

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2013/C 77/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

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

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„STELVIO”/„STILFSER”

EG-nummer: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

BGA () BOB (X)

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

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overig [nader aan te geven]

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 evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- 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):

Artikel 3 Beschrijving van het productieproces

3.3.2. Het oorspronkelijke verbod om producten die kuilmaïs bevatten aan de runderen te voederen, wordt verwijderd. Dit verbod is waarschijnlijk het gevolg van een misverstand, aangezien kuilmaïs al decennialang binnen het afgebakende gebied wordt gebruikt en gewaardeerd vanwege haar bijzondere stabiliteit. Het voorschrift „producten die kuilmaïs bevatten zijn niet toegestaan” wordt

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

dan ook vervangen door „producten die kuilmaïs bevatten dat is verkregen buiten het afgebakende gebied zoals bedoeld in artikel 2 zijn niet toegestaan”

Artikel 4 Kenmerken van het verwerkingsproces

- 4.1. De temperatuur tot welke de voor verwerking bestemde melk tijdens de voorafgaande fase van opslag mag worden gekoeld was met „tot een temperatuur van ongeveer 6,0-9,0 °C” op een onduidelijke en moeilijk toepasbare wijze aangegeven. De uiterste koeltemperatuur is aangepast op basis van de beste praktijken en wordt gewijzigd in „een temperatuur niet lager dan 4,0 °C”, wat beslist een duidelijker instructie is.

Volgens het oorspronkelijke productdossier mag deze voorafgaande koelperiode maximaal 25 uur duren. Deze duur is, op bovengenoemde gronden, gedefinieerd tot „maximaal 48 uur”. Hiertoe is voornamelijk besloten omdat blijkt dat er meer tijd nodig is om ook de melk die aan het einde van de week wordt verzameld te kunnen verwerken (de duur is niet bijzonder relevant voor de aangegeven temperatuur).

Tot slot moet de melk volgens het productdossier binnen 48 uur na het melken naar de kaasmakerij worden gestuurd. Gelet op de voorgaande voorgestelde aanpassingen voor deze fase en op de beste praktijken wordt een realistischer termijn voor het sturen van de melk naar de kaasmakerij vastgesteld, namelijk „binnen 72 uur na de inzameling”. De oorspronkelijke termijn (aangegeven met „na het melken”) was overigens zuiver theoretisch en kon niet worden gedocumenteerd of gecontroleerd door de kaasmakerijen, die immers niet op de hoogte zijn van het exacte tijdstip van melken.

- 4.2.1. De beschrijving van het proces om het vet met behulp van een ontromer te reduceren blijft ongewijzigd en wordt aangevuld met de mogelijkheid eerst een bactofugatie uit te voeren, met als enig doel de veiligheid van het product te borgen. Deze bactofugatie wordt gewoonlijk voorafgaand aan de ontroming uitgevoerd om somatische cellen te verwijderen, die erom bekend staan een natuurlijke rijping ongunstig te beïnvloeden. De wijziging betreft dus de vervollediging van de beschrijving van het proces zelf en wordt ingeleid met de tussenzin „eventueel gereinigd door middel van bactofugatie” die betrekking heeft op de te ontromen melk.
- 4.2.2. De warmtebehandeling van de melk wordt beter en duidelijker omschreven door „een duur van maximaal 2-3 seconden” (wat niet overeenkomt met het gewoonlijk gevolgde proces) te vervangen door „niet minder dan 3 seconden”. De reeds aangegeven temperatuur (72 °C) blijft ongewijzigd.
- 4.2.5. De termijn waarbinnen het stremsel moet worden toegevoegd — oorspronkelijk aangegeven als binnen 50-60 minuten na het enten met melkzuurbacteriën — is gewijzigd in „binnen 85 minuten” na het enten met melkzuurbacteriën. Op deze manier wordt de uitvoering van de werkzaamheden duidelijker gedefinieerd, hetgeen beter overeenkomt met de beste praktijken en de behandelingseisen, die onderhevig zijn aan seizoensafhankelijke verschillen in de rijpheid/werking van de melk.

Nog steeds met betrekking tot het stremsel is het oorspronkelijke voorschrift „Het stremsel wordt in het gebied geproduceerd volgens traditionele wijze” vervangen door „Het stremsel wordt geproduceerd volgens traditionele wijze”. De wijziging is terug te voeren op een eis van technische aard en houdt verband met het feit dat het voor de productie van „Stelvio/Stilfser” benodigde stremsel voor de producenten moeilijk te verkrijgen is binnen de gemeenten op het grondgebied van de provincie Bolzano. Met deze wijziging wordt het gebied waar het stremsel wordt geproduceerd, uitgebreid en blijven de in het productdossier genoemde kenmerken gegarandeerd.

