



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier “PROVOLA DEI NEBRODI”

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 257 van 31 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 30 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 257/05)

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⁾ uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“PROVOLA DEI NEBRODI”

EU-nr.: PDO-IT-02394 – 2.3.2018

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Provola dei Nebrodi”

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

De BOB “Provola dei Nebrodi” is een kaas op basis van koemelk. Er worden verschillende varianten geproduceerd: *fresca* (jong), *semi-stagionata* (jong belegen), *stagionata* (belegen), *sfoglia* (gelaagd) en *con limone verde* (met limoen). De kaas die in de handel wordt gebracht, heeft de volgende eigenschappen:

- Vorm: de jonge kaas (*fresca*) is peervormig en heeft bovenaan al dan niet een dichtgebonden kop (wat in het Italiaans *testina* wordt genoemd). De andere varianten zijn ovaal en hebben een korte hals die naar boven toe wijder wordt. Of de kaas een *testina* heeft, is afhankelijk van de gewoonten in het desbetreffende productiegebied. Het touwtje wordt rond de hals van de kaas gebonden, zodat de kaas per paar kan worden opgehangen om te drogen en/of te rijpen.
- Afmetingen: de afmetingen zijn afhankelijk van het gewicht van de kaas. De langwerpige zijde is 15 tot 35 cm lang en de diameter 12 tot 25 cm.
- Gewicht: de *fresca*-variant van de “Provola dei Nebrodi” weegt 1 à 2 kg, terwijl de overige varianten 2 à 10 kg wegen.



- d) Uiterlijk voorkomen: de korst is dun, glad en compact en bevat geen putjes of plooiën. De kleur is eerst strokleurig-roomwit, maar verandert geleidelijk in min of meer intens goudgeel naarmate de kaas rijpt.
- e) Textuur: de *fresca*-variant is zacht en ivoorwit, terwijl in de andere varianten de textuur halfhard tot hard wordt en de kleur geelbruin wordt naarmate de kaas rijpt. Een kenmerkende gelaagde textuur ontwikkelt zich in een later rijpingsstadium. Zo wordt de variant verkregen die van oudsher bekendstaat als "Provola dei Nebrodi" *sfoglia* (*sfoglia* betekent "dun laagje"). De variant *con limone verde* blijft zachter, maar wordt halfhard naarmate het rijpingsproces vordert. Dit komt door de trage vochtafgifte van de limoen in de kaas.
- f) Gaten: de kaas kan kleine gaten bevatten.
- g) Smaak: jonge kazen smaken zeer aangenaam, zoet en delicaat, terwijl een sterke, volle smaak van kaas naar voren komt naarmate de kaas rijpt.
- h) Geur: naarmate de kaas rijpt, komen uitgesproken aromatische tonen naar voren van voornamelijk groen gras, hooi, boterzuur en champignons, wat de nauwe relatie aantoont tussen enerzijds de kaas en anderzijds het lokale grondgebied en de soorten grasland waarop de koeien grazen. In de variant *con limone verde* overheerst een citrusgeur.
- i) Chemische samenstelling: het totaalgehalte aan droge stof bedraagt minstens 52% in jonge kazen en minstens 60% in jong belegen en belegen kazen, het vetpercentage bedraagt minstens 38% van het totaalgehalte aan droge stof, en het gehalte aan natriumchloride mag niet meer bedragen dan 4% van het totaalgehalte aan droge stof.
- j) Rijping:
De rijpingstijd van de BOB "Provola dei Nebrodi" *fresca* is kort en bedraagt minder dan 30 dagen.
De BOB "Provola dei Nebrodi" *semi-stagionata* heeft een rijpingstijd van 30 tot 120 dagen.
De BOB "Provola dei Nebrodi" *stagionata* heeft een rijpingstijd van meer dan 120 dagen.
De BOB "Provola dei Nebrodi" *sfoglia* heeft een minimumrijpingstijd van vijf maanden.
De BOB "Provola dei Nebrodi" *con limone verde* (met een hele limoen in de kaas nadat de wrongel tot draden is getrokken) heeft een minimumrijpingstijd van 90 dagen.
- k) De korst van de varianten *semi-stagionata*, *stagionata*, *sfoglia* en *con limone verde* kan worden ingesmeerd met olijfolie.
- l) "Provola dei Nebrodi" kan in zijn geheel of in delen worden verkocht. De *stagionata*-variant kan ook geraspt worden verkocht.
- m) Wordt "Provola dei Nebrodi" *stagionata* geraspt in de handel gebracht, dan moet deze voldoen aan de volgende technische en technologische parameters: de kaas mag geen additieven bevatten, het vochtgehalte mag niet minder dan 25% en niet meer dan 35% bedragen, het uiterlijk voorkomen moet homogeen en mag niet poederachtig zijn en de deeltjes met een diameter van minder dan 0,5 mm mogen niet meer dan 25% van de totale inhoud uitmaken, de korstinhoud mag niet meer dan 18% uitmaken en de kaas moet de specifieke organoleptische en aromatische eigenschappen van "Provola dei Nebrodi" bevatten.

