



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier (Arseniko Naxou) (BOB)

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 271 van 13 augustus 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 13 oktober 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

**UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE van 8 augustus 2019 inzake de bekendmaking in het Publicatieblad van de Europese Unie van de aanvraag tot registratie van een naam als bedoeld in artikel 49 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad**

“Αρσενικό Νάξου” (Arseniko Naxou) (BOB)

(2019/C 271/04)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>, en met name artikel 50, lid 2, onder a),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Griekenland heeft een aanvraag tot bescherming van de naam “Αρσενικό Νάξου” (Arseniko Naxou) ingediend bij de Commissie overeenkomstig artikel 49, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.
- (2) Overeenkomstig artikel 50 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in die verordening vastgestelde voorwaarden.
- (3) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 mogelijk te maken, moeten het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het in artikel 50, lid 2, onder a), van die verordening bedoelde productdossier voor de naam “Αρσενικό Νάξου” (Arseniko Naxou) worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

BESLUIT:

### Enig artikel

Het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het in artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier voor de naam “Αρσενικό Νάξου” (Arseniko Naxou) (BOB) zijn opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om uiterlijk drie maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de registratie van de in de eerste alinea van dit artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 8 augustus 2019.

Voor de Commissie  
Phil HOGAN  
Lid van de Commissie

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



## BIJLAGE

### ENIG DOCUMENT

“ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ” (**ARSENIKO NAXOU**)

EU-nr.: PDO-GR-02323 – 6.11.2017

BOB (X) BGA ( )

#### 1. Naam/Namen

“Αρσενικό Νάξου” (Arseniko Naxou)

#### 2. Lidstaat of derde land

Griekenland

#### 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 “Arseniko Naxou” is een harde tafelkaas die traditioneel wordt geproduceerd op basis van niet-gepasteuriseerde geiten- en schapenmelk.

Deze “Arseniko Naxou” wordt als een heel wiel in de handel gebracht en heeft de volgende fysieke eigenschappen: cilindrische vorm, gewicht 1 tot 4 kilo, kleur ivoorwit tot bleekgeel met een harde en relatief dunne korst.

Het vetgehalte in de droge stof mag niet minder bedragen dan 43% en het eiwitgehalte niet minder dan 27%; het vochtgehalte daarentegen mag niet meer bedragen dan 38% en het zoutgehalte niet meer dan 3,5%.

De organoleptische eigenschappen van het product, die het van de andere harde kazen onderscheiden, zijn de sterke, pikante, zout-zoete en aangename smaak, de romige en zachte textuur en het rijke aroma. Tijdens het rijpingsproces wordt de kaas steeds pikanter en aromatischer.

Doordat er niet-gepasteuriseerde melk wordt gebruikt, moet de “Arseniko Naxou” minstens drie maanden rijpen voordat hij gegeten mag worden; zo wordt gegarandeerd dat er geen ongewenste micro-organismen meer aanwezig zijn in de kaas. De productieperiode van de kaas loopt van december tot mei.

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

De schapen en geiten uit de bergachtige en half-bergachtige streken van Naxos zijn lokale rassen en kruisingen daarvan die zich aan de leefomstandigheden in deze streken hebben aangepast en op een traditionele manier worden gekweekt in extensieve houderijen. Van december tot mei ongeveer, met name de periode waarin de melkproductie hoog is en de “Arseniko Naxou” wordt geproduceerd, voeden de dieren zich met de lokale vegetatie in de streek, die welig tiert dankzij de regenbuien in de winter en het voorjaar (tijm, *genista acanthoclada*, cistusroos, stekelige pimperl, doornige brem, mastiekboom, hulsteik enz.). Bij slechte weersomstandigheden worden ze gevoederd met droog voer dat binnen het geografische gebied wordt geproduceerd (gerst, haver, wikke, klaver). Van juni tot september, de periode waarin de melkproductie laag is en er ook geen kaas wordt geproduceerd, worden de dieren gevoederd met weidegras, lokaal geproduceerd aanvullend voer en voeder dat buiten het geografische gebied wordt geproduceerd (zetmeelrijke granen, zemelen, hooi). Van oktober tot november is er echter weinig natuurlijke vegetatie, terwijl de behoeften van de dieren toenemen; in die periode wordt hun voeding dan ook aangevuld met lokaal geproduceerd droog voer alsook met voeder afkomstig van andere geografische gebieden. Het maximale percentage aanvullend voer dat buiten het geografische gebied wordt geproduceerd, bedraagt minder dan 40% van het gedroogde materiaal op jaarbasis.

