

Bekendmaking van een registratieaanvraag in de zin van artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2003/C 88/03)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 van benoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet via de bevoegde autoriteit van een lidstaat binnen zes maanden na deze bekendmaking, worden ingediend. De bekendmaking houdt verband met de hiernavolgende gegevens, met name punt 4.6, die de reden zijn voor de registratieaanvraag in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92.

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

REGISTRATIEAANVRAAG: ARTIKEL 5

BOB (x) BGA ()

Nationaal nummer van het aanvraagdossier: 4/2002

1. Bevoegde dienst van de lidstaat

Naam: Ministero delle 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. Aanvragende groepering

2.1. Naam: Associazione per la richiesta della registrazione della DOP per il formaggio „Spresa delle Giudicarie”

2.2. Adres: Via P. Gnesotti, 2

I-38079 Tione di Trento (TN)

Tel. (39) 0465 33 95 55

Fax (39) 0465 33 95 00

2.3. Samenstelling: producenten/verwerkers (x), anderen ().

3. Productcategorie: Kaas — klasse 1.3.

4. Overzicht van het productdossier

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Spresa delle Giudicarie”.

4.2. Beschrijving: De kaassoort „Spresa delle Giudicarie” wordt vervaardigd van rauwe koemelk van de koeienrassen Rendena (autochtoon ras), Bruna, Grigio Alpina, Frisona en Pezzata Rossa. De melk wordt verkregen door twee of drie opeenvolgende melkwinningen en wordt door middel van natuurlijke oproming gedeeltelijk ontroomd.

De compacte, halfverhitte kaas heeft een cilindrische vorm, een rechte of licht bolle opstaande kant en een grijsbruine of donkere okerleurige korst. De kaasmassa, die buitengewoon elastisch is voor een „jong” product, is wit of licht strogeel en heeft kleine en middelgrote gaten.

De smaak, die varieert van zoet tot pikant, krijgt met het vorderen van de rijping een nauwelijks te bespeuren aangenaam bittere nuance.

Het gewicht van een wiel varieert van 7 tot 10 kg, de doorsnede bedraagt 30 tot 35 cm en de hoogte is 8 tot 11 cm.

Het vetgehalte in de droge stof varieert van minimaal 29 % tot maximaal 39 %. Ook het vochtgehalte varieert: van 32 tot 40 % voor het „jonge” type en van 28 tot 38 % voor het „gerijpte” product, na een voorgeschreven minimale rijpingstijd van respectievelijk drie en zes maanden.

- 4.3. *Geografisch gebied*: De productie van de melk, de verwerking daarvan en de rijping van de daarmee bereide kaas geschieden op het grondgebied van Val Giudicarie, Val del Chiese, Val Rendena en Val di Ledro, in de gemeenten die in het zuidwesten van de provincie Trento gelegen zijn.
- 4.4. *Bewijs van oorsprong*: De eerste geschreven getuigenissen, zoals de „Regola di Spinale e Manez” uit 1249, dateren van lang geleden. Verwijzingen naar de Spressakaas zijn ook te vinden in het „Urbario” van Marini waarin, met betrekking tot de jaren 1915 en 1916, de „Spessa da polenta” als een typische kaassoort wordt geclassificeerd.

Andere noemenswaardige getuigenissen zijn de vermeldingen op de pakbonnen en in de boeken van de kaasmakerij Caseificio di Coltura van Ragoli, een gemeente gelegen in het in punt 4.3. genoemde gebied, die overzichten bevatten van de geproduceerde hoeveelheden en de verkoopprijzen van de Spessa in de periode van 1926 tot 1934.

De oorsprong van het product wordt nader bevestigd door de speciale voorschriften die zowel de melkveehouders die de te verkazen melk voor de Spessa delle Giudicarie leveren, als de kaasproducenten en de exploitanten van rijpingslokalen moeten naleven teneinde de traceerbaarheid van het product te garanderen. Het traceren geschiedt aan de hand van de gegevens die in speciale door het controleorgaan te verifiëren registers zijn genoteerd.

