



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA "QUESO DE VALDEÓN"

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 375 van 6 november 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 wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 6 januari 2020 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 goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier 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 375/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad¹ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

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

"QUESO DE VALDEÓN"
EU-nr.: PGI-ES-0267-AM01 – 5.7.2018
BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam van de groepering: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Queso de Valdeón"

Adres: C/El Cantón s/n, 24915 Posada de Valdeón (León), Spanje

Tel. +34 987740514

E-mail: quesosv@quesospicosdeeuropa.com

De aanvragende groepering vertegenwoordigt de collectieve belangen van de producenten van "Queso de Valdeón" en heeft een legitiem belang bij het verzoek tot wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding "Queso de Valdeón"; zij staat ook in voor de bescherming ervan.

2. Lidstaat of derde land

Spanje

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

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



- Verband
- Etikettering
- Overige (controlestructuur)

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. Wijzigingen

Wijziging 1

Rubriek "Beschrijving van het product"

Motivatie voor wijziging

In de eerste paragraaf wordt de kaas meer in detail beschreven om de kenmerken van het product beter te definiëren.
Deze wijziging heeft betrekking op paragraaf 4.2 van het originele of gelijkwaardige enige document.

Huidige formulering van het productdossier

De kazen die vallen onder de beschermde geografische aanduiding "Queso de Valdeón" zijn vette schimmelkazen die zijn gemaakt van koemelk of van koemelk waaraan schapenmelk en/of geitenmelk is toegevoegd. Er is een harde en een zachte versie van de kaas.

Voorgestelde wijziging

De kazen die vallen onder de beschermde geografische aanduiding "Queso de Valdeón" zijn vette schimmelkazen die zijn gemaakt van koemelk of van koemelk waaraan schapenmelk en/of geitenmelk is toegevoegd, rauw of gepasteuriseerd, door lactaat- en enzymatische stolling, gerijpt gedurende ten minste twee maanden voor kazen op basis van rauwe melk en één maand voor kazen op basis van gepasteuriseerde melk. Er is een harde en een zachte versie van de kaas.

Wijziging 2

Rubriek "Beschrijving van het product"

Motivatie voor wijziging

De gewichtsvork van de harde kaas wordt licht uitgebreid (van 0,5 tot 3 kilogram naar 0,2 tot 3 kilogram). Deze uitbreiding heeft geen invloed op de eigenschappen van "Queso de Valdeón". Deze verandering is te wijten aan het feit dat de voedingsgewoonten van de consumenten veranderd zijn als gevolg van de sociaal-demografische veranderingen in de bevolking, die hebben geleid tot veranderingen in de consumptiepatronen. Een van die veranderingen is de vraag naar kleinere voedselformaten door de daling van het aantal gezinsleden.

In deze paragraaf staat ook dat kaas in porties verkocht kan worden.

Het toegenomen gebruik van ingrediënten met kwaliteitsmerken door verschillende bedrijven (bv. hotelbedrijven, distributieketens en industrie) heeft daarentegen geleid tot een grotere vraag naar verpakkingen met een grotere inhoud voor niet-vaste ingrediënten, zoals de zachte kaas beschermd door deze BGA. Hierdoor is de vork van de netto-inhoud van de verpakkingen van zachte kaas gestegen tot 6 kg.

Rekening houdend met deze verzoeken moet de groepering nieuwe vormen van commercialisering van haar producten zoeken die aangepast zijn aan de trends en de vereisten van de markt, zonder echter de kwaliteit ervan te verminderen.

Deze wijzigingen hebben betrekking op paragraaf 4.2 van het originele of gelijkwaardige enige document.

Huidige formulering van het productdossier

1. Kenmerken van de harde kaas



- *Morfologische kenmerken*
- *cilindrische vorm, waarbij de boven- en onderzijde licht hol zijn;*
- *maximale hoogte van 15 centimeter en maximale diameter van 25 centimeter;*
- *gewicht tussen 0,5 en 3 kilogram.*

2. Kenmerken van de zachte kaas

- *Morfologische kenmerken*

De zachte kaas wordt geleverd in verpakkingen met een netto-inhoud van 20 gram tot 1,5 kilogram. De zachte kaas is perfect homogeen, zonder korst.