De zin „Genoemde verwarming (i.e. van de in de maak zijnde massa) geschiedt door de toevoeging van warm water (met een temperatuur van 50-70 °C) zoveel als nodig is ...” bevat onduidelijke informatie over de concrete, zowel traditionele als huidige aspecten van het temperatuurbeheer in deze fase, die beter en gedetailleerder, en bovendien duidelijker en consistent worden vastgelegd met de wijziging „Genoemde verwarming geschiedt door de toevoeging van warm water (dat, na eerst in ieder geval de 50 °C bereikt te hebben, op een temperatuur tussen de 45-70 °C wordt gehouden) zoveel als nodig is ...”.

Als laatste is, analoog hiermee, de regel met betrekking tot de duur van de verkazing („De duur van de bewerking, van de toevoeging van het stremsel tot aan het uitstorten op de plank of in de vorm, ligt gemiddeld rond de 80-90 minuten”) als volgt gewijzigd om het bindende karakter van het voorschrift te verduidelijken: „De duur van de bewerking, van de toevoeging van het stremsel tot aan het uitstorten op de plank of in de vorm, ligt gewoonlijk rond de 80-90 minuten en overschrijdt niet de 110 minuten”.

- 4.2.6. De duur van het zouten wordt geregeld met „De behandeling zet zich voort gedurende 36-48 uur”. Teneinde tegemoet te komen aan de algemene trend om het zoutgehalte in levensmiddelen te beperken en teneinde het traditionele proces beter te definiëren en de betreffende parameters minder vaag te formuleren, wordt dit voorschrift als volgt gewijzigd: „De behandeling (i.e. het zouten) zet zich voort gedurende maximaal 48 uur” (rest blijft ongewijzigd). Door de minimale duur van het zouten af te schaffen, wordt ingespeeld op de voortschrijdende ontwikkelingen op het gebied van de gezondheid. De verplichting een minimale duur te respecteren valt dus weg — de tijd beïnvloedt de resultaten van het proces — en die duur kan onderhand verder worden teruggebracht zonder dat de organoleptische kenmerken van het product daardoor worden aangetast.
- 4.2.7. De kaaskorst verandert tijdens de rijping van kleur onder invloed van bacteriestammen die kenmerkend zijn voor de autochtone microflora van de speciaal hiervoor gekweekte culturen. In verband hiermee wordt het noodzakelijk geacht de beschrijving van de interactieve factoren aan te vullen met een verwijzing naar de toevoeging van natuurlijke, voor de ontzuring in de korst bevorderlijke gist die van oudsher nodig is om tot de gewenste bacteriegroei te komen. Dus, na „... werking van deze autochtone bacteriestammen.” wordt de zin „Eventueel kan natuurlijk gist worden toegevoegd om de ontzuring in de korst te bevorderen” toegevoegd.

Om de duur van de rijping beter te definiëren, wordt in plaats van het relatieve en nogal globale „de zestigste levensdag van het product vanaf het moment van de voltooiing van het zouten” de voorkeur gegeven aan een duidelijker en meer aan de praktijk beantwoordende instructie („... vanaf het moment dat het product in de vorm gestort wordt”) waarmee de betrokken fase eenduidig en goed wordt gedefinieerd.

Artikel 5 Kenmerken van het eindproduct

Aan de beschrijving van de kenmerken van het eindproduct zijn de volgende, niet wezenlijke wijzigingen aangebracht:

In plaats van het oorspronkelijke „leeftijd: een rijping van minstens 60 dagen” is duidelijker en juister aangegeven „rijping: minstens zestig dagen” (in feite gaat het hier slechts om een wijziging in de formulering).

Het percentage vet in de droge stof stond in het origineel, in tegenstelling tot in de andere gepubliceerde teksten, verkeerd vermeld en wordt nu als volgt gecorrigeerd:

vet in droge stof: > 50 % (in plaats van < 50 %)

Voor de doorsnede en hoogte van de vorm wordt een ander bereik aangegeven, zoals hieronder vermeld:

Omschrijving	Oorspronkelijke afmetingen	Gewijzigde afmetingen
Doorsnede	36-38 cm	34-38 cm
Hoogte	8-10 cm	8-11 cm

met als doel beter de onvermijdelijke, maar beperkte variabiliteit in afmetingen te kunnen opvangen die de kaasvorm aan het eind van het normale en natuurlijke rijpingsproces kan ondergaan als gevolg van een mogelijke vervorming en beperkte verzakking van de opstaande rand en de boven- en onderkant.

Artikel 8 Controle

Conform de van kracht zijnde instructies is het besluit aangevuld met alle identificatie- en contactgegevens van de met de controle belaste instantie.