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

Diervoeders

Minstens 60% van de droge stof in dieet van de koeien moet bestaan uit diervoeders die in het afgebakende geografische gebied zijn geproduceerd.

Verschillende soorten voedergewassen – gras, hooi, ondergroei of droge residuen van weiden en graslanden, afhankelijk van de beschikbaarheid – moeten minstens 60% uitmaken van de dagelijkse droge stof die aan de koeien wordt gevoerd, berekend op jaarbasis.

De koeien grazen minstens 240 dagen per jaar op verschillende graslanden. Deze graslanden bestaan uit groen voer (inheemse wilde planten en ingezaaide grassen, voornamelijk mannaklaver, wikke en voedergranen), droge residuen van weiden en wilde voedergewassen, kleine geteelde granen en ondergroei.

De voedergewassen die standaard aan de koeien worden gevoederd, worden aangevuld met voeders die een evenwichtige inname van voedingsstoffen waarborgen. Die voeders kunnen tot 40% uitmaken van de aan de koeien gevoederde droge stof, berekend op jaarbasis.

Mais en soja vormen het grootste deel van de diervoeders die van buiten het oorsprongsgebied komen, samen, maar in mindere mate, met zonnebloem- en johannesbroodpitmeel, kleine granen en bijproducten ervan, bieten, vitamine- en mineralensupplementen en kleine sporen van andere producten.

Dat landbouwers gebruik moeten maken van diervoeders die van buiten het oorsprongsgebied komen, is het gevolg van de bodem- en klimaatomstandigheden van de regio Nebrodi. Volgens de meest recente telling van het Italiaans bureau voor de statistiek in 2010 is de regio namelijk bij uitstek geschikt voor blijvend grasland (met 100.000 hectare cultuurgrond is de regio goed voor ongeveer 30% van het totale grasland in Sicilië) en is deze veel minder geschikt voor akkerbouw, en met name de teelt van graangewassen en peulvruchten (minder dan 3% van de cultuurgrond in Sicilië).



De koeien mogen niet worden gevoederd met kuilvoer, verse bijproducten van industriële verwerkingsprocessen, fenegriek of vervuilde of slecht bewaarde voedingsmiddelen.

Grondstoffen

Rauwe volle koeienmelk, stremsel van geiten- of schapenlammeren, en limoen voor "Provola dei Nebrodi" *con limone verde*.

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

Melkproductie, kaasbereiding, rijping.

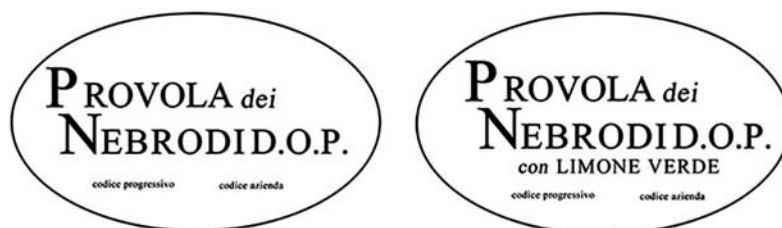
3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

"Provola dei Nebrodi" kan in zijn geheel of in delen worden verkocht. Belegen kaas kan ook geraspt worden verkocht.