Voorgestelde wijziging

1. Kenmerken van de harde kaas

- *Morfologische kenmerken*
- *cilindrische vorm, waarbij de boven- en onderzijde licht hol zijn;*
- *maximale hoogte van 15 centimeter en maximale diameter van 25 centimeter;*
- *gewicht tussen 0,2 en 3 kilogram.*
- *De kaas kan ook in porties worden verkocht.*

2. Kenmerken van de zachte kaas

- *Morfologische kenmerken*

De zachte kaas wordt geleverd in verpakkingen met een netto-inhoud van 20 gram tot 6 kilogram. Verpakkingen met een netto-inhoud van meer dan 1,5 kilogram zijn alleen bestemd voor horecagelegenheden, distributieketens en industrie.

De zachte kaas is perfect homogeen, zonder korst.

Wijziging 3

Rubriek "Beschrijving van het product" 1.- Kenmerken van de harde kaas

Motivatie voor wijziging

De laatste paragraaf van de rubriek, die de verschillende presentatiemogelijkheden van de kaas aangeeft, wordt geschrapt. Het wordt geschikter geacht om die verduidelijkingen op te nemen in rubriek 3.2 om aan te geven dat de kaas in porties verkocht kan worden, en in rubriek 3.6 betreffende de etikettering, die de mogelijkheid zal vermelden om het product in porties te verkopen, op voorwaarde dat het verpakt is en de consument kan weten waar het vandaan komt.

De beschrijving van de verkrijging en het gewicht van de porties, waarvan het gebruik gerechtvaardigd is om aan de vraag van de consumenten naar kleinere formaten te voldoen, worden geschrapt omdat noch een formaat van minder dan 250 g noch de vorm van de porties de kwaliteit van "Queso de Valdeón" aantasten.

Deze wijziging heeft betrekking op paragraaf 4.2 van het originele of gelijkwaardige enige document.

Huidige formulering van het productdossier

De harde kaas kan ook worden verhandeld in porties die worden verkregen door dwarsdoorsnede volgens de stralen van de kaasbol; de natuurlijke korst blijft behouden en het minimale gewicht is 250 gram.

Wijziging 4

Rubriek: "Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied"

Motivatie voor wijziging

Deze rubriek werd volledig herwerkt, voornamelijk om ze begrijpelijker te maken en ze aan te passen aan de geldende regelgeving.

De verwijzingen naar de vergunning die wordt verleend of de controle die wordt verricht door de controlecommissie zijn ook geschrapt om het vrije verkeer van goederen en diensten niet te beperken. Deze wijziging heeft betrekking op paragraaf 4.4 van het originele of gelijkwaardige enige document.

Huidige formulering van het productdossier

- *De kaas dient uitsluitend afkomstig te zijn uit kaasfabrieken en rijpingsruimten die ingeschreven staan in de registers van de Raad van Toezicht.*
- *De kaasfabrieken en rijpingskamers dienen met het oog op hun inschrijving onderworpen te*



worden aan een eerste beoordeling, en met het oog op de handhaving van de inschrijving in de registers van de Raad van Toezicht aan periodieke beoordelingen.

- De kaas dient gemaakt te worden volgens de methode die beschreven wordt in dit productdossier.
- Uitsluitend die kazen die alle controles van het proces hebben doorstaan, mogen op de markt worden gebracht, waarbij de herkomst wordt gegarandeerd door het keurmerk van de Raad van Toezicht.
- Het aantal contra-etiketten dat door de Raad van Toezicht aan de kaasbedrijven wordt verstrekt, correspondeert met de verwerkte hoeveelheden melk en het gewicht aan verwerkte kaassoorten.
- De periodieke controles en beoordelingen zijn gebaseerd op de analyse van melk vlak voor die in de kaastobbe wordt gegoten, controle van de productiemethode, documentencontrole, voorraadcontrole en monsternemingen van het eindproduct.
- Indien er onregelmatigheden worden ontdekt, past de Raad van Toezicht eventueel de strafmaatregelen toe als voorzien in zijn reglement.
- De Raad van Toezicht beschikt over een namen- en kwantiteitsregister, waarin de genummerde onderscheidingstekens, relevante kwalificaties en verstrekte certificeringen vermeld staan.

