

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

(2007/C 308/10)

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. Bezwaren moeten de Commissie binnen zes maanden na deze bekendmaking bereiken.

SAMENVATTING

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

„SLOVENSKÝ OŠTIEPOK”

EG-nummer: SK/PGI/005/0549/30.03.2006

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky
Adres: Jána Švermu 43, SK-974 04 Banská Bystrica
Tel. (421-48) 430 02 53
Fax (421-48) 430 04 03
E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. Groepering:

Naam: Slovenský mliekarenský zväz
Adres: Záhradnícka 21, SK-811 07 Bratislava
Tel. (421-2) 554 109 45
Fax (421-2) 554 109 45
E-mail: plankova@smz.sk
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Overige ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.3: Kaas

4. Overzicht van het productdossier:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:* „Slovenský oštiepok”.

4.2. *Beschrijving:* „Slovenský oštiepok” is een halfvette, halfharde kaas die al dan niet gestoomd en al dan niet gerookt is. De belangrijkste grondstof die gebruikt wordt voor de bereiding van „Slovenský oštiepok” is schapenmelk, een mengsel van schapen- en koemelk of koemelk. De kaas wordt meteen in de berghutten bereid (ambachtelijke bereiding) of in de zuivelfabrieken (industriële bereiding).

„Slovenský oštiepok” onderscheidt zich door zijn bijzondere vorm, namelijk de vorm van een groot ei, een dennenappel of ellips, en door zijn versieringen.

⁽¹⁾ PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Eigenschappen

Kleur: De kleur van de korst varieert na het roken van goudgeel tot goudbruin, die van de kaas van wit tot boterkleurig.

Consistentie: de kaas zelf is compact, stevig, betrekkelijk breekbaar; als de kaas wordt doorgesneden, kunnen minuscule barsten en holten worden waargenomen.

Geur en smaak: Het betreft een zachte kaas met een aangename persoonlijkheid, licht pikant tot zuur en voldoende gezouten; de typische rookgeur is te danken aan het roken; de kaas mag niet extreem zuur zijn of naar gist, roet, zeep, vocht of bederf smaken, scherp, te sterk of bitter smaken of een andere vreemde smaak hebben.

Samenstelling

- de samenstelling hangt af van de gebruikte grondstof en de werkwijze voor het verkrijgen;
- drogestofgehalte: minimaal 48 gewichtspercenten;
- vetgehalte van de droge stof: minimaal 38 gewichtspercenten.

Microbiologische vereisten:

„Slovenský oštiepok” is een halfvette, halfharde kaas, die al dan niet gestoomd is en die wordt verkregen door aan de melk een originele cultuur van melkzuurbacteriën van de soort *Lactococcus* toe te voegen, waardoor het product zijn specifieke karakter krijgt. De bacteriën worden geïsoleerd uit rauwe melk en schapenkaas in Slowaakse berghutten.

- 4.3. *Geografisch gebied*: Het afgebakende gebied omvat het bergachtige deel van Slowakije, waarvan de grenzen in het westen worden gevormd door de westelijke hellingen van de volgende bergmassieven: Witte Karpaten, Považský Inovec, Tribeč, Vtáčnik, Štiavnické vrchy en Krupinská vrchovina.

in het zuiden door zuidhellingen van de volgende bergmassieven: Krupinská vrchovina, Cerová vrchovina, Stolické vrchy, Slovenský kras, Volovské vrchy en Slanské vrchy;

in het oosten door de volgende bergmassieven: Vihorlatské vrchy, Popriečny, Beskydské predhorie en Bukovské vrchy, bij de Oekraïense grens;

in het noorden door de grens met Polen en de hellingen van de volgende bergmassieven: Laborecká vrchovina, Ondavská vrchovina, Lubovnianska vrchovina, Pieniny, Spišská Magura, Tatra, Skorušinské vrchy, Podbeskydská vrchovina, Oravské Beskydy, Kysucké Beskydy, alsmede de grens met Tsjechië en de hellingen van de volgende massieven: Turzovská vrchovina, Javorníky, Witte Karpaten, grensovergang Skalica.

