

II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 129/2012 VAN DE COMMISSIE

van 13 februari 2012

houdende goedkeuring van minimale wijzigingen van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Queso Manchego (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 9, lid 2, tweede zin,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 heeft de Commissie de aanvraag van Spanje onderzocht voor de goedkeuring van wijzigingen van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Queso Manchego”, die bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie ⁽²⁾, zoals gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 561/2009 van de Commissie ⁽³⁾, is geregistreerd.
- (2) De aanvraag heeft betrekking op de wijzigingen in de productiemethode van de beschermde oorsprongsbenaming „Queso Manchego” en brengt wijzigingen in het enig document met zich.

- (3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft overeenkomstig artikel 9 van Verordening (EG) nr. 510/2006, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 5, 6 en 7 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Queso Manchego” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document met de belangrijkste punten van het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 13 februari 2012.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,

Dacian CIOLOȘ

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 166 van 27.6.2009, blz. 36.

BIJLAGE I

De onderstaande wijzigingen in het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Queso Manchego” zijn goedgekeurd:

Grondstoffen

De referentieparameters voor de analytische kenmerken van de melk zijn herzien als gevolg van de tests die zijn uitgevoerd door het officiële laboratorium, het centrum waarnaar de op de bedrijven ingezamelde monsters worden verzonden. Het lactosegehalte en de dichtheid worden niet langer vastgesteld omdat zij niet van invloed zijn op de kwaliteit van het eindproduct en omdat de analyse van deze parameters gebaseerd was op een productiemethode die door de ontwikkelingen op de melkveebedrijven is achterhaald.

De zuurgraad van de melk wordt evenwel uitgedrukt in pH-waarden en niet in Dornic-graden, en hiertoe wordt een wijziging in het productdossier aangebracht.

Voorts zijn als gevolg van de technologische vooruitgang in de productie-inrichtingen de controles tijdens het productieproces aangescherpt wat betreft de parameters die bepalend zijn voor de eindkwaliteit, en is de eerdere versie voor een aantal productiestadia bijgevolg achterhaald.

Het volgende gedeelte wordt dienovereenkomstig gewijzigd:

Deel E — Werkwijze voor het verkrijgen van het product

In het stadium waarin de wrongel wordt gesneden, wordt de grootte van de verkregen klonters niet langer gespecificeerd omdat wordt geoordeeld dat dit een criterium is dat door elk bedrijf afhankelijk van het gebruikte procedé moet worden vastgesteld. De wrongel moet de juiste consistentie hebben zodat hij, afhankelijk van de geproduceerde kaassoort, naar behoren kan uitlekken; bepalend hiervoor is niet de exacte grootte van de klonters, maar wel de controle tijdens het productieproces en de ervaring van de producent.

Het stadium waarin de kaas wordt geperst, omvat voortaan de voor het persen benodigde tijd, die in het huidige productdossier verkeerdelijk wordt aangegeven in het stadium waarin de kaas uit de vorm wordt gehaald. De voor het persen benodigde tijd wordt vastgesteld op 1 tot 6 uur. Als gevolg van de technologische vooruitgang van de persmethode is de voor het persen benodigde tijd verkort ten opzichte van de oorspronkelijk vastgestelde tijd, waardoor de lange perstijd, die negatieve gevolgen had voor kleinere producten, niet langer nodig is. Deze tijdsduur wordt vastgesteld naar gelang van het formaat van het product en de verschillende modellen van persen, en maakt het de fabrikant mogelijk te beslissen op welk ogenblik het product het best uit de vorm wordt gehaald en wordt gezouten. Het stadium van het zouten wordt niet bepaald op basis van het aantal uren, maar wel op basis van de pH-waarde, aangezien deze waarde een indicator is voor de staat van het product.

Het rijpen en conserveren van de kaas zijn in één stadium, het rijpingsstadium, samengebracht, en het stadium waarin de kaas wordt geconserveerd, is geschrapt omdat de rijping niet stopt wanneer de kaas zich in de conserveringsruimte bevindt, m.a.w. de rijping zet zich tijdens de hele levensduur van de kaas voort op voorwaarde dat de juiste, gecontroleerde temperatuur en relatieve vochtigheid worden aangehouden. Daarom zijn beide stadia samengevoegd en is de temperatuur vastgesteld tussen 3 °C en 16 °C en de vochtigheidsgraad tussen 75 % en 90 %.

