

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

(2017/C 368/09)

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.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

EU-nr.: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forli-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

E-mail: caseificiocomellini@pec.it

Associazione Squacquerone di Romagna, een vereniging van producenten van „Squacquerone di Romagna”, is bevoegd tot het indienen van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 13, lid 1, van regeling nr. 12511 van het Italiaanse Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Productiemethode
- Verband
- Etikettering
- Overige: Juridische verwijzingen geactualiseerd; tikfouten gecorrigeerd; naam controleorgaan geactualiseerd.

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

In de Italiaanse tekst is een tikfout gecorrigeerd in de zin over het gewicht, maar de waarde „van 100 g tot 2 kg” blijft ongewijzigd.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Fysieke en chemische kenmerken: de toegestane grenswaarden voor het vetgehalte (in de droge stof), het vochtgehalte en de pH zijn enkele procentpunten gestegen zoals hieronder aangegeven.

Vetgehalte (in de droge stof): het bereik wordt gewijzigd van „tussen 46 en 55 %” in „tussen 46 en 59 %” zodat een hoger maximumgehalte mogelijk wordt.

Dat de tekst moest worden bijgewerkt, werd duidelijk in het dagelijks gebruik van het productdossier in de jaren nadat het van kracht was geworden. Het vetgehalte (in de droge stof) is een parameter die wordt beïnvloed door de eigenschappen van de grondstof, en de grenswaarde wordt soms overschreden omdat melk in de winter om volkomen natuurlijke redenen een hoger vetgehalte heeft. Dat geldt met name voor zuivelbedrijven die melk van slechts één of enkele boerderijen verwerken: de waarden voor melk die wordt aangeleverd door meerdere producenten bereiken uiteindelijk een gemiddelde, en dat voordeel hebben deze zuivelbedrijven niet.

Vochtgehalte: de waarden worden gewijzigd van „tussen 58 en 65 %” in „tussen 58 en 69 %”, en

pH: de waarden worden gewijzigd van „tussen 4,95 en 5,30” in „tussen 4,75 en 5,35”.

Het vochtgehalte en de pH-waarde van het eindproduct zijn in de loop van een seizoen ook onderhevig aan variaties die niet volledig beheersbaar zijn. Uit de geregistreerde variaties in de jaarlijkse spreiding van pH-waarden en vochtgehalten, zoals die de afgelopen jaren tijdens controles zijn waargenomen, is gebleken dat het bereik van de waarden zoals dat ten tijde van het opstellen van het dossier is vastgesteld, te beperkt was.

Bovendien was de tussentitel „microbiologische kenmerken” voorafgaand aan de pH-waarde onjuist; deze is geschrapt.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Grondstoffen

De zin:

„De melk die wordt gebruikt om de kaas „Squacquerone di Romagna” BOB te maken, is afkomstig van runderrassen die worden gefokt in het gebied, met name de Frisona Italiana, Bruna Alpina en Romagnola” is geschrapt.

De verscheidenheid aan veebedrijven in het gebied lijkt ten tijde van de registratieaanvraag voor de BOB te zijn onderschat. Aangezien algemeen bekend is dat de organoleptische kenmerken van kaas voornamelijk worden beïnvloed door het veevoeder dat de koeien krijgen en door de fysiologische en biochemische eigenschappen van de gebruikte culturen, moet de verwijzing naar verplichte rassen worden geschrapt.

Er is een tikfout gecorrigeerd zodat er in plaats van „gedehydrateerd gedroogd” nu „gedehydrateerd en gedroogd” staat.

De zin: „Het voeder voor de melkkoeien waarvan de melk wordt gebruikt om de kaas „Squacquerone di Romagna” BOB te produceren, mag geen residuen bevatten van de verwerking van kool en voederbiet” is twee regels naar boven verplaatst, naar het gedeelte over voeder, met het oog op de samenhang en leesbaarheid van het dossier.

Verwerkingsfasen

Verzuring

Het feit dat de in het dossier genoemde bacteriesoort wordt gebruikt om de fermentatie op gang te brengen, is nader gespecificeerd.

