

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2022/C 349/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

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****“Salers”****EU-nr.: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021****BOB (X) BGA ( )****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine “Cantal” (CIF)

Adres: 52 avenue des Pupilles de la Nation — BP 124 — 15001 Aurillac cedex

Tel. +33 471483994

E-mail: info@aop-cantal.com

De groepering bestaat uit landbouwers-producenten en rijpingsbedrijven en heeft derhalve een rechtmatig belang om de aanvraag tot wijziging van het productdossier in te dienen.

**2. Lidstaat of derde land**

Frankrijk

**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

(<sup>1</sup>) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige (nader aan te geven): contactgegevens van de bevoegde dienst van de lidstaat en van de aanvragende groepering, controlestructuur, nationale eisen

#### 4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het 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 het 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)

##### 5.1. Wijzigingen met gevolgen voor de essentiële gegevens

##### **Rubriek “Beschrijving van het product”**

Het minimale vetgehalte in 100 gram kaas na volledig drogen daalt van 45 gram (oude bepaling) naar 44 gram. Het minimumgewicht van de kaas gaat van 35 kilogram (oude bepaling) naar 30 kilogram. Deze wijzigingen, die zijn geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 828/2003 van de Commissie van 14 mei 2003 <sup>(?)</sup>, zijn opgenomen in het productdossier en in punt 3.2 van het enig document.

In het productdossier is de verwijzing naar de homogeniteit en romigheid van de kaasmassa van de “Salers” (oude bepaling) vervangen door een verwijzing naar de kenmerkende dichte textuur van een fijngemalen en verdicht wrongeldeeg om het uiterlijk van de kaas nauwkeuriger te beschrijven.

In het productdossier is de verwijzing naar de veranderingen in de kleur van de korst “*die gaat van grijswit tot oker en rode en oranjekleurige vlekjes vertoont*” (oude bepaling) vervangen door een verwijzing naar de kleur van de korst “*goudkleurig tot oker en kan van nature rode, oranjekleurige en gele schimmelplekken vertonen*”. Deze wijziging geeft een preciezer en vollediger beschrijving van het product zoals dat aan de consument wordt aangeboden.

In het productdossier is de organoleptische beschrijving van het product aangevuld met de toevoeging van een criterium om de korst te kwalificeren (“met knopen”), dat wil zeggen met kleine, afgeronde plaatselijke verdikkingen) en een beschrijving van de rijke en gevarieerde aroma’s van de “Salers”. Het uiterlijk “met knopen” van de korst is een visueel identificatieaspect dat kenmerkend is voor de “Salers”. De aroma’s van de “Salers” zijn vastgesteld tijdens proeverijen en sensorische onderzoeken. Ze hangen samen met de diversiteit van de flora van de weiden, met de microbiologische rijkdom van elke *gerle* en met de typische boerenkennis van elke producent, waardoor elke “Salers” een unieke kaas wordt.

De bepalingen die voortvloeien uit deze drie wijzigingen, zijn opgenomen in punt 3.2 van het enig document.

In het productdossier en in punt 3.5 van het enig document is toegevoegd dat voorverpakte stukken kaas een stuk korst moeten hebben. Daarmee kan de aanwezigheid van een kenmerkend visueel aspect van de benaming op de versneden en voorverpakt verkochte producten worden gegarandeerd.

##### **Rubriek “Geografisch gebied”**

De grenzen van het geografische gebied zijn verkleind van het hele departement Cantal en de kantons die grenzen aan bepaalde naburige departementen (oude bepaling) tot een deel van het departement Cantal en enkele kantons en gemeenten in de aangrenzende departementen. Deze wijziging, die is geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 828/2003 van de Commissie, is in het productdossier terug te vinden in de vorm van een lijst van gemeenten of delen van gemeenten die wordt bijgewerkt op basis van de bestuurlijke databank van 2020. Ook is deze opgenomen in punt 4 van het enig document.