De minimumtemperatuur is verhoogd van 1 °C tot 3 °C om de houdbaarheid van het product te verbeteren en te garanderen dat aan de noodzakelijke gezondheidsvereisten wordt voldaan, aangezien het product bij 1 °C kan degenereren. Als maximumwaarde is een referentiewaarde van 16 °C vastgelegd om te waarborgen dat het product optimaal rijpt en de organoleptische kenmerken optimaal tot ontwikkeling komen.

De vochtigheidsgraad is een algemene waarde die voor beide stadia geldt.

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) nr. 510/2006

„QUESO MANCHEGO”

EG-nummer: ES-PDO-0217-0087-06.12.2010

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Queso Manchego”

2. Lidstaat

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kazen.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Geperste kaas verkregen uit de melk van oaien van het ras Manchega, met een minimale rijpingsduur van 30 dagen voor kazen met een gewicht van 1,5 kilo of minder, en van 60 dagen tot maximaal 2 jaar voor grotere kazen.

„Queso Manchego” kan worden bereid uit gepasteuriseerde melk of rauwe melk. In het laatste geval van mag op het etiket „Artesano” worden vermeld.

„Queso Manchego” is een vette kaas die na rijping de volgende fysieke eigenschappen vertoont:

- vorm: cilindrisch met vlakke zijden,
- maximumhoogte: 12 cm,
- maximumdiameter: 22 cm,
- verhouding diameter/hoogte: tussen 1,5 en 2,2,
- minimumgewicht: 0,4 kg,
- maximumgewicht: 4,0 kg.

Fysisch-chemische eigenschappen:

- pH tussen 4,8 en 5,8,
- drogestofgehalte: ten minste 55 %,
- vetgehalte: minimaal 50 % van de droge stof,
- totaal eiwitgehalte in de droge stof: ten minste 30 %,
- natriumchloride: maximaal 2,3 %.

Kenmerken van de kaasmassa:

- consistentie: stevig en compact,
- kleur: wit tot ivoorgeel,
- aroma: melkachtig, intens zuur en persistent, bij sterk gerijpte kazen met pittige toetsen en een lange persistentie,
- smaak: enigszins zuur, sterk en vol, tot pittig bij sterk gerijpte kazen. Aangename, specifieke nasmaak, afkomstig van de melk van oaien van het ras Manchega,
- uitzicht: kleine, onregelmatig verspreide gaatjes (niet altijd),
- textuur: lage elasticiteit, boterachtig en licht melig; bij sterk gerijpte kazen soms korrelig.

De microbiologische grenswaarden zijn:

- *Escherichia coli*: maximaal 1 000 kolonies/gram,
- *Stafylococcus aureus*: maximaal 100 kolonies/gram,
- *Salmonella*: afwezig in 25 g,
- *Listeria*: afwezig in 25 g.

Het is een kaas met een licht zure, krachtige en volle smaak die bij sterk gerijpte kazen pittig wordt. Aangename, specifieke nasmaak dankzij de melk van ooien van het ras „Manchega”.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Queso Manchego” wordt bereid uit melk van ooien van het ras „Manchega”, natuurlijk stremsel of andere toegestane coagulerende enzymen, en natriumchloride.

De melk mag geen geneesmiddelen bevatten die een ongunstige invloed kunnen hebben op de productie, rijping en conservering van de kaas.

„Queso Manchego” kan worden bereid uit gepasteuriseerde melk of rauwe melk. In het laatste geval mag op het etiket „Artesano” worden vermeld.

De analytische kenmerken van de kaas zijn:

- vetgehalte: minimaal 6,5 %,
- eiwitgehalte: minimaal 4,5 %,
- bruikbare droge stof: minimaal 11 %,
- pH 6,5-7,
- vriespunt: $\leq -0,550$ °C

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Schape van het ras Manchega worden gedurende het hele jaar geweid, waarbij gebruik wordt gemaakt van de natuurlijke hulpbronnen van het gebied. In de schaapskooi wordt hun voeder aangevuld met krachtvoer, hooi en bijproducten.

Van groot belang voor de schapenhouderij zijn de weidegronden die zich op open plekken tussen het struikgewas bevinden, en die zijn begroeid met eenjarige gewassen zoals *Medicago minima*, *Scorpiurus subillosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamus*, enz.

De waardevolste weidegronden voor schape zijn de zogenaamde „madajales”. Die zijn begroeid met *Poa bulbosa* en met aanzienlijke hoeveelheden leguminosen zoals *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago trunculata*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides*, enz.

Op diepe, koelere bodems kunnen „fenelares” voorkomen. Dit zijn dichtbegroeide weidegronden met overwegend meerjarige en tweejarige gewassen, waarvan het uitzicht grotendeels wordt bepaald door de grassoort *Bracnypodium phoenicoides*.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

—

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.