De zin:

„De bacteriesoort die wordt gebruikt is *Streptococcus thermophilus*”

luit daarom nu:

„De bacteriesoort die wordt gebruikt om de fermentatie op gang te brengen, is *Streptococcus thermophilus*”.

Deze wijziging is noodzakelijk gebleken, aangezien de aanwezigheid, hoe gering ook, van andere bacteriestammen die tijdens controles werden aangetroffen, aanleiding gaf tot geschillen.

Coagulatie

De tikfout „1:10 000; 1:40 000” is verbeterd in „1:10 000 en 1:40 000”.

De grenswaarden voor de hoeveelheid stremsel zijn gewijzigd

van „in een hoeveelheid van tussen de 30 en 50 ml per hectoliter melk”

in „in een hoeveelheid van tussen de 15 en 50 ml per hectoliter melk”.

Met deze wijziging wordt een fout in het huidige dossier gecorrigeerd, aangezien een stremselverhouding van 1:40 000 bij een hoeveelheid stremsel van 15 ml of meer per hectoliter voldoende is.

Zouten

Het gebruik van beide in het dossier genoemde pekelmethode, afzonderlijk of gecombineerd, wordt mogelijk gemaakt. Aan de tekst worden derhalve de volgende woorden toegevoegd, als verbinding tussen de twee pekelmethode:

„... in aanvulling op of in plaats van het voorgaande”.

Als er niet alleen gepekeld wordt om te zouten, maar ook om de temperatuur van het product te verlagen met het doel de fermentatie ervan te vertragen, kan de pekeltijd worden verkort door een beetje zout aan de ketel toe te voegen, wat de textuur van het eindproduct ten goede komt.

Overige

In artikel 1 van het dossier, over de naam van het product,

is de verwijzing naar „Verordening (EG) nr. 510/2006” vervangen door een verwijzing naar „Verordening (EU) nr. 1151/2012”.

In artikel 7 van het dossier, over controles,

is de verwijzing naar „Verordening (EG) nr. 510/2006” vervangen door een verwijzing naar „Verordening (EU) nr. 1151/2012”. De bedrijfsnaam van het controleorgaan is als volgt geactualiseerd: „Het verantwoordelijke controleorgaan voor de verificatie van het productdossier is de eenmanszaak Kiwa Cermet Italia SpA, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, tel. +39 514593303, fax +39 51763382.”

ENIG DOCUMENT

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

EU-nr.: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Squacquerone di Romagna”

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

„Squacquerone di Romagna” BOB is een zachte kaas met snelle rijping, geproduceerd op basis van koemelk afkomstig uit het geografische gebied beschreven onder punt 4. Op het moment dat hij ter consumptie wordt aangeboden, moet de kaas „Squacquerone di Romagna” BOB de hierna beschreven kenmerken vertonen.

Morfologische kenmerken:

Gewicht: de kaas „Squacquerone di Romagna” BOB weegt tussen de 100 g en 2 kg.

Uiterlijk: de kaas „Squacquerone di Romagna” BOB is paarlemoerachtig wit en heeft geen korst of schil.

Vorm: is afhankelijk van de gebruikte verpakking aangezien de zeer smeuïge textuur van de kaas een compacte structuur niet mogelijk maakt.

Fysieke en chemische kenmerken: vetgehalte (in de droge stof): tussen 46 en 59 %; watergehalte: tussen 58 en 69 %; pH: tussen 4,75 en 5,35.

Organoleptische kenmerken:

Smaak: aangenaam, zacht, met een licht zurige smaak; een zoute toets is aanwezig maar blijft discreet.

Geur: delicaat, typisch voor melk met een kruidige toets.

Consistentie: zacht, romig, kleverig, lopend, zeer gemakkelijk smeerbaar.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De voeding van de koeien bestaat uit voedergewassen en kuilvoer (ten minste 60 % van de droge stof in het totale rantsoen) aangevuld met commerciële diervoeders.

De voedergewassen en het kuilvoer bestaan uit leguminosen en grassen, volledig geproduceerd in het onder punt 4 afgebakende geografische gebied.

Tot de talrijke geproduceerde grassoorten horen diverse medicinale planten en de belangrijkste gebruikte soorten zijn: Pomposa, Classe, Garisenda, Delta en Prosementi.