<sup>(?)</sup> PB L 120 van 15.5.2003, blz. 3.

## 5.2. Wijzigingen zonder gevolgen voor de essentiële gegevens

### **Rubriek “Beschrijving van het product”**

Aan het productdossier is toegevoegd dat de “Salers” wordt geproduceerd met rauwe en volle koemelk (niet gestandaardiseerd wat betreft vetstoffen en eiwitten). De productie met rauwe melk was reeds een voorwaarde voor de productie in het huidige productdossier en wordt nu ook vermeld in de beschrijving van het product aangezien dit een belangrijk element is van de “Salers”. Deze bepaling is eveneens ingevoegd in punt 3.3 van het enig document.

Aan het productdossier is toegevoegd dat de kaasmassa van de “Salers” stevig is. De vermelding van een licht bollende kaas wordt vervangen door die van een kaas met aan beide uiteinden een lichte verdikking. Daaraan is toegevoegd dat het gewicht van de kaas wordt uitgedrukt na een rijpingsduur van ten minste drie maanden, te rekenen vanaf de datum waarop de kaas is gevormd. Het minimale drogestofgehalte (58 %) is toegevoegd. Al deze wijzigingen in het productdossier maken het mogelijk een nauwkeurigere en vollediger beschrijving van het product te geven die nuttig is voor de controle. De bepalingen die voortvloeien uit deze wijzigingen, zijn te vinden onder punt 3.2 van het enig document.

In het productdossier is de vermelding van de diameter van de kaas geschrapt. Het wordt beter geacht om de grootte van de vorm vast te stellen in het gedeelte over de productiemethode in het productdossier. Deze bepalingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

In het productdossier is de verwijzing naar de roomkleur van de kaas geschrapt omdat de aanduiding van een kleurenbereik variërend van ivoor tot strogeel in het bestaande productdossier volstaat om het product te beschrijven. De vermelding van de kleur van de ivoor- tot strogeelkleurige kaas is toegevoegd aan punt 3.2 van het enig document.

### **Rubriek “Bewijs van oorsprong”**

Als gevolg van de ontwikkelingen in de nationale wet- en regelgeving zijn aan het productdossier diverse alinea's toegevoegd om de aangifteverplichtingen van de marktdeelnemers en de bij te houden registers te beschrijven, alsook de methoden voor het controleren en identificeren van het product. Deze informatie is nuttig voor de controle op de naleving van het productdossier en de traceerbaarheid van de producten. Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

De methode voor het identificeren van de kaas in het hoofdstuk “Etikettering” van het huidige productdossier is geschrapt en is in het hoofdstuk “Elementen die bewijzen dat het product uit het geografische gebied afkomstig is” van het productdossier vervangen door informatie over de identificatie van de kaas door middel van een in de nationale regelgeving vastgelegd identificatiemerk dat bij het vormen van de kaas wordt aangebracht. Deze regelgeving is toegankelijk voor alle marktdeelnemers en daarin worden de samenstelling van het identificatiemerk en de daarop vermelde gegevens nauwkeurig beschreven. Er is ook toegevoegd dat de dag (datum) waarop de kaas wordt gevormd op elke kaas wordt aangebracht, omdat deze informatie nuttig is voor de traceerbaarheid en follow-up van het product.

De bepalingen met betrekking tot de reliëfdruk ter identificatie van de kazen, die bij Verordening (EG) nr. 828/2003 van de Commissie in het hoofdstuk “Etikettering” zijn ingevoerd, zijn naar het hoofdstuk “Elementen die bewijzen dat het product uit het geografische gebied afkomstig is” van het productdossier verplaatst en aangevuld om aan te geven dat de verschillende stempels bij het vormen op de kaas worden aangebracht en dat de afbeeldingen van de salers-koeienkoppen in het geval van kaas die uitsluitend wordt bereid met melk van koeien van het ras salers bij het in de handel brengen worden aangebracht met een inktkussen of neteldoek. Bovendien zijn de afmetingen en opmaak van de afbeeldingen van de salers-koeienkoppen toegevoegd. Deze gegevens zijn nuttig voor controledoeleinden en maken een uniforme aanbiedingsvorm van de producten mogelijk.