Voorgestelde wijziging

- De kazen moeten uitsluitend afkomstig zijn van ingeschreven en gecontroleerde kaasfabrieken en rijpingskamers.
- De kaasfabrieken en de rijpingskamers moeten worden onderworpen aan een eerste beoordeling op het ogenblik van hun inschrijving in de registers, alsook aan periodieke beoordelingen met het oog op het behoud ervan in deze registers.
- De kaas dient gemaakt te worden volgens de methode die beschreven wordt in punt E) van dit productdossier.
- Uitsluitend die kazen die alle controles tijdens het verwerkingsproces hebben doorstaan, mogen op de markt worden gebracht, waarbij de herkomst wordt gegarandeerd door de etikettering met vermelding van de beschermde oorsprongsbenaming.
- De periodieke controles en beoordelingen zijn gebaseerd op de analyse van melk vlak voor die in de kaastobbe wordt gegoten, controle van de productiemethode, documentencontrole, voorraadcontrole en monsternemingen van het eindproduct.
- Alle operatoren moeten volgende gegevens kunnen bepalen:
 - a) de leverancier, de hoeveelheid en de oorsprong van alle ontvangen melk;
 - b) de bestemming, de hoeveelheid en de bestemming van alle geëtiketteerde kazen;
 - c) de correlaties tussen de onder a) bedoelde ontvangen melk en elke onder b) bedoelde partij gelabelde kaas.

Wijziging 5

Rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

Motivatie voor wijziging

De minimale rijpingsperiode van kazen op basis van gepasteuriseerde melk gaat van anderhalve maand naar een maand. Deze vermindering heeft geen invloed op de natuurlijke rijpingsprocessen, noch op de uiteindelijke kenmerken van het product, maar gaat gepaard met de gewichtsvermindering van de harde kazen.

Deze wijziging heeft betrekking op paragraaf 4.5 van het originele of gelijkwaardige enige document.

Huidige formulering van het productdossier

De rijpingsperiode duurt minimaal twee maanden voor kazen van rauwe melk, en anderhalve maand voor kazen die van gepasteuriseerde melk zijn gemaakt.

Voorgestelde wijziging

De rijpingsperiode duurt minimaal twee maanden voor kazen van rauwe melk en één maand voor kazen die van gepasteuriseerde melk zijn gemaakt.

Wijziging 6

Rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

Motivatie voor wijziging

De tekst over de etikettering en de contra-etikettering van kazen wordt geschrapt, aangezien het beter



is deze informatie op te nemen in de rubriek "Etikettering". Zie de tekst in de wijziging van de rubriek "Etikettering", die de nieuwe plaats van deze tekst in dit document vermeldt.

Deze wijziging heeft geen betrekking op enige paragraaf van het originele of gelijkwaardige enige document.

Tekst geschrapt in de rubriek "Werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het document

Op het laatste moment, voor het op de markt brengen, wordt overgegaan tot het etiketteren en contra-etiketteren van de kazen en verpakkingen van zachte kaas.

Wijziging 7

Rubriek "Etikettering"

Motivatie voor wijziging

Alle verwijzingen naar de mogelijkheid om harde kaas, zachte kaas of kaas in porties op de markt te brengen, voor zover die is verpakt en de consument weet waar hij vandaan komt, worden verplaatst naar deze rubriek.

De verwijzingen naar de vergunning van of de controle door de Raad van Toezicht zijn geschrapt om het vrije verkeer van goederen en diensten niet te beperken.

De inhoud van bepaalde facultatieve vermeldingen die moeten worden opgenomen, wordt verduidelijkt en het logo van de beschermde geografische aanduiding wordt toegevoegd, aangezien het niet voorkomt in het huidige productdossier.

De tekst die werd geschrapt uit de rubriek "Werkwijze voor het verkrijgen van het product" zoals voorzien in wijziging 6, is inbegrepen.

De tekst wordt anders georganiseerd om hem begrijpelijker te maken.

Deze wijziging heeft betrekking op paragraaf 4.8 van het originele of gelijkwaardige enige document.

Huidige formulering van het productdossier

De etiketten van elke ingeschreven handelsonderneming moeten verplicht de vermelding "beschermde geografische aanduiding "Queso de Valdeón"" en het logo van de Raad van Toezicht bevatten. Ze worden toegestaan door de Raad van Toezicht.

Bovendien zijn ze vergezeld van het keurmerk van de beschermde geografische aanduiding, zijnde het genummerde contra-etiket uitgereikt door de Raad van Toezicht. Met dit keurmerk kan de traceerbaarheid van het product worden verzekerd.

Het genummerde contra-etiket moet zodanig worden aangebracht dat het niet herbruikbaar is. Het moet verplicht de vermelding "Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Queso de Valdeón"" en het logo van de Raad van Toezicht bevatten.

De Raad van Toezicht bepaalt in zijn kwaliteitshandboek de aanvullende regels over het gebruik van het merk betreffende de beschermde geografische aanduiding, wat de grootte en de plaats op het product betreft.

