

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

(2012/C 384/16)

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.

ENIG DOCUMENT

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

„SAINT-MARCELLIN”

EG-nummer: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Saint-Marcellin”

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:

„Saint-Marcellin” is een kaas die is bereid van volle, rauwe of gethermiseerde en, wat het vet- en eiwitgehalte betreft, niet-gestandaardiseerde koemelk. De kaas heeft de vorm van een cilinder met een bolle rand, een diameter van 65 à 80 mm, een hoogte van 20 à 25 mm en een gewicht van minstens 80 gram. Kenmerkend voor de kaas is het ongeknede, ongeperste, met melkzuurbacteriën verkregen, zachte zuivel dat licht is gezouten maar waaraan geen kruiden of smaakstoffen zijn toegevoegd en dat aan het oppervlak een witte, beige of grijsblauwe schimmellaag heeft. Het snijvlak van het zuivel is homogeen.

„Saint-Marcellin” bevat 40 à 65 g vet per 100 g kaas na volledige droging.

De wijze van drogen van de „Saint-Marcellin” resulteert in twee aanbiedingsvormen:

- de „Saint-Marcellin” „sec” (de droge kaas), met een drogestofgehalte van meer dan 44 %, is een traditioneel lokaal product; hij wordt gerijpt om dankzij een beperking van de proteolyse beter te kunnen worden bewaard,
- de „Saint-Marcellin” „moelleux” (de zachte kaas) die minder sterk wordt gedroogd en een drogestofgehalte heeft van meer dan 40 %, wordt zodanig gerijpt dat uitgesproken aroma's tot ontwikkeling komen en zijn textuur soepel en zelfs romig wordt. Deze kazen met een meer regionale traditie worden vaak langer gerijpt.

Minstens 10 dagen moeten na de stremming verlopen voordat de „Saint-Marcellin” op de markt kan worden gebracht.

De „Saint-Marcellin” kan al dan niet worden verpakt voor de verkoop.

Wat het visuele aspect betreft, moet de soms licht gerimpelde korst van de kaas grotendeels of volledig bedekt zijn met een kenmerkende witte, beige of grijsblauwe schimmel. Het snijvlak laat crèmekleurig zuivel zien dat glad en homogeen is en enkele gaten kan bevatten. Bij het eten van de kaas is van de korst nauwelijks iets te merken. De zachte „Saint-Marcellin” onderscheidt zich door een textuur die

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

smelt op de tong terwijl de droge „Saint-Marcellin” vast van textuur is. Kenmerkend voor de eerlijke smaak van deze kaas is de evenwichtige aromatische rijkdom (fruitige smaak, honingsmaak ...) die karakteristiek is voor de hoofdzakelijk met melkzuurbacteriën bereide en matig gezouten „Saint-Marcellin”.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

Volle, en wat het vet- of eiwitgehalte betreft, niet-gestandaardiseerde koemelk van oorsprong uit het geografische gebied.

De melk moet rauw of gethermiseerd zijn en zodoende is pasteurisatie uitgesloten. De „Saint-Marcellin” is een traditioneel lokaal product dat tot ontwikkeling is gekomen in een regio die zich vooral op de melkveehouderij heeft toegelegd. De melk die tot kaas wordt verwerkt, was al altijd van oorsprong uit het geografische gebied. De vermaardheid van de melk is te danken aan de goed samenhangende productieketen die de melkproducenten (die het grondgebied en de mogelijkheden die daarmee samenhangen gebruiken om kwaliteitsmelk te produceren) verbindt met de kaasmakers (die de plaatselijke knowhow bestendigen).

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

Kenmerkend voor het geografische productiegebied is het omvangrijke voederareaal. De lokale veehouderijbedrijven hebben er uiteraard steeds de voorkeur aangegeven om gebruik te maken van deze lokale hulpbronnen die aan de specifieke kenmerken van de „Saint-Marcellin” bijdragen. Grassen en vooral hooi zijn belangrijke componenten in het veevoeder van de dieren en krachtvoer wordt beperkt zodat een traditionele houderijmethode wordt gehandhaafd.