ENIG DOCUMENT

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

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽³⁾

„STELVIO”/„STILFSER”

EG-nummer: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

BGA () BOB (X)

1. Naam:

De naam „Stelvio”/„Stilfser” is als beschermde oorsprongsbenaming (BOB) ingeschreven in het „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen” krachtens Verordening (EG) nr. 148/2007 van de Commissie van 15 februari 2007, bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, nummer L 46 van 2007.

2. Lidstaat of derde land:

Italië

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:

Op het moment dat de kaas met de benaming „Stelvio” of „Stilfser” ter consumptie wordt aangeboden, moet deze ten minste zestig dagen gerijpt zijn, een cilindrische vorm hebben met een vlakke of bijna vlakke onder- en bovenkant en een rechte of licht bolle opstaande kant. De kenmerkende afmetingen zijn als volgt: het gewicht ligt tussen de 8 en 10 kg, de doorsnede tussen de 34 en 38 cm en de hoogte tussen de 8 en 11 cm. Het vetgehalte in de droge stof is gelijk aan of hoger dan 50 % en het vochtgehalte mag niet hoger liggen dan 44 %. De kenmerkende kleur van de korst varieert van geel-oranje tot oranjebruin. De heldergele tot strokleurige kaasmassa heeft een compacte, meegeevende en elastische structuur met onregelmatige, kleine tot middelgrote ogen.

„Stelvio”- of „Stilfser”-kazen worden in hun geheel of versneden in de handel gebracht en worden ter consumptie aangeboden voorzien van het speciale merkteken van de oorsprongsbenaming.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Voor het maken van „Stelvio”- of „Stilfser”-kaas wordt uit het afgebakende geografische gebied afkomstige melk gebruikt van koeien die hoofdzakelijk worden gevoederd met veevoer uit datzelfde gebied. De melk heeft een proteïnegehalte van > 3,10 % en mag licht worden afgeroomd teneinde het vetgehalte tussen de waarden 3,45 en 3,60 % te houden.

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

Tijdens het beweidingsseizoen in de Alpijnse bergen eten de koeien hoofdzakelijk vers gras. Op stal bestaat het rantsoen per dier uit maximaal 15 kg hooi en kuilgras dat wordt verkregen in het afgebakende gebied. Eveneens toegestaan is het gebruik van kuilmaïs dat afkomstig is uit het afgebakende gebied; kunstmatig gedroogde voedergewassen; gerst, rogge, triticale, tarwe, haver en maïs (in de vorm van producten en bijproducten of als stro). Ook is het mogelijk gebruik te maken van: (producten en bijproducten van) oliehoudende zaden van niet genetisch gemodificeerde soja, van koolzaad, van

⁽³⁾ Vgl. voetnoot 2.

vlas en van (gedeeltelijk) ontschorste zonnebloem; droge bietenpulp; bostel en gedroogde appeldraf; suikerbieten; aardappelen; biergist; melasse; johannesbrood; melk- en zuivelproducten in poedervorm; aminozuren en hoogwaardige eiwitten die geen derivaat van proteolyse zijn; plantaardige vetten.

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

Alle in het productdossier en in dit document beschreven bewerkingen vinden plaats in het onder punt 4 omschreven afgebakende geografische gebied, te beginnen met het houden van de runderen en vervolgens het melken, het inzamelen, bewerken en verkazen van de melk, het rijpen van de kaas.

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

De volledige kazen mogen pas worden versneden nadat het label met de oorsprongsbenaming op de kaas is aangebracht. Het verpakken van versneden delen „Stelvio“- of „Stilfser“-kaas mag ook buiten het afgebakende geografische gebied plaatsvinden. De versneden „Stelvio“- of „Stilfser“-kaas wordt ter consumptie aangeboden voorzien van het merkteken van de oorsprongsbenaming, of voorzien van een kleefetiket met de beschermde oorsprongsbenaming „Stelvio“ of „Stilfser“, dat op de verpakking en/of op de voorgedrukte film is aangebracht.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

„Stelvio“- of „Stilfser“-kazen worden in hun geheel ter consumptie aangeboden voorzien van het speciale merkteken van de oorsprongsbenaming, dat pas na zestig dagen rijping mag worden aangebracht, en de markering die partij, productiedatum en producentencode aangeeft.

Het product wordt ter consumptie aangeboden voorzien van het speciaal vastgestelde merkteken van de oorsprongsbenaming.

