

## ANDERE BESLUITEN

## COMMISSIE

**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**

(2008/C 255/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

## WIJZIGINGSAANVRAAG

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

## Wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 9

## „QUESO MANCHEGO”

EG-nummer: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

BGA  BOB 

## 1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (controlestructuur)

## 2. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt

(<sup>1</sup>) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enig document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

### 3. **Wijziging(en)**

#### 3.1. *Beschrijving van het product*

De technologische vooruitgang die zich de afgelopen jaren heeft voorgedaan en de herziening van de wetgeving hebben tot verbeterde analysetechnieken geleid waardoor deze betrouwbaarder en nauwkeuriger zijn geworden. Daarom zijn er wijzigingen aangebracht in de parameters die de „Queso Manchego” kenmerkten.

De organoleptische kenmerken die verband houden met de structuur van Queso Manchego, worden verkregen na de juiste rijpingsduur. Daarom wordt de rijpingsduur voor kazen die minder dan 1,5 kg wegen korter en wordt een maximale rijpingsduur van twee jaar opgenomen, teneinde de organoleptische kenmerken van deze kaassoort te behouden.

Het minimale vetgehalte wordt verhoogd van 6 % naar 6,5 %. Uit de talloze analyses die door kaasmakerijen en het laboratorium van de *Consejo Regulador* (regelgevende raad) zijn uitgevoerd, is gebleken dat het gemiddelde vetgehalte meer dan 7 % bedraagt.

De vaststelling van macroscopische onzuiverheden en de reductaseproef met methyleenblauw zijn verouderde analysetechnieken.

De term „Bruikbare Droge Stof” vervangt de term „Totale Droge Stof”, aangezien dit een toepasselijker term is bij de beoordeling of melk geschikt is om kaas van te maken.

Er wordt een nieuwe controleparameter toegevoegd aan de analysekenmerken van melk, namelijk de dichtheid. De dichtheid van melk is nauw verbonden met de fysisch-chemische samenstelling ervan.

De afmetingen van het product worden gewijzigd, want in de jaren dat het productdossier van kracht is, is vast komen te staan dat er bij een belangrijk segment van de markt een groeiende vraag bestaat naar kleinere kazen.

De minimaal vereiste pH-waarde voor de kazen is verlaagd tot 4,8 op grond van wetenschappelijk onderzoek dat aantoont dat dat de gebruikelijke waarde is bij de analyse van deze kaassoort.

Tegenwoordig past het laboratorium van het Controleorgaan elektroforesetechniek toe voor de analyse van het melkmengsel en de kaas. In de loop van de jaren is de betrouwbaarheid en snelheid van die techniek aangetoond. Daarnaast is het een officieel erkende techniek.

De „Cholesterolgrenswaarde: 98 % in de sterolfraction” wordt achterwege gelaten. Vandaag de dag zijn de gebruikte methoden verfijnder en betrouwbaarder, waardoor het geen zin heeft om deze analysemethode te handhaven.

In de loop der tijd en na de ontwikkeling en totstandkoming van het „Beoordelingsformulier voor Queso Manchego” zijn de kenmerken van het product met beschermde oorsprongsbenaming opnieuw vastgesteld. Aan de organoleptische kenmerken worden hogere eisen gesteld dan in het oorspronkelijke productdossier.

Vier jaar geleden is het Scoresysteem ingevoerd. De veranderingen die zijn aangebracht in de verschillende beschrijvingen van de organoleptische parameters zijn toe te schrijven aan de ontwikkeling die het vocabulaire van de smaakanalyse de laatste jaren heeft doorgemaakt.

#### 3.2. *Geografisch gebied*

Het productiegebied is herzien in verband met de wijziging van de term gemeenten in lokale overheden.

Met die wijziging zijn nieuwe lokale overheden ontstaan die voorheen buurtschappen van gemeenten waren, en die binnen die gemeenten al deel uitmaakten van het productiegebied.

Nu er sprake is van een nieuwe erkenning zouden die lokale overheden, als ze niet zouden worden opgenomen, buiten het productiegebied vallen, terwijl ze binnen de desbetreffende gemeente zijn erkend, aangezien ze altijd aan de vastgestelde voorwaarden hebben voldaan.

### 3.3. Middelen waarmee wordt aangetoond dat het product uit het gebied afkomstig is

Men is ertoe overgegaan om „het caseïneplaatje op de kaaskorst aan te brengen”, aangezien dat een van de belangrijkste identificatie- en controlemiddelen is.

Dat controlemiddel vormt de „vingerafdruk” van de Queso Manchego. Er zijn geen twee kazen waarvan het nummer en de serie van het caseïneplaatje dezelfde zijn. Bovendien is het onmogelijk om het plaatje van de ene kaas op de andere over te brengen, want zodra het van een kaas is afgehaald, is het niet langer geschikt om op een andere te worden aangebracht.