In punt 3.6 van het enig document (etikettering) zijn alinea's toegevoegd over de identificatie van de kazen door middel van een identificatiemerk, een reliëfdruk met tweemaal de naam van de benaming en, voor kazen die uitsluitend worden bereid met melk van koeien van het ras salers, een stempel met de vermelding “tradition salers” en afbeeldingen van salers-koeienkoppen. In dezelfde rubriek van het enig document is ook de mogelijkheid toegevoegd om kazen te voorzien van een stempel met de vermelding “Ferme de...”.

In het productdossier zijn regels opgenomen voor de verstrekking en intrekking van identificatiemerken en stempels om ervoor te zorgen dat deze naar behoren worden beheerd. Deze regels schrijven voor dat identificatiemerken en stempels moeten worden verstrekt aan alle fabrikanten die het productdossier in acht nemen en dat ze moeten worden ingetrokken indien de vergunning van de fabrikant wordt ingetrokken of geschorst of indien de kaas wordt gedeclasseerd. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

### **Rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”**

In het productdossier worden verschillende punten inzake de werkwijze voor het verkrijgen van het product uitgewerkt om de omstandigheden van de melkproductie en van de vervaardiging van de “Salers” beter te beschrijven, overeenkomstig de traditionele gebruiken.

#### Subrubriek “Melkproductie”

De bij Verordening (EG) nr. 828/2003 van de Commissie ingevoerde bepaling dat de “Salers” tussen 15 april en 15 november — de periode waarin de dieren in de weide zijn — moet worden geproduceerd, is in het productdossier aangevuld met de eis dat de “Salers” op het landbouwbedrijf moet worden vervaardigd met de aldaar geproduceerde melk. Deze bepaling vervangt de verwijzing naar de productie in *burons* op het landbouwbedrijf van 1 mei tot en met 31 oktober in de rubriek “Verband met het geografische gebied” van het huidige productdossier. *Burons*, traditionele productieplaatsen op de bergweide, zijn namelijk geleidelijk in onbruik geraakt als gevolg van de ontwikkeling van de bedrijfsstructuren en de modernisering van landbouwbedrijven. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Aan het productdossier is een verwijzing toegevoegd naar het unieke identificatienummer voor de veestapel van een bedrijf. Dat nummer wordt toegewezen door het “Établissement Départemental de l’Élevage” en moet de controle vergemakkelijken. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

De voorschriften voor het voederen van melkkoeien zijn in het productdossier aangevuld met de vermelding van de samenstelling van het basisrantsoen van de melkkoeien (uitsluitend weidegras uit het geografische gebied) en met de eis dat ten hoogste 25 % van de ingenomen droge stof mag worden bijgevoerd. Deze bepalingen zijn ingevoegd in punt 3.3 van het enig document. Ze zorgen ervoor dat ten minste driekwart van het voer van de melkkoeien afkomstig is uit het geografische gebied. Het is mogelijk dat bepaald aanvullend voeder niet uit het geografische gebied afkomstig is wegens het reliëf, de weersomstandigheden en de hoogte, die de teelt ervan onmogelijk maken.

Bovendien zijn de diervoeders die zijn toegestaan als aanvulling op het basisrantsoen van de melkkoeien, opgenomen in een positieve lijst in het productdossier, waardoor het voeder beter kan worden beheerd, gegarandeerd en gecontroleerd. In punt 3.3 van het enig document is een verwijzing naar deze positieve lijst opgenomen.

