



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier 'Toma Piemontese'

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 310 van 12 september 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van dit bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 12 november 2014 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

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

2014/C 310/03

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag¹.

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

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen²

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„TOMA PIEMONTESE”

EG-nummer.: IT-PDO-0117-01074-3.1.2013

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 de oorsprong
 - ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
 - ☐ Verband
 - ☒ Etikettering
 - ☐ Nationale eisen
 - ☒ Overige [nader aan te geven] Diervoeders, geografisch gebied
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)
 - Beschrijving van het product
 - Voor betere informatie aan de consumenten is de term „halfgekookte kaas” geschrapt. In het

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.

actuele productdossier was het gedeeltelijk koken namelijk facultatief, waardoor het risico bestond dat de consument zou worden misleid over de ware aard van het product.

Bovendien moet worden vermeld dat de aangegeven maten en gewichten overeenkomen met de waarden bij een minimale rijpingsduur. Deze waarden nemen sterk af na een lange rijpingsduur. Aangezien de kaas tijdens de rijpingsduur gewicht verliest, wordt het passend geacht te vermelden dat de aangegeven maten en gewichten overeenkomen met de minimale rijpingsduur, teneinde een uniforme controle van het product te waarborgen. Daarom was het noodzakelijk het maximale productgewicht te wijzigen van 8 naar 9 kg.

Bovendien is de beschrijving van het kaasdeeg voor de halfvette kaas verbeterd, dat volgens de productbeschrijving overgaat van elastisch in halfhard naarmate de rijpingsduur vordert.

Om de consument van betrouwbare informatie te voorzien, is vermeld dat de korst niet eetbaar is. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Het productdossier vermeldt dat „voor de productie van beide soorten „Toma Piemontese” melk moet worden gebruikt die is verkregen uit ten minste twee opeenvolgende melkbeurten en eventueel van een enkele melkbeurt voor kaas van volle melk”. De nieuwe formulering luidt dat „voor de productie van de in artikel 2 van het productdossier vermelde soorten melk moet worden gebruikt die wordt verkregen uit een of meer melkbeurten”.

Met de invoer van automatisch melken kan het aantal opeenvolgende melkbeurten per dag worden verhoogd. Technisch en wetenschappelijk gezien zullen de eigenschappen van de melk door het gebruik van automatische melksystemen niet veranderen. Met name de samenstelling van de melk zal statistisch gezien overeenkomen met die van melk die met traditionele melkmethoden is verkregen, voor wat betreft het vetgehalte (gram vet/dag) en het eiwitgehalte (gram eiwitten/dag).

Automatische melksystemen kunnen zelfs een gunstig effect hebben op de gezondheid van de koeien. Dankzij deze systemen verdwijnt immers de stress die ontstaat wanneer de koeien slechts tweemaal per dag worden gemolken in perioden met een hoge melkafscheiding. Omdat meerdere keren per dag grote hoeveelheden melk kunnen worden afgenomen, worden bovendien de uier en de spenen minder belast, verbetert de microbiologische kwaliteit van de melk en verkleint de kans op uierontsteking.

Omdat het actuele productdossier niet vermeldt of de melk rauw moet zijn of een thermische behandeling moet hebben ondergaan, moet worden gepreciseerd dat twee soorten melk kunnen worden gebruikt.

Vermeld wordt dat de beoogde rusttijd van de melk in het vat ingaat zodra de melk in het vat is gegoten. Er wordt vermeld dat de gedeeltelijke afroming van de melk voor de halfvette kaas zowel door natuurlijke oproming als mechanisch mag plaatsvinden.

In het productdossier is opgenomen dat aan de melk melkfermenten en/of natuurlijke zuursels mogen worden toegevoegd. Dit was nodig omdat de algemene verbetering van de microbiologische eigenschappen van melk in de afgelopen jaren tot gevolg heeft gehad dat het aantal aanwezige bacteriën aanzienlijk is gedaald en bijgevolg dat in sommige gevallen problemen ontstonden in de stremmings- en rijpingsfasen. Om dit te ondervangen is het gebruik van melkfermenten en/of natuurlijke zuursels als startercultuur soms nuttig om de zuurgraad te verkrijgen die nodig is om de wrongelconsistentie te verbeteren.

