

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB “Paški sir”

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 225 van 5 juli 2019 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(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 5 september 2019 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 tot registratie van een naam 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

(2019/C 225/05)

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⁾ binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Paški sir”

EU-nr.: PDO-HR-02397 – 10.4.2018

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Paški sir”

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

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

“Paški sir” is een harde schapenkaas gemaakt van de volle melk van het inheemse schapenras op het eiland Pag. Het product rijpt gedurende ten minste zestig dagen voordat het op de markt wordt gebracht, en het heeft de volgende fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen:

- vorm: cilindrisch, onder plat en boven plat of licht bollend;
- grootte: 18 cm tot 24 cm in diameter, 7 cm tot 13 cm hoog;
- gewicht: 1,8 kg tot 3,5 kg, naargelang de omvang van de kaas;
- droge stof: ten minste 55%;
- vet in droge stof: ten minste 45%;
- korst: glad, hard en goudgeel tot lichtroodbruin van kleur;
- massa: compact, beperkt elastisch, gemakkelijk te snijden, dichte textuur, zonder gaten of met een enkel onregelmatig gaatje, lichtgeel van kleur; naarmate het rijpingsproces vordert, neemt de elasticiteit van de kaas af en wordt de kleurtint donkerder;
- smaak: enigszins scherp en zoet, wordt scherper naarmate het rijpingsproces vordert;
- geur: typische geur van schapenkazen, met tonen van aromatische kruiden.



“Paški sir” kan ook in kleinere dan de standaardafmetingen worden vervaardigd; in dat geval rijpt het product ten minste zestig dagen voordat het op de markt wordt gebracht en heeft het de volgende fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen:

- grootte: 9 cm tot 14 cm in diameter, 6 cm tot 12 cm hoog;
- gewicht: 0,6 kg tot 1,2 kg;
- de overige eigenschappen zijn gelijk aan die van de standaardkaas.

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

Diervoeders

De schapen brengen het hele jaar door in de wei, waar zij grazen of met ruwvoeder uit het “Paški sir”-productiegebied worden gevoerd. Wanneer begrazing en ruwvoeder uit het “Paški sir”-productiegebied niet volstaan om in alle voedingsbehoeften van de schapen te voorzien, wordt het voer zowel ‘s zomers als ‘s winters aangevuld met buiten dat gebied vervaardigd ruw- en krachtvoer. De hoeveelheid buiten het gebied geproduceerd voer mag niet groter zijn dan 50% van de droge stof die de schapen in de loop van het jaar consumeren.

Tijdens de ongeveer honderddertig dagen durende lactatieperiode bestaat het dagrantsoen van de schapen voornamelijk uit ruwvoeder (groenvoer en hooi) en kan het ook krachtvoer (tarwe, gerst, maïs, soja) en mengsels daarvan bevatten. Ruwvoeder vormt ten minste 83% van de totale droge stof in het rantsoen en bij toevoeging van krachtvoer bestaat maximaal 17% van de droge stof in het rantsoen uit krachtvoer. Ten minste 65% van het totale ruwvoeder in het rantsoen moet afkomstig zijn uit het geografische “Paški sir”-productiegebied, wat overeenkomt met 54% van de totale droge stof in het dagelijkse rantsoen; de overige 35% kan worden verkregen buiten het geografische “Paški sir”-productiegebied. Al het krachtvoer (tarwe, gerst, maïs, soja) en de mengsels daarvan worden buiten het geografische “Paški sir”-productiegebied betrokken.

Voor het buiten het geografische “Paški sir”-productiegebied verkregen ruwvoeder mag uitsluitend worden gebruikgemaakt van goed gedroogd hooi van weidegras, overblijvende peulvruchten of een mengsel van klaver en gras, niet ouder dan een jaar en met goed gepreserveerd gebladerte.

Het gebruik van ingekuuld voeder en bostel is niet toegestaan.