Voor het voeder van het melkvee gelden de volgende criteria:

- autarkie: minstens 80 % van de drogestof van het totale jaarrantsoen moet van oorsprong uit het geografische gebied zijn,
- grassen, in alle vormen, moeten minstens 50 % uitmaken van de drogestof van het jaarlijkse basisrantsoen,
- hooi moet gedurende de vier wintermaanden (december, januari, februari, maart) 15 % van de drogestof van het basisrantsoen uitmaken,
- het toegestane krachtvoer mag maximaal 30 % van de drogestof van het totale jaarrantsoen uitmaken. Toegestaan zijn in dat verband: korrels en bijproducten van granen, eiwithoudende gewassen en oliehoudende zaden, notenkoeken en gedroogde leguminosen. Het hierna vermelde toegestane krachtvoer moet tot 10 % worden beperkt: wei, aardappelen en andere knollen, droge bietenpulp, melasse, en de volgende voedingssupplementen: mineralen, vitamines, oligo-elementen, bicarbonaat, zout.

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

Alle fasen van de melkproductie, van de verwerking van de melk tot kaas en van de rijping van de „Saint-Marcellin” moeten in het afgebakende gebied plaatsvinden.

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

Geen

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Afgezien van de bij de wetgeving met betrekking tot de etikettering van kaas verplichte vermeldingen, moeten de volgende gegevens op het etiket worden aangebracht:

- de naam „Saint-Marcellin”,
- de naam van de kaasmaker,
- het BGA-logo van de Europese Unie en/of de vermelding „Indication Géographique Protégée”.

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

Het geografische productiegebied van de „Saint-Marcellin” ligt op de oostelijke oever van de Rhône en leunt tegen het massief van Vercors. Het centrum is de gemeente Saint-Marcellin (in het departement Isère) die haar naam aan de kaas heeft gegeven en die oorspronkelijk het verkoopcentrum van de „Saint-Marcellin” was. Het productiegebied werd afgebakend aan de hand van historische (oorsprongsgebied van de productie en de verkoop van de „Saint-Marcellin”) en geografische criteria (coherentie van de landschappen en van de bestemming die aan de gronden werd gegeven).

Het geografische gebied omvat de volgende kantons:

in het departement Drôme:

- alle kantons van: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère (eerste en tweede kanton), Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- het kanton Bourg-de-Péage, behalve de gemeenten Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- het kanton Chabeuil: alleen de gemeenten (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus,
- het kanton Crest-Nord: alleen de gemeenten Ombrière, Plan-de-Baix,
- het kanton (Le) Grand-Serre: alleen de gemeenten Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- het kanton Saint-Vallier: alleen de gemeenten Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août, Saint-Uze,

in het departement Isère:

- alle kantons van: (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu,
- het kanton Saint-Jean-de-Bournay: alleen de gemeenten Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc
- het kanton Saint-Laurent-du-Pont behalve de gemeenten Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- het kanton Fontaine-Sassenage: alleen de gemeente Veurey-Voroize,
- het kanton (La) Tour-du-Pin: alleen de gemeenten Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- het kanton Villard-de-Lans behalve de gemeenten Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte
- het kanton Voiron: behalve de gemeente Voreppe,

in het departement Savoie:

- het kanton (Le) Pont-de-Beauvoisin: alleen de gemeenten Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domesin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel
- het kanton Saint-Genix-sur-Guiers behalve de gemeenten Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

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

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

O m g e v i n g s f a c t o r e n

Het productiegebied van de „Saint Marcellin” maakt deel uit van de regio Bas Dauphiné, gelegen tussen Le Lyonnais en de kalkhoudende bergen van La Chartreuse en van de westelijke Vercors. Het bestaat uit heuvels en plateaus uit het Tertiair die door brede valleien worden doorsneden en in het oosten door bergachtige gebieden worden begrensd. Het vormt een zachte overgang tussen het gebergte en de vlakte, tussen de Alpen en de Provence.

Het klimaat is er hoofdzakelijk gematigd en kenmerkend voor heuvelachtige gebieden, met gemiddelde temperaturen van 9° tot 11 °C en 800 tot 1 100 mm neerslag.

Het terroir wordt gekenmerkt door winden die hoofdzakelijk langs de noord-zuid as waaien en een belangrijke rol hebben gespeeld in de geschiedenis en de cultuur van de producenten en de kaasmakers. Dankzij deze winden konden zowel noten als tabak en kaas worden gedroogd. Ook in de lokale architectuur is hun invloed te merken. Zij droegen bij aan de oorspronkelijke vestiging en de inplanting van de kaasmakerijen in heel dit gebied. Deze inplanting onderging in de loop der jaren geen wijzigingen.