De naam waarop de aanvraag betrekking heeft, duidt het hele land aan, want het afgebakende geografische gebied beslaat meer dan 80 % van het grondgebied van Slowakije. Met zijn oppervlakte van 49 035 km² is Slowakije een van de kleinste landen van de Europese Unie — de oppervlakte is vergelijkbaar met die van bepaalde regio's van andere lidstaten van de EU. „Slovenský oštiepok” wordt in het hele afgebakende gebied op dezelfde manier bereid. In dit gebied grazen overal dezelfde schapenrassen — Valaška („Walachenschaf”), Zošľachtená valaška (veredeld „Walachenschaf”), Cigája (Tsigai) — en koeienrassen — Slovenské strakaté („Slowaaks bont”), Čiernostrakaté (zwartbont), Červenostrakaté (roodbont) en Pinzgavské (Pinzgauer) — op bergweiden die dezelfde flora hebben — rood zwenkgras, beemdlangbloem, veldbeemdgras en goudhaver — bij gelijke klimatologische omstandigheden: de kwaliteit van de belangrijkste grondstof — schapen- en koemelk — is derhalve identiek.

De bereiding van „Slovenský oštiepok” is historisch gebonden aan een bepaald grondgebied.

Uit geschreven getuigenissen en familie-archieven van oude bryndzamakers (witte kaas met schapenmelk) blijkt dat begin 18e eeuw reeds „Slovenský oštiepok” werd gemaakt.

De familie Galbavá uit Detva heeft in 1921 de basis gelegd voor de industriële massaproductie van „Slovenský oštiepok”, uitgaande van koemelk.

De kaas wordt nog steeds in berghutten of op landbouwbedrijven bereid met als voornaamste grondstof schapenmelk of een mengsel van schapen- en koemelk.

De industriële productie in zuivelfabrieken wordt uitgevoerd volgens methoden die in de jaren 1960 en 1970 vorm hebben gekregen; in die tijd is ook begonnen met het gebruik van koemelk, met handhaving van het oorspronkelijke bereidingsprincipe.

De specifieke en buitengewone kwaliteit van het product blijkt ook uit de opneming, op 22 november 1967, van de benaming „Slovenský oštiepok” in het akkoord van Lissabon van 31 oktober 1958 inzake de bescherming van geografische oorsprongsbenamingen en de internationale registratie daarvan, en de opneming van de benaming „Slovenský oštiepok” in het internationale register van de Wereldorganisatie voor de Intellectuele Eigendom (WIPO) te Genève, alsmede in de bilaterale overeenkomsten over de toepassing van het verdrag tussen de Zwitserse Bondsstaat en de Tsjecho-Slowaakse Socialistische Republiek over de bescherming van aanduidingen van herkomst, oorsprongsbenamingen en andere geografische benamingen, bekendgemaakt op 19 januari 1976, in de overeenkomst tussen de regering van de Tsjecho-Slowaakse Socialistische Republiek en de regering van de Portugese Republiek betreffende de bescherming van oorsprongs aanduidingen, oorsprongsbenamingen en andere geografische en handelsbenamingen, bekendgemaakt op 18 mei 1987, en in het verdrag tussen de Tsjecho-Slowaakse Socialistische Republiek en de Republiek Oostenrijk betreffende de bescherming van oorsprongs aanduidingen, oorsprongsbenamingen en andere benamingen van landbouw- en industrie-producten die refereren aan de oorsprong, bekendgemaakt op 20 januari 1981.

Slowakije was destijds een onderdeel van Tsjecho-Slowakije; dat land is op 1 januari 1993 in twee onafhankelijke staten uiteengevallen — Tsjechië en Slowakije.

Dat verklaart de naam „Slovenský oštiepok”: destijds duidde „Slovenský” (Slowaaks) niet op een land, maar slechts op een deel van het nationale grondgebied dat, als gevolg van historische gebeurtenissen, op 1 januari 1993 een land is geworden. Aangezien het reeds om een gebruikelijke naam ging, die internationaal en ook nationaal was beschermd en zeer bekend was bij de consument, verzoekt Slowakije om blijvende bescherming van deze naam, ook op het niveau van de Gemeenschap.

De productie gaat nog steeds voort, de natuurlijke omstandigheden zijn niet veranderd, het afgebakende geografische gebied is nog steeds hetzelfde; de regio is een land geworden, maar de omstandigheden en de bereidingsbeginselen zijn bewaard gebleven.

