



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier „LAGUIOLE”

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 361 van 25 oktober 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 25 december 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 361/09)

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 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

„LAGUIOLE”

EU-nr.: PDO-FR-0120-AM05 – 5.4.2017

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANKRIJK
Tel. +33 565444751
Fax +33 565444757
E-mail: contact@fromagedelaguiole.fr

De groepering bestaat uit producenten en verwerkers van „Laguiole” en is in deze hoedanigheid gewettigd om een wijzigingsaanvraag in te dienen.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

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: controle

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)

Rubriek „Geografisch gebied”

Het geografische gebied is uitgebreid naar de gemeenten Buisson, Saint-Juéry en Saint-Chély-d'Apcher in het departement Lozère. Deze gemeenten grenzen aan het huidige geografische gebied en vertonen vergelijkbare kenmerken als de gemeenten die reeds onderdeel uitmaken van het geografische gebied. Als deze gemeenten aan het geografische gebied worden toegevoegd, wordt het verband met de oorsprong derhalve niet gewijzigd.

De lijst met gemeenten die het geografische gebied vormen, wordt bijgewerkt na de samenvoeging van meerdere gemeenten waarbij de grootte van het gebied gelijk blijft. Zo omvat de gemeente Argences en Aubrac de vroegere gemeenten Alpuech, Graissac, Lacalm, La Terrisse, Sainte-Geneviève-sur-Argence en Vitrac-en-Viadène. De nieuwe gemeente Geniez d'Olt et d'Aubrac omvat de vroegere gemeenten Aurelle-Verlac en Saint-Geniez-d'Olt. De nieuwe gemeente Banassac-Canilhac omvat de vroegere gemeenten Banassac en Canilhac. Wanneer de vroegere gemeenten slechts voor een deel binnen het geografische gebied vielen, worden alleen de daarmee overeenstemmende delen van de nieuwe gemeenten in het geografische gebied opgenomen.

Tot slot worden in het enig document de kantons vervangen door de lijst met gemeenten waaruit die kantons bestaan, waarbij de hierboven aangegeven wijzigingen worden doorgevoerd.

Overige

In de rubriek „Verwijzingen betreffende de controlestructuren” worden de gegevens van de controleinstantie vervangen door die van de bevoegde autoriteit op het gebied van controle om te voorkomen dat het productdossier moet worden veranderd als de controle-instantie verandert.

ENIG DOCUMENT

„LAGUIOLE”

EU-nr.: PDO-FR-0120-AM05 – 5.4.2017

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

„Laguiole”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel

3.1. Productsoort

Categorie 1.3 Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Laguiole” is een cilindervormige rauwmelkse koekaas met een droge korst die na volledige droging per 100 g kaas ten minste 45 g vet en ten minste 58 g droge stof bevat.

„Laguiole” heeft een cilindrische vorm met een diameter van 30 tot 40 centimeter, een verhouding tussen hoogte en diameter van 0,8 tot 1 en een gewicht van 20 tot 50 kg.

De rijpingsduur bedraagt minstens vier maanden, te rekenen vanaf de stremmingsdatum.



Het zuivel is ivorkleurig tot strogeel en de korst is eerst witachtig tot lichtgrijs en naarmate de kaas rijpt amberbruin tot granietgrijs.

De kaas heeft, afhankelijk van de rijpingsgraad, een matige tot sterke melksmaak, die in evenwicht wordt gebracht door specifieke smaaktonen gaande van vers hooi tot droge hazelnoot, en een langdurige nasmaak met de typische ondertoon van een rauwmelks product.

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

Het basisrantsoen van het melkveebeslag bestaat uit voeder dat afkomstig is uit het geografische gebied. De enige toegelaten ruwvoedergewassen zijn samengesteld uit de plaatselijke flora van de natuurlijke of permanente weides en graslanden en uit grassen en voederleguminosomen die op tijdelijke velden worden geteeld. Ingekuilde mais, ingekuild gras, in plastic folie verpakt voeder en elk ander soort kuilvoeder zijn verboden.

In de periode waarin gras beschikbaar is, ijs en weder dienende, is het basisrantsoen van het melkveebeslag voornamelijk samengesteld uit gras waarop het vee wordt geweid tijdens een totale jaarlijkse minimumduur van 120 dagen. Tijdens deze periode mag het rantsoen van weidegras worden aangevuld met maximaal 3 kg droge stof per dag en per melkkoe, gemiddeld genomen voor het hele beslag en over de hele graasperiode.

Er mag, gemiddeld genomen over alle lacterende melkkoeien en het hele jaar, per lacterende koe en per dag niet meer dan 6 kg aanvullend voeder worden toegevoegd aan het basisrantsoen. Het aanvullende voeder hoeft niet verplicht uit het geografische gebied te komen als er in dit gebied onvoldoende agrarische grondstoffen beschikbaar zijn.

