



Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BOB „MONTASIO”

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 286 van de Europese Unie van 30 augustus 2017 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 286/08)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie⁽¹⁾.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad⁽²⁾

„MONTASIO”

EU-nr.: PDO-IT-02251 – 21.12.2016

BOB (X) BGA () GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio

Vicolo Resia, 1/2

33033 Codroipo (UD)

ITALIA

Tel. +39 0432912052

E-mailadres: info@formaggiomontasio.net

Het consortium voor de bescherming van Montasio-kaas bestaat uit producenten van „Parmigiano Reggiano”-kaas. Op grond van artikel 13, lid 1, van Besluit nr. 12511 van het Italiaanse Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013 mag het consortium een wijzigingsaanvraag indienen.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging/en betrekking heeft/hebben

- Beschrijving van het product
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige [nader aan te geven]



4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

De parameters met betrekking tot het gewicht en de diameter van de kaas zijn licht gewijzigd.

Huidige bewoording:

„gewicht: 6-8 kg;

diameter: 30-35 cm;”

Gewijzigde tekst:

„gewicht: 5,5-8 kg;

diameter: 27-35 cm;”

De kaasvormen die bij de productie van „Montasio”-kaas worden gebruikt, hebben een diameter van 30 tot 35 cm; ze worden sinds de oprichting van het consortium in 1986 gebruikt. In al die jaren is altijd de maximale vormgrootte gebruikt, en het gewicht en de diameter van de kaas na 60 dagen rijping zoals vermeld in het productdossier zijn in overeenstemming met dit gebruik. Indien de minimale vormgrootte van 30 cm wordt gebruikt, is de diameter van de kaas per definitie kleiner dan 30 cm, aangezien „Montasio” tussen 24 uur na de productie en de 60e rijpingsdag ongeveer 15% van zijn gewicht verliest: zijn gewicht, dat meteen na de productie ongeveer 6,5 kg bedraagt, is minder dan 6 kg na het gewichtsverlies.

Kazen die worden geproduceerd met de minimale vormgrootte voldoen aan de wensen van enerzijds directe kopers, die van kleinere kazen houden, en anderzijds grote detailhandelaren, aangezien de kazen beter voldoen aan hun eisen voor voorverpakte producten.

Deze wijziging wordt als minimaal beschouwd omdat de wijziging van de parameters, zoals hierboven beschreven, niets verandert aan de daaropvolgende fasen van verwerking, rijping of met name de kenmerken van het eindproduct, die dezelfde blijven als in het productdossier beschreven.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De bewoording van de alinea met betrekking tot de kwaliteit van het koeienvoer is licht gewijzigd. Huidige bewoording: „Veevoer dat volgens traditionele kaasmakers een nadelige invloed heeft op de productie van kaas, zoals voer uit moerasland of uit bermen van drukke wegen, is niet toegestaan. Ook groenten, fruit en koolzaad zijn als veevoer verboden, evenals bijproducten van de verwerking van rijst, diersmeel, industrieel voer voor medisch gebruik, natte of ingekulde verse bietenpulp, bijproducten van bier of gedistilleerde producten, kuilvoer (met uitzondering van kuilhooi en kuilmaïs) en gefermenteerde stoffen uit de industriële verwerking van fruit, bieten, bier en gedistilleerde producten.”.

Gewijzigde tekst: „Industrieel voer voor medisch gebruik en diersmeel zijn verboden, ook als ingrediënten in ander veevoer. De volgende voedingsmiddelen mogen niet vers worden gebruikt: groenten, fruit, koolzaad, bijproducten van de verwerking van rijst, bietenpulp en bijproducten van de verwerking van bier, fruit en distillaten in het algemeen. Het gebruik van kuilhooi, kuilmaïs en ingekuild graan is toegestaan.”.

Het was hier de bedoeling om duidelijk en ondubbelzinnig te benadrukken dat industrieel voer voor medisch gebruik en diersmeel in geen enkele vorm van gebruik zijn toegestaan. Er is gespecificeerd dat de fermenteerbare verse bijproducten van de verwerking van groenten, fruit enz. niet als zodanig mogen worden gebruikt.

Het gebruik van kuilvoer is uitgebreid tot granen; dit product vervangt de traditionele kuilmaïs, omdat het minder onderhevig is aan aflatoxineverontreiniging en dus gezonder voer voor rundvee en voor de productie van melk is. De algemene verwijzing naar veevoer dat niet voor de productie van kaas mag worden gebruikt, is ook verwijderd omdat deze definitie in strijd wordt geacht met het productdossier en omdat een zorgvuldige beoordeling van nieuwe ontwikkelingen in de sector nuttiger wordt geacht om veranderingen in het voer van vee te identificeren en te beoordelen.

