



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „QUARTIROLO LOMBARDO”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 205 van 29 juni 2017 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(s), kan tot uiterlijk 29 augustus 2017 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**

(2017/C 205/13)

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.

### **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**

**„QUARTIROLO LOMBARDO”**

**EU-nr.: PDO-IT-02160 – 27.7.2016**

**BOB (X) BGA ( )**

#### *1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang*

Consorzio di tutela Quartirolo Lombardo, hoofdkantoor:

Via Rodi 5

25100 Brescia

ITALIË

Administratieve vestigingsplaats:

Viale Francesco Crispi 24

25034 Orzinuovi (BS)

Tel. +39 030944320

Fax +39 0309946772

E-mail: info@quartirololombardo.com; Pec: tutelaquartirolo@legalmail.it

Overeenkomstig artikel 13, lid 1, van decreet nr. 12511 van 14 oktober 2013 van het Ministerie van Landbouw, Voedsel- en Bosbouwbeleid is de bovenstaande beschermingsvereniging gerechtigd een wijzigingsaanvraag in te dienen.

#### *2. Lidstaat of derde land*

Italië

#### *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
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige: formele wijziging van het productdossier; controle instantie; aangepast geografisch gebied ten einde rekening te houden met administratieve wijzigingen.

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

- Wijziging van een 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 een 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)

##### **Naam van het product**

In de eerste zin van het huidige productdossier (artikel 3 van het decreet van de premier van 10 mei 1993) zijn de woorden „rauwe of gepasteuriseerde” toegevoegd.

De huidige woorden:

„Quartirolo Lombardo” is een zachte boterhamkaas van koemelk van minstens twee melkbeurten [...]” worden daarom vervangen door:

„Quartirolo Lombardo” is een zachte boterhamkaas van rauwe of gepasteuriseerde koemelk van minstens twee melkbeurten [...]”.

Omdat dit reeds werd vermeld in het verslag dat bij de registratieaanvraag was gevoegd, vormt dit slechts een formele wijziging met het oog op het harmoniseren van de inhoud van de verschillende documenten die aan de Commissie zijn bezorgd.

Het huidige productdossier van „Quartirolo Lombardo” voorziet in een rijpingsperiode van 5 tot 30 dagen voor de zachte kaas; na 30 dagen wordt het product verkocht als gerijpte „Quartirolo Lombardo”. Met name luidt de laatste alinea van punt 3(A) van het huidige productdossier als volgt:

„De rijpingsperiode voor de zachte kaas duurt na de productiedatum tussen 5 en 30 dagen, terwijl het product na 30 dagen wordt verkocht als gerijpte „Quartirolo Lombardo”. ”.

Dit is in het gewijzigde productdossier vervangen door:

„De rijpingsperiode voor de „verse” kaas duurt na de productiedatum tussen 2 en 30 dagen, terwijl het product na 30 dagen wordt verkocht als „Quartirolo Lombardo” „gerijpt” („oud”). ”.

In de beschrijving van jonge „Quartirolo Lombardo” is het woord „zachte” vervangen door „verse” en in de beschrijving van gerijpte „Quartirolo Lombardo” is „oud” toegevoegd. De wijziging introduceert derhalve geen twee specifieke categorieën of soorten kaas die reeds bestaan, maar heeft alleen betrekking op gegevens die op het etiket moeten worden vermeld. De reden voor de wijziging is dat de consument deze begrippen, die nu veel worden gebruikt, gemakkelijk kan begrijpen. Het toevoegen ervan aan het productdossier betekent dat zij op het etiket kunnen worden gebruikt.

Bovendien is het rijpingsproces voor verse „Quartirolo Lombardo” (dat is een zachte kaas) verkort van 5-30 naar 2-30 dagen.

Deze wijziging is nodig om tegemoet te komen aan de vraag van de consument naar een nog verser product.

##### **Bewijs van oorsprong**

Punt 4 van het productdossier betreffende het bewijs van oorsprong is verbeterd en geactualiseerd.

Bovendien is het BOB-logo, dat momenteel in de bijlage bij het productdossier is opgenomen, aan het productdossier zelf toegevoegd.