Om de authenticiteit en traceerbaarheid te waarborgen, mogen de BOB "Provola dei Nebrodi"-kazen die worden geraspt of waarvan de korst wordt verwijderd (schraapsels, blokjes, plakjes enz. van de kaas), waardoor de identificatiegegevens en merktekens van de kaas worden verwijderd, alleen worden verpakt in het in punt 4 vermelde geografische gebied.

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

De BOB "Provola dei Nebrodi" wordt in de handel gebracht met merktekens die ter identificatie dienen, en met een sticker of een ander type etiket dat rond de hals van de kaas en/of de zijkant van een portie of aan de verpakking met de geraspte kaas moet worden bevestigd. Naast de informatie die op grond van de geldende wetgeving is vereist, moet het logo "Provola dei Nebrodi D.O.P." worden vermeld op de sticker of een ander etiket dat wordt gebruikt.



Vermeldingen die verwijzen naar bedrijven, namen, firmanamen of handelsmerken en die niet lovend van aard zijn en de consument niet kunnen misleiden, mogen ook op het etiket worden vermeld, op voorwaarde dat deze voldoen aan de toepasselijke wetgeving inzake de etikettering en presentatie van voedingsmiddelen. Dergelijke aanvullende vermeldingen moeten in kleinere letters worden weergegeven dan het logo van de BOB.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de BOB "Provola dei Nebrodi" bestaat uit het volledige administratieve gebied van de gemeenten Bronte, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace en Randazzo in de provincie Catania, het volledige administratieve gebied van de gemeenten Cerami en Troina in de provincie Enna, en het volledige administratieve gebied van de gemeenten Alcara li Fusi, Basicò, Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Cesarò, Ficarra, Floresta, Frazzanò, Galati Mamertino, Gioiosa Marea, Librizzi, Longi, Malvagna, Mirto, Mistretta, Mojo Alcantara, Montalbano Elicona, Montagnareale, Motta d'Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Piraino, Raccuja, Reitano, Roccella Valdemone, San Fratello, San Piero Patti, S. Teodoro, S. Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Sinagra, Tortorici, Tripi, Tusa en Ucria in de provincie Messina.

5. Verband met het geografische gebied

De belangrijkste factoren die zorgen voor een nauw verband tussen "Provola dei Nebrodi" en het oorsprongsgebied zijn de volgende:

- 1) De koeien worden gevoerd met wilde of geteelde voedergewassen, en vooral het kenmerkende gras van het Nebrodi-gebergte.

Meer dan 25 botanische families kunnen worden aangemerkt als alom aanwezig, met meer dan

120 geïdentificeerde soorten (hoge natuurlijke biodiversiteit). In alle verschillende omgevingen overheersen duidelijk permanente en jaarlijkse (inheemse) wilde voedergewassen, ingezaaide voedergrassen, peulgewassen en *Asteraceae*, die ook het frequentst voorkomen. De lokale veehouderij ontwikkelde zich in omstandigheden die soms erg moeilijk waren, maar was toch mogelijk doordat voedergewassen qua tijd en ruimte beschikbaar waren (complementariteit van bergachtige en heuvelachtige gebieden).

Verschillende onderzoekers bestuderen al meer dan tien jaar het belang van begrazing voor de organoleptische en aromatische eigenschappen van "Provola dei Nebrodi". Zij hebben alifatische aldehyden, terpenen en minstens 60 andere vluchtige bestanddelen geïdentificeerd die bijdragen aan het aromatische profiel van de kaas (Verzera A. *et al* 2004; Ziino M. *et al* 2005; Licitra G. *et al* 2008). Het belang van terpenen houdt verband met de groenvoederplanten die de koeien eten. Deze zijn niet zozeer van microbiële oorsprong, wat de significante rol van het grazen in het dieet van de koeien aantoont. Deze resultaten zijn bevestigd door andere onderzoekers die andere producten bestudeerden (Dumont, J. P. *et al* 1978; Bugaud, C. *et al* 2001a en 2001c; Carpino S. *et al* 2004a en 2004b).