Er zij op gewezen dat de hierboven beschreven wijzigingen niets veranderen aan de kwaliteit van de



melk die voor de productie van „Montasio” wordt gebruikt en dus als minimaal moeten worden beschouwd.

De derde laatste alinea van artikel 5, lid 11, van het productdossier is licht gewijzigd om die alinea duidelijker en minder voor interpretatie vatbaar te maken.

Huidige bewoording: „„Montasio”-kaas mag in zijn geheel of in porties worden verkocht na een minimale rijpingsperiode van 60 dagen.”.

Gewijzigde tekst: „„Montasio”-kaas mag voor consumptie worden vrijgegeven na een minimale rijpingsperiode van 60 dagen. „Montasio”-kaas mag worden voorverpakt, voorgeportioneerd enz. na een minimale rijpingsperiode van 60 dagen.”.

Het was hier de bedoeling om te verduidelijken dat onder „verkoop van „Montasio”-kaas” wordt verstaan de directe verkoop van kaas die „geschikt is om Montasio te worden” aan de consument, en niet aan andere entiteiten hoger in de toeleveringsketen.

Daarnaast werd het ook belangrijk geacht om te verduidelijken dat het voorverpakken, portioneren, in blokjes snijden, raspen enz. alleen worden uitgevoerd op „Montasio”-kaas die minimaal 60 dagen heeft gerijpt (de minimale rijpingsperiode).

De laatste alinea van artikel 5, lid 11, van het productdossier met betrekking tot het geraspte product is verwijderd.

Huidige bewoording:

„Kaas met de BOB „Montasio” wordt gebruikt om te raspen na ten minste twaalf maanden rijping en wanneer de kaas er brokkelig uitziet en strogeel van kleur is, met een paar kleine gaten”.

Er is besloten om deze beperking met betrekking tot het gebruik van „Montasio” te verwijderen – een beperking die inmiddels verouderd is en duidelijk was gericht op het informeren van de consument – omdat de consument vrij dient te kunnen beslissen hoe hij het product wenst te consumeren en te gebruiken en omdat smaken en gewoontes in de afgelopen jaren zijn veranderd.

ENIG DOCUMENT

„MONTASIO”

EU-nr.: PDO-IT-02251 – 21.12.2016

BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Montasio”

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

„Montasio” is een kaas bereid uit koemelk met een middellange tot lange rijpingstijd, met een cilindrische vorm, met rechte of bijna rechte zijkanten en een vlakke of iets uitgebogen boven- en onderkant. „Montasio” wordt verkregen uit niet-gepasteuriseerde melk en uitsluitend op basis van natuurlijke melkzuurbacteriën of toegelaten startculturen. De minimale rijpingsperiode bedraagt 60 dagen, de vochtigheidsgraad wordt op de 10e en de 60e dag gecontroleerd. Na 60 dagen rijping moet kaas met de BOB „Montasio” de volgende kenmerken hebben: een vochtgehalte van maximaal 36,72%; vetgehalte in de droge stof: minimaal 40%; gewicht: 5,5-8 kg; diameter: 27 tot 35 cm; hoogte: maximaal 8 cm; korst: glad, regelmatig en elastisch; consistentie: compact met enkele gaten; kleur: natuurlijk, neigt naar strogeel; geur: karakteristiek; smaak: aangenaam, naar pikant neigend voor zeer oude „Montasio”.

„Montasio”-kaas mag voor consumptie worden vrijgegeven na een minimale rijpingsperiode van 60 dagen. „Montasio”-kaas mag worden voorverpakt, voorgeportioneerd enz. na een minimale rijpingsperiode van 60 dagen. „Montasio”-kaas mag worden verkocht als „fresco” (jong) na een minimale rijpingsperiode van 60 dagen, als „mezzano” (belegen) na een minimale rijpingsperiode van 120 dagen, als „stagionato” (oud) na een minimale rijpingsperiode van tien maanden en als „stravecchio” (zeer oud) na een minimale rijpingsperiode van 18 maanden.

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

Kaas met de BOB „Montasio” wordt gemaakt van melk die afkomstig is van boerderijen in het productiegebied. De belangrijkste rassen die worden gebruikt in het geografische productiegebied, zijn Brune des Alpes, de Italiaanse Pie rouge en Pie noire en kruisingen daarvan. Er worden geen conserveringsmiddelen toegevoegd. Warmtebehandelingen zijn niet toegestaan. De kaas mag alleen worden gekoeld tot een minimumtemperatuur van 4 °C.