Menselijke factoren

Het productiegebied van de „Saint-Marcellin” is een hoofdzakelijk landelijk gebied dat uitermate geschikt is voor de landbouw en beschikt over een groot percentage vetweiden (het voederareaal bedraagt 40 à 80 % van het landbouwareaal). Polycultuur, toegespitst op fruitteelt (vooral noten met de BOB „noix de Grenoble”), en veehouderij, toegespitst op melkproductie, worden hier naast elkaar beoefend.

De kaas met de naam „tomme” die aanvankelijk een boerenkaas was, verwierf als vanzelf de reputatie die hem eigen is in „Saint-Marcellin”, de stad waar vanaf de 15e eeuw de belangrijkste markt van de regio werd gehouden.

Het drogen van de kazen en van de noten (en de tabak) werd begunstigd door de voor dit grondgebied karakteristieke winden, hetgeen de aanwezigheid van notendrogerijen in de gehele zone verklaart. Deze notendrogerijen konden trouwens ook voor het drogen van de kazen worden ingezet. Deze werden in manden — „tommiers” — in de open lucht opgehangen.

Vanaf 1870 werden de kazen op regelmatige tijdstippen op de boerderijen opgehaald. Ze werden aan de grote naburige centra (Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Avignon) geleverd die sedertdien zeer grote afnemers zijn gebleven. Hierdoor aangemoedigd, begonnen de landbouwers meer kazen te produceren waardoor de verkoop van de „Saint-Marcellin” echt op gang kwam.

In de jaren '20 brachten de ophalers een kaasproductie op gang waarbij van een techniek voor de vervaardiging van boerenkaas gebruik werd gemaakt (wringel waaraan melkzuurbacteriën worden toegevoegd, gebruik van identieke geperforeerde vormen om kaaswei te laten uitlekken ...). Op deze wijze ontstonden de eerste kaasmakerijen in de regio van Saint-Marcellin en werd de „Saint-Marcellin” voor het eerst officieel gedefinieerd.

De productieketen van de „Saint-Marcellin” organiseerde zich heel snel en zette zich in voor de bescherming van het product. Vermelden we in eerste instantie de Union des Fabricants du «Saint-Marcellin» (producentenorganisatie) die in 1971 werd opgericht en ook, het Comité Interprofessionnel du «Saint-Marcellin» (interprofessioneel comite) dat in 1994 het licht zag en waarvan ook de melkproducenten en de landbouwers/kaasmakers deel uitmaken. Heel de productieketen is sedertdien betrokken bij de promotie van de „Saint-Marcellin”, de verbetering van de kwaliteit van de kaas en het treffen van de nodige maatregelen voor de bescherming van de benaming.

5.2. Specificiteit van het product:

Bijzondere kenmerken van de kaas

De „Saint-Marcellin” is klein van formaat en heeft de kenmerkende vorm van een platte schijf met bolle rand, een diameter van ongeveer 7 cm, een gewicht van minstens 80 gram en een hoogte van ongeveer 2 cm.

Wat het visuele aspect betreft, is de soms licht gerimpelde korst van de kaas grotendeels of volledig bedekt met een witte, grijze of grijsblauwe schimmel.

Het snijvlak laat crèmekleurig, glad en homogeen zuivel zien. Bij het eten van de kaas is van de korst nauwelijks iets te merken. De zachte „Saint-Marcellin” onderscheidt zich door een textuur die smelt op de tong terwijl de droge „Saint-Marcellin” vast van textuur is.

Kenmerkend voor de eerlijke smaak van deze kaas is de evenwichtige aromatische rijkdom (fruitige smaak, honingsmaak ...) die karakteristiek is voor de hoofdzakelijk met melkzuurbacteriën bereide en matig gezouten „Saint Marcellin”.

Een traditionele knowhow

In de voeding van het melkvee is een belangrijke plaats voorbehouden voor voeder, met name grassen, van oorsprong uit de regio. De dieren worden namelijk minimaal 180 dagen per jaar geweid en beschikken over grote oppervlakten (de bezettingsgraad van de bedrijven is beperkt tot 1,4 GVE/ha). Deze voorschriften hebben ten doel een kwaliteitsvolle melk te garanderen als grondstof voor de kaas.