De behoefte aan voeder van buiten het geografische “Paški sir”-productiegebied deed zich voor het eerst voor in de tweede helft van de vorige eeuw. Gezien de faam die “Paški sir” destijds al genoot, begonnen boeren in de jaren 1960 met het selectief fokken van schapen voor melk. Bij het fokken van Pag-schapen ging de aandacht vooral uit naar het verhogen van de hoeveelheid en kwaliteit van de melk, waardoor in de jaren 1980 de melkopbrengst toenam, en daarmee ook de vraag naar voeder; vanwege de beperkt beschikbare wei- en graslanden op het eiland Pag kon het productiegebied niet volledig beantwoorden aan die vraag. Met name in jaren van droogte deed zich een tekort aan voeder voor. Bijgevolg begonnen de schapenhouders eerst ruwvoeder te kopen van het nabije vasteland en namen zij, naarmate de melkopbrengst toenam, tijdens de lactatieperiode geleidelijk krachtvoer op in het rantsoen.

Grondstof

“Paški sir” wordt gemaakt van rauwe of warmtebehandelde volle melk van het inheemse schapenras op het eiland Pag, dierlijk stremsel of andere coagulerende enzymen van microbiologische oorsprong en in het productiegebied geproduceerd zeezout. Het gebruik van melkzuursels, lysozyme en calciumchloride is eveneens toegestaan.

Melk die niet binnen zes uur na het melken wordt verwerkt, wordt gekoeld tot onder 6 °C en binnen 48 uur na het melken verwerkt.

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

Alle stadia in de vervaardiging van “Paški sir”, van het produceren en stremmen van de melk tot het vormen, persen, zouten en rijpen van de kaas, moeten plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde geografische gebied.

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

“Paški sir” wordt verpakt als hele kaas of in porties, vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer. Kazen van minder dan 1,2 kg mogen alleen als hele kaas in de handel worden gebracht. “Paški sir” die langer dan een jaar heeft gerijpt, wordt ook geraspt in de handel gebracht.

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

Het in de handel gebrachte eindproduct moet zijn voorzien van de naam "Paški sir", waarbij grootte, type en kleur van de letters zodanig zijn dat de naam meer opvalt dan de overige opschriften. Naast de naam moet het product zijn voorzien van het gemeenschappelijke symbool van "Paški sir", zoals hieronder is weergegeven.



Alle gebruikers van de beschermde oorsprongsbenaming "Paški sir" die het product vervaardigen overeenkomstig het productdossier ervan, hebben het recht het gemeenschappelijke symbool te gebruiken onder dezelfde voorwaarden.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

"Paški sir" wordt geproduceerd op het eiland Pag en de twee eilandjes Maun en Škrda.

5. Verband met het geografische gebied

"Paški sir" dankt zijn specifieke eigenschappen en kwaliteit aan de specifieke omgevingsomstandigheden in het productiegebied, zoals de samenstelling van de planten in de weilanden en de lange traditie van het houden van schapen en het maken van schapenkaas.

"Paški sir" wordt gemaakt op het eiland Pag, dat geologisch tot het karstgebied behoort, een gebied met nauwelijks bewerkbare grond. Het dominante karsteliëf en het mediterrane klimaat zijn bepalend geweest voor de eigenschappen van het plantendek en de ontwikkeling van schapenhouderij als voornaamste agrarische activiteit. Pag heeft veel minder vegetatie (met name hoge planten) dan de andere grote eilanden in de Adriatische Zee; de bodembedekking bestaat dan ook vooral uit karstweidelanden, die heel belangrijk zijn voor de landbouw op het eiland, omdat zij 90% van de landbouwgrond uitmaken.

In het kader van recent floristisch en fytocenologisch wetenschappelijk onderzoek naar de meest voorkomende samenstellingen van weilanden op het eiland zijn 331 soorten vaatplanten vastgesteld, waarvan de meeste behoren tot het mediterrane floristische element. De specifieke natuurlijke omstandigheden hebben met name op de groei van de voor mediterrane graslanden kenmerkende flora een gunstige uitwerking. Bijgevolg zijn in de weilanden op het eiland veel aromatische en geneeskrachtige planten te vinden, zoals duizendblad (*Achillea millefolium* L.), alsem (*Artemisia absinthium* L.), venkel (*Foeniculum vulgare* Mill.), kerrieplant (*Helichrysum italicum* Roth G. Don), sint-janskruid (*Hypericum officinalis* L.), munt (*Mentha* sp.), wijnruit (*Ruta graveolens* L.), tijm (*Thymus vulgaris* L.) en salie (*Salvia officinalis* L.).