#### Subrubriek “Kaasbereiding”

Aangezien de BOB “Salers” uitsluitend op het landbouwbedrijf wordt geproduceerd, is aan het productdossier een verbod op het gezamenlijke gebruik van een productiewerkplaats door verschillende landbouwbedrijven toegevoegd, zodat de kaas wordt geproduceerd op het landbouwbedrijf, de plaats waar de traditionele kennis over de productie van deze BOB wordt toegepast. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

De verplichting om bij de productie volle melk te gebruiken, is in het productdossier aangevuld met de vermelding dat de melk “niet gestandaardiseerd wat betreft vetstoffen en eiwitten” is, om ervoor te zorgen dat de melk niet wordt gestandaardiseerd. De bepaling die voortvloeit uit deze wijziging, is opgenomen in punt 3.3 van het enig document.

De verplichting om de melk tijdens het melken onmiddellijk in de *gerle* (houten recipiënt met de vorm van een afgeknotte kegel of met een cilindrische vorm, met wisselende inhoud) op te vangen, is in het productdossier opgenomen om de traditionele werkwijzen te formaliseren en de instandhouding ervan te waarborgen. De *gerle* is een traditionele recipiënt die voorkomt dat de melk te snel en te sterk afkoelt, en daarmee een goede temperatuur voor de stremming waarborgt. Bovendien zorgt de *gerle* voor een natuurlijke instremzetting van de melk. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

In het productdossier zijn verschillende bepalingen opgenomen die betrekking hebben op de toepassing van bepaalde behandelingen en het gebruik van additieven voor de kazen, in overeenstemming met de huidige werkwijzen: een positieve lijst van ingrediënten, productiehulpstoffen of additieven die aan de melk mogen worden toegevoegd of bij de bereiding mogen worden gebruikt, een verbod op het concentreren van de melk door gedeeltelijke verwijdering van het waterige gedeelte voordat de melk coaguleert, een verbod op het bewaren van de melkgrondstoffen, de

halffabricaten, de wrongel en de verse kaas onder het vriespunt, en een verbod op het bewaren van verse kazen onder gewijzigde atmosfeer. Daarmee moet worden voorkomen dat niet-gereguleerde werkwijzen in de toekomst de kenmerken van de "Salers" aantasten. Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

In het productdossier is een gedetailleerde beschrijving opgenomen van de stadia van de productie van de "Salers" (zoals vermeld in Verordening (EG) nr. 828/2003 van de Commissie) ter vervanging van de beknopte beschrijving in het huidige productdossier. Het volgende wordt beschreven: de stremming in de *gerle* (temperatuurbereik, exclusief gebruik van leib, de tijd die verloopt tussen de toevoeging van het stremsel en de uitvlokking), het versnijden en dooreenroeren van de deeltjes van de wrongel (moment, methode, gereedschappen, doel), de eerste persing (methode, gereedschap, doel), de verzuring en de rijping (duur, doel), het fijnmalen en zouten in de massa (methode, zoutgehalte, duur, doel), het vormen van de kaas (methode, vorm en afmetingen van de gietvorm) en de persing (gereedschap, duur, methode). Door deze verrichtingen te reguleren, kunnen de kwaliteit van de kazen en de vakkennis van de kaasmakers worden behouden. Daarmee wordt de productiemethode zelf niet gewijzigd, maar wordt deze nauwkeuriger beschreven en worden aldus traditionele werkwijzen schriftelijk vastgelegd. Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

#### Subrubriek "Rijping"

Aan het productdossier is toegevoegd dat de minimale rijpingsduur moet worden berekend vanaf de datum waarop de kaas wordt gevormd. Deze verduidelijking is nuttig voor controledoelinden. De informatie is eveneens toegevoegd aan punt 3.2 van het enig document.

De omstandigheden betreffende de temperatuur, de relatieve vochtigheid en de verzorging gedurende de rijpingsduur (regelmatig omdraaien en droogwrijven) zoals vastgelegd in Verordening (EG) nr. 828/2003 van de Commissie, zijn in het productdossier opgenomen. Een en ander heeft geen gevolgen voor het enig document.