De huidige woorden:

„Wanneer „Quartirolo Lombardo” (BOB) in de handel wordt gebracht, moet hij voorzien zijn van een etiket met vermelding van de geografische oorsprong en de gegevens van de wetgeving krachtens welke de benaming wordt erkend teneinde de naleving van de toepasselijke wetgeving te garanderen” worden daarom vervangen door:

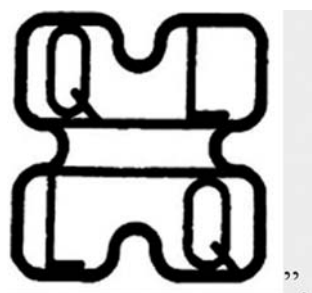
„Producenten zijn opgenomen in registers die worden beheerd door de controle instantie en moeten ervoor zorgen, door gegevens bij te houden die door de controle instantie kunnen worden gecontroleerd, dat zij de herkomst kunnen bewijzen van het voeder, de grondstoffen en de producten die afkomstig zijn van het oorsprongsgebied en zij moeten een boekhouding bijhouden van de inkomende en uitgaande partijen en van het verband daartussen. Wanneer hele „Quartirolo Lombardo” (BOB) in de handel worden gebracht, moeten zij voorzien zijn van een oorsprongs aanduiding: deze aanduiding moet worden aangebracht tijdens de warmtebehandeling tijdens de draaifase, nadat de wrongel in de

vormen is gegoten, maar vóór het zouten om ervoor te zorgen dat het stempel duidelijk is, door op één van de platte oppervlakken van de kaas plastic voedselveilige stempels te drukken met daarop het identificatienummer van de producent dat is toegewezen door de beschermingsinstantie die is aangewezen door het Ministerie van Landbouw, Voedsel- en Bosbouwbeleid voor alle producenten die in het register van de controle-instantie zijn opgenomen. De oorsprongsaanduiding van „Quartirolo Lombardo” (BOB) bestaat uit de figuur die hieronder is weergegeven (afbeelding 1), met de volgende letters:

- de letter Q in de linkerbovenhoek;
- de letter L in de rechterbovenhoek;
- de letter L in de linkerbenedenhoek;
- de letter Q in de rechterbenedenhoek.

Het identificatienummer van de producent bevindt zich in het midden.

#### Afbeelding 1



Dit is een formele wijziging waarbij alle gegevens betreffende het bewijs van oorsprong die momenteel in de bijlage bij het productdossier zijn opgenomen en dat het door het ministerie goedgekeurde inspectieschema bevat, zijn toegevoegd aan het desbetreffende artikel.

#### Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Omdat het huidige productdossier niet aangeeft welke deel van het voeder voor het melkvee afkomstig is uit het afgebakende gebied, is de volgende zinsnede toegevoegd: „op jaarbasis is ten minste 50% van de droge stof in het voeder afkomstig uit het geografische oorsprongsgebied”.

Met betrekking tot de stremmingstemperatuur, is de bovengrens lichtjes verhoogd.

Het oorspronkelijke productdossier voorziet in een stremmingstemperatuur tussen 35 en 40 °C.

In het nieuwe productdossier wordt een stremmingstemperatuur tussen 35 en 44 °C voorgesteld.

In het licht van de technische ontwikkelingen in de fabricage van kaas is het noodzakelijk om de stremmingstemperatuur lichtjes te verhogen (van 35/40 °C tot 35/44 °C), omdat de thermofiele melkzuurbacteriën zich beter ontwikkelen bij een temperatuur van net boven de 40 °C. Bovendien bevordert een hogere temperatuur de droging van de wrongel, wat leidt tot een betere samenhang van de korrels en selectie van de stammen van thermofiele micro-organismen die nodig zijn voor het rijpen van de kaas, met een verminderd risico dat ongewenste micro-organismen zich ontwikkelen.

In de paragraaf met vermelding „het toevoegen van een startercultuur uit eerdere partijen van dezelfde zuivelfabriek waar de kaas wordt gemaakt, is toegestaan” zijn de woorden „evenals geselecteerde culturen” toegevoegd.