Het voer komt voor ten minste 60% uit het geografische gebied.

Het koeienvoer bestaat uit ten minste 60% onbewerkte granen en droog-, groen- en kuilvoer. Het overige deel kan concentraten en/of eiwitrijke veevoeren bevatten.

Industrieel voer voor medisch gebruik en diermeel zijn verboden, ook als ingrediënten in ander veevoer.

De volgende voedingsmiddelen mogen niet vers worden gebruikt: groenten, fruit, koolzaad, bijproducten van de verwerking van rijst, bietenpulp en bijproducten van de verwerking van bier, fruit en distillaten in het algemeen.

Het gebruik van kuilhooi, kuilmaïs en ingekuuld graan is toegestaan.

Het gebruik van vitamine- en mineraalsupplementen is toegestaan.

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

Het gehele productieproces (ronderteelt, melkproductie, stremmen, bewerken van de wrongel, in de vormen doen, uitlekken, zouten en rijpen van de kaas) moet in het in punt 4 omschreven gebied plaatsvinden.

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

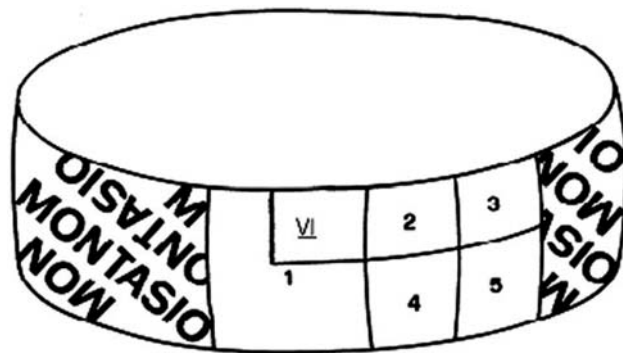
–

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

Meteen na de productie wordt het product in een specifieke vorm gemarkeerd met de code van de producent, het acroniem van de provincie en de productiedatum (jaar, maand, dag). Het oorsprongsmerk van de BOB „Montasio” bestaat uit het woord „Montasio” dat diagonaal op de kaas is aangebracht, in letters die afwisselend recht en ondersteboven staan (zie figuur 1).

Dit oorsprongsmerk wordt op alle „Montasio”-kaas aangebracht, ongeacht of de producenten bij het consortium zijn aangesloten, mits de voorschriften in het productdossier zijn nageleefd.

Figuur 1



1. Brandmerk van de benaming „Montasio” en etiket met de letters „PDM”
2. Productiemaand / 3. Productiedag / 4. Code van de kaasmakerij / 5. Acroniem van de provincie / 6. Productiejaar

Het logo van de benaming bestaat uit een gestileerde hoofdletter „M” met daaronder de vermelding „MONTASIO”. Dit logo moet altijd worden gebruikt met het lettertype „HORATIO”. De verhoudingen uit figuur 2 moeten in acht worden genomen (bijvoorbeeld 8 cm breed bij 6 cm hoog).

Figuur 2



Als het gehele productieproces, van de melkproductie tot de minimale rijping van 60 dagen, plaatsvindt in delen van het BOB-productiegebied die overeenkomstig de geldende nationale wetgeving als berggebieden worden beschouwd, mag op het etiket van de kaas de vermelding „prodotto della montagna” (product uit de bergen) worden aangebracht. In dat geval wordt een etiket met de letters „PDM” (het acroniem voor „prodotto della montagna”) op de opstaande kant van de kaas gedrukt. Op verzoek van een producent (die al dan niet bij het consortium is aangesloten), kan het consortium na verificatie een brandmerk met het BOB-logo aanbrengen op de opstaande kant van kaas met de BOB „Montasio” die meer dan 100 dagen heeft gerijpt (figuur 2).

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de BOB „Montasio” omvat: Friuli-Venezia Giulia – de hele regio; Veneto – het hele gebied van de provincies Belluno en Treviso en een deel van het grondgebied van de provincies Padova en Venezia dat als volgt is afgebakend: „vanaf het snijpunt van de grenslijn van de provincie Treviso met die van Padova deze lijn volgen tot aan de snelweg Serenissima, vervolgens verder langs diezelfde lijn tot aan de snelwegbrug over de rivier Brenta, en dan langs deze rivier tot aan de monding”.