Het inheemse schapenras op het eiland, het Pag-schaap, is het resultaat van eeuwenlange selectie op Pag. Het ras wordt vrijwel alleen op het eiland Pag gefokt en is als geen ander ras in staat zich te voeden met de schaarse vegetatie in de rotsachtige weilanden. Het is volledig aangepast aan de semi-extensieve houderijmethode, waarbij de melkproductie overwegend door omgevingsfactoren wordt bepaald (Ivica Ljubičić et al., "Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga" [Floristische samenstelling van de weilanden voor schapen op het eiland Pag], vakblad *Mljekarstvo* 62(4), Zagreb, 2012).

De specifieke methode voor het houden van Pag-schapen houdt in dat de schapen de hele dag doorbrengen in de wei en aromatische en geneeskrachtige planten eten; dat komt niet alleen tot uiting in de hoeveelheid geproduceerde melk, maar ook in de chemische samenstelling en verwerkingseigenschappen ervan (Neven Antunac et al., "Utjecaj paragenetskih čimbenika na proizvodnju i kemijski sastav mlijeka paških ovaca" [Invloed van paragenetische factoren op de productie en chemische samenstelling van Paška-schapenmelk], vakblad *Mljekarstvo* 61(3), Zagreb, 2011). Omdat de schapen in de buitenlucht worden gehouden, heeft de kaas nooit een "stalgeur".

De traditie van het maken van "Paški sir" bestaat al sinds er Pag-schapen worden gefokt; vanwege de zware leefomstandigheden op het eiland moesten de bewoners de overvloedige melk wel benutten en bewaren voor later gebruik. Voor hen betekende de kaas in de eerste plaats een vet- en eiwitreserve na het melkseizoen maar ook een waardevol voedingsmiddel dat zij konden verhandelen. De eerste vermelding van de bereiding van schapenkaas op het eiland Pag is te vinden in het in 1831 in Venetië

gedrukte *Nuovo dizionario geografico universale* [Nieuw universeel geografisch woordenboek]. Aangenomen wordt echter dat de bereiding van "Paški sir" zoals we die nu kennen, rond 1870 is begonnen. De eerste documentatie over de wijze waarop "Paški sir" op familieboerderijen werd gemaakt, dateert uit 1912 en betreft een vermelding door Ljudevit Tejkal in het boek *Sirarstvo u Dalmaciji* [Kaasmakerij in Dalmatië]. In zijn boek *Ovčje mljekarstvo* [De bereiding van schapenmelk], uit 1947, schrijft Nikola Zdanovski: "Het Pag-schaap is niet alleen algemeen bekend om zijn uitstekende wol en de goede smaak van zijn vlees, maar ook om de "Paški sir"."

De karakteristieke samenstelling van de weideflora op het eiland Pag is van invloed op de specifieke samenstelling van de schapenmelk voor wat betreft het gehalte aan vet, eiwit, suiker en mineralen en andere specifieke bestanddelen die uiteindelijk bijdragen tot de voor de kaas kenmerkende geur van mediterrane aromatische kruiden en de sterke en scherpe smaak. Daarnaast worden het ronde aroma en de umami geur- en smaakindruk bepaald door barnsteenzuur, dat van de tien onderzochte schapenkazen uit de ruimere regio alleen te vinden is in "Paški sir" en, in mindere mate, in Travnik/Vlašić-kaas (Jasmina Havranek et al., *Atlas ovčjih sireva zemalja zapadnog Balkana* [Atlas van schapenkazen op de westelijke Balkan], Zagreb, 2012).

De specifieke aroma's gaan van de plaatselijke planten over op de "Paški sir", vooral dankzij de vaardigheden in het schapen houden en kaas maken die de plaatselijke familieboerderijen hebben geperfectioneerd en al sinds mensenheugenis van generatie op generatie hebben doorgegeven. Evenals een groot aantal andere kenmerken van de kaas is het behoud van het complexe geheel aan aroma's te danken aan de overgeleverde kennis en vaardigheden van de kaasmakers op het eiland, in alle fasen van de bereiding.

De juiste textuur van "Paški sir" is vooral afhankelijk van de temperatuur en de duur van het opwarmen van de gesneden wrongel; die worden door de meesterkaasmaker bepaald naargelang het seizoen, m.a.w. de atmosferische temperatuur en vochtigheidsgraad tijdens het stremmen.