- 4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*: De melk die voor de bereiding van de Spessa delle Giudicarie wordt gebruikt, is afkomstig van koeien van de rassen Rendena (autochtoon ras) Bruna, Grigio Alpina, Frisona en Pezzata Rossa, die worden gevoederd met hooi van stabiel hooiland dat met name gramineeën bevat. De traditie schrijft voor dat het verkazen van melk die op de bergweiden is gewonnen en melk van koeien die uitsluitend met gras dan wel met kuilvoer van ongeacht welke soort worden gevoederd, niet is toegestaan.

Nadat de rauwe melk door middel van natuurlijke oproming gedeeltelijk is ontroomd, wordt ze onder toevoeging van kalvermaagstremsel in de ketel verwarmd. De stremming, die optreedt bij een temperatuur van $35\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$, duurt 20 tot 50 minuten. De wrongel wordt vervolgens fijn gesneden en wanneer de klonten de grootte van een rijstkorrel hebben gekregen, wordt de massa onder voortdurende roeren verhit tot een temperatuur van $42\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$.

Na een rustperiode onder wei van ten hoogste 65 minuten, wordt de kaasstof uit de ketel genomen en overgebracht in speciale gemerkte kaasvormen. Na 24 uur wordt de wielvorm droog of in een bad gepekeld door middel van een behandeling die 8 tot 12 dagen duurt. Vervolgens wordt de kaas opgeslagen in rijplokalen, waarin een temperatuur van 10 tot 20 °C heerst en de luchtvochtigheid varieert van ten minste 80 % tot ten hoogste 90 %.

- 4.6. *Verband*: Het productiegebied, waarvan de kern wordt gevormd door de Valli Giudicarie, was vroeger beperkt tot kleine gebieden in Val del Chiese en Val Rendena en heeft zich in de loop van de tijd uitgebreid tot het in punt 4.3 beschreven geografische gebied, waartoe evenwel geen andere delen van de provincie Trento of de aangrenzende provincie Brescia behoren.

De kenmerken van de omgeving mogen bijzonder worden genoemd: niet alleen vanwege de configuratie van het gebergte en het klimaat, dat met de koude, droge winters en de relatief koele, natte zomers overeenkomsten met het Alpengebied vertoont, maar vooral vanwege de vegetatie, die gekenmerkt wordt door een groot aantal zogenaamde „endemische” plantensoorten die op de rotswanden, maar tevens — en met name — op de gras- en bergweiden groeien.

De kaasproductie, het belang van kaas als voedingsmiddel en de gunstige invloed daarvan op de plaatselijke economie zijn beslissend geweest voor het behoud van de verschillende bevolkingslagen in deze streek en remmen het schadelijke proces van ontvolking van de bergdorpen.

Recente gegevens over de kaas „Spressa delle Giudicarie” tonen aan dat de productie meer dan 24 000 wielen bedraagt, die vervaardigd zijn met ongeveer 2,7 miljoen liter melk afkomstig van 150 veeteeltbedrijven.

4.7. *Controlestructuur*

Naam: Agenzia per la Garanzia della Qualità in Agricoltura — AQA

Adres: Via E. Mach, 2

I-38010 S. Michele all'Adige (TN).

- 4.8. *Etikettering*: De kaas onderscheidt zich door het opschrift „DOP „Spressa delle Giudicarie””, dat één of meer malen op de zijkant van het wiel voorkomt en door de markering in de kaasvorm in de korst is gedrukt. De lettertekens van het opschrift moeten groter zijn dan die van enige andere vermelding op het product.

Een speciaal merkteken geeft het nummer of de code van de kaasmakerij en de productiepartij aan.

De kaas mag zowel als wiel als in stukken worden verkocht, mits de hiervoor bedoelde vermeldingen en eventueel de aanduiding van het type — „giovane” (jong) of „stagionato” (gerijpt) — daarop voorkomen.

- 4.9. *Nationale eisen*: —

EG-nummer: IT/00252/2002.09.27.

Datum van ontvangst van het volledige aanvraagdossier: 27 september 2002.