De oorsprongsbenaming „Stilfser — Stelvio“ wordt in rode letters vermeld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Het afgebakende geografische gebied voor de uitvoering van alle handelingen met betrekking tot de houderij, het melken, het inzamelen en bewerken van de melk, de verkazing, en de rijping van „Stelvio“- of „Stilfser“-kaas bestaat uit de volgende gebieden die in de Autonome Provincie Bolzano liggen: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d' Isarco, het grondgebied van de gemeente Bolzano. Deze gebieden omvatten het kadastrale en bestuurlijke grondgebied van vierentachtig gemeenten.

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

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

„Stelvio“- of „Stilfser“-kaas, die traditioneel in het in het productdossier afgebakende gebied wordt verkregen, heeft in de loop der jaren zijn specifieke eigenschappen weten te behouden, die samenhangen met de Alpijnse omgeving van het berggebied rond de Stelvio-Stilfser dat het belangrijkste productiecentrum vormt en dat zijn naam aan het product heeft gegeven. De homogene klimaat- en bodemomstandigheden van het Alpijnse gebied in Alto-Adige beïnvloeden de kwaliteit van zowel het diervoer dat hoofdzakelijk wordt gebruikt voor het voederen van de runderen, als de uit dat gebied afkomstige kaas die van die melk gemaakt wordt.

In bepaalde geschiedkundige teksten wordt de Alpijnse weidevegetatie (*marbl* en *madaun*) beschreven die het geschiktst is voor de productie van kwaliteitsmelk. De specifieke klimatologische en natuurlijke omstandigheden in het afgebakende gebied hangen nauw samen met het bergachtige karakter van deze streek, die sinds mensenheugenis wordt gekenmerkt door veeteeltbedrijven (*masi*) op een hoogte tussen de 500 en 2 000 meter. Deze specifieke omstandigheden beïnvloeden, samen met de autochtone microflora, de rijping van de kaas. De bijzondere en unieke natuurlijke factoren dragen er, samen met de historische ontwikkeling van de traditionele productie, toe bij dat aan de beschermde oorsprongsbenaming „Stelvio“ of „Stilfser“ karakteristieke eigenschappen worden toegekend die het tot een uniek, op zichzelf staand product maken dat onlosmakelijk met de kwaliteiten van het gebied samenhangt.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Het product beschikt, naast de onder 3.2 vermelde eigenschappen, nog over bepaalde specifieke en kenmerkende eigenschappen die als volgt kunnen worden samengevat:

— kleur van de korst: variërend van geeloranje tot oranjebruin;

- smaak: aromatisch en markant, af en toe scherp;
- vet in de droge stof: gelijk aan of hoger dan 50 %.

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 runderen eten tijdens het beweidingsseizoen in de bergen vers gras en wanneer ze op stal staan voornamelijk diervoeder en kuilgras dat afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied. Voor de productie van deze kaas wordt uitsluitend gebruik gemaakt van melk van deze runderen die uit het afgebakende geografische gebied afkomstig is en de specifieke door berg en bodem beïnvloede kenmerken heeft. Dankzij deze factoren, in combinatie met de bijzondere eigenschappen van de Alpijnse weidevegetatie en de autochtone microflora bestaande uit verschillende stammen van bepaalde aerobe bacteriën die tijdens de bewerking worden gebruikt, krijgt de kaas tijdens de natuurlijke rijping bepaalde onderscheidende en unieke organoleptische kwaliteiten. Deze factoren zijn in hoge mate bepalend zowel voor de kenmerkende kleur van de korst als voor de unieke smaak- en geureigenschappen. Het voer van de runderen zorgt bovendien voor een vrij hoog percentage vet ten opzichte van de droge stof.

Deze factoren, waarvan documentsporen terug te vinden zijn die gaan van de late middeleeuwen tot 1914 (in de vorm van een door de kaasmakerij Stilf (Stelvio) te boek gestelde beschrijving van het product en de wijze waarop het wordt geproduceerd), zijn mede bepalend geweest voor de plaatselijke gebruiken en instellingen (met name de *maso*) en hebben in het hele geografische gebied de basis gelegd voor een belangrijke economische productie. Deze productie wordt gereguleerd middels het productdossier op grond waarvan zowel de veehouders als de verwerkers voorschriften in acht moeten nemen en moeten staven aan de hand van bewijsstukken, registraties, systemen voor de identificatie van elke marktdeelnemer in het gebied en bij te werken documentatie met betrekking tot de verwerking, de productie en de toekenning van de oorsprongsbenaming.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van de wijzigingsaanvraag voor de BOB „Stelvio” of „Stilfser” in de *Gazzetta Ufficiale* van Italië nr. 218 van 19 september 2011.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan via de volgende link worden geraadpleegd:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of

door rechtstreeks de website van het Italiaanse ministerie van Landbouw, Voeding en Bosbouw (<http://www.politicheagricole.it>) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza” (bovenaan rechts op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

⁽⁴⁾ Vgl. voetnoot 2.