



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Ossau-Iraty

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 319 van 17 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 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 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

2014/C 319/10

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

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

„OSSAU-IRATY”

EG-nr. FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013

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]
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)
 1. „Beschrijving van het product”

Er is een nadere productbeschrijving toegevoegd: de kaas wordt uitsluitend gemaakt van niet-gestandaardiseerde schapenmelk als zodanig, wordt gezouten en gerijpt en heeft een cilindrische vorm.

De verschillende formaten (vormgrootte, gewicht) zijn duidelijker beschreven.

De volgende bepaling is toegevoegd:

„„Ossau-Iraty” mag voorverpakt in stukken worden verkocht, mits elk stuk een deel met korst bevat – aangezien de korst kenmerkend is voor de oorsprongsbenaming – en hierop een etiket is aangebracht met de in punt 8 omschreven vermeldingen.”.

Zo is de „Ossau-Iraty” beter te onderscheiden van andere in hetzelfde gebied geproduceerde harde kazen die zonder etiket mogen worden verkocht.

2. „Elementen die bewijzen dat het product uit het geografische gebied afkomstig is”

Er zijn leden toegevoegd betreffende verplichte registers en identificatie, alsmede betreffende de aangifteverplichtingen van ondernemers. Deze bepalingen schrijven voor welke registraties moeten plaatsvinden en aan welke verplichtingen ondernemers die een BOB voeren, moeten voldoen met het oog op de traceerbaarheid van het product.

Er is een lid betreffende de identificatie van het product toegevoegd:

„Elke kaas moet verplicht kunnen worden geïdentificeerd. Daartoe wordt de korst van de kaas bij het vormen voorzien van een markering. Bij gedeclasseerde kazen wordt de markering weggeschraapt.”

De identificatie is een middel om kaas die een BOB zal krijgen, zo vroeg mogelijk in het verwerkingsproces, nog voor hij van een etiket wordt voorzien, te onderscheiden van andere kazen.

3. „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

– De voorwaarden voor het onderhoud van het voederareaal zijn nader omschreven:

„Bemesting met de volgende organische stoffen is toegestaan: compost, mest, gier, drijfmest van agrarische oorsprong, compost uit groenafval, slib van afvalwater, afval van zuivelbedrijven. Op bergweiden is alleen de verspreiding toegestaan van dierlijke mest die afkomstig is van daar geplaatste boxen. De verspreiding van slib van afvalwater is slechts onder voorwaarden toegestaan: directe inbreng in de grond, latentieperiode na verspreiding van ten minste acht weken, analytisch onderzoek per perceel. Bemesting met minerale meststoffen is voor graslanden beperkt tot een jaarlijks gemiddelde van 100 eenheden stikstof, 60 eenheden fosfor en 100 eenheden kalium per hectare.”.

Het doel van deze maatregelen is intensivering te beperken en overmatige bemesting te voorkomen, omdat dat het evenwicht van de natuurlijke flora van de graslanden en bergweiden kan verstoren en de waterlopen kan vervuilen. De verspreiding van slib van afvalwater wordt slechts onder voorwaarden toegestaan, omdat met dit slib ongewenste stoffen in de grond kunnen terechtkomen, die weer door de voedergewassen kunnen worden opgenomen.

– De definities van de kudde (alle gezamenlijke schapen op het veebedrijf die bestemd zijn voor de melkproductie) en het schaap (ooi die op 1 november ouder is dan zes maanden) zijn nader omschreven.

– De volgende bepaling is toegevoegd: „Genetisch gemodificeerde dieren zijn verboden.”, om te voorkomen dat de rassen hun lokale karakter verliezen.

– Er is toegevoegd: „Voor de gehele kudde geldt dat de melkperiode niet langer dan 265 dagen per jaar mag duren. Melken is verboden in september en oktober.”

Deze maatregel bevestigt het seizoensgebonden karakter van de melkproductie, om te voorkomen dat deze ook buiten de seizoenen gaat plaatsvinden, en stelt een verplichte droogzettingsperiode in, die nodig is om de schapen in een goede conditie voor het lammeren te brengen.

