

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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

(2012/C 352/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ 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

„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”

EG-nummer: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

BGA (X) 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
- Andere (bijwerking van de gegevens met betrekking tot de aanvragende groepering, de controlestructuren en de bevoegde dienst van de lidstaat.)

2. Aard van de wijziging(en):

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

3.1.1. Rijping

De termijn van het rijpingsproces wordt verlengd van 10 weken tot 12 weken. Dankzij deze langere rijpingstermijn komen de specifieke kenmerken van de kaas beter tot uiting.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.1.2. Gewicht

Voor het gewicht wordt een marge vastgesteld van 60 kg tot 130 kg. Deze marge is gemakkelijker te controleren dan een gemiddeld gewicht van 70 kg.

3.1.3. Vetgehalte

Het vastgestelde vetgehalte is het minimumgehalte en geen vaste waarde. Er wordt dus gesteld dat het vetgehalte niet langer 45 % maar minimaal 45 % bedraagt.

3.1.4. Afmetingen van het kaaswiel

Om het kaaswiel nauwkeuriger te beschrijven, wordt aan de beschrijving toegevoegd dat het kaaswiel een diameter heeft van 0,70 m tot 1 meter en dat de opstaande zijde minimaal 14 cm hoog is.

3.1.5. Zuivel

Met het oog op een nauwkeurigere beschrijving van het zuivel wordt toegevoegd dat het zuivel soepel is en smelt in de mond.

3.1.6. Aanbiedingsvormen

De aanbiedingsvormen worden nauwkeuriger omschreven. De formulering: „De kaas wordt aangeboden in de vorm van hele kaaswielen (...) of punten, blokken en sneden van kaaswielen, in de vorm van porties en blokjes, in de vorm van mini-porties of in de vorm van geraspte kaas.” vervangt de vroegere formulering: „De kaas wordt aangeboden in de vorm van kaaswielen”. Deze aanbiedingsvormen waren opgenomen in het productdossier van het „Label rouge” nr. 04/79.

3.2. Bewijs van de oorsprong:

De verplichtingen met betrekking tot de traceerbaarheid en de procedures worden nader omschreven.

3.3. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

3.3.1. Voeding van het melkvee

Aan het productdossier worden nadere gegevens toegevoegd over het toegestane en het verboden voeder en over de verplichte beweiding, factoren die het verband met het oorsprongsgebied versterken.

3.3.2. Frequentie van de melkophaling

Als gevolg van een experiment waaruit is gebleken dat er geen gevolgen waren voor de specificiteit van het product, wordt de frequentie van de melkophaling door middel van de volgende formulering gewijzigd: „De melk wordt minstens om de twee dagen opgehaald”.

3.3.3. Kaasproductie

Er worden bijkomende voorschriften opgenomen met betrekking tot de diverse productiestadia (duur, temperatuur...) en de te gebruiken ingrediënten (giststoffen, stremsel) zodat verzekerd is dat de verschillende fasen van de verwerking tot kaas en van de traditionele methoden beter worden opgevolgd.

3.3.4. Criteria voor de sensorische evaluatie

Er worden criteria opgenomen voor de sensorische evaluatie van de verschillende aanbiedingsvormen van de kaas met als doel te verifiëren of het product over de vereiste specifieke kenmerken beschikt.

3.4. Verband:

Het hoofdstuk „Verband” wordt herwerkt en toegespitst op 3 delen: specificiteit van de regio „est-central”, specificiteit van de „Emmental Français est-central” en causaal verband tussen het geografische gebied en de specifieke kenmerken van het product.

3.5. Etikettering:

Het hoofdstuk „Etikettering” wordt vereenvoudigd. Er wordt vastgesteld dat de benaming „Emmental français est-central” en het BGA-logo van de EU moeten worden aangebracht op het etiket van kazen die voor verkoop aan de consument zijn bestemd.