Omdat "Paški sir" betrekkelijk licht van gewicht is, zijn de weersomstandigheden van grote invloed op het rijpingsproces. In het verleden was het niet mogelijk de omstandigheden in het drooghuis te beheersen en groeide er op de korst ongewenste microflora als gevolg van de hoge luchtvochtigheid. Daarom werd de kaas door de kaasmakers van tijd tot tijd met de hand gewassen en voorzien van een laagje olijfolie of andere plantaardige olie. Die methode wordt nu nog altijd gevolgd en is sterk bepalend voor de kenmerken van de kaaskorst, die bij rijpe kazen hard, glad en goudgeel tot lichtroodbruin van kleur is. Het oliën van de kaas na het wassen, wat in de rijpingsfase ten minste vier tot zes keer gebeurt, heeft ook een positieve uitwerking op het juiste verloop van de enzymatische processen in de kaas, omdat het uitdroging tegengaat en proteolytische actie van de oppervlakteflora voorkomt. De textuur en de smaak van "Paški sir" zijn afhankelijk van de rijpingsduur. Jonge kaas die twee maanden is gerijpt, is beperkt elastisch en gemakkelijk te snijden, en heeft geen gaten of slechts hier en daar een klein gaatje. De korst is zacht genoeg om te worden gegeten. De smaak is lichtzoet, een beetje zout en aangenaam scherp, met de voor schapenkazen kenmerkende tonen. De uitgesproken, aanhoudende geur is kenmerkend voor het productiegebied en doet denken aan mediterrane aromatische kruiden en keukenkruiden.

Tijdens het rijpen van "Paški sir" neemt de scherpheid geleidelijk toe, worden smaak, geur en kleur intenser en ontwikkelt de massa een stevigere textuur. Volledig gerijpte "Paški sir" heeft een halfjaar of langer gerijpt; als gevolg van de fijnkorrelige structuur ontstaat bij het snijden een onregelmatig snijvlak. De kaas heeft een scherpe, harmonieuze volle smaak en smelt in de mond, waarbij onder de tong "kristallen" worden waargenomen.

"Paški sir" is betrekkelijk klein en licht (niet meer dan 3,5 kg), een gevolg van de bereidingswijze die van oudsher wordt gebruikt op familieboerderijen; omdat er naar verhouding weinig schapen worden gehouden, is er elke dag namelijk slechts een beperkte hoeveelheid melk beschikbaar om kaas van te maken. Zdanovski stelt dat "Paški sir" nog halverwege de vorige eeuw "met de hand" (d.w.z. zonder vormen) werd gemaakt, waardoor de kazen kleiner van omvang zijn.

Tegenwoordig wordt "Paški sir" overwegend geproduceerd door kleine familiebedrijven die zelf ook de schapen houden. Op die manier wordt de traditionele wijze van bereiding binnen families van generatie op generatie doorgegeven en zijn de specifieke eigenschappen van de kaas en de echtheid ervan gewaarborgd door een korte productieketen.

De traditionele bereidingswijze van "Paški sir" is in veel opzichten in stand gehouden toen in 1971 met de productie ervan werd begonnen op een kaasmakerij en de pasteurisatie van melk werd ingevoerd. De voortzetting van de traditionele methode voor het verwerken van de wrongel en het rijpen heeft ervoor gezorgd dat de kaas zijn specifieke smaak en geur heeft behouden. Er zijn geen merkbare verschillen tussen kaas van rauwe melk en kaas van gepasteuriseerde melk, omdat de voor "Paški sir" specifieke en onderscheidende smaak en geur worden bepaald door de samenstelling van de Pag-schapenmelk, die weer wordt bepaald door de natuurlijke omgeving van de schapen, d.w.z. het voedsel dat zij eten (Zdravko Barać et al., *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina* [Pag-schapen – een inheems Kroatisch ras], Novalja, 2008). Drie kleine kaasmakerijen die "Paški sir" produceren, zetten de traditie van een korte productieketen voort. Hoewel zij de melk deels van plaatselijke schapenhouders betrekken, produceren zij de rest zelf met hun eigen kudde schapen.

De vele prijzen die zijn gewonnen op nationale en internationale tentoonstellingen, getuigen van de bijzondere kwaliteit van "Paški sir".



Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/139/Specifikacija-Paski-sir.pdf>

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.