– Er is toegevoegd: „Voor één melkperiode (tussen 1 november en 31 oktober van het volgende jaar) mag de gemiddelde hoeveelheid melk van een kudde niet meer bedragen dan 300 liter per schaap bij een gemiddeld nuttig drogestofgehalte van meer dan 110 g per liter melk.”.

De productie van „Ossau-Iraty” is van nature gebaseerd op extensieve veehouderij. De melkproductie per schaap is derhalve beperkt om te voorkomen dat te intensieve veehouderij plaatsvindt. Door een minimum nuttig drogestofgehalte in te stellen, wil men ervoor zorgen dat de veehouders dieren selecteren die hoogwaardige melk produceren en niet dieren die vooral veel melk produceren.

Er is toegevoegd: „Het is verboden op het veebedrijf genetisch gemodificeerde organismen te telen. Dit geldt voor alle gewassen die binnen het veebedrijf als voeder kunnen worden gebruikt en voor alle geteelde gewassen die het voeder kunnen verontreinigen.”.

Het doel hiervan is de risico's van verontreiniging van voedergewassen te beperken. Daarom zijn voeders waarin transgene variëteiten zijn verwerkt verboden voor de herkauwers op het veebedrijf. Zo moet het traditionele karakter van het voeder dat aan de basis staat van deze kaas, met zijn sterke reputatie van een uit bergstreken afkomstig product, behouden blijven. Wat betreft het diervoeder is de bepaling „de dieren voeden zich in eerste instantie met het voeder van de bergweiden die zij in de lactatieperiode begrazen en daarna met secundair voeder en graan”, vervangen door de volgende leden:

– „Het voeder van de kudde voldoet aan de volgende bepalingen:

- het voeder is hoofdzakelijk afkomstig uit het afgebakende geografische gebied. Voor voeder anders dan weidegras dat niet afkomstig is uit dit gebied, geldt per periode een gemiddeld drogestofgehalte per schaap per jaar van 280 kg;
- per periode zullen de schapen ten minste 240 dagen grazen;
- tijdens de melkperiode ontvangen de schapen op de dagen dat zij niet grazen een dagelijks rantsoen van ten minste 600 g droge stof afkomstig uit het in punt 3 hierboven beschreven geografisch gebied."

Om het geografische verband te benadrukken is het merendeel van het voeder dat de schapen krijgen toegediend, afkomstig uit het geografische gebied. Zonder de bepaling van een dagelijks minimum, zou het mogelijk zijn gedurende vier maanden geen voeder uit het geografische gebied toe te dienen, wat nog zou toenemen in de productiepiek.

Door het vee een minimum aantal dagen te laten grazen, wordt het verband tussen het product en zijn geografische gebied versterkt en wordt de traditionele houderijmethode in het gebied in ere gehouden. De plaatselijke rassen zijn namelijk bij uitstek aangepast om in elk seizoen te grazen en zij hebben de beweging die zij daarbij krijgen nodig om gezond te blijven. De gekozen tijdsduur van acht van de twaalf maanden komt overeen met de omstandigheden in de bergen.

- Er is toegevoegd:
 - „het basisrantsoen bestaat uit weidegras, vers, droog en gedroogd langvezelig voeder, stro en gefermenteerd voer. Het stro wordt niet met ammoniak behandeld. In de schaapskooi mag vers voeder worden toegediend, te weten voederbieten, rapen, knollen, voederkolen, voederraapzaad en gras. Groenvoeder moet op de juiste wijze worden geoogst en in verse toestand naar de boerderij worden gebracht. Het mag niet worden opgewarmd voordat het aan het vee wordt toegediend. Voederbakken moeten van resten worden ontdaan alvorens met nieuw groenvoeder te worden gevuld.”.

Deze maatregelen moeten ervoor zorgen dat het voeder uit bestanddelen bestaat die geschikt zijn om te herkauwen, zodat het vee zijn karakter van herkauwer behoudt. Het voeder wordt in eerste instantie bepaald door de samenstelling van het basisrantsoen en in tweede instantie door de samenstelling van aanvullingen en concentraten.