Daarom luidt deze paragraaf nu als volgt:

„Het toevoegen van een startercultuur uit eerdere partijen van dezelfde zuivelfabriek waar de kaas wordt gemaakt, is toegestaan, evenals geselecteerde culturen.”.

Omdat dit reeds werd vermeld in het verslag dat bij de registratieaanvraag was gevoegd, vormt dit slechts een formele wijziging met het oog op het harmoniseren van de inhoud van de verschillende documenten die aan de Commissie zijn bezorgd.

Het temperatuurbereik van de warmtebehandeling is lichtjes verhoogd van 26-28 °C naar 24-30 °C.

Het verlagen van de benedengrens van de temperatuur wordt gerechtvaardigd door een verbeterde melkhygiënepraktijk op het landbouwbedrijf dankzij regelmatige toepassing van de geldende wetgeving met betrekking tot productietechnieken, wat positieve gevolgen heeft gehad voor elke fase van de productieketen. De melk die nu aan de kaasproducenten wordt geleverd en geschikt is voor verwerking tot kaas, wordt bij iedere fase gecontroleerd en het resultaat van de bacterietelling wordt steeds bewaakt. Het verhogen van de bovengrens van de temperatuur voor de warmtebehandeling van de kaas zorgt voor een betere wrongelstructuur en levert betere „Quartirolo Lombardo” op, met minder verspilling als gevolg van kazen met een verkeerde vorm.

In het huidige productdossier is de verwijzing naar een temperatuur tussen 10 en 14 °C in de ruimten waar het zouten plaatsvindt, verwijderd.

Deze wijziging wordt gerechtvaardigd door het feit dat het zouten in de meeste productielocaties



plaatsvindt in traditionele ruimten zonder klimaatregeling. Jarenlange controles hebben aangetoond dat deze beperking geen invloed heeft op de kenmerken van het product, maar dat kleinschalige kaasfabrikanten voor wie het moeilijker is om exacte temperaturen aan te houden in de ruimten waar verschillende productiefasen plaatsvinden wel benadeeld dreigen te worden.

De vochtigheidsgraad van de zones voor de rijping is gewijzigd van 85-90% naar 80-95%.

Deze wijziging sluit aan bij de behoefte van producenten, vooral kleinschalige melkfabrieken, om ook kazen te kunnen laten rijpen in ruimten zonder koeling of klimaatregeling. Deze wijziging zorgt voor een beter beheer van de rijpingsfase van het product en van de omstandigheidsfactoren in ruimten zonder klimaatregeling.

De volgende zinsnede is toegevoegd om te verduidelijken hoe het product kan worden verkocht: „Quartirolo Lombardo” (BOB) mag als hele kaas of in porties in de handel worden gebracht.”.

## Verband

Er is een specifiek punt toegevoegd over het verband dat in het huidige productdossier niet werd opgenomen, maar dat in de samenvatting was toegevoegd.

De wijzigingen aan het artikel zijn alleen formeel, in de zin dat de inhoud dezelfde is als in de samenvatting, maar beter uitgelegd.

De volgende zinnen in de samenvatting:

„De natuurlijke factoren houden verband met de klimaatomstandigheden die bepalend zijn zowel voor de kenmerken van het voeder voor de melkkoeien als voor de rijping van de kaas. Wat de menselijke factoren betreft, zij erop gewezen dat het een product betreft dat vanouds in het productiegebied wordt afgezet en dat wordt bereid volgens een methode die in de loop der tijden ongewijzigd is gebleven en die is gebaseerd op lokale gebruiken.”

zijn als volgt gewijzigd:

