



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Registratieaanvraag BOB Weißlacker/Allgäuer Weißlacker

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 364 van 10 oktober 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 registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 10 december 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 aanvraag 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 364/06

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

ENIG DOCUMENT

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

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

„WEISSLACKER“/„ALLGÄUER WEISSLACKER“

EG-nummer: DE-PDO-0005-0986-10.4.2012

BGA () BOB (X)

1. Naam
„Weißlacker“/„Allgäuer Weißlacker“
2. Lidstaat of derde land
Duitsland
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
Weißlacker is een halfzachte kaas zonder korst, met een wittig lakachtig slijmerig buitenlaagje („schmiere“). Hij heeft de vorm van een dobbelsteen met een zijde van 11 à 13 cm en weegt circa 1 à 2 kg dan wel 0,5 kg als de kaas in kleinere stukjes wordt verpakt. De oppervlakte heeft een witte tot gele kleur en is bedekt met een dunvloeibare lakachtige schmiere. Er vormt zich niet echt een korst. Van binnen is de kaas bleekwit. Hij is vettig, maar niet plakkerig. De rijping geschiedt gelijkmatig door de gehele massa met gaatjes. De kaas heeft een uiterst pikante en iets scherpe smaak en een specifieke geur. Het vetgehalte bedraagt gewoonlijk 45% van de droge stof, maar kan ook 40 of 50% van de droge stof bedragen. Het drogestofgehalte ligt, afhankelijk van de hoeveelheid vet, tussen de 45 en 49% en het zoutgehalte bedraagt circa 5%. Deze authentieke kaas uit de Allgäu wordt alleen gemaakt van gepasteuriseerde koemelk, zout, speciale culturen en stremsel.
 - 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)
Melk van koeien die in het geografische gebied worden gehouden
 - 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)
De verse of geconserveerde vegetatie van de weiden en het groenland in het geografische gebied vormt een essentiële voedselbron voor de melkkoeien.
Het voer van de koeien moet voor ten minste 70% uit het productiegebied afkomstig zijn.



- 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden
De productie en verwerking van de melk, de kaasbereiding en -opslag en de rijping van deze kaas moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.
- 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.
- 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering
4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied
De Weißlacker wordt geproduceerd in de regio Zwaben en in de Baden-Württembergse districten Ravensburg en Bodenseekreis.
5. Verband met het geografische gebied
 - 5.1. Specificiteit van het geografische gebied
De Weißlacker is voor het eerst in 1874 geproduceerd, en wel in Wertach (Allgäu) door de gebroeders Kramer. Daarvoor is hun in 1876 zelfs een koninklijk patent verleend. De Weißlacker was daarmee de eerste gepatenteerde kaas ter wereld. Tot op heden wordt/is geen enkele Weißlacker buiten het geografische gebied geproduceerd.
Speciale koudeminnende melkzuurbacterieculturen die al eeuwenlang en tot op heden uitsluitend in het geografische gebied worden gebruikt, vormen de basis voor de productie van de Weißlacker. De kennis van deze bacterieculturen is in de Allgäu ontwikkeld en is tot op de dag van vandaag alleen in de Beierse regio Zwaben en in de aangrenzende Baden-Württembergse districten aanwezig. Daar komt nog bij dat, vanwege de lange opslagduur, aan de productie bijzondere vaktechnische eisen worden gesteld die in de Allgäu van oudsher van kaasmaker op kaasmaker zijn doorgegeven. Om deze reden heeft de kennis van de productie zich nooit buiten het geografische gebied verspreid.
Bovendien wordt de belangrijkste voedselbron van de koeien in de regio gekenmerkt door een typisch alpine flora.
 - 5.2. Specificiteit van het product
Het bijzondere van de Weißlacker is gelegen in het feit dat specifieke koudeminnende bacterieculturen worden gebruikt die aan het eind van de rijpingstijd een dunvloeibare lakachtige schmiere vormen die bij geen andere kaas te vinden is. Deze schmiere ontstaat na een rijping van 12 à 15 maanden bij een temperatuur van 6 à 8 °C. Kenmerkend voor de Weißlacker is ook het hoge zoutgehalte.
Door zijn uiterst pikante smaak en geur, die vanwege de gewenste vetafbraakprocessen een uitgesproken eigen karakter hebben, is de kaas als zodanig duidelijk herkenbaar. Op grond van deze eigenschappen wordt de Weißlacker hooglijk gewaardeerd door de consument.
 - 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 geur en smaak en de bijzondere kenmerken van deze kaas berusten op het traditionele productieprocedé en op de alleen in de regio aanwezige kennis van de kaasmakerijen. De Weißlacker is ook bijzonder vanwege de voor deze regio karakteristieke vegetatie, die de voornaamste voedselbron van de melkkoeien in het productiegebied vormt. De van oudsher uitsluitend in het geografische gebied gebruikte speciale culturen zijn rechtstreeks verantwoordelijk voor de unieke en onmiskenbare geur van de Weißlacker.
Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (3))
<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/21450>

(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) Zie voetnoot 2.