Voorgestelde wijziging

De "Queso de Valdeón" mag als harde kaas, in porties of als zachte kaas in de handel worden gebracht, op voorwaarde dat hij verpakt is en de consument weet waar hij vandaan komt.

De handelsetiketten die werden aangebracht op het beschermde product dat op de markt is gebracht, moeten de naam en het logo van de beschermde geografische aanduiding vermelden.

Alle harde of zachte kazen die in de handel worden gebracht, moeten voorzien zijn van een contra-etiket met een individueel serienummer. Dat contra-etiket vermeldt de naam en het logo van de beschermde geografische aanduiding.

De kazen die in porties op de markt worden gebracht, moeten op hun etiket worden geïdentificeerd aan de hand van de naam en het logo van de beschermde geografische aanduiding, alsook door referenties die toelaten hun herkomst te kennen.

Voor het op de markt brengen wordt overgegaan tot het etiketteren en contra-etiketteren van kazen en verpakkingen van zachte kaas.

Het logo van de BGA is als volgt:



Wijziging 8

Overige "Controlestructuur"

Motivatie voor wijziging

Het controleorgaan is het "Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León" (Landbouwtechnologie-instituut van Castilië en León), in de hoedanigheid van bevoegde autoriteit. Deze wijziging heeft betrekking op paragraaf 4.7 van het originele of gelijkwaardige enige document.

Huidige formulering van het productdossier

Naam: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Queso de Valdeón"

Adres: C/El Cantón, s/n. 24915-Posada de Valdeón (León)

Tel. +34 987 740 514

Fax +34 987 740 568

De Raad van Toezicht van de beschermde geografische aanduiding "Queso de Valdeón" is in staat om te voldoen aan de norm EN-45011 "Algemene criteria betreffende instellingen die producten certificeren".

Voorgestelde wijziging

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas

47071 Valladolid, Spanje

Tel. + 34 983 412 034

Fax + 34 983 412 040

E-mail: controloficial@itacyl.es

De controle op de naleving van voorwaarden beschreven in dit productdossier voor de beschermde geografische aanduiding "Queso de Valdeón" valt onder de bevoegdheid van het Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, via zijn onderdirectoraat kwaliteit en bevordering van levensmiddelen, overeenkomstig artikel 139 van wet nr. 1/2014 van 19 maart 2014 betreffende de landbouw van Castilië en León.

ENIG DOCUMENT

"QUESO DE VALDEÓN"

EU-nr.: PGI-ES-0267-AM01 – 5.7.2018

BOB () BGA (X)

1. Naam

"Queso de Valdeón"

2. Lidstaat of derde land

Spanje

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 kazen die vallen onder de beschermde geografische aanduiding "Queso de Valdeón" zijn vette



schimmelkazen die zijn gemaakt van koemelk of van koemelk waaraan schapenmelk en/of geitenmelk is toegevoegd, rauw of gepasteuriseerd, door lactaat- en enzymatische stolling, gerijpt gedurende ten minste twee maanden voor kazen op basis van rauwe melk en één maand voor kazen op basis van gepasteuriseerde melk. Er is een harde en een zachte versie van de kaas.

1. Kenmerken van de harde kaas

Morfologische kenmerken

Cilindrische vorm, waarbij de boven- en onderzijde licht hol zijn.

Maximale hoogte van 15 centimeter en maximale diameter van 25 centimeter.

Gewicht tussen 0,2 en 3 kilogram.

De kaas kan ook in porties worden verkocht.

Fysisch-chemische kenmerken

Een vetgehalte van 45% of meer op het droge extract.

Minimale vochtigheidsgraad van 30%.

Zoutpercentage lager dan 3,5%.

Organoleptische kenmerken

De korst van de harde kaas is natuurlijk, dun, zacht en gelig van kleur met grijzige tonen.

Gladde doorsnede met talrijke zichtbare onregelmatige, blauwgroene holtes die homogeen verdeeld en verschillend van afmeting zijn.

De binnenkant heeft een ivoorwitte kleur die langzaam overgaat naar intens glanzend roomkleurig met een enigszins zichtbaar aureool al naargelang de mate van rijping.

De massa is weinig elastisch en bros, niet erg stevig, heeft een matige vervormbaarheid, smelt op het gehemelte en heeft een goede oplosbaarheid en een laag kleefvermogen.

Bij halfrijpe kazen ontstaan lichtjes zure of melkachtige geuren, met een zeer typische schimmelgeur.