Evenals voor de subrubriek over de bereiding van de kaas is in het productdossier een bepaling opgenomen die betrekking heeft op de toepassing van bepaalde behandelingen en het gebruik van additieven voor de kazen, in overeenstemming met de huidige werkwijzen. Het gaat daarbij om het verbod om de kaas tijdens de rijping onder gewijzigde atmosfeer te bewaren. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

#### Rubriek "Verband"

De rubriek "Verband met het geografische gebied" van het productdossier is in zijn geheel herschreven en vervangt de rubrieken "Geschiedenis" en "Verband met het geografische gebied" in het huidige productdossier om het verband tussen de "Salers" en het bijbehorende geografische gebied duidelijker aan te tonen zonder dat de essentie wordt gewijzigd. Daarbij wordt met name de productie van de kaas tijdens het weiden van de koeien op de graslanden op hoofdzakelijk vulkanische gronden benadrukt, op basis van de rauwe melk van het landbouwbedrijf, waarbij speciale materialen worden gebruikt en traditionele methoden worden toegepast. Naar de productie in *burons* wordt alleen in een historische context opnieuw verwezen.

De nieuwe formulering van het verband in het productdossier is in punt 5 van het enig document opgenomen.

#### Rubriek "Etikettering"

De minimumgrootte van de benaming op de etikettering is zodanig aan het productdossier toegevoegd dat de consument deze onmiddellijk kan herkennen. Aan het productdossier is ook het voorschrift toegevoegd dat de naam van de oorsprongsbenaming en het BOB-symbool van de Europese Unie zich in hetzelfde gezichtsveld moeten bevinden, met het oog op een betere identificatie door de consument. Deze bepalingen zijn ingevoegd in punt 3.6 van het enig document.

Aan het productdossier en aan punt 3.6 van het enig document is een alinea toegevoegd waarin het gebruik van aanduidingen of andere vermeldingen bij de naam van de oorsprongsbenaming in de etikettering, reclame, facturen of handelsdocumenten wordt verboden, met uitzondering van bijzondere handelsmerken of merknamen en de vermelding "tradition salers", om te voorkomen dat de consument met fantasieaanduidingen wordt misleid.

### 5.3. Redactionele wijzigingen

In de rubriek "Bevoegde dienst van de lidstaat" van het productdossier zijn de contactgegevens van de bevoegde dienst bijgewerkt.

In de rubriek "Aanvragende groepering" van het productdossier zijn de naam, de contactgegevens en de samenstelling van de groepering bijgewerkt.

Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

In de rubriek “Geografisch gebied” van het productdossier en in punt 3.4 van het enig document is een lijst toegevoegd van alle fasen die in het geografische gebied plaatsvinden.

In de rubriek “Geografisch gebied” van het productdossier is de datum van de afbakening van het geografische gebied (15 juni 1999) ingevoegd. De toegevoegde lijst van gemeenten in het geografische gebied is opgesteld op basis van de officiële geografische code van 2020. Er is toegevoegd dat het cartografische materiaal voor het geografische gebied beschikbaar is op de website van het INAO. Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

In de rubriek “Referenties betreffende de controlestructuur” van het productdossier is de verwijzing naar de procedures voor de erkenning van zuivelproducten, die overbodig zijn geworden, geschrapt en vervangen door informatie over de bevoegde nationale controleautoriteiten. Een en ander is niet van invloed op het enig document.

In de rubriek “Etikettering” van het productdossier zijn de verwijzingen naar het “INAO”-logo en de afkorting “INAO” geschrapt omdat ze overbodig zijn geworden. Deze schrapping heeft geen gevolgen voor het enig document.

In de rubriek “Nationale eisen” van het productdossier is de verwijzing naar het nationale decreet inzake de gecontroleerde oorsprongsbenaming geschrapt en is een tabel ingevoegd met de belangrijkste te controleren punten en de bijbehorende referentiewaarden en evaluatiemethode. Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

#### ENIG DOCUMENT

#### “Salers”

**EU-nr.: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021**

#### **BOB (X)BGA ( )**

**1. Naam/namen**

“Salers”

**2. Lidstaat of derde land**

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**

De “Salers” is een stevige, geperste en niet-gekookte kaas op basis van koemelk.