Kazen met de beschermde oorsprongsbenaming „Queso Manchego” mogen door de geregistreerde kaasmakerijen en bedrijven slechts worden verzonden en in omloop gebracht in verpakkingen die de kwaliteit niet aantasten.

„Queso Manchego” wordt altijd met (eventueel gewassen) korst in de handel gebracht.

„Queso Manchego” mag ook worden gearaffineerd of bedekt met doorzichtige, wettelijk toegestane, inactieve stoffen, of ingesmeerd met olijfolie, mits de korst haar natuurlijke uiterlijk en kleur behoudt, en het caseïneplaatje leesbaar blijft.

In geen geval mogen stoffen worden gebruikt die de korst zwart kleuren.

„Queso Manchego” mag in porties, in plakken of geraspt in de handel worden gebracht, op voorwaarde dat de kaas verpakt is en de oorsprong kan worden achterhaald. Deze bewerkingen mogen buiten het oorsprongsgebied plaatsvinden door bedrijven die het overeengekomen handelingsprotocol aanvaarden en naleven, zodat de bewerkingen en de traceerbaarheid van de „Queso Manchego” worden gegarandeerd.

De gebruikte verpakkingen moeten voldoen aan de geldende wetgeving.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Op het etiket moet de volgende vermelding worden aangebracht: Denominación de Origen „Queso Manchego” (Oorsprongsbenaming „Queso Manchego”). Wanneer de kaas met rauwe melk is bereid, mag dit op het etiket worden aangegeven met de vermelding „Artesano”.

Het in de handel gebrachte product moet voorzien zijn van een genummerd, door de controle instantie afgegeven contra-etiket dat in de geregistreerde bedrijven op zodanige wijze wordt aangebracht dat het niet kan worden hergebruikt. Bovendien wordt elke „Queso Manchego” op één van beide oppervlakken voorzien van een caseïneplaatje met een serienummer dat wordt aangebracht wanneer de kaas wordt gevormd en geperst.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De bij de beschermde oorsprongsbenaming „Queso Manchego” betrokken lokale overheden zijn de volgende: 45 overheden in de provincie Albacete, 84 in de provincie Ciudad Real, 156 in de provincie Cuenca en 122 in de provincie Toledo.

De volgende lokale overheden zijn toegevoegd: Alcoba de los Montes en El Robledo in de provincie Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta en Villar del Horno in de provincie Cuenca.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied La Mancha ligt in het zuidelijke deel van het centrale plateau van het schiereiland en wordt gekenmerkt door een vlakte die afdaalt in de richting van de Atlantische Oceaan.

La Mancha is een hoogvlakte met kalkhoudende lemige bodems en de weidelanden hebben er kalkrijke en leemrijke substraten.

Het gebied wordt gekenmerkt door een extreem klimaat en sterke schommelingen die typisch zijn voor een continentaal klimaat, met zeer koude winters en hete zomers. De temperatuur kan oplopen tot 40 °C, met soms temperatuurverschillen van 20 °C op één dag en 50 °C over een heel jaar. Er valt weinig neerslag, waardoor het gebied tot één van de droogste gebieden van Spanje behoort, gekenmerkt door een extreem droge omgeving met een relatieve vochtigheid van ongeveer 65 %.

Het ras Manchega is het ras dat zich het best kan aanpassen aan de bodem- en klimaatgesteldheid van het gebied.

5.2. Specificiteit van het product

Geperste kaas, met een harde korst en een stevige, compacte kaasmassa, een witte tot ivoorgele kleur, een intens, persistent aroma, een licht zure, sterke en volle smaak en een boterachtige, licht melige, weinig elastische textuur.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De bodem- en klimaatgesteldheid hebben in belangrijke mate bijgedragen tot een natuurlijke selectie die ertoe heeft geleid dat het Manchega-schaap het ras is dat zich het best kan aanpassen aan het gebied en dat een soort melk produceert die aan de „Queso Manchego” zijn bijzondere kenmerken verleent wat betreft kleur, geur, smaak en structuur.

Van oudsher wordt kaas bereid met melk van oaien van het ras Manchega. De productiemethoden zijn er reeds eeuwenlang op gericht de eigenschappen van deze traditionele kaas uit La Mancha te optimaliseren.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

http://docm.jccm.es/portaldocm/descargarArchivo.do?ruta=2009/10/20/pdf/2010_17415.pdf&tipo=rutaDocm