3.6. Nationale eisen:

De belangrijkste punten die moeten worden gecontroleerd en de wijze waarop de evaluatie moet plaatsvinden, worden in het productdossier nader omschreven. In het enig document is hierover niets opgenomen.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”****EG-nummer: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Emmental français est-central”

2. Lidstaat:

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.3: Kaas

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

Kaas van rauwe koemelk, met geperst, gekookt en gezouten zuivel dat gaten bevat die de grootte van een kers tot de grootte van een noot kunnen hebben, met een minimaal vetgehalte van 45 % in de droge stof en een drogestofgehalte van minimaal 62 g per 100 g kaas. Het zuivel is soepel en smelt in de mond. De harde, droge korst is goudgeel tot lichtbruin van kleur. De kaas rijpt gedurende minstens 12 weken, te rekenen vanaf de dag van zijn bereiding tot de dag dat hij de rijpingskelder verlaat.

De kaas wordt aangeboden:

— in de vorm van hele kaaswielen (met een gewicht van 60 kg tot 130 kg, een diameter van 0,70 m tot 1 meter en een opstaande zijde van minstens 14 centimeter) of punten (1/4de kaaswiel, 1/8ste kaaswiel, ...), blokken en sneden van kaaswielen, of

— in de vorm van porties en blokjes, of

— in de vorm van mini-porties, of

— in de vorm van geraspte kaas.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

De melk moet van oorsprong uit het geografische gebied zijn want de kenmerken van de weilanden en van de in de melk aanwezige inheemse microflora dragen bij aan de specifieke smaak van de kaas. De melk moet rauw worden verwerkt zodat de in de melk aanwezige oorspronkelijke natuurlijke flora wordt bewaard.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

Het melkvee wordt gevoederd op basis van grassen en hooi en moet ten minste 5 maanden worden geweid zodat het verband met de weilanden van het geografische gebied wordt gehandhaafd. Gegist voeder is niet toegestaan zodat besmetting met boterzuurkiemen die de kenmerken van de kaas zouden kunnen wijzigen, wordt voorkomen.

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

De productie van de melk, de verwerking tot kaas en de rijping van de kaas moeten plaatsvinden in het geografische gebied zodat de lokale microflora haar rol in de specificiteit van de kaas kan blijven spelen. De lange rijping verleent het product een zachtere textuur en een belangrijke „fruitige” smaak.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

De benaming „Emmental français est-central” en het BGA-logo van de EU moeten worden aangebracht op het etiket van kazen die voor verkoop aan de consument zijn bestemd.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het afgebakende geografische gebied omvat de volgende departementen: l'Ain, la Côte d'Or, le Doubs, la Haute-Marne, la Haute-Saône, la Haute-Savoie, l'Isère, le Jura, le Rhône, la Saône-et-Loire, la Savoie, le Territoire de Belfort, les Vosges.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

De Franse regio „est-central” bestaat uit drie bergmassieven (de Vogezen, de Jura en de noordelijke Alpen). De moeilijke geografische en klimatologische omstandigheden maakten de regio geschikt om zuivel te produceren van koemelk. Bij de verwerking van de melk tot grote wielen van geperste, gekookte kaas speelt de voederproductie van de weilanden een grote rol.

De techniek waarmee grote kaaswielen worden geproduceerd, zorgde in de middeleeuwen voor een oplossing om het zomerse melkoverschot voor de winter te bewaren.

Omdat de fabricage van deze kazen grote hoeveelheden melk vereist (tot 900 liter melk voor een Emmental kaaswiel) hebben de producenten zich tot coöperaties georganiseerd en hun melk samen-gevoegd. De regio „est-central” is de regio van de kaascoöperaties.

Gewoontefactoren: door de geïsoleerde ligging van de productie-installaties en door het ruwe klimaat in de winter zijn de routes voor de ophaling van de melk van oudsher kort. Dit heeft ervoor gezorgd dat op het hele grondgebied van de „est-central” tal van kaasmakerijen actief zijn. De kaasmakerijen vormen wegens hun nauwe band met het terroir een integrerend onderdeel van het regionale patri-monium en dragen bij aan de handhaving van een economische en sociale activiteit in de plattelands-gemeenschappen van het centraaloostelijke deel van Frankrijk.