De kaas heeft de vorm van een cilinder met op de twee uiteinden een lichte verdikking, een gewicht van 30 tot 50 kilogram na een minimale rijpingsduur van drie maanden, te rekenen vanaf de dag dat de kaas wordt gevormd.

De kaas is ivoor- tot strogeelkleurig. De textuur is dicht en kenmerkend voor een fijngemalen en verdicht wrongeldeel.

De korst is droog, bevat verdikkingen, is goud- tot okerkleurig en kan van nature rode, oranje- of gele schimmelplekken vertonen.

De “Salers” geeft een rijke en grote verscheidenheid aan aroma's af, met een boventoon van melkachtige (boter, gezuurde room), plantaardige (looksoorten, gras, hooi) en fruitige (citrusvruchten, walnoten, hazelnoten) toetsen.

Deze kaas bevat na volledige droging ten minste 44 gram vet op 100 gram kaas. Het totale gewicht aan droge stof mag niet lager zijn dan 58 gram op 100 gram gerijpte kaas.

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

Het basisrantsoen van de melkkoeien is afkomstig uit het geografische gebied en bestaat uitsluitend uit weidegras.

Ten hoogste 25 % van de ingenomen droge stof mag worden bijgevoerd. Alleen de in een positieve lijst vermelde grondstoffen zijn toegestaan.

Deze bepalingen zorgen ervoor dat ten minste driekwart van het voer van de melkkoeien afkomstig is uit het geografische gebied. Het is mogelijk dat bepaald aanvullend voeder niet uit het geografische gebied afkomstig is wegens het reliëf, de weersomstandigheden en de hoogte, die de teelt ervan onmogelijk maken.

De kaas wordt uitsluitend gemaakt van volle koemelk, is wat betreft vetstoffen en eiwitten niet gestandaardiseerd en wordt rauw gebruikt.

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

De melkproductie, de bereiding en de rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.

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

Als de kaas voorverpakt wordt verkocht, moeten de stukken gedeeltelijk bedekt zijn met de korst die kenmerkend is voor de benaming.

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

Op de etikettering van kaas met de oorsprongsbenaming "Salers" moet, naast de informatie die moet worden aangebracht krachtens de regelgeving betreffende de etikettering en de aanbidding van levensmiddelen, in hetzelfde gezichtsveld het volgende worden vermeld:

- de naam van de oorsprongsbenaming in een lettertype dat minstens even groot is als twee derde van het grootste op het etiket voorkomende lettertype;
- het BOB-symbool van de Europese Unie.

De kazen worden geïdentificeerd aan de hand van een identificatiemerk op de kaas en van een reliëfdruk met twee keer de naam van de benaming op één zijde van de kaas. Bovendien kunnen alle kazen aan één zijde zijn voorzien van een reliëfdruk met de vermelding "Ferme de...".

"Salers"-kaas die wordt verkregen door verwerking van melk van veebeslagen uitsluitend bestaande uit koeien van het ras salers, krijgt bovendien in reliëfdruk de vermelding "tradition salers", terwijl op de zijkant van de kaas een afbeelding is aangebracht met salers-koeienkoppen.

Afgezien van de voor alle kazen geldende, bij wet verplichte vermeldingen mogen in de etikettering, reclame, facturen of handelsdocumenten geen termen of andere vermeldingen worden toegevoegd aan de genoemde oorsprongsbenaming, met uitzondering van:

- specifieke handels- of fabrieksmerken;
- de vermelding "tradition salers".

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

Departement Aveyron

Gemeenten in hun geheel: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Departement Cantal

Kantons in hun geheel: Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes.

Gemeenten in hun geheel: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuégjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet, Ytrac.