Bovendien is de maximale stremmingstemperatuur van de melk, die in het actuele productdossier 35 °C bedroeg, gewijzigd in 38 °C, omdat de melkfermenten en natuurlijke zuursels zich beter ontwikkelen bij een stremmingstemperatuur van om en nabij 38 °C (dit is de temperatuur van de melk op het moment van melken).

De zuurgraad van de melk die in het actuele productdossier in SH werd uitgedrukt, wordt nu in pH weergegeven. Dankzij deze wijziging kan nu een indicator worden gebruikt die nauwkeuriger en passender is, waardoor een betrouwbaarder meting mogelijk is en betere resultaten kunnen worden behaald.

De thans in het productdossier vermelde stremmingstijd bedraagt 30 tot 40 minuten. Omdat de stremmingsduur afhankelijk is van de melktemperatuur en de hoeveelheid wrongel, wordt het nuttig geacht uitsluitend de maximale limiet van 40 minuten te vermelden. Voor de gevallen waarin de wrongel vervolgens wordt verwarmd, acht men het bovendien nuttig uitsluitend de maximale temperatuurlimiet van 48 °C te vermelden en de onderste limiet te schrappen. Op grond van de in de laatste jaren opgedane ervaring en verzamelde gegevens kan worden geconcludeerd dat de stremmingstijd soms korter is dan 30 minuten en dat om de juiste wrongelconsistentie te verkrijgen, het niet altijd nodig is te verwarmen en/of de gespecificeerde minimale temperatuur af te wachten. Derhalve leek het beter dat de kaasmaker, die over de noodzakelijke ervaring en professionaliteit beschikt, op grond van verschillende factoren de temperaturen en stremmingstijden bepaalt.

Het pekelen, dat thans tussen 24 en 48 uur duurt, leidt met name bij kleinere stukken kaas dikwijls tot problemen, omdat op grond van de vermelde limieten soms overmatig wordt gepekeld. In dit verband moet uitsluitend de maximale limiet van 48 uur worden vermeld, opdat het product naar behoren wordt gepekeld.

Wat de rijpingsfase betreft, zijn de vochtigheids- en temperatuurwaarden gewijzigd.



In het actuele productdossier wordt een vochtigheidsgraad van circa 85% vermeld. Deze waarde is door de producenten altijd als een gemiddelde beschouwd en heeft in de loop der jaren tot interpretatieproblemen geleid. Daarom is besloten de term „circa” nauwkeuriger te definiëren, door te vermelden dat deze waarde afhankelijk van het seizoen tot 13% naar boven of beneden toe kan afwijken.

Wat de temperatuur betreft, is het wenselijk geacht een maximale waarde vast te stellen, waardoor de huidige marge van „6° tot 10 °C” is vervangen door een maximale temperatuur van 13 °C. Deze wijzigingen zorgen voor een beter verloop van de rijpingsfase van het product en houden in het bijzonder rekening met de omstandigheden die met name heersen in niet-geconditioneerde ruimten en derhalve met de seizoenen variëren.

Etikettering

Om de authenticiteit van de „Toma Piemontese” te waarborgen en deze kaas in de handel als „Toma Piemontese” te kunnen herkennen, is het noodzakelijk geacht een merk van oorsprong aan te brengen in het midden van een van de vlakke zijden.

Overige

Diervoeders

Aangezien het actuele productdossier niet vermeldt welk deel van het diervoeder afkomstig is uit het afgebakende productiegebied, wordt om de band met de streek beter te benadrukken, toegevoegd dat het basisrantsoen van het melkvee bestaat uit al dan niet aangevulde groenvoedergewassen en/of verduurzaamde voedergewassen die hoofdzakelijk (meer dan 50% van het melkveerantsoen naar gewicht) uit het productiegebied afkomstig zijn.

Geografisch gebied

Het geografische gebied is niet gewijzigd en omvat hetzelfde gebied en dezelfde gemeenten, maar een aantal gemeenten die voorheen in de provincie Novara lagen, zijn voortaan opgenomen in de nieuw opgerichte provincie Verbania Cusio Ossola. Om precies te zijn omvat de provincie Verbania Cusio Ossola 77 gemeenten die voorheen tot de provincie Novara behoorden.