- Er is toegevoegd:
 - „gefermenteerd voer in het voeder van de kudde tijdens de melkperiode: tot en met 31 januari 2018 is de toevoeging van gefermenteerd voer beperkt tot gemiddeld 1,5 kg bruto maiskuilvoer en 1 kg bruto baalgras of graskuilvoer per dag per schaap; baalgras moet een drogestofgehalte hebben van ten minste 70%. Met ingang van 1 februari 2018 is de toevoeging van kuilvoer verboden. De toevoeging van baalgras is toegestaan tot maximaal gemiddeld 1 kg bruto per dag per schaap, mits het een drogestofgehalte heeft van ten minste 70%.”.

Het doel hiervan is de melkeigenschappen te behouden. Het gebruik van gefermenteerd voer, dat tot bacteriële besmetting kan leiden, is aldus aan banden gelegd. Baalgras vormt qua oogstwijze een alternatief voor hooi, dat onder regenachtige omstandigheden van het land wordt gehaald. Voor de tenuitvoerlegging van de maatregel moet een termijn worden gesteld waarin de melkproducenten een voedersysteem tot stand kunnen brengen waarin geen kuilvoer meer wordt toegevoegd in de melkperiode.

Er is toegevoegd:

- „de vermenging van voeders door de producent op het veebedrijf is onder bepaalde voorwaarden toegestaan:
 - vermenging van voeders van de lijst in punt 5.2.6;
 - vermenging van voeders van het basisrantsoen met voeders van de lijst in punt 5.2.6, indien die plaatsvindt op de dag van toediening;
 - de toediening van vermengde voeders verkregen door vermenging van voeders van het basisrantsoen en voeders van de lijst van grondstoffen die zijn goedgekeurd als aanvulling op het basisrantsoen als bedoeld in punt 5.2.6, is verboden.”.

Deze maatregel moet het gebruik verbieden van volledig uit de handel afkomstig voeder, want de herkomst en dikwijls ook de samenstelling van dergelijk voedsel zijn voor de veehouder onbekend en het bevordert een niet-grondgebonden houderijmethode die geen verband houdt met het geografische gebied.

- Er is toegevoegd: „Er mag qua concentraten per schaap gemiddeld maximaal 800 g aan droge stof aan het dagelijks rantsoen worden toegevoegd. Per periode mag qua concentraten per schaap gemiddeld maximaal 150 g aan droge stof worden toegevoegd.”.

Deze beperking heeft als doel het karakter van herkauwer van het schaap te behouden. Samen met de maatregelen betreffende de minimaal vereiste graasdagen en de minimale hoeveelheid voeder die uit het gebied afkomstig moet zijn, bevestigt deze beperking het verband met het geografische gebied, dat met name te danken is aan het diervoeder. Het gebruik van zowel een jaarlijkse als een dagelijkse limiet maakt het mogelijk rekening te houden met de sterke seizoensgebonden variatie in voedergewassen en met de cyclus van het schaap.

Bovendien is een lijst van toegestane voeders toegevoegd om in eerste instantie gebruik te

maken van producten die voortvloeien uit de kennis van de veehouders. Dit is tevens het middel om te achterhalen welke grondstoffen de samengestelde voeders precies bevatten.

- De volgende paragraaf wordt toegevoegd om het traditionele karakter van het voeder in stand te houden:
„Uitsluitend gewassen, bijproducten en aanvullend voer afkomstig van niet-transgene producten mogen deel uitmaken van het voeder voor op het veebedrijf aanwezige kleine herkauwers.”.
- Teneinde, zoals dat ook voor volwassen dieren gebeurt, het voeder van jonge dieren te stroomlijnen, is een positieve lijst van toegestane voeders toegevoegd:
„Toegestane voeders voor lammeren vóór het spenen: melkproducten, gist, conserveermiddelen en johannesbroodmeel. Uitsluitend medische behandelingen die genezing tot doel hebben, zijn toegestaan.”.
- De volgende bepaling is toegevoegd:
„De bereiding is verboden in september en oktober.”.

Dit bevestigt het seizoensgebonden karakter van de bereiding van „Ossau-Iraty”. Deze bereiding gaat namelijk gelijk op met de melkproductie, die plaatsvindt van november/december tot juni/juli en soms augustus.