Het voeder van de dieren mag uitsluitend bestaan uit gewassen, nevenproducten en bijvoer afkomstig van niet-transgene producten.

Het aanvullende voeder voor het melkveebeslag bestaat uitsluitend uit de grondstoffen en de additieven die in de positieve lijst zijn opgenomen.

„Laguiole” wordt uitsluitend geproduceerd met rauwe, volle koemelk die niet-gestandaardiseerd is qua eiwitten en vetstoffen. Elke fysische bewerking is verboden.

De melk die voor „Laguiole” wordt gebruikt, mag alleen afkomstig zijn van melkveebeslagen bestaande uit koeien van de rassen Simmental française (rascode 35) en Aubrac (rascode 14) of melkkoeien die voortkomen uit een kruising van deze twee rassen en een gecertificeerde afstamming hebben. Wat deze laatste betreft, mogen na de eerste generatie alleen melkkoeien die voortkomen uit een kruising met een stier van het ras Aubrac (rascode 14) tot het melkveebeslag worden toegelaten.

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

De melkproductie en de bereiding en rijping van de kazen vinden plaats 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

De verkoop van geraspte „Laguiole” is verboden.

„Laguiole” mag in porties worden aangeboden. Als de kaas voorverpakt wordt verkocht, moeten de stukken gedeeltelijk bedekt zijn met de korst die kenmerkend is voor de benaming, behalve als de individuele porties minder dan 70 gram wegen.

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

Op het etiket van de kaas staat het volgende:

- de oorsprongsbenaming in een lettertype dat minstens even groot is als twee derde van het grootste op het etiket voorkomende lettertype;
- het BOB-symbool van de Europese Unie.

De vermelding „bureau” (berghut) mag worden gebruikt op het etiket, in reclame, op facturen en in handelsdocumenten overeenkomstig de volgende voorwaarden: de vermelding „bureau” is voorbehouden voor kazen die zijn geproduceerd met melk van een enkele kudde die tijdens de transhumanceperiode (25 mei tot 13 oktober) wordt gemolken en tijdens deze periode graast op weiden die op meer dan 1.000 meter hoogte liggen. Om de term „bureau” te mogen dragen, moeten de kazen zijn geproduceerd in gebouwen die zijn bestemd voor de kaasmakerij en die zijn gelegen in dit gebied met hooggelegen weiden. Per bureau is één melkveebeslag toegestaan. Mobiele of lichte gebouwen zoals houten hutjes zijn niet toegelaten.

De etikettering mag ook worden vervangen door een opdruk rechtstreeks op de korst van de kaas of door de aanbrenging van een stuk voorgedrukt neteldoek op de korst zelf.



Het product kan ook worden gemerkt aan de hand van een afdruk in reliëf waarop de stier van Laguiole is afgebeeld en het woord „Laguiole” staat, en aan de hand van een identificatieteken, beide op de kaas aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

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

Departement Aveyron: Gemeenten Argences en Aubrac, Campouriez, Cantoin, Cassuéjols, Castelnaud-de-Mandailles, Le Cayrol, Condom-d'Aubrac, Coubisou, Curières, Entraygues-sur-Truyère (rechteroever van de Lot en linkeroever van de Truyère op de samenloop van de Lot en de Truyère), Espalion (rechteroever van de Lot), Estaing, Florentin-la-Capelle, Huparac, Laguiole, Montéziac, Montpeyroux, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (rechteroever van de Lot), Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac (rechteroever van de Lot), Saint-Laurent-d'Olt (rechteroever van de Lot), Saint-Symphorien-de-Thénières, Sainte-Eulalie-d'Olt (rechteroever van de Lot), Soulages-Bonneval.

Departement Cantal: Gemeenten Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, La Trinitat.

Departement Lozère: Gemeenten Aumont-Aubrac, Banassac-Canilhac (rechteroever van de Lot), Les Bessons, Brion, Le Buisson, Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Grandvals, Les Hermaux, Malbouzon, Marchastel, Nasbinals, Noalzac, Prinsuéjols, Recoules-d'Aubrac, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Verband met het geografische gebied

Het geografische gebied heeft specifieke eigenschappen die verband houden met de bodem, het klimaat, de hoogte en de natuurlijke afbakening door het reliëf. Het gebied heeft basalt- en granietbodems. Het contrastrijke, ruwe klimaat is het gevolg van de botsing tussen de continentale en de door de bergen bepaalde invloed van de Auvergne (in de vorm van lange, koude, winderige winters met frequente sneeuwval) en de invloed van het zuiden (in de vorm van warmte en overvloedige, stormachtige regenval). Centraal in het gebied liggen de bergen van Aubrac, een homogeen geheel met een hoogte van gemiddeld 1000 m. In het westen en het zuiden wordt het geografische gebied natuurlijk afgebakend door de rivieren Truyère en Lot. De combinatie van bodem, klimaat en hoogte zorgt ervoor dat de weiden opmerkelijke kwaliteiten hebben, met name een rijke, aromatische en overvloedige flora. Veel meer dan op andere plaatsen groeien er typische planten die rijk zijn aan aromatische moleculen (terpenen), zoals schermbloemigen, bijv. sister (*Meum athamanticum*), ooievaarsbekachtigen (*Geranium sylvaticum*), samengesteldbloemigen (*Achillea*, *Centaurea*) en lipbloemigen (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