ENIG DOCUMENT

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

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen³

„TOMA PIEMONTESE”

EG-nummer.: IT-PDO-0117-01074-3.1.2013

BGA () BOB (X)

1. Naam
„Toma Piemontese”
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
De „Toma Piemontese” is een kaas die uitsluitend wordt bereid uit koemelk, meer bepaald volle melk voor de variëteit met volle melk en deels afgeroomde koemelk voor de halfvette variëteit.
Het eindproduct moet over de volgende kenmerken beschikken:
 - vorm: cilindrisch, met een vlakke of bijna vlakke onder- en bovenkant en een enigszins bolle opstaande kant,
 - afmetingen: diameter van 15 tot 35 cm, opstaande kant van 6 tot 12 cm,
 - gewicht: 1,8 à 9 kg,
(de afmetingen en gewichten komen overeen met de waarden na een minimale rijpingsduur),
 - korst: van de variëteit met volle melk: elastisch en glad, licht strogeel tot roodbruin van kleur, afhankelijk van de mate van rijping, niet eetbaar,
 - korst: van de halfvette variëteit: weinig elastisch, rustieke uitstraling, met een kleur tussen fel strogeel en roodbruin, niet eetbaar,
 - structuur van het kaasdeeg: van de variëteit met volle melk: zachte kaas met enkele

³ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

- kleine gaatjes; van de halfvette variëteit: elastische of halfstevige kaas (afhankelijk van de mate van rijping) met enkele kleine gaatjes,
- kleur van het kaasdeeg: wit-strogeel,
 - smaak: zacht en aangenaam, verfijnd aroma, voor de variëteit met volle melk; intens en harmonisch, waarbij het geurige aroma karakteristieker wordt naarmate de rijping vordert, voor de halfvette variëteit,
 - vetgehalte gemeten op de droge stof: ten minste 40% voor de variëteit met volle melk; ten minste 20% voor de halfvette variëteit.
- 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)
Koemelk, zout, stremsel van het kalf, eventueel melkfermenten en/of natuurlijke zuursels. Natuurlijke zuursels moeten zijn vervaardigd in het productiegebied en/of verkregen zijn uit eerdere melkverwerkingen.
- 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)
Het rundvee moet worden gevoed met groenvoedergewassen of verduurzaamde of gedroogde voedergewassen die afkomstig zijn van grasland, weiland of gras-/weiland en met hooi, voor het merendeel afkomstig uit het afgebakende geografische gebied.
- 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden
Het totale productieproces (de rundveehouderij en melkproductie, de stremming, de verwerking van wrongel, de vorming, het uitlekken, het pekelen en de rijping) moet plaatsvinden in het onder punt 4 genoemde gebied.
- 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.
De kaas kan als geheel, in stukken gesneden of voorverpakt worden verkocht. Het snijden en voorverpakken mag buiten het productiegebied plaatsvinden.
- 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering
Voorafgaand aan de verkoop wordt de conformiteitsmarkering aangebracht in de vorm van een papieren etiket (met een diameter van 14 tot 27 cm) en door gebruikmaking van een vorm met het logo van de BOB en de letter „S” voor de halfvette kaas, die in het midden van een van de zijden van elke kaas wordt gedrukt. Slechts voorzien van deze markering en etikettering mag de kaas onder de beschermde oorsprongsbenaming „Toma Piemontese” in de handel worden gebracht.
Het papieren etiket kan worden aangebracht met voor voedingsmiddelen veilige lijm.
Het logo van de kaas „Toma Piemontese” met beschermde oorsprongsbenaming bestaat uit een gestileerde, blauwe koe met in het wit het opschrift „Toma Piemontese”, die is omgeven door een cirkel in de kleuren van de Italiaanse vlag.
Het merk van oorsprong bestaat uit een plastic vorm met in het midden een koeienkop met een gestileerde „t”. Links van de tekening staat de alfanumerieke identificatiecode van de producent, bestaande uit een hoofdletter en een tweecijferig getal. Op de halfvette „Toma Piemontese” moet in het daarvoor bestemde kleine vakje midden boven het logo een hoofdletter „S” zijn aangebracht.
Het logo van „Toma Piemontese” BOB staat in het midden van het papieren etiket en in de groene buitencirkel wordt „Toma Piemontese” BOB vermeld. Bij de halfvette „Toma Piemontese” moet bovendien de vermelding „semigrasso” (halfvet) zichtbaar zijn. Dit logo moet ook zijn aangebracht op kaas die in stukken wordt verkocht.
4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied
Het gebied waaruit de melk van de „Toma Piemontese” afkomstig is en waarin de verwerking en de rijping van de kaas plaatsvinden, bestrijkt het administratieve gebied van de volgende provincies: Novara, Vercelli, Biella, Turijn, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, alsook de gemeenten Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile en Serole in de provincie Asti, en Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti en Denice in de provincie Alessandria.
5. Verband met het geografische gebied
- 5.1. Specificiteit van het geografische gebied
Het afgebakende gebied wordt gekenmerkt door een goede verspreiding van de neerslag. Jaarlijks valt tussen 800 en 1.500 mm neerslag, met een minimum in de winter, een piek in de lente en secundaire maxima in de zomer en de herfst. Daarnaast bestaan in het gebied goede irrigatiemogelijkheden voor de vlakten. De klimatologische omstandigheden tezamen met het bijzondere aantal zonuren (met een absoluut gemiddelde van 5,4 uur per dag en een maximum van 8,4 uur per dag in juli en minima van 3,5 uur per dag in november en december) en de bodemkenmerken, vormen een combinatie die voor Europa uniek is. Deze pedoklimatologische omstandigheden hebben hun weerslag op de eigenschappen van het voeder, dat daardoor minder last heeft van warmte- en waterstress, zodat de voedergewassen krachtig kunnen groeien. De graslanden, de weilanden en de voedergewassen zijn doorgaans zeer rijk aan raaigras, luzerne en andere hoogwaardige grasachtigen en peulgewassen, zoals klaver. Dankzij de hoge kwaliteit van de voedergewassen kan uitstekende melk worden geproduceerd, wat resulteert in unieke kazen.
Ook het vee heeft baat bij de bijzondere omstandigheden, die van invloed zijn op de