- De bewoordingen „rauw verwerkt voor de boerenkaas” zijn vervangen door:
„Het is verboden de melk te concentreren door het gedeeltelijk verwijderen van het waterige deel vóór de stremming. Verhitting is toegestaan voor kaas anders dan boerenkaas.”

Deze bepaling bevestigt dat de melk als zodanig moet worden verwerkt zonder een andere behandeling dan verhitting te ondergaan, die verboden blijft voor boerenkaas. Dit is thans ook het geval.

De bepaling „De wrongelkorrels worden geroerd en in de bak opgewarmd tot een temperatuur tussen 36 en 44 °C” wordt vervangen door:

„De bereiding omvat uitsluitend de volgende onderdelen:

- voor boerenkaas is een zeping op brandnetels toegestaan;
- de enige toegestane melktoevoegingen zijn: stremsel, calciumchloride (maximaal 3 cm³ per 10 liter melk), water, onschadelijke bacterieculturen, gisten en schimmels, mits niet genetisch gemanipuleerd;
- de stremming vindt plaats binnen 40 uur na de eerste melkbeurt voor de boerenkaas en binnen 48 uur na de eerste melkbeurt voor niet-boerenkaas. Om te stremmen is een temperatuur vereist tussen 28 en 35 °C en wordt per 10 liter melk maximaal 3 cm³ stremsel toegevoegd voor een stremselreferentie van 520 mg lebferment per liter. Het toevoegen van water om het stremsel te verdunnen, is geoorloofd;
- de stremming, het versnijden, het roeren, het opwarmen en het opnieuw opwarmen vinden plaats bij een temperatuur van 44 °C of lager. Er mag niet langer dan een uur worden geroerd. De verkregen korrels zijn 1 cm³ of kleiner;
- het afscheiden van melksuiker is uitsluitend geoorloofd voor kaas anders dan boerenkaas: de hoeveelheid verkregen wei bedraagt 25% of minder van de verwerkte melk, de aan de wrongel toegevoegde hoeveelheid drinkwater mag niet hoger zijn dan 25% van de verwerkte melk en de temperatuur van dit water moet tussen 25 en 60 °C liggen;
- de vorming vindt plaats in geperforeerde vormen met doek of in microgeperforeerde vormen (van 25,5 tot 26 cm in doorsnede en 9 tot 12 cm hoog, of kleinere vormen met een diameter van 18 tot 20 cm en een hoogte van 7 tot 10 cm. De boerenkaas kan worden bereid in vormen van 24 tot 28 cm in doorsnede en 9 tot 15 cm hoog);
- tijdens het persen wordt de boerenkaas ten minste één keer gekeerd;
- de kaas wordt uit de vorm genomen vanaf het moment dat de pH 5,5 of minder is;
- de kaas wordt gezouten met droog zout of pekelen. De zouting met droog zout vindt plaats bij een omgevingstemperatuur van 15 °C of lager en mag per kg kaas niet langer dan 24 uur duren. De pekelen bestaat uit water en zout (330 g per liter of minder) en kan azijnzuur of melkzuur bevatten. Zijn pH is 5,5 of lager. Het pekelen mag per kilogram kaas niet langer dan 12 uur duren. De temperatuur mag daarbij de 15 °C niet overschrijden. Filtering van de pekelen is toegestaan.”.

Daar de beschrijving van de fase van roeren en opwarmen van de wrongelkorrels in de bak onvolledig was wat betreft de beschrijving van de methode voor het verkrijgen van het product, is elke stap van de kaasbereiding vanaf de verwerking van de melk tot aan de zouting nader omschreven. De streefwaarden voor met name de in acht te nemen termijnen en temperaturen worden vastgesteld overeenkomstig de huidige gebruiken voor kaasfabricage. Daar in het huidige productdossier bovendien geen melding wordt gemaakt van de voorwaarden voor het afscheiden van melksuiker, is deze techniek, die uitsluitend wordt toegepast bij de kaasbereiding in zuivelbedrijven omdat ze is bedoeld voor melkmengsels, opgenomen in termen van maximale hoeveelheid verkregen wei, maximale hoeveelheid toegevoegd water en temperatuur.

