en elastische korst.

b) chemische kenmerken:

		Specifieke toleranties
Vochtigheid	39,5 %	+/- 4,5
Eiwit	24,0 %	+/- 3,5
Vet	30,0 %	+/- 4,0
Natriumchloride	1,7 %	+/- 1,0
Vetgehalte in de droge stof	Niet minder dan 44%	nihil

c) fysische kenmerken:

Vorm	recht of licht bollend
Korst	glad of bijna glad
Gewicht	tussen 11 en 15 kg
Hoogte	tussen 11 en 15 cm
Diameter	tussen 30 en 40 cm

d) microbiologische en gezondheidskenmerken:

Pathogenen	niet aanwezig
<i>S. aureus</i>	(*)M < 1.000 per g
<i>E. coli</i>	(*)M < 1.000 per g
Colibacteriën 30°C	(*)M < 100.000 per g

(*) Deze gegevens hebben betrekking op kaas verkregen uit hittebehandelde melk.

4.2.2. **Specifieke technische eigenschappen voor „Asiago” *d'allevo* kaas, gerijpt gedurende 60 dagen**

a) organoleptische kenmerken: het zuivel is strokleurig tot licht strokleurig; ogen zijn klein tot middelmatig; de smaak is zoet (halfbelegen) tot scherp (oud); gladde en regelmatige korst.

b) chemische kenmerken:

		Specifieke toleranties
Vochtigheid	34,50 %	+/- 4,00
Eiwit	28,00 %	+/- 4,00
Vet	31,00 %	+/- 4,50
Natriumchloride	2,40 %	+/- 1,00
Vetgehalte in de droge stof	Niet minder dan 34%	nihil

c) fysische kenmerken:

Vorm	recht of bijna recht
Korst	glad of bijna glad
Gewicht	tussen 8 en 12 kg
Hoogte	tussen 9 en 12 cm
Diameter	tussen 30 en 36 cm

d) microbiologische en gezondheidskenmerken:

Pathogenen	Niet aanwezig
<i>S. aureus</i>	M < 10.000 per g
<i>E. coli</i>	M < 100.000 per g

Nadat de minimale rijpingsperiode is verlopen, kan „Asiago“-kaas aan de oppervlakte behandeld worden met volgens de geldende nationale regelgeving goedgekeurde stoffen. De korst is niet eetbaar.

De behandeling van de oppervlakte mag in geen geval de leesbaarheid van het label (met de naam en het logo van de B.O.B.) beïnvloeden. Behandeling van het oppervlak met kleurstoffen en schimmelwende stoffen is niet toegestaan voor Asiago met de toevoeging „product uit de bergen“.

„Asiago“-kaas met B.O.B. kan verdeeld worden in porties en kan worden voorverpakt in plakken, op voorwaarde dat de kenmerken zichtbaar blijven.

- 4.3 Geografisch gebied: Zoals is aangegeven in het productdossier wordt „Asiago“-kaas met B.O.B. geproduceerd uit melk van koeien die gehouden worden binnen de gedefinieerde zone. De kaas wordt geproduceerd in zuivelbedrijven in het geografische gebied dat het grondgebied omvat van de gemeenten in de provincies Vicenza, Trent, Padua en Treviso. Productiegebieden binnen het hierboven omschreven gebied die op een hoogte van tenminste 600 meter liggen, worden geïdentificeerd als „berggebied“.
- 4.4 Bewijs van oorsprong: Iedere fase van het productieproces wordt gevolgd. De controle instantie houdt de lijsten bij van melkproducenten, verzamelaars, bewerkers, rijpers en verpakkers van kaas zonder korst, die worden gecontroleerd overeenkomstig het productdossier en het betreffende controleplan, om zodoende de herkomst en traceerbaarheid van het product te kunnen garanderen. Indien wordt geconstateerd dat het productieproces of het product niet aan de voorschriften voldoen, dan mag het product niet onder de naam Asiago in de handel worden gebracht.
- 4.5 Werkwijze voor het verkrijgen van het product: Het productdossier bepaalt onder andere dat aan de dieren waarvan de melk wordt gebruikt bij het produceren van „Asiago“-kaas met B.O.B. geen voedergrassen en voedermiddelen mogen worden toegediend die in het productdossier uitdrukkelijk zijn verboden. Indien de melk gebruikt wordt voor de productie van Asiagokaas met B.O.B. „product uit de bergen“, is ook iedere vorm van kuilvoeder verboden.

Voor het produceren van gerijpte „Asiago“-kaas (*pressato*) wordt melk gebruikt die aan de geldende hygiënenormen voldoet. Deze melk is in één of twee melkbeurten verkregen, en is onbewerkt of gepasteuriseerd op 72°C gedurende 15 seconden, in overeenstemming met de geldende regelgeving. „Asiago“-kaas „*d'allevo*“ wordt vervaardigd met melk die aan de geldende hygiënenormen voldoet en die bestaat uit hetzij melk van één of twee melkbeurten die gedeeltelijk is ontroomd, hetzij melk van twee melkbeurten waarvan één gedeeltelijk is ontroomd, hetzij melk van slechts één melkbeurt die ook gedeeltelijk is ontroomd; de melk is onbewerkt of verhit tot 57/68° C gedurende 15 seconden. Voor de productie van „Asiago“-kaas met B.O.B. en met de vermelding „product uit de bergen“ wordt melk gebruikt van twee tot vier melkbeurten; melk van twee melkbeurten dient binnen 18 uur na aflevering te worden verwerkt, melk van vier melkbeurten binnen 24 uur na aflevering.