- 2) Het constante en standvastige gebruik van traditionele kaasmakerij- en rijpingsmethoden die van generatie op generatie worden doorgegeven, met name de volgende:
 - a) Het gebruik van rauwe volle melk.
 - b) Het gebruik van houten uitrusting die de vorming van specifieke biofilms in gang zet en er daarmee voor zorgt dat de autochtone zuivelmicroflora spontaan tot ontwikkeling komen.
 - c) De ontwikkeling van de autochtone zuivelmicroflora: het gebruik van commerciële startculturen is niet toegestaan volgens het productdossier van "Provola dei Nebrodi". Alle verzuringsprocessen worden dus teweeggebracht door de *spontane ontwikkeling van autochtone zuivelmicroflora*, die in gang wordt gezet door het gebruik van rauwe volle melk en de biofilms op de houten kaasmakerij-uitrusting, zoals de *tina* (houten vat), *ruotula* (houten spatel die wordt gebruikt om de wrongel te scheiden), *piddiaturi* (houten bakken), *manuvedda* (afgeplatte houten stok voor het snijden) en *tavuliere* (grote houten plank). Daaruit blijkt het verband met het oorsprongsgebied en de omgeving. Van bijzonder belang zijn de biofilms die de houten vaten koloniseren en binnen enkele minuten uitstekende en complexe spontane zuivelmicroflora afgeven.
 - d) Het gebruik van stremsel van geiten- of schapenlammeren, dat een natuurlijk aanvullend enzym bevat en het coagulatieproces opwekt, draagt aanzienlijk en in toenemende mate bij aan de proteolytische en lipolytische processen naarmate de kaas rijpt (Condurso C. *et al* 2006, Ziino M *et al* 2005, Cronin T. *et al* 2007), waardoor een specifiek en karakteristiek aromatisch profiel ontstaat.
 - e) De ervaring en knowhow van de kaasmaker is zeker een factor die de kwaliteit van het eindproduct bepaalt. De traditionele kaasbereidingsmethoden vereisen een goed inzicht in een groot aantal niet-gestandaardiseerde natuurlijke biologische processen (zoals coagulatie-tijd en het aanzuren en snijden van de wrongel en het tot draden trekken van de wrongel), wat betekent dat de kaasmaker dagelijks alle processen moet meten en moet bepalen of hij/zij de macro- en micro-klimatologische omgevingsomstandigheden moet aanpassen of andere rauwe melk moet gebruiken, allemaal factoren die kunnen worden gekoppeld aan het oorsprongsgebied. In de loop van de tijd zijn op basis van de vakkennis van de kaasmakers twee unieke varianten van "Provola dei Nebrodi" ontwikkeld: *con limone verde* (met limoen) en *sfoglia*. De productie van de laatste variant berust op preciezere, specifiekere kaasbereidingstechnieken bij het scheiden van de wrongel in het vat, bij het snijden van de wrongel en bij het tot draden trekken van de wrongel en op veranderingen in temperatuur en vochtgehalte tijdens het rijpingsproces, factoren die verband houden met de natuurlijke omgeving van de ruimte waar de rijping plaatsvindt. Na verdere proteolyse en de vermindering van het pH- en het vochtgehalte van de kaas beginnen parallelle bundels lange kaasvezels af te splitsen, waardoor een gelaagde textuur zichtbaar wordt. Dit noemen kaasmakers en rijpingspecialisten *sfoglia*.
 - f) De beslissing van de kaasmakers om grotere kazen te maken met een gewicht tot 10 kg, waardoor de kazen lang kunnen rijpen (uniek in Sicilië), soms meer dan een jaar. Historisch gezien was dit ook nodig omdat de toegang tot markten gedurende lange perioden beperkt kon zijn (winters met veel sneeuwval en bijzonder barre weersomstandigheden in het Nebrodi-gebergte).
 - g) De koude en goed geventileerde ruimten waarin de kaas rijpt. Deze zijn zo koel door het klimaat in het Nebrodi-gebergte met zijn lange, vrij strenge winters en milde, niet-zwoele zomers. De neerslag varieert van 500 tot 1.400 mm en de gemiddelde jaarlijkse temperaturen variëren van 12 tot 14 °C, met aanzienlijke verschillen tussen de winter en de zomer, waarin het zelden warmer wordt dan 25-28 °C bij een luchtvochtigheid van 60-90%. Het rijpingsproces wordt afgestemd op de tijd van het jaar en de bijbehorende weersomstandigheden en op de "Provola dei Nebrodi"-variant die wordt gemaakt (*semi-stagionata*, *stagionata* of *sfoglia*).
 - h) "Provola dei Nebrodi" is een van de oudste kazen op Sicilië. De unieke kenmerken van de kaas zijn het resultaat zijn van kennis die door de eeuwen heen van generatie op generatie