- Het gebruik van behandelingen en toevoegingen voor kazen maakte overigens deel uit van



algemene voorschriften. Gebleken is dat nieuwe technieken, waarvan een aantal betrekking heeft op behandelingen en toevoegingen, gevolgen zouden kunnen hebben voor de kenmerken van „Ossau-Iraty“.

Daarom is het nodig gebleken in het productdossier de huidige praktijk van het gebruik van behandelingen en toevoegingen voor melk en de bereiding van „Ossau-Iraty“ nader te omschrijven, teneinde te voorkomen dat toekomstige, ongeoorloofde praktijken de kenmerken zouden kunnen schaden.

De volgende bepalingen zijn toegevoegd:

„Bewaring van grondstoffen, halffabricaten, wrongel of verse kaas bij temperaturen onder nul (graden Celsius) is verboden.

De vacumeringstechniek is toegestaan, mits de volgende voorwaarden in acht worden genomen:

- verse kazen moeten worden gevacumeerd binnen tien dagen nadat zij zijn gepekeld of gezouten;
- gedurende de gehele vacumering moet de bewaar temperatuur tussen 0 °C en 4 °C liggen;
- de vacumering mag maximaal tien maanden duren en alle in een jaar geproduceerde kazen moeten uiterlijk 20 december van datzelfde jaar uit hun vacuüm worden gehaald;
- de rijpingstijd van de kaas wordt in geval van vacumering gerekend vanaf de dag dat de kaas uit zijn vacuüm is gehaald.”

Invriezen van de kaas is verboden, omdat daardoor zijn organoleptische eigenschappen veranderen. Dankzij vacumering kan de kaas het hele jaar door rijpen en in de handel worden gebracht, ondanks dat de melkproductie en daarmee de kaasbereiding seizoensgebonden zijn. De kaas wordt vers gevacumeerd bewaard en zal in die tijd niet rijpen. Deze bewaartijd valt dan ook niet onder de rijpingstijd.

De bepaling „De rijping vindt in het gebied van de oorsprongsbenaming plaats gedurende 90 dagen, welke duur tot 60 dagen kan worden teruggebracht voor de kleine „Ossau-Iraty“” wordt vervangen door het volgende:

„De minimale rijpingsduur in het geografische gebied bedraagt 120 dagen voor kazen van 4 tot 7 kg en 80 dagen voor kazen van 2 tot 3 kg. De rijpingstemperatuur ligt tussen 6 °C en 15 °C. In de rijpingskamer is de luchtvochtigheid hoger dan 75%.”

Een langere rijpingsduur verbetert de productkenmerken. De rijpingsvoorwaarden zijn overigens nader omschreven om deze beter te kunnen stroomlijnen.

- De volgende bepaling met een beschrijving van de traditionele zorg die aan de kazen wordt besteed, is toegevoegd:

„Tijdens de rijping worden de kazen gekeerd en geborsteld. Voor de borsteling kunnen water, zout, oppervlakterijpingsfermenten en een rode pigmentmassa gebruikt worden.”.

- Om het traditionele karakter van de kazen sterker tot uiting te brengen, is het verboden op het oppervlak kleurstof(fen) voor de korst en natamycine aan te brengen. Voordat het verbod op het gebruik van polyvinylacetaat ingaat, moeten de gezamenlijke ondernemers tot 1 november 2014 de tijd krijgen om een alternatieve oplossing te implementeren.

4. „Specifieke onderdelen betreffende de etikettering”

In de nieuwe versie worden in duidelijkere bewoordingen de etikettering van het product en een lettergrootte verplicht gesteld.

De verplichting om het INAO-logo te gebruiken, wordt ingetrokken en vervangen door de verplichting om het BOB-symbool van de Europese Unie aan te brengen. Daarnaast mag de vermelding „Beschermd oorsprongsbenaming” eveneens worden aangebracht.

De mogelijkheid om de vermeldingen „fermier” (van boerenherkomst) en „montagne” (afkomstig uit de bergen) aan te brengen, alsmede de voorwaarden voor het gebruik ervan, zijn geschrapt omdat deze bepalingen niet langer passend zijn.