De diervoeders hebben tot doel voedingsstoffen met hoge energetische waarde te concentreren, zoals:

- 1) eiwitgehalte: zaaddragende leguminosen, zoals soja, bonen, zonnebloemen en erwten, evenals meel uit soja en zonnebloem;
- 2) vezelhoudende stoffen, zoals gedroogde pulp, zemelen en sojaschil;
- 3) energie: maïskorrels, gerst, sorghum, tarwe, haver, plantaardige oliën, sojaolie, volledig geëxtrudeerd lijnzaad.

„Squacquerone di Romagna” BOB is een zachte kaas, geproduceerd van volle koemelk die afkomstig is van de runderrassen die worden gefokt in het onder punt 4 afgebakende geografische gebied.

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

Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden: melkproductie, melkverwerking.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het verpakken van „Squacquerone di Romagna” moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied aangezien de kaas geen korst heeft en dus 100 % eetbaar is, en daardoor erg gevoelig is voor verontreiniging en dus bederf door bacteriën uit de omgeving, die tijdens de verschillende fasen in contact kunnen komen met het oppervlak van het product. Omdat het om een vers product gaat, moet bovendien bij „Squacquerone di Romagna” tijdens de houdbaarheidsperiode iedere microbiële groei worden vermeden. Om het risico van bederf te vermijden, moet het product worden verpakt in het erkende productiebedrijf zelf. De onmiddellijke verpakking van de „Squacquerone di Romagna” BOB bestaat uit papier voor voedingsmiddelen of een geschikt omhulsel, aangepast aan het product, dat zich kenmerkt door een erg soepele en zachte samenstelling.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De verpakking van de overeenkomstig dit productdossier verkregen kaas moet voorzien zijn van de vermelding „Squacquerone di Romagna — Denominazione d’Origine Protetta (beschermde oorsprongsbenaming)” of „Squacquerone di Romagna — DOP (BOB)”, alsmede van het EU-logo. Het etiket moet bovendien de naam, de handelsnaam en het adres van het productiebedrijf/verpakingsbedrijf vermelden. Het product moet bewaard worden bij een temperatuur tussen 0 °C en + 6 °C; de maximale bewaartemperatuur moet op het etiket worden vermeld. Het op de buitenste, beschermende verpakking van de kaas aangebrachte merk moet overeenkomen met de naam „Squacquerone di Romagna” in het lettertype Sari Extra Bold cursief, uitsluitend in de kleuren blauw (Pantone 2747) en wit, en de afmeting ervan moet in verhouding zijn met de verpakking. Het is verboden op de verpakking enige kwalificatie toe te voegen, anders dan waarin uitdrukkelijk is voorzien.

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

Het productiegebied van de kaas „Squacquerone di Romagna” BOB omvat de volgende provincies van de regio Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna en een deel van de provincie Ferrara, in het westen begrensd door de rijksweg SS64 (Porrettana) en in het noorden door de rivier de Po.

5. **Verband met het geografische gebied**

De kaas „Squacquerone di Romagna” BOB wordt geproduceerd op bodems in morfologisch hoger gelegen zones dan de alluviale vlakte. Voor de landbouw worden de bodems gebruikt voor de productie van graan- en voedergewassen en gespecialiseerde, intensieve teelten. Het productiegebied van de kaas „Squacquerone di Romagna” BOB heeft een gematigd subcontinentaal klimaat. Al eeuwenlang bevinden zich in dit gebied landbouwbedrijven die zich hoofdzakelijk bezighouden met de productie van gewassen en het fokken van enkele stuks vee, die zowel voor de melkproductie als om het land te ploegen, worden ingezet. De melk was bedoeld voor menselijke consumptie en werd gedeeltelijk verwerkt tot „Squacquerone di Romagna”. Als ruilmiddel voor andere producten vormde het een aanvulling op het inkomen van de landbouwer.