Naarmate de rijping vordert, verdwijnen de melkachtige geuren, wordt de geur sterker en intenser en ontstaan er fruitige en zelfs aromatische geuren en aroma's van specerijen, terwijl de schimmelgeur aanhoudt.

De smaak is intens, hartig en pikant, enigszins pittig, des te meer uitgesproken naarmate de rijping langer duurt, en wordt versterkt door de aanwezigheid van geiten- of schapenmelk.

De smaak blijft goed behouden, vooral voor de meer gerijpte kazen.

2. Kenmerken van de zachte kaas

Morfologische kenmerken

De zachte kaas wordt geleverd in verpakkingen met een netto-inhoud van 20 gram tot 6 kilogram.

Verpakkingen met een netto-inhoud van meer dan 1,5 kilogram zijn alleen bestemd voor horecagelegenheden, distributieketens en industrie.

De zachte kaas is perfect homogeen, zonder korst.

Fysisch-chemische kenmerken

Een vetgehalte van 45% of meer op het droge extract.

Minimale vochtigheidsgraad van 30%.

Zoutpercentage lager dan 3,5%.

Organoleptische kenmerken

De crème is ivoorkleurig, met groenblauwe tinten en weinig glans.

De crème wordt smeüiger naarmate de temperatuur van het product stijgt en heeft een gemiddelde consistentie die dicht aanleunt bij roomkazen.

De kaas heeft een licht zure of melkachtige geur en een aanhoudende en intense schimmelgeur.

De crème smelt goed op het gehemelte, lost goed op en heeft een gemiddeld kleefvermogen.

De intense en pikante smaak wordt versterkt door de aanwezigheid van geiten- of schapenmelk.

De kaas heeft een intens hartige smaak, met een licht pikante toets.

Goed behoud van de smaken.

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

De minimale analytische niveaus in de strembak, na het mengen van de melk van de verschillende soorten, zijn:

- vet (in %): 3,5
- eiwitten (in %): 3,1
- droog extract (in %): 12,0

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

Het bereidingsproces van de kaas, met inbegrip van de rijping, vindt 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

–

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

De “Queso de Valdeón” mag als harde kaas, in porties of als zachte kaas in de handel worden gebracht, op voorwaarde dat hij verpakt is en de consument weet waar hij vandaan komt. De handelsetiketten die werden aangebracht op het beschermde product dat op de markt is gebracht, moeten de naam en het logo van de beschermde geografische aanduiding vermelden. Alle harde of zachte kazen die in de handel worden gebracht, moeten voorzien zijn van een contra-etiket met een individueel serienummer. Dat contra-etiket vermeldt de naam en het logo van de beschermde geografische aanduiding.

De kazen die in porties op de markt worden gebracht, moeten op hun etiket worden geïdentificeerd aan de hand van de naam en het logo van de beschermde geografische aanduiding, alsook door referenties die toelaten hun herkomst te kennen.

Voor het op de markt brengen wordt overgegaan tot het etiketteren en contra-etiketteren van kazen en verpakkingen van zachte kaas.

Het logo van de BGA is als volgt:



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Grondgebied van de gemeente Posada de Valdeón (León).

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen het geografische gebied en het product wordt gerechtvaardigd door diverse elementen zoals de klimatologische kenmerken van het gebied, de traditionele bereidingswijze en de reputatie.

De “Queso de Valdeón” dankt zijn naam aan het gemeentelijke grondgebied van Posada de Valdeón, gelegen in het nationaal park Picos de Europa. Deze zone is omgeven door belangrijke natuurlijke barrières, waardoor het een perfect afgebakend gebied is. Die barrières zijn de Panderruedaspas (1 450 m), de Pontónpas (1 311 m) en de Pandetravepas (1 562 m).

Te midden van deze hoge bergen ligt een diepe vallei op een gemiddelde hoogte van 650 meter. Het specifieke klimaat van het afgebakende gebied kan worden gekwalificeerd als een hooggebergte-klimaat. De winters zijn koud en lang, met veel vriesdagen (meer dan 100 tussen november en april) en overvloedige neerslag, vaak in de vorm van sneeuw. De zomers zijn kort en fris (gemiddelde minimumtemperatuur van 5 tot 6 °C en een maximumtemperatuur van 18 °C), met overvloedige neerslag, hoewel de regenperiodes kort zijn in vergelijking met de rest van het jaar. De relatieve vochtigheid blijft in de zomer hoog door mist en nevel.