- 4.4. *Bewijs van de oorsprong*: De productie van schapen- en koemelk, bestemd voor de bereiding van de „Slovenský oštiepok”, beperkt zich uitsluitend tot het afgebakende gebied in de Slowaakse bergen. De kleine producenten halen hun schapen- en koemelk uit hun eigen houderijen. De zuivelfabrieken kopen schapen- en koemelk uit de naburige gebieden.

De productie en de inkoop van schapen- en koemelk worden geregistreerd en gecontroleerd. Registratie is een verplichting op grond van de eisen op het gebied van GHP (goede hygiënepraktijken) en HACCP (risicoanalyses en kritische controlepunten), alsmede op grond van de wettelijke verplichting van de producenten om de oorsprong van de grondstoffen die zijn gebruikt voor de bereiding van levensmiddelen aan te tonen.

De traceerbaarheid van „Slovenský oštiepok” is een van de fundamentele beginselen van het HACCP-systeem, waaraan alle bedrijven waar deze kaas wordt geproduceerd, moeten voldoen.

Alle etappes van de productie spelen zich af in het afgebakende gebied.

De identificatie van het product wordt gegarandeerd door de vermelding van de kaasmaker op de verpakking, of, preciezer, op het productie-etiket dat elke producent op het product moet aanbrengen. Dat het product zijn oorsprong vindt in het afgebakende gebied, is gegarandeerd, omdat het bedrijf van de producent gevestigd is in het nauwkeurig omschreven geografische gebied waar „Slovenský oštiepok” mag worden geproduceerd.

- 4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*: De bereidingstechniek van „Slovenský oštiepok” in het afgebakende gebied in Slowakije heeft zich snel ontwikkeld van een ouderwets, handmatig bereidingsprocedé in de berghut of thuis tot de huidige moderne industriële productiemethode in de zuivelindustrie. De basis van deze moderne productiemethoden waarbij de traditionele kwaliteit blijft gehandhaafd, is het resultaat van onderzoek dat in de jaren 1960 en 1970 heeft plaatsgevonden.

Voor de bereiding van „Slovenský oštiepok” wordt schapenmelk van weideschapen gebruikt, met name van de rassen Walachenschaf, veredeld Walachenschaf en Cigája. De hierboven genoemde rassen worden gehouden en geweid op de hellingen van de in het afgebakende gebied gelegen bergketens.

De koeien worden met de hand of machinaal gemolken door kleine producenten en de melk wordt meteen na het melken verwerkt.

Boerenkaasmakerij: In de berghut worden bij de bereiding de volgende stappen gevolgd:

- stremmen;
- vormen;
- zouten;
- drogen, roken.

Industriële kaasmakerij: In de zuivelindustrie worden bij de bereiding de volgende stappen gevolgd:

- pasteuriseren;
- toevoegen van cultures;
- stremmen;
- verwarmen, persen, fermenteren;
- stomen, vormen;
- zouten, drogen, roken.

Vervoer en verpakking:

De afgekoelde kazen worden verpakt in voor de gezondheid onschadelijke levensmiddelenverpakkingen. Ze worden in hun geheel verkocht, ze mogen niet in porties versneden worden verkocht, noch in een andere verpakking worden verpakt: Zo lopen de kazen niet het risico hun karakteristieke vorm of hun versieringen te verliezen en is hun kwaliteit gegarandeerd; ook kunnen zo vervalsingen en bedrog, waarvan de consument het slachtoffer zou kunnen worden, worden voorkomen. Alle etappes van de productie spelen zich af in het afgebakende geografische gebied.

- 4.6. *Verband:* „Slovenský oštiepok” is een product waarvan de eigenschappen bovenal afhangen van de kwaliteit van de melk, de specifieke eigenschappen van de oorspronkelijke bacteriecultuur en de natuurlijke microflora, die samenhangen met de bodemgesteldheid en het klimaat van het afgebakende gebied in Slowakije waar de schapen worden gehouden en geweid.

De weiden leveren de natuurlijkste en de gezondste voeding. De droge weiden op grotere hoogte bieden de beste kwaliteit. De schapen worden geweid van april tot eind oktober. In het afgebakende gebied zijn de weiden voornamelijk begroeid met de volgende grassoorten: rood zwenkgras, beemdlangbloem, veldbeemdgras en goudhaver. In de winter worden de schapen gevoed met hooi van de genoemde variëteiten.