5. „Nationale eisen”

Toevoeging van de belangrijkste controlepunten van het productdossier.

ENIG DOCUMENT

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

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

„OSSAU-IRATY”

EG-nr. FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Ossau-Iraty”



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
„Ossau-Iraty” is een kaas die uitsluitend wordt gemaakt van niet-gestandaardiseerde, gestremde schapenmelk als zodanig. De kaas is gezouten en gerijpt, heeft een cilindrische vorm, is halfhard en ongekoekt, heeft een rechte of enigszins bolle opstaande kant, bevat ten minste 50% vetstof op het totale drogestofgehalte en mag per 100 g kaas niet minder dan 58 g droge stof bevatten. „Ossau-Iraty” wordt als boerenkaas uitsluitend bereid uit rauwe melk. Vormafmetingen en kaasgewichten:
 - vormen van 25,5 tot 26 cm in doorsnede en 9 tot 12 cm hoog voor een gerijpt kaasgewicht van 4 tot 5 kg;
 - of vormen van 18 tot 20 cm in doorsnede en 7 tot 10 cm hoog voor een gerijpt kaasgewicht van 2 tot 3 kg.„Ossau-Iraty” kan als boerenkaas in de hiervoor beschreven vormen worden gemaakt of voor het grotere formaat in vormen van 24 tot 28 cm in doorsnede en 9 tot 15 cm hoog voor een gewicht tot 7 kg.
De kaas heeft een kleur die afhankelijk van de rijping varieert van ivoorwit tot amber-crème. De kaas is glad en varieert van stevig tot smeug. De kaas kan enkele kleine gaatjes vertonen. De kleur van de korst varieert van oranjegeel tot grijs.
Voor kazen met een gewicht van 2 tot 3 kg geldt een rijpingsduur van minimaal 80 dagen, terwijl voor kazen met een gewicht van 4 tot 7 kg een rijpingsduur van 120 dagen geldt.
 - 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)
Voor „Ossau-Iraty” wordt uitsluitend schapenmelk gebruikt afkomstig van schapen van de rassen Basco-Béarnaise of Manech tête noire of Manech tête rousse.
In één melkperiode (tussen 1 november en 31 oktober van het volgende jaar) geeft een kudde gemiddeld niet meer dan 300 liter melk per schaap. De melkproductie is seizoensgebonden: de kudde mag maximaal 265 dagen per jaar worden gemolken en het melken is verboden in september en oktober.
 - 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)
De kudde wordt gevoed met voeder dat hoofdzakelijk afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied. Voor voeder anders dan weidegras dat niet afkomstig is uit dit gebied, geldt per periode een gemiddeld drogestofgehalte per schaap van 280 kg.
Het basisrantsoen bestaat uit weidegras, vers, droog en gedroogd voeder, stro en gefermenteerd voer. Voor de samenstelling van het voeder moet een positieve lijst van grondstoffen worden gehanteerd, zowel voor het basisrantsoen als voor de aanvullingen. Het voeder moet afkomstig zijn van niet-transgene producten.
De schapen grazen ten minste 240 dagen per jaar. Tijdens de melkperiode ontvangen de schapen op de dagen dat zij niet grazen een dagelijks rantsoen van ten minste 600 g droge stof afkomstig uit het geografische gebied.
Voor de samenstelling van het voeder in de melkperiode geldt het volgende:
 - tot en met 31 januari 2018 is de toevoeging van gefermenteerd voer beperkt tot gemiddeld 1,5 kg bruto maaskuilvoer en 1 kg bruto baalgras of graskuilvoer per dag per schaap;
 - met ingang van 1 februari 2018 is de toevoeging van kuilvoer verboden en is de toevoeging van baalgras toegestaan tot maximaal gemiddeld 1 kg bruto per dag per schaap.Voor deze twee bepalingen geldt dat het gras een drogestofgehalte moet hebben van ten minste 70%.
Er mag qua concentraten per schaap gemiddeld maximaal 800 g aan droge stof aan het dagelijks rantsoen worden toegevoegd. Per periode mag qua concentraten per schaap gemiddeld maximaal 150 kg aan droge stof worden toegevoegd.
Het is verboden op gronden van een veebedrijf transgene gewassen te telen als op dit bedrijf melk wordt geproduceerd die voor BOB-producten wordt gebruikt. Dit verbod geldt voor alle gewassen die binnen het veebedrijf als voeder kunnen worden gebruikt en voor alle geteelde gewassen die het voeder kunnen verontreinigen.
 - 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden
De schapenmelkproductie, de fabricage en de rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.
 - 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.
„Ossau-Iraty” mag voorverpakt in stukken worden verkocht, mits elk stuk een deel met korst bevat – die immers kenmerkend is voor de oorsprongsbenaming – en hierop een etiket is aangebracht met de in punt 3.7 omschreven vermeldingen.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Afgezien van de voor alle kazen geldende verplichte vermeldingen, moet op het etiket van elke kaas de naam van de oorsprongsbenaming worden vermeld, in letters die minstens zo groot zijn als twee derde van de grootste tekens op het etiket.