„De natuurlijke factoren houden verband met de klimatologische omstandigheden in het afgebakende geografische gebied dat gelegen is tussen de vlakte aan de linkerkant van de Po en dat grenst aan de uitlopers van de Alpen tussen Bergamo en Lecco. In de bovenste goed bevoeide oppervlakten van de Povlakte biedt het landklimaat met zijn grote verschillen tussen de seizoenen de juiste omstandigheden voor de teelt van overvloedig, kwalitatief veevoeder voor de melkkoeien. De productie van melk die geschikt is voor de productie van zowel verse als gerijpte (oudere) kaas, hangt af van het dieet van de koeien. Juist dankzij de organoleptische kwaliteit van de gebruikte melk, in combinatie met de menselijke factor in de vorm van een eeuwenoude traditie van het kaasmaken die van generatie op generatie is doorgegeven, waarbij instrumenten en technologieën worden gebruikt met sterke banden met het grondgebied, krijgt „Quartirolo Lombardo” na verwerking zijn kenmerkende smaak die lichtjes zurig en geparfumeerd is voor de jonge (verse) kaas en meer geparfumeerd en sterker voor de gerijpte (oudere) kaas. De traditie van „Quartirolo Lombardo” (BOB), die is uitgegroeid tot een specialiteit, is nauw verbonden met de cyclus van de seizoenen, de lokale veeteeltpraktijk en de productie- en rijpingsprocessen van de kaas. Er is geen substituuut voor de kennis van de kaasfabrikanten over de tradities die door de eeuwen heen zijn doorgegeven: deze knowhow is niet alleen essentieel bij de verwerking van de melk, maar ook in de latere fasen van de warmtebehandeling, het zouten en de rijping, die nog steeds volgens de aloude manier in de traditionele ruimten plaatsvinden.”.

## Etikettering

De woorden in het huidige productdossier:

„Wanneer „Quartirolo Lombardo” (BOB) in de handel wordt gebracht, moet hij voorzien zijn van een etiket met vermelding van de geografische oorsprong en de gegevens van de wetgeving krachtens welke de benaming wordt erkend teneinde de naleving van de toepasselijke wetgeving te garanderen.”

zijn als volgt gewijzigd:

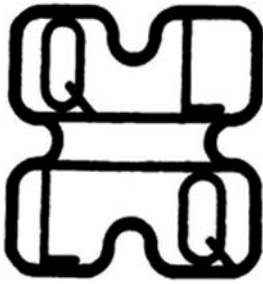
„Quartirolo Lombardo” (BOB) mag als hele kaas of in porties in de handel worden gebracht.

Bij het in de handel brengen moet elk omhulsel en/of elke verpakking van „Quartirolo Lombardo” (BOB), als hele kaas en/of in porties, voorzien zijn van de naam „Quartirolo Lombardo” en eventueel vergezeld gaan van het woord „vers” voor de in de handel gebrachte producten die tussen 2 en 30 dagen hebben gerijpt, of de naam „Quartirolo Lombardo” vergezeld van het woord „gerijpt” of „oud” voor het product met een rijpingstijd van meer dan 30 dagen.

Het moeten voorzien zijn van het logo dat hieronder is weergegeven (afbeelding 2), bestaande uit de volgende letters:

- de letter Q in de linkerbovenhoek;
- de letter L in de rechterbovenhoek;
- de letter L in de linkerbenedenhoek;
- de letter Q in de rechterbenedenhoek.

## Afbeelding 2



Het logo moet worden gevolgd door een verwijzing naar de verordening betreffende de registratie van de BOB „Quartirolo Lombardo”, namelijk „Verordening (EG) nr. 1107/96.”.

Om de echtheid van Quartirolo Lombardo (BOB) te verzekeren en ervoor te zorgen dat consumenten de kaas correct kunnen identificeren, is de aanwezigheid van het specifieke logo op het etiket, dat nu alleen is vereist voor hele kazen, verplicht gesteld voor zowel hele kazen als voor porties.

Bovendien mogen de woorden „formaggio fresco” („verse kaas”) ook worden toegevoegd aan het etiket waar van toepassing (voor kaas die tussen 2 tot 30 dagen heeft gerijpt). Voor kaas die meer dan 30 dagen heeft gerijpt, is erin voorzien dat het woord „stagionato” („oud”) kan worden gebruikt als alternatief voor het verplichte „maturo” („gerijpt”), waarin reeds is voorzien in het huidige productdossier, omdat de consument meer vertrouwd is met deze term.