### 3.4. Controlestructuur

De controlestructuur is gewijzigd, op basis van de vereisten uit artikel 10 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake beschermde geografische aanduidingen en beschermde oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen.

### 3.5. Etikettering

Het beeldmerk is in de loop van de tijd ontwikkeld waarbij het is aangepast aan diverse eisen en voorstellen. Het huidige logo benadrukt de kenmerkende merktekens op de buitenkant van de kaas, en er staat een kudde schapen op: de dieren die de grondstof produceren waarvan het product wordt vervaardigd.

### 3.6. Nationale eisen

Met de herziening van de geldende wetgeving die gevolgen heeft voor de beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen wordt de eerdere wetgeving als aangeduid in het dossier voor het verzoek tot registratie ingetrokken. Daarom is het verplicht om deze rubriek overeenkomstig de herzieningen te wijzigen.

ENIG DOCUMENT

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

### „QUESO MANCHEGO”

EG-nummer: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

BGA  BOB

#### 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 kaasmassa verkregen uit melk van het Manchego-schaap, met een minimale rijpingsduur van 30 dagen voor kazen die 1,5 kg of minder wegen, en 60 dagen voor de overige gewichten. De maximale rijpingsduur is 2 jaar.

„Queso Manchego” wordt bereid uit gepasteuriseerde melk of rauwe melk. Bij rauwe melk kan op het etiket „Artesano” worden vermeld.

„Queso Manchego” is vette kaas. De fysieke kenmerken van de kaas na de rijping zijn de volgende:

- vorm: cilindrisch met duidelijk vlakke kanten;
- maximumhoogte: 12 cm;
- maximale diameter: 22 cm;
- verhouding diameter/hoogte: tussen 1,5 en 2,2;
- minimaal gewicht: 0,4 kg;
- maximaal gewicht: 4,0 kg.

De fysisch-chemische kenmerken zijn:

- pH: tussen 4,8 en 5,8;
- droge stof: minimaal 55 %;
- vetgehalte: minimaal 50 % in de droge stof;
- totale eiwitgehalte in de droge stof: minimaal 30 %;
- natriumchloride: maximaal 2,3 %.

Kenmerken van de massa:

- consistentie: stevig en compact;
- kleur: variërend van wit tot geelachtig ivoor;
- geur: melkachtig, intens zuur en doordringend, die zich bij de langst gerijpte kazen tot pittige ondertonen ontwikkelt, die lang blijft hangen;
- smaak: enigszins zuur, sterk en smakelijk, die zich bij zeer gerijpte kazen tot pittig ontwikkelt. Een aangename, bijzondere nasmaak, afkomstig van de melk van het Manchego-schaap;
- uiterlijk: aanwezigheid van gaatjes die onregelmatig zijn verdeeld en in sommige gevallen kunnen ontbreken;
- structuur: lage elasticiteit, vettig en enigszins meelachtig; kan bij zeer gerijpte kazen korrelig zijn.

De microbiologische grenswaarden zijn de volgende:

- *Escherichia coli*: maximaal 1 000 kolonies/gram;
- *Staphylococcus aureus*: maximaal 100 kolonies/gram;
- *Salmonella*: afwezig in 25 gram;
- *Listeria*: afwezig in 25 gram.

Het is een kaas met een enigszins zure, sterke en heerlijke smaak die pittig wordt bij zeer gerijpte kazen. Een aangename en bijzondere nasmaak, afkomstig van de melk van het Manchego-schaap.

### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

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

De melk mag geen biest of medicinale producten bevatten, of andere onzuiverheden die de vervaardiging, rijping en conservering van de kaas, alsmede de hygiënische en gezondheidsomstandigheden van de kaas negatief kunnen beïnvloeden.

„Queso Manchego” kan bereid worden uit gepasteuriseerde melk of rauwe melk. Bij rauwe melk kan op het etiket „Artesano” vermeld worden.

De analytische kenmerken van de melk zijn:

- vetgehalte: minimaal 6,5 %;
- lactose: minimaal 4 %;
- eiwitgehalte: minimaal 4,5 %;
- bruikbare droge stof: minimaal 11 %;
- zuurheidsgraad (DORNIC): maximaal 30°;
- dichtheid 1,034-1,040 kg/l;
- punt < of = a – 0,550 °C.

#### 3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Het Manchego-schaap wordt gedurende het hele jaar geweid, waarbij gebruik wordt gemaakt van natuurlijke hulpbronnen; in de schaapskooi wordt het bijgevoerd met een hoeveelheid geconcentreerd veevoeder, hooi en bijproducten.

Vanuit het standpunt van de veeteelt verdienen de weidegronden op de open plekken tussen de struikgewassen aandacht. Zo zijn er gronden waarop het gehele jaar wordt geweid en waarop de volgende planten aanwezig zijn: *Medicago minima*, *Scorpirus subilloso*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus*, enz.