Delen van gemeenten: Mentières (deelgebied B 1 nr. 122 en 146, deelgebied ZM nr. 25, 29, 33 en 40, deelgebied ZP nr. 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 en 31, deelgebied ZK nr. 3, 40 en 41), Neuvéglise-sur-Truyère (grondgebied van de deelgemeenten Neuvéglise en Oradour), Saint-Flour (deelgebied AE nr. 110, 112 t/m 114, 116 en 117, deelgebied AH nr. 380), Saint-Mamet-la-Salvetat (deelgebied B 2 nr. 281, 282 en 286), Vieillespesse (deelgebied C 2 nr. 100, 102 en 117, deelgebied ZX nr. 20), Ydes (deelgebied AP nr. 222).

Departement Corrèze

Gemeente in haar geheel: Rilhac-Xaintrie.

Delen van de gemeente: Pandrignes (deelgebied B 3 nr. 513, 514, 531, 534 t/m 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Departement Haute-Loire

Delen van de gemeente: Lubilhac (deelgebied E 2 nr. 277, 289 t/m 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Departement Puy-de-Dôme

Gemeenten in hun geheel: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourboule (La), Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, Godivelle (La), Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Sayat (deels), Tauves, Tour-d'Auvergne (La), Valbeleix.

Delen van de gemeente: Sayat (deelgebied AO nr. 19, 20, 33 en 226).

## 5. Verband met het geografische gebied

De "Salers" is een zeer aromatische kaas doordat de kaas tijdens het weiden van de koeien op de graslanden op hoofdzakelijk vulkanische gronden wordt geproduceerd op basis van de rauwe melk van het landbouwbedrijf. Voor de productie wordt ook gebruikgemaakt van specifieke materialen (*gerle*, *wrongelpers*) en worden traditionele methoden toegepast die de "Salers" zijn kenmerkende textuur, korst en bewaarbaarheid geven.

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming "Salers" komt grotendeels overeen met het Cantal-gebergte, waarvan het hoogste punt de Plomb du Cantal is (1 855 m). Het klimaat is een bergklimaat, vochtig en fris, met zware neerslag van meer dan 1 000 mm per jaar. De bodem is voornamelijk vulkanisch van oorsprong en beschikt over een goede waterretentiecapaciteit, wat ervoor zorgt dat het gras van het voorjaar tot het najaar goed (door)groeit.

De landbouwgrond wordt voornamelijk gebruikt voor gras. De vulkanische bodems, rijk aan fosforzuren, kalium en magnesia, zijn samen met een aanzienlijke neerslag bevorderlijk voor de ontwikkeling van rijke graslanden met een spontane, gevarieerde, oorspronkelijke en aromatische vegetatie, met planten zoals bergvenkel, vrouwenmantel of echt walstro.

De kazen die in het geografische gebied worden geproduceerd, waren al in de Romeinse tijd bekend en vormen al eeuwenlang een constante factor in het leven op het platteland. De voornamelijk tijdens het weiden van de dieren in de zomer geproduceerde "Salers" werd vroeger gemaakt in *burons*, een traditioneel stenen bouwwerk dat tegelijk als woning, productiewerkplaats en kelder werd gebruikt, waarbij de koeien twee keer per dag werden gemolken en werden gevoederd op hooggelegen graslanden die rijk zijn aan een gevarieerde vegetatie. In het najaar werden de op de bergweide geproduceerde kazen gewoonlijk verkocht aan handelaren in de valleien, die de kazen verder lieten rijpen in hun kelders en vervolgens verkochten aan tussenpersonen die ze vervoerden naar de plaatsen waar de kazen werden geconsumeerd. Zo was de productie van de "Salers" een manier om de melk gedurende langere tijd te bewaren en later te gebruiken.

De benaming "Salers" is bij besluit van 21 december 1961 als oorsprongsbenaming erkend.

In de loop der tijd is niet afgeweken van de beginselen om de "Salers" alleen tijdens de beweiding op het landbouwbedrijf en met traditionele technieken en materialen te produceren.