De producenten kunnen de beide originele bacterieculturen die voor de bereiding van „Slovenský oštiepok” worden gebruikt en die in de Slowaakse berghutten zijn geïsoleerd uit schapenmelk en -kaas, verkrijgen bij VUM (het zuivelonderzoeksbureau) van Žilina, dat deze culturen als eerste heeft geïsoleerd en er het eigendomsrecht over heeft.

De koeien kunnen vrij grazen en worden ook bijgevoerd, hoofdzakelijk met hooi en graan dat uit het afgebakende gebied afkomstig is.

Het verzoek tot inschrijving van de geografische aanduiding „Slovenský oštiepok” is ingegeven door de faam van het product, het uitzonderlijke karakter, de specifieke kwaliteit, de eigenschappen en de bijzondere vorm ervan, maar ook door de knowhow van de producenten en het respect voor de traditie. De specifieke kwaliteit van de eigenschappen van het product houden verband met de kwaliteit van de melk, die afkomstig is van de schapenrassen Walachenschaf, veredeld Walachenschaf en Cigája (Tsigai), en van de koeienrassen Slovenské strakaté („Slowaaks bont”), Čiernostrakaté (zwartbont), Červenostakaté (roodbont) en Pinzgavské (Pinzgauer), die op de bergweiden op de bergmassieven in het afgebakende gebied weiden. De kwaliteit van het product hangt samen met de knowhow en de ervaring van de producenten, zoals blijkt uit de erkenning van het product en de opneming ervan, in 1967, in het internationale register van de Wereldorganisatie voor de Intellectuele Eigendom (WIPO) te Genève en in de bilaterale overeenkomst over de toepassing van het verdrag tussen de Zwitserse Bondsstaat en de Tsjecho-Slowaakse Socialistische Republiek over de bescherming van aanduidingen van herkomst, oorsprongsbenamingen en andere geografische benamingen, bekendgemaakt op 19 januari 1976.

„Slovenský oštiepok” onderscheidt zich door zijn bijzondere vorm, namelijk de vorm van een groot ei, een dennenappel of ellips, en door zijn versieringen, die variëren naar gelang van de streek, de plaatselijke gebruiken en de plaatselijke motieven. De kaaskorst is stevig, glad en glanzend. Door het roken krijgt de kaas een typische kleur, geur en smaak. Deze specifieke methode is in het afgebakende gebied ontstaan en wordt in het hele gebied toegepast.

De uitvoer van „Slovenský oštiepok” heeft het toerisme aanzienlijk bevorderd. De typische kazen en kaasproducten zijn producten die onder andere het wezen van Slowakije bepalen. De veeleisende buitenlandse bezoeker keert zich meer en meer af van de klassieke aanbiedingen van de reisbureaus en gaat liever op zoek naar iets ongewoons en bijzonders.

Toeristen associëren Slowakije met zijn traditionele kaasproducten, die hebben bijgedragen tot de faam van het land; ze komen naar Slowakije terug, en gaan daar op zoek naar berghutten en schaapskooien, in de verwachting daar zowel „Slovenský oštiepok” als andere kaasspecialiteiten terug te vinden.

In de Slowaakse steden worden elk jaar grote jaarmarkten gehouden en krijgt dit product telkens een goede plaats.

- 4.7. *Controlestructuur:* Kwaliteitscontroles en controles op de naleving van het productdossier van „Slovenský oštiepok” worden geregeld uitgevoerd door het bedrijf BEL/NOVAMANN International BV, een CERTEX-certificeringsorgaan dat conform is met de norm EN 45 011 en is goedgekeurd door het ministerie van Landbouw van Slowakije.

Naam: BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certifikačný orgán CERTEX

Adres: Továrenská 14, SK-815 71 Bratislava

Tel. (421-2) 502 132 68

Fax (421-2) 502 132 44

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk, sekretariat@ba.bel.sk

- 4.8. *Etikettering:* De producenten die „Slovenský oštiepok” produceren overeenkomstig het productdossier, mogen de naam „Slovenský oštiepok” gebruiken voor de etikettering van, de reclame voor en het in de handel brengen van het product. Die naam moet duidelijk worden vermeld op de etiketten die op het product worden aangebracht; daarbij moet ook worden vermeld of het om industriële of handmatige bereiding gaat en, in voorkomend geval, welk percentage schapen- en welk percentage koemelk is gebruikt.
-