## Overige

De structuur van het productdossier, dat momenteel bestaat uit vier punten, is gewijzigd. Het voorgestelde productdossier bestaat uit acht punten, waarbij gegevens zijn toegevoegd die waren opgenomen in de verslagen die bij de samenvatting waren gevoegd op het moment dat de benaming werd geregistreerd. Er is ook een punt toegevoegd betreffende de inspecties, met vermelding van de naam en de contactgegevens van de controle instantie.

De grenzen van het geografische gebied blijven ongewijzigd. Het productiegebied is geactualiseerd in overeenstemming met de recente administratieve wijzigingen. Derhalve zijn de administratieve provincies Lecco, Lodi, Monza e Brianza, die werden vastgesteld in afwachting van of na de erkenning van de oorsprongsbenaming „Quartirolo Lombardo”, toegevoegd. De provincie Lecco omvat gemeenten die voorheen deel uitmaakten van de provincies Bergamo en Como. De provincie Lodi omvat gemeenten die voorheen deel uitmaakten van de provincie Milaan. De provincie Monza e Brianza omvat gemeenten die voorheen deel uitmaakten van de provincie Milaan.

## **ENIG DOCUMENT**

### **„QUARTIROLO LOMBARDO”**

**EU-nr.: PDO-IT-2160 – 27.7.2016**

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

#### *1. Titel*

„Quartirolo Lombardo”

#### *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**

„Quartirolo Lombardo” is een zachte boterhamkaas van rauwe of gepasteuriseerde koemelk van minstens twee melkbeurten. De melk van de eerste melkbeurt moet volle melk zijn; de melk van de tweede of latere melkbeurten mag volle of gedeeltelijk afgeroomde melk zijn.

„Quartirolo Lombardo” (BOB) heeft de volgende kenmerken:

- a. **vorm:** een rechthoekige blokvorm of kubusvorm met vlakke kanten en een rechte opstaande kant;
- b. **afmetingen:** de breedte van de platte vlakken bedraagt tussen 18 en 22 cm, de hoogte van de kant tussen 4 en 8 cm met kleine variaties in de minimum- en maximumwaarden voor beide kenmerken, afhankelijk van de technische productieomstandigheden;
- c. **gewicht:** varieert van 1,5 kg tot 3,5 kg;
- d. **korst:** dun, zacht en witroze voor de jonge (verse) kaas en roodachtig grijsgroen voor de gerijpte (oude) kaas;
- e. **kaasmassa – textuur:** compact, licht korrelig met eventuele vlokken, brokkelig (zonder gelige laag onder de korst) en naarmate de kaas rijpt, wordt hij steviger, zacht en smeltend. Een witte tot geelachtig witte kleur die intenser kan worden in het geval van de gerijpte (oudere) kaas;
- f. **smaak:** karakteristieke lichtjes zurige geparfumeerde smaak voor de jonge (verse) kaas en meer geparfumeerd voor de gerijpte (oude) kaas;
- g. **Vetgehalte in de droge stof:** niet minder dan 30% voor het product dat wordt gemaakt van halfvolle melk.

De rijpingsperiode voor de „verse” kaas duurt na de productiedatum tussen 2 en 30 dagen, terwijl het product na 30 dagen wordt verkocht als „Quartirolo Lombardo” „gerijpt” („oud”).

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

Op jaarbasis is ten minste 50% van de droge stof in het voer afkomstig uit het geografische oorsprongsgebied.

Het veevoeder bestaat uit granen, gedroogd groenvoeder en kuilvoeder. Dit kan worden aangevuld met concentraten en/of proteïnerijke veevoeder.

Het gebruik van bijvoeding met mineralen en vitamines is toegestaan.

„Quartirolo Lombardo” (BOB) wordt gemaakt van rauwe of gepasteuriseerde koemelk van koeien die in het geografische gebied worden gefokt.

Kalfsstremsel, zout.