Voor de fabricatie van de “Arseniko Naxou” worden de volgende basisgrondstoffen gebruikt: melk, stremsel, zout en olie.



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

De fasen van de melkproductie en de melkverwerking, alsook van de productie en de rijping van het eindproduct vinden in het afgebakende geografische gebied plaats.

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

De verpakking van het product moet in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden om het volgende te kunnen garanderen: a) de kwaliteit van het product tijdens de bewaring en het vervoer, door het te vrijwaren tegen fysische agentia (vocht, licht, temperatuur, stof, verbrandingsgas) en biologische agentia (bacteriën, schimmels, virussen), b) de traceerbaarheid van het product en c) de vereiste controle ter opvolging van de geproduceerde, verpakte en verkochte hoeveelheden, alsook de overeenstemming met de toegestane grondstoffen en de productiemethoden.

De kaas moet worden verpakt door de producent, die daartoe papier of andere voor levensmiddelen geschikte verpakkingsmaterialen moet gebruiken.

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

Het hele wiel moet voorzien zijn van een etiket met daarop de volgende vermeldingen:

- de naam "Arseniko Naxou", gevolgd door de vermelding "beschermde oorsprongsbenaming" of het letterwoord BOB;
- "met rauwe melk";
- de naam en het adres van de onderneming waar het product wordt geproduceerd en/of verpakt;
- de fabricagedatum.

## 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waarin de kaas wordt geproduceerd en gerijpt, omvat het administratieve grondgebied van de volgende gemeenten: Apeiranthos, Damarionas, Danakos, Keramoti, Koronida, Koronos, Kinidaros, Messi, Moni, Filoti en Chalkio van de "dimos" Naxos en de Kleine Cycladen.

## 5. Verband met het geografische gebied

### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied

#### Bodem:

Het gebied waar de kaas wordt geproduceerd, ligt in het bergachtige en half-bergachtige deel van het eiland, dat de noordelijke en oostelijke uiteinden bestrijkt. De streek wordt gekenmerkt door steile hellingen, de aanwezigheid van terrassen, scheidingsmuurtjes en uitgestrekte weilanden.

#### Klimaat:

Het klimaat van Naxos kan worden omschreven als een gematigd "mediterraan eilandklimaat": gematigd, zacht en vochtig, met felle winden. In de bergachtige streken van het eiland liggen de temperaturen ongeveer 5 °C lager, de jaarlijkse gemiddelde relatieve vochtigheid bereikt 85% en er valt ongeveer 770 mm neerslag. Soms doen er zich ook zware sneeuwbuien voor.

#### Vegetatie:

De bijzondere klimatologische voorwaarden zoals temperatuur, vochtigheid en neerslag zijn gunstig voor de ontwikkeling van de typische grasachtige gewassen die we in bergstreken aantreffen en die de belangrijkste voedingsbron vormen voor de schapen en geiten. In het afgebakende gebied bevinden zich uitgestrekte teeltgebieden voor olijfbomen en wijnstokken. De rotsachtige bergvlakken zijn bedekt met lage vegetatie ("garrigue") en met middelhoge tot hoge vegetatie ("maquis"). Bij het "maquis" overheersen de doornige brem (*Calicotome villosa*), de mastiekbom (*Pistacia lentiscus*), de hulsteik (*Quercus coccifera*), de Kretenzische esdoorn (*Acer sempervirens*), de wintergroene eik (*Quercus ilex*) en de oosterse plataan (*Platanus orientalis*), die een belangrijke voedingsbron zijn, vooral voor de geiten. In de weilanden in de streek groeien heel wat in het wild groeiende plantensoorten zoals de kruidachtige planten *Allium luteolum*, *Alyssum foliosum*, *Bolanthus greacus*, *Bupleurum aira*, *Campanula calaminthifolia*, *Centaurea oliverana*, *Cerastium runemarkii*, *Corydalis integra*, *Erysimum hayekii*, *Erysimum naxense*, *Galanthus ikariae*, *Galium conforme*, *Scutellaria virgaurea*, *Symphytum davisii* en *Verbascum adeliae*, die geschikt zijn voor het weiden van de dieren.