Het gebruik van het BOB-symbool van de Europese Unie is verplicht op de etiketten van de kazen.

Daarnaast mag de vermelding „beschermde oorsprongsbenaming” op de verpakking worden aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied wordt gevormd door de volgende gemeenten of delen van gemeenten:

- die van het departement Pyrénées-Atlantiques:
- alle gemeenten van de kantons Accous, Anglet, Aramits, Arudy, Biarritz, Bidache, Espelette, Hasparren, Hendaye, Iholdy, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Navarrenx, Nay, Oloron, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais, Sauveterre-de-Béarn, Tardets-Sorholus en Ustaritz;
- de gemeenten Aressy, Assat, Auterive, Ayherre, Bellocq, Bérenx, Bosdarros, Briscous, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetner, Cuqueron, Escos, Gan, Gelos, Hours, Isturits, Jurançon, Laà-Mondrans, La-Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lahonce, Lahourcade, Lanneplàà, Léren, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Meillon, Monein, Mouguerre, Mourenx, Narcastet, Noguères, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Rontignon, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sarpourenx, Sauvelade, Uzos, Vielleségure en Villefranche;
- delen van de gemeenten Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit en Urt.

De kaarten van deze gemeenten zijn op het stadhuis gedeponeerd.

Deze gemeenten zijn gelegen op de linkeroever van de Ousse en vervolgens van de Gave de Pau, de Gaves réunis en de Adour na hun samenvloeiing. Een deel van de gemeente Lons is gelegen op de rechteroever van de Gave de Pau.

- die van het departement Hautes-Pyrénées grenzend aan het departement Pyrénées-Atlantiques: Arbéost, Arrens-Marsous en Ferrières.

5. Verband met het geografische gebied

5.1 Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming omvat het gebergte en de vlakte van Baskenland en Béarn.

De natuurlijke omstandigheden van het geografische gebied, zijn zeeklimaat met een aanzienlijke, regelmatige hoeveelheid neerslag (minimaal 1200 tot 1.800 mm/jaar) en zijn relatief geringe temperatuurschommelingen zijn gunstig voor de weiden en daarmee voor de melkveehouderij met schapen. Ook het reliëf, de heuvels, het laag- en middelgebergte en de hoogte hebben in het gebied de basis gelegd voor – hoofdzakelijk extensieve – veehouderij.

De voor de melkproductie gebruikte schapenrassen zijn traditionele rassen. Het betreft de plaatselijke rassen Manech tête noire, Manech tête rousse en Basco-Béarnaise, die zeer goed zijn aangepast aan de omstandigheden in het geografische gebied: voeder op basis van gras en hooi en een zeer regenachtig klimaat waartegen hun „dichte” wollen vacht bescherming biedt. De schapen grazen elke dag, zelfs in de winter, behalve als er sneeuw valt of onder extreme omstandigheden. Zij zijn gewend aan verweiding, waar driekwart van de kudde aan meedoet. Deze plaatselijke rassen geven uitsluitend in de winter, het voorjaar en aan het begin van de zomer melk.

De werkwijze voor het verkrijgen van het product is op deze seizoensgebonden melkproductie gebaseerd: het melken en het bereiden van kaas is dan ook verboden in september en oktober.