Bij de productie van „Asiago“ *d'allevo* wordt eventueel lizozime (E 1105) aan de melk toegevoegd. Het gebruik hiervan is echter niet toegestaan als het gaat om Asiago „product uit de bergen“.

De minimale rijpingsperiode voor Asiago *pressato* is 20 dagen vanaf de productiedatum; voor Asiago *d'allevo* is dit 60 dagen vanaf de laatste dag van de maand van productie; voor Asiago „product uit de bergen“ is dit 90 dagen vanaf de laatste dag van de maand van productie voor Asiago *d'allevo* en 30 dagen vanaf de productiedatum voor Asiago *pressato*.

De rijping moet in het productiegebied plaatsvinden.

Asiagokaas „product uit de bergen” dient te rijpen in zuivelbedrijven in berggebieden in een omgeving waar temperatuur en vochtigheid door de natuurlijke omstandigheden worden bepaald. Indien het verdelen van de kaas in porties tot gevolg heeft dat de korst wordt verwijderd dan wel beschadigd en het oorsprongslabel daardoor niet meer zichtbaar is (blokjes, plakjes, enz.) dient het product verpakt te worden in het productiegebied om de traceerbaarheid van het product te waarborgen. Bij Asiagokaas die met melk afkomstig van bedrijven in berggebieden wordt vervaardigd in kaasmakerijen in berggebieden en die rijpt op bedrijven in een berggebied, mag op het etiket de vermelding „product uit de bergen” worden aangebracht.

- 4.6 Verband: Met betrekking tot de natuurlijke aspecten wordt opgemerkt dat het geografische gebied zeer homogene klimatologische en pedologische omstandigheden kent, die bepalend zijn voor de aan de dieren verstrekte voedergewassen. Met betrekking tot de menselijke aspecten wordt opgemerkt dat de historische oorsprong van de kaas ligt in de regio van het Asiagoplateau, maar dat, als gevolg van de migratie van de plaatselijke bevolking na de eerste wereldoorlog, de kaasproductie zich heeft verspreid naar de gebieden aan de voet van de bergen.

- 4.7 Controle-instantie:

Naam: CSQA S.r.l. Certificazioni

Adres: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39-0445) 36 60 94

Fax: (39-0445) 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8 Etikettering: Alle types „Asiago”-kaas met B.O.B. zijn identificeerbaar door middel van een genummerd label en een oorsprongsmerk, die door de bevoegde toezichthoudende autoriteit worden afgegeven aan alle rechthebbenden; elke kaas draagt derhalve een logo met de benaming — het logo maakt integrerend deel uit van het productdossier — alfanumerieke label van het producerende bedrijf, en de naam Asiago, die meerdere malen wordt vermeld met een letterhoogte van 25 mm voor *Asiago pressato* en 20 mm voor *Asiago d'allevo*.

Overeenkomstig het productdossier wordt voor „Asiago” *d'allevo* op elke kaas een letter uit het alfabet gedrukt die de maand van productie aangeeft. „Asiago” „product uit de bergen” is herkenbaar aan de extra vermelding „product uit de bergen”. Aan het einde van de minimale rijpingsperiode wordt Asiago „product uit de bergen” nader geïdentificeerd door middel van een brandmerk op de korst van elke kaas (met het in het productdossier omschreven embleem), dat wordt aangebracht met behulp van instrumenten die door de bevoegde toezichthoudende autoriteit ter beschikking worden gesteld van elke rechthebbende.

Het etiket op „Asiago”-pressatokaas mag de vermelding „vers” bevatten.

Het etiket op „Asiago”-d'allevokaas mag de vermelding „gerijpt” bevatten.

Het etiket op „Asiago”-d'allevokaas die 4 à 6 maanden is gerijpt, mag de vermelding „belegen” bevatten.

Het etiket op „Asiago”-d'allevokaas die langer dan 10 maanden is gerijpt, mag de vermelding „oud” bevatten.

Het etiket op „Asiago”-d'allevokaas die langer dan 15 maanden is gerijpt, mag de vermelding „zeer oud” bevatten.

Het is toegestaan om op het etiket te vermelden dat geen lisozyme (E 1105) is toegevoegd.

Eventuele etikettering, stempels, serigrafische aanduidingen, enz., die de bedrijfsnaam bevatten, mogen de leesbaarheid van de contra-etiketten voor „Asiago” met B.O.B. (aangegeven door middel van een markering in de kaasvorm) en van de speciale labels voor „Asiago”-kaas niet verminderen.

- 4.9 Nationale voorwaarden: —
-