#### Veestapel:



De geiten en schapen hebben zich perfect aangepast aan de lokale omstandigheden in de streek: ze zijn klein en produceren een geringe hoeveelheid melk. De traditionele methode waarbij de dieren vrij kunnen grazen (extensieve houderij), biedt hen de mogelijkheid om zich te voeden met het weidegras uit de streek en daarbij te profiteren van de lokale vegetatie.

#### **Menselijke factor:**

De "Arseniko Naxou" neemt al sinds de oudheid een zeer belangrijke plaats in het leven en de voeding van de inwoners in. De schapen- en geitenhouders/kaasmakers blijven de kaas ook vandaag nog produceren volgens de traditionele methode. De expertise van de kaasmaker tijdens de verschillende fasen van de kaasproductie vormt een belangrijk element voor de specificiteit van het product en is een doorslaggevende factor voor de uiteindelijke kwaliteit. Een van die doorslaggevende elementen is het feit dat de kaasmaker het exacte moment van de stremming van de melk weet te herkennen, met name het ogenblik waarop de wrongel kan worden gesneden. Het snijden van de wrongel met een geschikt instrument, waardoor een melkachtige textuur wordt verkregen, de langzame vermenging om de wrongel van de wei te scheiden en het handmatig in de vormen persen van de wrongel om de vloeistof eruit te halen en het product zijn definitieve vorm te geven, maken duidelijk dat het productieproces van het product handmatig verloopt. Tijdens het rijpingsproces herkent de ervaren kaasmaker het juiste moment waarop hij moet ingrijpen: a) door de volgens de correcte methode geproduceerde kaaswielen te kiezen en de niet-conforme producten te verwijderen, b) om de wielen om te draaien en c) om ze in te smeren met olijfolie of drossem van olijfolie, een activiteit die beslissend is voor de kwaliteit van de kaas.

## **5.2. Specificiteit van het product**

De "Arseniko Naxou"

- heeft een sterke, pikante, aangename en zout-zoete smaak en een rijk aroma. Zijn organoleptische eigenschappen zijn te danken aan het feit dat voor de voeding van de dieren wordt gebruikgemaakt van inheemse plantensoorten, waardoor de melk en de "Arseniko Naxou" die met die melk wordt gemaakt, een sterke en aangename smaak hebben, alsook een rijk aroma. De specificiteit van de productiemethode, waarbij niet-gepasteuriseerde melk wordt gebruikt, zorgt ervoor dat de eigenschappen van de in de streek geproduceerde melk worden behouden en dat de autochtone melkbacteriën, die bepalend zijn voor de ontwikkeling van de smaak kwaliteiten van de kaas en bijdragen tot zijn pikante en zout-zoete smaak, aanwezig blijven. De kaas heeft een romige en zachte textuur, die verkregen wordt dankzij het hoge vetgehalte. Bij de productie is de "Arseniko Naxou" de eerste kaas die verkregen wordt uit de verse volle melk; hierdoor bevat deze kaas meer vetten.
- Hij kenmerkt zich door de vorm van de mal, die de vorm van de kaas bepaalt. Hij heeft een dunne, harde korst, die het resultaat is van de lange rijpingsperiode. Het kneden van de wrongel in de kaasmallen draagt eveneens bij tot de vorming van de korst, net als het insmeren van het product met zout en olie.
- Zijn vetgehalte in de droge stof (43%) en eiwitgehalte (27%) liggen hoger dan bij andere kazen van hetzelfde type.
- De bijzondere naam "arseniko" werd toegekend door de herders/kaasmakers uit de streek om aan te geven dat het hier gaat om een "harde" kaas, die "weerstand" aan de tijd en het "krachtigste" gehalte aan vetten en eiwitten bevat. Dit zijn allemaal eigenschappen die worden toegeschreven aan de term "arseniko" ("mannelijk" in het Grieks).

## **5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)**

De "Arseniko Naxou" resulteert uit de combinatie van de bodem- en klimaatgesteldheid in de streek, het extensieve houderijsysteem en de traditionele productiemethode.