De kaasproductie in deze streek heeft een traditie die zeer ver teruggaat in de tijd. In de 12e eeuw zijn de monniken van de abdijen van Aubrac en Bonneval begonnen met het vastleggen van regels voor de productie van „Laguiole”, met als doel de melkproductie van de zomer te gebruiken om in de winter de pelgrims te voeden. Deze praktijk werd door de boeren in de omgeving overgenomen. In 1897 groepeerden de landbouwers uit het berggebied zich in een verkooporganisatie, die in 1939 werd omgevormd tot een belangenvereniging („syndicat de défense”). In 1961 kwam ten slotte de erkenning van de oorsprongsbenaming.

Vandaag wordt „Laguiole” nog steeds geproduceerd op basis van rauwe, volle melk afkomstig van koeien van de rassen Simmental française en Aubrac die zich aan de omstandigheden van het geografische gebied (middelgebergte) hebben aangepast en die voornamelijk worden gevoederd met weidegras en hooi uit het geografische gebied, zonder kuilvoeder en met een beperkte hoeveelheid aanvullend voer. Door de genetische selectie binnen deze rassen is het eiwitgehalte van de melk toegenomen en het vetgehalte gedaald, waardoor een melk wordt verkregen die geschikt is voor de kaasproductie. Ook het voeder draagt hiertoe bij: als gevolg van het verbod op het gebruik van mais als voeder is het vetgehalte in de melk beperkt.

„Laguiole” is het resultaat van een lange rijping in een koude (6 tot 12 °C) vochtige kelder aan de hand van bewerkingen die door de overgeleverde knowhow in het geografische gebied worden gewaarborgd, met name de bijzondere productietechnologie (bestaande uit onder andere twee wei-uitlekfasen – in de tome-pers en in de vorm – die een hoger drogestofgehalte opleveren) en de regelmatige zorg (wrijven en keren).

„Laguiole” is een kaas van rauwe, volle melk in groot formaat (20 tot 50 kg). Het geperste, niet-gekookte zuivel heeft een hoog drogestofgehalte van minstens 58%. De kaas wordt gedurende minstens vier maanden gerijpt.

De kaas heeft, afhankelijk van de rijpingsgraad, een matige tot sterke melksmaak, die in evenwicht wordt gebracht door specifieke toetsen gaande van vers hooi tot droge hazelnoot, en een langdurige nasmaak in de mond.

De melkproductie in het geografische gebied van „Laguiole” was oorspronkelijk zeer seizoensgebonden.



den. Koeien die kalveren zoogden, konden immers alleen maar worden gemolken wanneer, dankzij de natuurlijke vruchtbaarheid van de bodem van het geografische gebied, de flora overvloedig genoeg was voor de behoeften van de dieren. Om deze melk te kunnen bewaren voor later gebruik, hebben de melkveehouders van het geografische gebied een bewaarkaas van groot formaat ontwikkeld, met name „Laguiole”.

Aangezien deze kaas is geproduceerd met volle melk, hangt de bewaartijd samen met de omstandigheden waarin de melkproductie en de kaasvervaardiging plaatsvinden. Deze zijn afgestemd op het gebruik van een voor de kaasmakerij geschikte melk die rijk aan eiwitten en arm aan vetten is en aanleiding geeft tot een intense wei-afscheiding in zowel de tome-pers als de vorm, waardoor een geperst, niet-gekookt zuivel wordt verkregen met een hoog drogestofgehalte.

De melkkoeien van de rassen Simmental française en Aubrac hebben zich bijzonder goed aangepast aan de omgeving in het geografische gebied. Dankzij hun grote weerstand zijn de koeien bestand tegen lange, strenge winters en kunnen zij het voederpotentieel van het geografische gebied optimaal benutten. Het voeder van de dieren is rijk aan aromatische planten die hun geur afgeven aan de melk en bijgevolg aan de „Laguiole”, die met de melk wordt vervaardigd.

De productie met rauwe melk en de lange rijping bij lage temperaturen geven aan „Laguiole” een typisch karakter dat verband houdt met de melkflora van de rauwe, volle melk.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eee5e8f9-73b8-403f-8ad2-db22ef109a27/telechargement

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.