De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 1.100 mm in de vallei en 1.800 mm op de bergtoppen. Al deze elementen, gekoppeld aan het bestaan van grotten in de streek, hebben historisch gezien de ontwikkeling bevorderd van bijzondere kenmerken voor de rijping van de kazen, die geproduceerd werden op basis van grondstoffen die in het geografische gebied beschikbaar zijn vanwege het onregelmatige reliëf.

Het specifieke microklimaat van deze streek, in combinatie met de traditionele bereidingspraktijken, is gunstig voor de ontwikkeling van de overdraagbare microbiële flora die kenmerkend is voor deze kazen.

De specificiteit van het product is meteen duidelijk aangezien het gaat om een blauwe kaas en het uitzicht dus verschilt van de kaas die in de streek wordt gemaakt, maar dit kenmerk is bijzonder zichtbaar wanneer men de snede van de kaas observeert, met variabele en groenblauwe gaten, gerijpt in koude en uiterst vochtige omstandigheden die de rijpingsomstandigheden in de hiervoor gebruikte grotten in het geografische gebied nabootsen, waarbij de schimmel het uitzicht, de smaak en de geur duidelijk nadrukkelijk beïnvloedt.



Diverse teksten uit de 19e eeuw en het begin van de 20e eeuw getuigen van de ambachtelijke productie van beschermde kazen in deze bereidingsomstandigheden. Op dit moment worden in de Valdeónvallei productieprocessen gebruikt die vergelijkbaar zijn met die van enkele eeuwen geleden, naast andere processen waarin nieuwe technologieën zijn geïntegreerd. De basisprincipes van het ontwikkelingsproces zoals vermeld in de in dit punt beschreven getuigenissen, worden nog steeds volledig toegepast.

De kaasproductie in de Valdeónvallei gaat terug tot de pre-Romeinse tijd, toen geitenmelk als grondstof werd gebruikt.

De eerste schriftelijke verwijzingen naar kaasbereiding in de Valdeónvallei dateren van halverwege de 19e eeuw. Pascual Madoz verwijst in zijn *Diccionario* (1845-1859) naar de productie van kaas en het belang van geiten in de dorpen van de Valdeónvallei.

In de tweede helft van de 19e eeuw werd in de Valdeónvallei op grote schaal kaas geproduceerd. Als het vee 's zomers op de hooggelegen weiden graasde, werd in de berghutten zelf kaas gemaakt van de melk of werd de melk naar het dal vervoerd. De graaf van Saint-Saud schreef daarover in 1892: "De potige meiden van Valdeón gaan 's ochtends en 's middags naar boven, op hun sandalen met drie houten noppen op de zool – madreñas – en hebben een weitas van geitenhuid bij zich waarin ze op de heenweg hun eten meenemen en op de terugweg zakken met melk die ze op de weiden hebben gemolken."

Tal van getuigenissen wijzen erop dat de productie van blauwe kaas in de Valdeónvallei met het oog op de commercialisering op de regionale markten vanaf het begin van de 20e eeuw een belangrijke activiteit was. Vooral de getuigenis van Doña Marmeta Pérez Marcos is relevant: "Mijn hele familie komt uit Caín en ik ben daar ook geboren in 1922. Mijn ouders hebben het recept geërfd van hun voorouders en ik heb het tot voor kort zelf gevolgd. We gebruikten stremsel van geitenmelk om 50 tot 60 liter melk per dag te laten stremmen; we maakten kazen van iets meer dan een kilo. Op de rug van een ezel gingen we ze verkopen in Puentealmuey, meer dan 50 kilometer verderop. Net na de oorlog werden ze verkocht aan 36 peseta's per kilo. Na de oorlog begonnen we naar Arenas de Cabrales te gaan om kaas te verkopen, niet eerder. De kazen waren gemaakt van geiten- en schapenmelk en een beetje koemelk, waaraan we stremsel toevoegden. Zodra de melk gestremd was, deden we ze in de zogenaamde "arno" en vervolgens in een bak ("duerna"), waaruit we de wei twee dagen lang lieten wegvloeien. We haalden ze eruit en legden ze op de planken in de berghutten om ze te laten drogen. Na twee weken waren ze klaar. Maar om ze blauw en lekker te maken, legden we ze in de grotten. Na een maand was de kaas uitstekend."

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2019_02_8+Pliego+Q+Valde%C3%B3n+.pdf/fbc379cc-8473-8829-744b-6baf02ed5ba7