De geogeschiedenis, de geomorfologie, de topografie en de diversiteit van de rotsen in de streek hebben bijgedragen tot de rijke vegetatie, die de belangrijkste voedingsbron vormt voor de schapen en geiten die de melk voor dit product leveren. De lokale schapen- en geitenrassen, die vrij kunnen grazen in de bergachtige en half-bergachtige streken, hebben voldoende aan een sober dieet, zijn sterk en zijn perfect aangepast aan de specifieke geografische omgeving.

De klimaatomstandigheden in de streek zijn gunstig voor:

- a) de aanwezigheid en de groei van een groot aantal aromatische planten, waaronder kruipplanten, kruidachtige planten, bomen en struiken die deel uitmaken van de families *Labiatae* (lipbloemigen), *Umbelliferae* (schermbloemigen), *Compositae* (composieten) enz. Zij worden door de schapen en geiten verorberd, wat voor het specifieke aroma en de specifieke smaak zorgt van de melk en van de kaas die ermee wordt gemaakt;
- b) het lange verblijf van de schapen en geiten in de natuurlijke weilanden in de streek en de betere valorisatie van de inheemse plantensoorten, en



c) de rijping van de “Arseniko Naxou”. De temperatuur en vochtigheidsgraad in de streek, waar de temperatuur nooit onder 10 °C zakt en de vochtigheidsgraad tussen 70 en 90% schommelt, dragen bij tot de natuurlijke rijping van het product in de opslagruimten, alsook tot de productie van een kaas met een typische structuur en samenstelling. Door de stabiele temperatuur- en vochtigheidsniveaus, die geen al te grote schommelingen ondergaan, kan het product geleidelijk rijpen, wat bijdraagt tot de kwalitatieve en kwantitatieve veranderingen die zich tijdens de rijping voordoen en bepalend zijn voor de typische structuur van de kaas.

De specificiteit van het houderijsysteem (vrij grazen), dat traditioneel door de schapen- en geitenhouders/kaasmakers in de streek wordt toegepast, zorgt ervoor dat de weilanden worden benut, en bijgevolg ook de lokale vegetatie in de streek, wat bijdraagt tot de organoleptische eigenschappen van het product.

De productiemethode van de “Arseniko Naxou” haalt haar specificiteit uit het gebruik van niet-gepasteuriseerde melk, waardoor er een autochtone microflora uit de stallen en de kaasmakerij aanwezig is, die een doorslaggevende rol speelt bij de ontwikkeling van de smaakqualiteiten van de kaas. Naargelang de kaas rijpt, worden de aroma's en de smaak steeds intenser. De positieve correlatie van de pikante smaak, het rijke aroma en de karakteristieke textuur met de leeftijd van de kaas wordt toegeschreven aan een belangrijke proteolyse en lipolyse die plaatsvinden door de inwerking van lokale melkbacteriën tijdens de rijping.

De vaardigheden van de kaasmakers uit de streek, die handmatig tussenkomen bij de stremming, het vormgieten en de rijping van het product, zijn belangrijk voor de ontwikkeling van de fysisch/chemische en organoleptische eigenschappen van het product.

Het productieproces hangt nauw samen met de kennis van de kaasmaker, die precies weet in welke periode de kaas kan worden geproduceerd, afhankelijk van de klimaatomstandigheden in de streek en de samenstelling van de vegetatie, en ook met zijn handmatige tussenkomst tijdens de fabricage, waardoor het product op artisanale wijze tot stand komt.

Zowel in de pers als op internet en televisie zijn verwijzingen te vinden naar de “Arseniko Naxou”. Hij wordt omschreven als de kaas die de kaastraditie van Naxos vormt, en als een van de best bekende kazen van het eiland, met een specifieke, unieke, krachtige en aangename smaak, die na verloop van tijd pikanter en aromatischer wordt; voorts wordt hij gekwalificeerd als zijnde “het summum” en als bron van inspiratie. De bekendheid van dit product heeft de grenzen van het productiegebied overschreden en wordt ook door consumenten in andere streken geapprecieerd.

De naam “Arseniko Naxou” is een gevestigde waarde, zoals blijkt uit de historische verwijzingen, de publicaties in de geschreven pers en online, en de aankoop- en verkoopfacturen voor het product.

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

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

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_arsenikou\\_naxou.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_arsenikou_naxou.pdf)