Klimaatfactoren: de bergmassieven in het centraaloostelijke gedeelte van Frankrijk worden gekenmerkt door lange, strenge winters, warme, vrij droge zomers en overvloedige neerslag met een groot aantal regenachtige dagen. Dat klimaat is bijzonder gunstig voor de productie van kwaliteitsvolle grassen en hooi (rijk aan eiwitten en vetzuren). Kenmerkend voor de melk uit de graslandgebieden van „l'est-central” is het eiwitgehalte, dat hoger is dan dat van de melk andere Franse regio's. Dat kenmerk is van essentieel belang om de melk geschikt te maken voor verwerking tot kaas.

Plantkundige en landbouwkundige factoren: kenmerkend voor de weilanden in het centraaloostelijke gedeelte van Frankrijk is de grote plantkundige en microbiële diversiteit. Dankzij de landbouwkundige praktijken wordt deze diversiteit in stand gehouden. Het behoud van de traditionele cycli van het weiden en het hooien draagt bij aan de handhaving van de biodiversiteit van de weilanden maar ook aan de handhaving van de microbiële diversiteit in de melk.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Kenmerkende factoren voor de „Emmental Français est-central” zijn de voor propionzuur vormende bacteriën typische gisting, de beperktere lipolyse en de intensere proteolyse in vergelijking met Franse gethermiseerde Emmental-kazen die niet van oorsprong uit de regio „est-central” zijn.

De afwezigheid van boterzuurgisting en de beperktere vetafbraak die respectievelijk aan de melkkwa-liteit en aan de wijze van conserveren van de opgehaalde melk te danken zijn, zijn factoren die het mogelijk maken de kaas langer te laten rijpen en beter te bewaren.

De smaak in zijn geheel wordt ervaren als intenser en vooral als fruitiger dan die van de gethermiseerde Franse Emmental-kazen die niet van oorsprong uit de regio in kwestie zijn.

De intensere proteolyse die te danken is aan de traditionele langere rijping van de kaas in het centraal-oostelijke gedeelte van Frankrijk, verklaart de typische smaak en de soepele textuur van het zuivel.

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 specifieke kwaliteit van de „Emmental français est-central” is het gevolg van het voeder dat het melkvee krijgt en van de verplichte beweiding (minstens 5 maanden), factoren die zorgen voor een sterk verband tussen deze kaas en de diverse terroirs van de regio „Est-central”. Het essentiële gedeelte van het basisvoeder van het melkvee is van oorsprong uit het productiegebied: grassen/kruiden gedurende de zomer, en door het bedrijf geteeld, volgens de traditie geoogst en gedroogd hooi tijdens de winter. Het verband met het terroir wordt versterkt door het verbod om gegist voeder (kuilvoer, rond verpakt baalvoer) en krachtvoer op basis van aromatische planten (kruisbloemenfamilie; ...) te gebruiken die in de melk en in de kazen boterzuurgisting en dus zuurheid of voor de consument onaangename aroma's en geuren kunnen teweegbrengen. Deze voorzorgsmaatregelen zijn van essentieel belang om de kazen traditiegetrouw langdurig in kelders te kunnen laten rijpen (ten minste 12 weken terwijl dat bij een standaard Franse Emmental-kaas slechts 6 weken is).

De flora op de weiden en vooral de in de melk aanwezige microflora beïnvloeden de organoleptische kenmerken van de „Emmental français est-central” die verplicht met rauwe melk moet zijn bereid.

De bijzondere knowhow waarmee de „Emmental français est-central” wordt verkregen, heeft betrekking op de langdurige rijping (minimaal 12 weken) die door de regionale traditie wordt voorgeschreven. De rijping van 12 weken en de intrinsieke kenmerken van de gebruikte melk zijn de belangrijkste factoren die de kenmerken van de „Emmental français est-central” bepalen: een kaaswiel met een schone, natuurlijke, vaste, gladde, droge korst zonder vlekken, onvolkomenheden of gaatjes; lichtgeel van kleur en met een min of meer bolle vorm naargelang van de commerciële bestemming van het product; met zuivel dat homogeen van kleur, fijn en soepel is en een uitgesproken en typisch fruitige smaak heeft.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 1857/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>