De "Salers" wordt vandaag de dag op het landbouwbedrijf geproduceerd, na het melken en op basis van de rauwe melk van koeien uit één kudde, tussen 15 april en 15 november, wanneer de dieren in de weide staan.



De stremming van de melk vindt plaats in een houten kuip, de *gerle* genoemd. De wrongel wordt versneden en vervolgens meerdere keren geperst in de wrongelpers om er zoveel mogelijk wei uit te halen en het drogestofgehalte te verhogen. Het verkregen wrongeldeel wordt vervolgens weggezet om gedurende enkele uren te verzuren en te rijpen. Vervolgens wordt het fijngemalen en gezouten in de massa. Na een rijpingsfase in het zout wordt het wrongeldeel handmatig in een vorm gestopt. Deze kaas wordt vervolgens geleidelijk geperst, gedurende ongeveer twee dagen, waarbij de kaas regelmatig wordt omgedraaid voor het uitlekken.

De rijping duurt ten minste drie maanden, te rekenen vanaf de dag waarop de kaas wordt gevormd. De kaas rijpt in frisse en vochtige kelders, waarbij de kazen regelmatig worden omgedraaid en drooggewreven.

De "Salers" is een grote kaas van 30 tot 50 kg met een hoog drogestofgehalte van ten minste 58 %, die op het landbouwbedrijf wordt gemaakt van rauwe melk en ten minste drie maanden moet rijpen. Deze niet-gekookte geperste kaas heeft een dichte textuur en de korst vertoont knoopachtige verdikkingen.

Dankzij eeuwenoude werkwijzen en kennis kan met behulp van de traditionele methoden voor de productie van melk en de bereiding en rijping van de "Salers" een bewaar kaas met een grote aromatische rijkdom en diversiteit worden verkregen, met een boventoon van melkachtige, plantaardige en fruitige toetsen.

De eigenschappen van de vulkanische bodems in het geografische gebied zorgen er samen met de aanzienlijke neerslag voor dat het gras van het voorjaar tot het najaar goed (door)groeit. Voor de productie van de "Salers", die is beperkt tot de beweidingsperiode van de melkkoeien, wordt optimaal geprofiteerd van dit gegeven: omdat het basisrantsoen van de koeien uit een gevarieerde en aromatische vegetatie bestaat, krijgt de melk en dus de daaruit voortkomende "Salers" een aangename geur.

Door rauwe melk onmiddellijk na het melken te gebruiken, blijft de bacteriële microflora van de melk behouden, wat eveneens bijdraagt tot de aromatische rijkdom van de "Salers".

De *gerle*, waarin de eerste melkverwerking plaatsvindt totdat de wrongel wordt versneden, speelt een essentiële rol in de specificiteit van de "Salers" vanwege de microbiële ecologie van het hout waarvan de kuip is gemaakt. Deze zorgt voor een natuurlijke instremzetting, die op elke productiewerkplaats anders verloopt, waardoor de kaas zijn unieke smaak krijgt.

Door de langdurige verzuring en rijping van het wrongeldeel kunnen de in de melk aanwezige melkzuurbacteriën zich verder ontwikkelen.

Door de kaas te laten uitlekken, door het wrongeldeel te persen in de wrongelpers en de kaas vervolgens in de gietvorm te persen, wordt een niet-gekookte geperste kaas met een hoog drogestofgehalte verkregen, waardoor de kaas daarna lang kan worden bewaard.

Doordat het wrongeldeel tussen de twee persingen wordt fijngemalen, krijgt de kaas zijn dichte textuur.

De werking van de micro-organismen en enzymen die aanwezig zijn op het oppervlak en in de kaas brengt tijdens de rijping een aromatisch palet tot ontwikkeling. Dankzij de zorg die in deze periode wordt verleend krijgt de "Salers" zijn karakteristieke korst met knoopachtige verdikkingen.

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e)

---