Bij onderzoek van de kaas „Squacquerone di Romagna” BOB zijn de eigenschappen van de gebruikte natuurlijke melkzuurbacteriën bepaald, waarbij het onmiskenbare uniforme karakter van de aanwezige bacteriesoorten werd onderstreept: het gaat om autochtone biotypes van *Streptococcus thermophilus*. Deze natuurlijke melkzuurbacteriën hebben zich ontwikkeld in fermenteerapparaten in het onder punt 4 afgebakende geografische gebied en worden altijd bereid met melk uit dat gebied.

De productietechnieken lijken sterk op die uit het verleden, waarbij rekening moet worden gehouden met een productieduur die afhankelijk is van de seizoenen: langer in de winter en korter in de zomer. De deskundigheid en de ervaring van de producenten is doorslaggevend bij het verkrijgen van de juiste textuur van de kaas.

De kenmerkende eigenschappen van de „Squacquerone di Romagna” die deze kaas onderscheiden van andere zachte kazen met snelle rijping, zijn de paarlemoerachtig witte kleur en het delicate aroma, typisch voor melk, met een kruidige toets.

Het belangrijkste kenmerk dat de reputatie van de „Squacquerone di Romagna” het meest heeft beïnvloed, is de smeuge en gelatineachtige textuur, evenals de kneedbaarheid, waardoor de kaas zeer gemakkelijk te smeren is.

De kenmerken van de „Squacquerone di Romagna”, met name de smeuge en kneedbare textuur, waardoor de kaas gemakkelijk te smeren is, zijn te danken aan het type melk dat bij de productie van de kaas wordt gebruikt. Deze melk heeft bijzondere eigenschappen en is arm aan proteïnen en vetten dankzij de voeding van de koeien, waarbij de invloed van het afgebakende gebied doorslaggevend is.

Ter verduidelijking: de voedergewassen, uitsluitend geteeld in het in punt 4 afgebakende gebied, zijn rijk aan suiker en aan gemakkelijk te verteren vezels. De specifieke kwaliteiten ervan vormen een bijzondere voeding voor de koeien, die gekenmerkt wordt door een lage energie-input uit vetten en zetmeel, gecompenseerd door de energie-input uit de typische voedergewassen van het gebied. Op die manier verkrijgt men een melk die arm is aan proteïnen en vetten, en die daardoor aan de kaas „Squacquerone di Romagna” zijn typische kneedbaarheid geeft. Dit resulteert in de organoleptische eigenschappen als beschreven in punt 3.2, onder andere de romige en smeuge textuur, een zachte, licht zurige smaak en een delicaat aroma, geaccentueerd met een kruidige toets. Dankzij de ervaring van de producenten, die erin slagen om de productieduur aan het seizoen aan te passen, wordt bovendien vermeden dat de kaas krijtachtig wordt, d.w.z. te compact.

Een ander belangrijk verband van „Squacquerone di Romagna” met het afgebakende geografische gebied vindt zijn oorsprong in het gebruik van melkzuurbacteriën van inheemse stammen. *Streptococcus thermophilus* is uit taxonomisch oogpunt de soort die in alle bestudeerde natuurlijke melkzuurbacteriën werd aangetroffen en die bijgevolg kenmerkend is voor de microflora van de melk, die typisch is voor de kaas „Squacquerone di Romagna” BOB. De verschillende geïsoleerde biotypes vertonen bijzondere fysiologische en biochemische eigenschappen die duidelijk verschillen van die van geselecteerde stammen uit internationale collecties. Dat bewijst nogmaals het unieke en typische karakter van de collecties bacteriën die bij de productie van de „Squacquerone di Romagna” worden gebruikt. De inheemse biotypes van *Streptococcus thermophilus* werden geïsoleerd in bepaalde monsters van rauwe melk, genomen in een groot aantal stallen uit het voor de kaasproductie typische gebied. Het gaat dus duidelijk om biotypes van inheemse origine, die samen een typisch microbiel geheel vormen dat het resultaat is van natuurlijke selectie en de tussenkomst van de mens en dat aan de oorsprong ligt van de bijzondere ecologische niche die deze gebieden kenmerkt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan op de volgende website worden geraadpleegd:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of door

rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP e IGP” (bovenaan op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP, IGP e STG” (links) en ten slotte op „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.