mondeling is doorgegeven. Van bijzonder belang is de eerste schriftelijke vermelding van de kaas in het werk van priester Gaetano Salomone uit 1870 en 1872 (*Il Manuale Teorico-Pratico D'Agricoltura e Pastorizia, adattato all'Intelligenza popolare delle persone del circondario di Mistretta* [Handleiding voor landbouw en veehouderij – theorie en praktijk, afgestemd op het intelligentieniveau van de inwoners van het Mistretta-district]). In zijn geschriften van eind 19e eeuw worden de traditionele methoden beschreven om “Provola dei Nebrodi” te maken. Deze worden tot op de dag van vandaag toegepast. Andere historici hebben ook over “Provola dei Nebrodi” geschreven, waaronder Antonino Uccello in *Cultura casearia in Sicilia* [“Kaasmakerij-cultuur op Sicilië”], Bovari, Pecorai, Curatuli 1980 en Giuseppe Martorana in *I Vistiamara* [“De herders”], 1988. Uit hun geschriften blijkt ook het unieke karakter van “Provola dei Nebrodi”, dat verband houdt met het wilde en ingezaaide gras in het oorsprongsgebied en met de traditionele kaasmakerij- en rijpingspraktijken die de kaasmakers generaties lang hebben toegepast.

- 3) Een complex aromatisch profiel dat meer uitgesproken is naarmate de kaas rijpt, bestaande uit meer dan 60 vluchtige bestanddelen en talrijke aroma's die het gevolg zijn van de aanwezigheid van zuren, alcoholen, esters, ketonen, zwavelproducten, alifatische aldehyden en terpenen die zich tijdens het rijpingsproces ontwikkelen (Verzera A *et al* 2004; Ziino M. *et al* 2005; Licitra G. *et al* 2008). Het profiel houdt verband met de lokale voedergewassen die de koeien eten, met de enzymprocessen van rauwe melk en met het gebruikte stremsel en de autochtone zuivelmicroflora, die een product met een hoge biodiversiteitswaarde garanderen dat is gemaakt op een ecologisch duurzame en milieuvriendelijke manier. Naarmate de rijping vordert, komen uitgesproken zintuiglijke toetsen naar voren, van de kleur (ivoorwit tot ambergeel) tot de overheersende tonen van *boterzuur, groen gras, paddenstoelen en hooi*, wat de nauwe relatie aantoont tussen enerzijds de kaas en anderzijds het lokale grondgebied en de soorten grasland waarop de koeien grazen. In de variant *con limone verde* overheerst een citrusgeur.

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 startpagina van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid

(www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op “Qualità” (rechtsboven in het scherm), vervolgens op “Prodotti DOP, IGP e STG” (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.