5. Verband met het geografische gebied

De natuurlijke factoren zijn die welke samenhangen met het klimaat van het productiegebied, dat grotendeels bestaat uit bergen en hun uitlopers waar het vee nog steeds op weidegronden en bergweiden wordt gehouden, wat bijdraagt aan de kwaliteit van het koeienvoer.

„Montasio”-kaas staat vermeld in de prijslijsten van San Daniele en Udine van 1773 en 1775, waaruit blijkt dat hij werd verhandeld en dus niet louter plaatselijk of voor eigen consumptie werd geproduceerd. De sterke band van het product met het productiegebied blijkt uit de mate waarin het de groei van productiecoöperaties heeft gestimuleerd. „Montasio”-kaas en de specifieke techniek voor de productie ervan verspreiden zich snel in Friuli en Venezia orientale, onder meer onder invloed van menselijke en structurele factoren (de nieuwe zuivelcoöperaties of de oprichting van een school voor kaasmakerij), en in de jaren 60 waren er meer dan 650 zuivelbedrijven actief. Deze groei was echter niet zo stabiel geweest in een minder bevorderlijke omgeving dan die waarin de techniek zich aanvankelijk verspreidde.

Wat de kenmerken van het productiegebied betreft, is het oosten van Italië altijd al gekenmerkt door overvloedige regenval in het voor- en najaar, waardoor daar in ruimere mate graslanden en graanteelt (tarwe en gerst) voorkomen, waarmee in het basisvoedsel van runderen wordt voorzien. De ontwikkeling van maïs als een gewas en daarmee het gebruik van maïs als vers voer en kuilvoer, hebben mettertijd ook aan belang gewonnen. Sinds een aantal jaren wordt het productiegebied ook gekenmerkt door de teelt van soja als eiwit-supplement.

Het belangrijkste kenmerk van „Montasio”-kaas is dat hij zeer geschikt is voor lange tot middellange rijping. In het scala van Italiaanse kazen behoort „Montasio” tot de halfharde kazen, maar omdat hij tot 36 maanden kan rijpen, valt hij ook in de categorie van de zeldzame zeer oude harde kazen.

Een ander kenmerk van de „Montasio” is de grootte ervan.

Daarnaast is het verbod op het pasteuriseren van de melk in het productdossier van de BOB „Montasio” gehandhaafd, waardoor de bacteriën die van nature in de in het productiegebied geproduceerde melk voorkomen zo veel mogelijk behouden blijven.

Er worden kleine doses melkfermenten gebruikt (ongeveer 1%), het verwarmen gebeurt bij lage temperaturen (tussen 42 en 48 °C) en door het uitlekken en persen krijgt de kaas een middelmatige stevigheid, met na twee maanden (de minimumleeftijd waarop de kaas mag worden verkocht) een vochtgehalte van ongeveer 36%.

De omgeving waarin de „Montasio” zich heeft ontwikkeld, biedt de geschikte microbiologische kenmerken voor de ontwikkeling en de verspreiding ervan. Het product wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van een thermofiele microbiële flora die het product altijd uniek heeft gemaakt onder de kazen, in die zin dat het vers kan worden geconsumeerd (tegenwoordig na minimaal twee maanden omdat hij van niet-gepasteuriseerde melk wordt gemaakt) maar ook langer dan 36 maanden kan



worden gerijpt; deze kaas heeft dus organoleptische kenmerken, een stevigheid, smaken en geuren die variëren in de tijd, net dankzij de bacteriën die van nature in de wei-/graslanden en de voedergrassen van het productiegebied aanwezig zijn.

In feite is „Montasio” na een rijpingstijd van twee maanden een middelmatig stevige kaas, met een verfijnde smaak die doet denken aan de melk waarvan hij is gemaakt. Naarmate de rijpingstijd toeneemt en de vaste stoffen zich concentreren, krijgt „Montasio” een meer uitgesproken en licht pikante smaak en wordt de kaas steviger en brokkeliger.

Met de verbeteringen in de veehouderij, de efficiëntere gewasteelt en de invoering van alsmear hygiënischere melkmethoden, werd het nodig geacht de melk te verrijken met micro-organismen die bruikbaar zijn voor de productie van „Montasio”. Zo werd begonnen met het gebruik van starterculturen van melkzuurbacteriën en welbepaalde fermenten (rijk aan cocci en arm aan bacillen) uit de melk afkomstig van het productiegebied, een praktijk die later wijdverbreid is geworden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of:

door de website van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (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”.

(¹) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

(²) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.