stallingsomstandigheden en derhalve op het dierenwelzijn.

De specifieke vaardigheid van de kaasmakers in het snijden van de wrongel is bepalend voor het verkrijgen van een zachte kaas van de juiste consistentie met enkele kleine gaatjes.

5.2. Specificiteit van het product

De kaas wordt gekenmerkt door een zachte structuur met enkele kleine gaatjes.

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 specifieke klimatologische omstandigheden, zoals de aanzienlijke hoeveelheid neerslag, de hoge relatieve luchtvochtigheid en het aantal zonuren, in combinatie met de vakkundigheid van de kaasmakers die deze factoren effectief hebben weten te benutten, hebben het mogelijk gemaakt het potentieel van het afgebakende productiegebied tot uiting te brengen in de „Toma Piemontese”, een kaassoort die voornamelijk herkenbaar is aan zijn zeer zachte structuur. De kaasmakers beschikken over de specifieke vaardigheid om de niet of zeer licht gekookte wrongel zodanig te snijden dat een perfect evenwicht tussen kaasmassa en melkwei ontstaat.

Mede dankzij de specifieke rijping van de kaas, die traditioneel plaatsvindt in natuurlijke grotten of daarvoor geschikte omgevingen waarin de vochtigheid zeer hoog is, blijft ook in deze fase de zachte structuur van de kaas behouden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006⁴)

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van de wijziging van het productdossier van „Toma Piemontese” BOB in het Staatsblad van de Republiek Italië (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) nr. 51 van 1 maart 2012. De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internet-site:

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

of door rechtstreeks de homepage van de site van het Italiaanse Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza” (Kwaliteit en veiligheid) (rechtsboven in het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Ter goedkeuring aan de EU voorgelegde productdossiers).

⁴ Vgl. voetnoot 3.