„Madajales” zijn de interessantste weidegronden voor het schaap; daarop groeit de *Poa bulbosa*, samen met een belangrijke concentratie van vlinderbloemigen zoals: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago truncatula*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides*, enz.

Op diepe en koele gronden kunnen „fenelares” voorkomen. Dat zijn dichtbegroeide weidegronden, met overwegend overblijvende en tweejarige planten, waarvan het aanzien wordt bepaald door de grassenfamilie *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 alleen in omloop gebracht worden en afgeleverd worden door ingeschreven kaasmakerijen en -fabrieken in verpakkingen die de kwaliteit niet aantasten.

„Queso Manchego” dient in elk geval te zijn voorzien van zijn korst, die vooraf gewassen mag zijn.

Het is eveneens toegestaan dat Queso Manchego geparaffineerd of bedekt wordt met doorzichtige, wettelijk toegestane, inactieve stoffen, of ingesmeerd wordt met olijfolie, mits de korst zijn natuurlijke uiterlijk en kleur behoudt, en het caseïneplaatje leesbaar blijft.

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

Queso Manchego mag voor de verkoop in porties, in plakken en geraspt worden aangeboden, mits hij verpakt is en de herkomst te achterhalen is. Die bewerkingen mogen buiten het gebied van oorsprong plaatsvinden door bedrijven die voldoen aan het vastgestelde handelingsprotocol, om de traceerbaarheid en bewerkingen van Queso Manchego te waarborgen.

De gebruikte verpakkingen moeten in elk geval aan de geldende wetgeving voldoen.

#### 3.7. *Speciale voorschriften betreffende de etikettering*

Op het etiket dient verplicht de vermelding „Denominación de Origen „Queso Manchego”” te worden aangebracht. Indien de kaas bereid is uit rauwe melk, kan daarvan melding worden gemaakt op het etiket door middel van het opschrift „Artesano”.

Het voor consumptie bestemde product moet voorzien zijn van genummerde contra-etiketten die zijn afgegeven door de *Consejo Regulador* (regelgevende raad). Ze worden aangebracht in de ingeschreven makerij en altijd op zodanige wijze dat hergebruik van de contra-etiketten onmogelijk is. Bovendien wordt een van de kanten van elke Queso Manchego voorzien van een van een serienummer voorzien caseïneplaatje dat aangebracht wordt tijdens de plaatsing in mallen en het persen van de kazen.

#### 4. **Beknopte beschrijving van de afbakening van het geografisch gebied**

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

Tevens zijn de volgende lokale overheden opgenomen: 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*

De fysisch geografische streek La Mancha ligt in de zuidelijke subhoogvlakte van het schiereiland en wordt gekenmerkt door een vlakte die afdaalt in de richting van de Atlantische Oceaan.

La Mancha is een hoogvlakte met een kalk- en kleihoudende bodem. De stukken land die als weidegrond gebruikt worden, bestaan uit onderlagen die rijk aan kalksteen of merg zijn.

De streek heeft een extreem klimaat met grote schommelingen, wat kenmerkend is voor een landklimaat, met zeer koude winters en hete zomers, waarbij soms een temperatuur van 40 °C wordt bereikt, met op een dag een temperatuurverschil van 20 °C, en in een jaar van 50 °C. Neerslag is schaars, waardoor de streek tot het zogenoemde droge Spanje behoort, met een extreem droge omgeving en een relatieve luchtvochtigheid van 65 %.

De bodem- en de klimaatgesteldheid hebben ervoor gezorgd dat het Manchego-schaap het best aangepaste schapenras aan het gebied is.

##### 5.2. *Specificiteit van het product*

Geperste kaasmassa, met een harde korst en een stevige, compacte massa, waarvan de kleur varieert van wit tot geelachtig ivoor, intense, doordringende geur, lichtzure, sterke en heerlijke smaak, lage elasticiteit met een vette en iets meelachtige indruk.

##### 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 de klimaatgesteldheid hebben in belangrijke mate bijgedragen tot een natuurlijke selectie die ertoe heeft geleid dat het Manchego-schaap het best aangepaste schapenras is dat melk produceert die aan de „Queso Manchego” zijn bijzondere kenmerken verleent betreffende kleur, geur, smaak en structuur.

Al sinds mensenheugenis wordt er kaas bereid uit de melk van het Manchego-schaap. Door de eeuwen heen zijn de bereidingsmethoden zich er steeds meer op gaan richten om de maximale kwaliteit uit deze traditionele kaas uit La Mancha te halen.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

Consejería de agricultura. Denominaciones de Origen. Resolución de 2 de octubre de 2006, Consejería de agricultura por la que se adopta decisión favorable sobre solicitud de modificación de pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego. D.O.C.M. n° 209 de 10 de octubre de 2006. Pág. 20695.

Bekendgemaakt in het *Diario Oficial de Castilla-La Mancha* nr. 209 van 10 oktober 2006.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>

---