De uit het geografische gebied afkomstige schapenmelk is bijzonder rijk van samenstelling. Daardoor is op basis van de werkwijze een gemiddeld nuttig drogestofgehalte (vetgehalte + eiwit) van meer dan 110 g per liter melk gegarandeerd.

De productiemethoden en -parameters zijn op deze rijke samenstelling de melk afgestemd. Zo kan de kaas vanaf het moment dat die in de kelder wordt gelegd veranderingen, lipolyse en proteolyse, ondergaan, die tijdens de rijping plaatsvinden.

De handelingen van de kaasmaker tijdens de rijping (keren, borstelen, wering van fungiciden) dragen bij aan de totstandkoming van de verschillende oppervlakteflora die voor de ontwikkeling van de aroma's zorgen.

5.2. Specificiteit van het product

„Ossau-Iraty” is een halfharde kaas van schapenmelk in een Tomme-vorm met een rechte of enigszins bolle opstaande kant. Zijn harde korst is enkele millimeters dik en zijn kleur varieert van oranjegeel tot grijs. „Ossau-Iraty” weegt ten minste 2 kg en kan daardoor lang rijpen:



afhankelijk van het formaat minimaal 80 à 120 dagen.

De kaas heeft een kleur die afhankelijk van de rijping varieert van ivoorwit tot amber-crème. Zijn textuur is glad en vast, smelt op de tong en is smeugig tot hard in de mond. De kaas kan enkele kleine gaatjes vertonen.

Uit zijn subtiele geur komt soms een vleugje van bloemen of fruit naar voren. Zijn smaak vindt een evenwicht tussen zurig en vettig en is intens, zonder een overdaad aan zout, en dikwijls met de aroma's van hazelnoot en fruit.

- 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)

Het geografische gebied wordt gevormd door het gebergte en de vlakke van Baskenland en Béarn die grotendeels bedekt zijn met natuurlijke of tijdelijke graslanden, hetzij de bergweiden waar het merendeel van de kudden elke zomer verblijft, hetzij op de veebedrijven waar de veehouders de voorkeur geven aan voederproductie voor begrazing en voor het hooien. Met deze vegetatie is de productie mogelijk van voeder dat afkomstig is uit het geografische gebied en hoofdzakelijk bestaat uit hooi, nagras en weidegras in verschillende variëteiten. Deze voedergewassen worden gebruikt binnen een veehouderij met uitsluitend plaatselijke schapenrassen (Manech tête noire, Manech tête rousse en Basco-béarnaise).

Het gebruik van deze plaatselijke rassen, de toediening van voeder dat gebaseerd is op weidegras en hooi en voorwaarden die intensivering van de veehouderij beperken staan garant voor melk die zich zeer goed leent voor het maken van kaas.

Bekend is dat in het westelijke deel van de Pyreneeën al minstens sinds de Middeleeuwen schapenkaas wordt geproduceerd. Uit deelpachtovereenkomsten uit de 14e eeuw en uit notariële stukken van het begin van de 15e eeuw blijkt dat in deze regio schapenkaas werd geproduceerd.

Doordat het vervoer tussen de hoger gelegen weilanden of bergweiden en de dalen moeilijk was, waren de herders al snel gedwongen de melk ter plaatse te verwerken tot een kaas die gemakkelijk naar het dal kon worden gebracht om te worden verkocht.

„Ossau-Iraty” behoort tot de categorie „harde, ongekookte” kazen: de massa van meerdere kilogrammen, de hardheid, de vorm en de langdurige rijping waardoor een relatief harde korst ontstaat, maken van deze kaas een gemakkelijk te vervoeren product. Omdat de kaas goed kon worden bewaard, konden de herder en zijn gezin het hele jaar door over eiwitrijke voeding beschikken.

Hoewel het vervoer tegenwoordig gemakkelijker is, is de traditionele langdurige rijping in stand gehouden. De eigenschappen van de kazen met hun gevarieerde aroma's ontstaan door een samenspel van alle kenmerkende onderdelen van de productie, en met name de langdurige rijping van de kazen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOssau-Iraty.pdf>

(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.

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

(4) Zie voetnoot 3.