De gebruikte melk ondergaat slechts een beperkte thermische behandeling (pasteuriseren is niet toegestaan) en wordt niet gestandaardiseerd zodat al haar oorspronkelijke kenmerken worden bewaard en de talrijke aroma's zich in de „Saint-Marcellin” kunnen ontploegen.

De „Saint-Marcellin” dankt de reputatie die hem eigen is en zijn typische kenmerken aan een specifieke, uit aloude werkwijzen voortgevloeide methode van kaasbereiding. Op basis van een door melkzuurbacteriën gevormde, ongeperste en ongekneede wringel die licht wordt gezouten en vervolgens gedroogd en gerijpt, kunnen de specifieke organoleptische kenmerken van de „Saint-Marcellin” zich ontwikkelen.

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):*

Het verband met het geografische gebied dat aan de oorsprong ligt van de „Saint-Marcellin” is zowel gebaseerd op de reputatie van de kaas als op zijn bijzondere kenmerken en de traditionele knowhow.

De productie van de „Saint-Marcellin” is gebaseerd op traditionele houderijpraktijken (polycultuur-veehouderij) en kaasbereidingspraktijken die nauw met het natuurlijke milieu verweven zijn:

- de belangrijke plaats die de beweiding en het plaatselijke veevoeder innemen in de voeding van de dieren dankzij het in het geografische gebied aanwezige grote voederareaal;
- het winderige karakter van het geografische gebied dat bepalend is geweest voor de traditionele wijze waarop de kazen dankzij droging en rijping worden bewaard.

Deze omstandigheden hebben reeds zeer vroeg (vanaf de 15e eeuw) bijgedragen aan de ontwikkeling van een productie van kleine kazen met de naam „Saint-Marcellin”, een naam die verwees naar de in die tijd belangrijkste markt. „Saint-Marcellin” wordt voor het eerst vermeld in de boekhouding van het ambtenarenkorps van Louis XI (15e eeuw).

Sedert 1935 is de „Saint-Marcellin” in Frankrijk op verzoek van de kaasmakers van de regio officieel gedefinieerd. De definitie werd reglementair in 1942 en werd sedertdien herhaaldelijk bijgewerkt. Sedert 1980 stemt ze overeen met het huidige productdossier: „een diameter van ongeveer 70 millimeter, een hoogte van 20 à 25 millimeter, een gewicht van minstens 80 gram, bereid van gestremde koemelk, met zacht, onge kneed en ongeperst zuivel, licht gezouten, ongekruid, zonder toegevoegde aromaten, ...” Dankzij deze definitie kwam een strikt gereguleerde productie van „Saint-Marcellin” tot ontwikkeling.

Dankzij het feest van de „Saint-Marcellin”, het „Saint-Marcellin”-museum en de deelname van het „Comité pour le Saint-Marcellin” aan de lokale en nationale landbouwevenementen, blijft het product hoog scoren.

De huidige reputatie van de „Saint-Marcellin” blijkt uit het feit dat de kaas prijkt op talrijke gastronomische menu's in de restaurants van Le Dauphiné en de aangrenzende agglomeraties (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne). Hij kan deel uitmaken van de kaasschotel, of warm worden aangeboden in een slaatje, in bladerdeeg of in een gratin. In de „Inventaire du patrimoine culinaire français” (culinaire inventaris van Frankrijk) (editie Rhône-Alpes) van 1995 wordt deze reputatie bevestigd en wordt een artikel aan de „Saint-Marcellin” gewijd.

Momenteel wordt de benaming „Saint-Marcellin” op ruime schaal gebruikt door de zeven kaasmakerijen in het productiegebied — zoals blijkt uit de als voorbeelden overgelegde etiketten — en is de kaas in de regio en daarbuiten zeer vermaard. In 2008 droegen zo 35,5 miljoen kazen het etiket „Saint-Marcellin”.

De oude geschiedenis van deze kaas en de definitie ervan in een vroeg stadium hebben het mogelijk gemaakt dat hij zich kon ontwikkelen zonder aan typische kenmerken in te boeten. De goed samenhangende productieketen en de associatie van de kaas met het terroir en de lokale knowhow hebben de reputatie van de „Saint-Marcellin” op nationaal niveau stevig verankerd hoewel de productie in hoofdzaak op de plaats van oorsprong gelokaliseerd is gebleven

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>