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

Alle fasen van het productieproces (de veehouderij, het melken, de kaasproductie en de rijping) moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

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

–

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

Wanneer hele „Quartirolo Lombardo” (BOB) in de handel worden gebracht, moeten zij voorzien zijn van een oorsprongs aanduiding door middel van plastic voedselveilige stempels die in een van de platte oppervlakken van de kaas worden gedrukt. De oorsprongs aanduiding van „Quartirolo Lombardo” (BOB) bestaat uit het logo dat hieronder is weergegeven met de volgende letters:

- a. de letter Q in de linkerbovenhoek;
- b. de letter L in de rechterbovenhoek;
- c. de letter L in de linkerbenedenhoek;
- d. de letter Q in de rechterbenedenhoek.

Het identificatienummer van de producent bevindt zich in het midden.



„Quartirolo Lombardo” (BOB) mag als hele kaas of in porties in de handel worden gebracht.

Bij het in de handel brengen moet elk omhulsel en/of elke verpakking van de BOB „Quartirolo Lombardo”, als geheel en/of in porties, voorzien zijn van de naam „Quartirolo Lombardo” en eventueel vergezeld gaan van het woord „vers” voor de in de handel gebrachte producten die na de productiedatum tussen 2 en 30 dagen hebben gerijpt, of de naam „Quartirolo Lombardo” vergezeld van het woord „gerijpt” of „oud” voor het product met een rijpingstijd van meer dan 30 dagen. Het moet ook voorzien zijn van het BOB-logo dat hieronder is weergegeven, bestaande uit de volgende letters:

- de letter Q in de linkerbovenhoek;
- de letter L in de rechterbovenhoek;
- de letter L in de linkerbenedenhoek;
- de letter Q in de rechterbenedenhoek.



Het logo moet worden gevolgd door een verwijzing naar de verordening betreffende de registratie van de BOB „Quartirolo Lombardo”, namelijk „Verordening (EG) nr. 1107/96”.

#### *4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het gebied waarvan de melk afkomstig is en waar „Quartirolo Lombardo” wordt geproduceerd, omvat het administratieve grondgebied van de provincies Brescia, Bergamo, Como, Lecco, Cremona, Milaan, Lodi, Monza e Brianza, Pavia en Varese.

#### *5. Verband met het geografische gebied*

De natuurlijke factoren houden verband met de klimatologische omstandigheden in het afgebakende geografische gebied dat gelegen is tussen de vlakte aan de linkerkant van de Po en dat grenst aan de uitlopers van de Alpen tussen Bergamo en Lecco.

In de bovenste goed bevoeide oppervlakten van de Povlakte biedt het landklimaat met zijn grote verschillen tussen de seizoenen de juiste omstandigheden voor de teelt van overvloedig, kwalitatief veevoeder voor de melkkoeien. De productie van melk die geschikt is voor de productie van zowel verse als gerijpte (oudere) kaas, hangt af van het dieet van de koeien. Juist dankzij de organoleptische kwaliteit van de gebruikte melk, in combinatie met de menselijke factor in de vorm van een eeuwenoude traditie van het kaasmaken die van generatie op generatie is doorgegeven, waarbij instrumenten en technologieën worden gebruikt met sterke banden met het grondgebied, krijgt „Quartirolo Lombardo” na verwerking zijn kenmerkende smaak die lichtjes zurig en geparfumeerd is voor de jonge (verse) kaas en meer geparfumeerd en sterker voor de gerijpte (oudere) kaas. De traditie van met „Quartirolo Lombardo” (BOB), die is uitgegroeid tot een specialiteit, is nauw verbonden met de cyclus van de seizoenen, de lokale veeteeltpraktijk en de productie- en rijpingsprocessen van de kaas. De kennis van de kaasfabrikanten over de tradities die door de eeuwen heen zijn doorgegeven, is onvervangbaar: deze knowhow is niet alleen essentieel bij de verwerking van de melk, maar ook in de latere fasen van de warmtebehandeling, het zouten en de rijping, die nog steeds volgens de aloude manier in de traditionele ruimten plaatsvinden.

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

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan via de volgende link worden geraadpleegd:

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

ofwel:

door de website van het Ministerie van Landbouw, Voedsel- en Bosbouwbeleid ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te openen en te klikken op „Prodotti DOP e IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP e STG” (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.

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