



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA "TOMME DES PYRÉNÉES"

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 431 van 23 december 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 23 februari 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 431/18)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad<sup>1</sup> 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***

**"TOMME DES PYRÉNÉES"**  
EU-nr.: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017  
BOB ( ) BGA (X)

#### *1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang*

Vereniging "LES FROMAGERS PYRÉNÉENS"  
Maatschappelijke zetel  
Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques  
124 Boulevard Tourasse  
64 000 Pau  
FRANKRIJK  
Administratieve zetel  
2 avenue Daniel Brisebois  
Auzeville, B.P. 82256  
31 322 Castanet-Tolosan Cedex  
FRANKRIJK  
Tel. +33 561754282 Fax +33 561754280 E-mail: contact@frc2a.fr  
Samenstelling: De groepering bestaat uit melkproducenten, verwerkers en affineurs. Zij heeft dan ook een rechtmatig belang om de aanvraag tot wijziging in te dienen.

#### *2. Lidstaat of derde land*

Frankrijk

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



### 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: groepering die de aanvraag indient, 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. Wijziging(en)

#### 5.1. Rubriek "Beschrijving van het product"

##### Grondstoffen

Nieuw is dat de "Tomme des Pyrénées" nu ook mag worden gemaakt van rauwe melk van koeien en van rauwe en gepasteuriseerde melk van schapen en geiten, want historisch gezien wordt de kaas binnen het geografische gebied niet uitsluitend gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. Er is altijd ook andere melk dan gepasteuriseerde koemelk gebruikt (rauwe of warmtebehandelde melk van schapen, geiten of mengsels), vooral in de productie op boerderijen. Hoewel dit type productie al lang bestond, was het ten tijde van de registratie van de BGA ondervertegenwoordigd in de groepering. Daardoor komen momenteel alleen kazen van gepasteuriseerde koemelk in aanmerking voor de BGA. Schapenmelk mag uitsluitend worden gebruikt in mengsels want dergelijke mengsels zijn representatief voor het hele gebied, terwijl zuivere schapenmelk slechts in een deel van het gebied wordt gebruikt als grondstof.

Specifieke kenmerken van het product "Tomme des Pyrénées" zoals vermeld in de rubriek "Verband met het geografische gebied":

- halfharde kaas met een soepele, smeltende en smeuvige structuur en met aroma's die sterker worden naarmate de kaas langer rijpt;
- de vorm, met een verhouding diameter-hoogte die altijd tussen 2 en 3 ligt, waarborgt een constant vochtverlies en een homogene kleur van de massa ongeacht het gewicht van de kaas.

Deze kenmerken gelden voor alle kazen, ongeacht of de kazen gemaakt zijn van gepasteuriseerde of van rauwe koemelk, schapenmelk, gemengd met andere melk, of geitenmelk.

##### Fysieke kenmerken

Duidelijkheidshalve is toegevoegd dat de "Tomme des Pyrénées" een halfharde, niet-gekookte kaas is en gemaakt is conform de productiepraktijk. In de samenvatting is de term "half geperste kaas" geschrapt omdat deze onnauwkeurig is.

De bepalingen "Cilindervormig: diameter 210 tot 240 mm; hoogte 80 tot 110 mm; nettogewicht van 3,5 tot 4,5 kg" zijn vervangen door: "Cilindervormig met twee vlakke en evenwijdige zijden en afgeronde zijanten. De verhouding diameter-hoogte van deze kaas ligt tussen 2 en 3. Het gewicht is minimaal 400 gram en maximaal 5,5 kilogram."

Deze wijziging is het gevolg van de introductie van kazen van geitenmelk en van melkmengsels, waarvoor andere formaten gelden. Ook is rekening gehouden met de ambachtelijke en de op de boerderijen toegepaste productiemethoden, waar uiteenlopende formaten gangbaar zijn gebleken. Tot slot willen de verwerkers de consument de mogelijkheid bieden om een hele "Tomme des Pyrénées" te kopen, en dit wordt mogelijk met de invoering van het formaat van ten minste 400 g.

De vorm van de "Tomme des Pyrénées" is ook nauwkeuriger bepaald om ervoor te zorgen dat alle kazen eenzelfde formaat hebben: de kaas heeft een regelmatige cilindervorm met twee vlakke en evenwijdige zijden en afgeronde zijanten. Door het vastleggen van de verhouding diameter-hoogte, die tussen 2 en 3 ligt, is gewaarborgd dat de kaas steeds eenzelfde vorm heeft, ongeacht het gewicht.



## Chemische kenmerken

Het "vetgehalte van de droge stof: ten minste 50 g per 100 g kaas na droging" is vervangen door een minimaal vetgehalte: "24 gram vet per 100 gram eindproduct". Deze wijziging is bedoeld om:

- de consument meer duidelijkheid te bieden en om de beschrijving van het product af te stemmen op de nationale regelgeving voor de etikettering van kazen (decreet nr. 2007-628 van 27 april 2007 betreffende kazen en kaasspecialiteiten). Daarom wordt het minimale vetgehalte uitgedrukt als percentage van het eindproduct en niet meer als percentage van de kaas na droging;
- rekening te houden met het lagere vetgehalte van geitenkaas. In het huidige productdossier leidt de combinatie van de twee bepalingen: "Vetgehalte van de droge stof: ten minste 50 g per 100 g kaas na droging" en "53 gram droge stof per 100 gram product" tot een minimaal vetgehalte voor het eindproduct van 26,5 gram. Dit gehalte is dus verlaagd van 26,5 naar 24 gram.

Het gehalte natriumchloride („1,5 tot 2%“) is geschrapt vanwege de uiteenlopende methoden die door de ambachtelijke producenten en de boeren in het hele geografische gebied worden toegepast.

## Organoleptische kenmerken

De volgende alinea:

"Deze criteria zijn opgesteld op basis van de volgende elementen:

- stevigheid en uiterlijk,
- kleur en consistentie van de kaas,
- smaak.

Aan de hand van bepaalde omschrijvingen kan een typisch zintuiglijk profiel worden bepaald voor:

- de producten met een zwarte korst,
- de producten met een goudbruine korst,
- de voorverpakte producten."

is vervangen door:

"Korst:

De korst heeft een oranje, ietwat witte, gele en grijze kleur en is glad met enkele eventuele oneffenheden.

De "Tomme des Pyrénées" van warmtebehandelde melk kan een zwart of goudbruin omhulsel hebben.

Massa:

- homogene, uniforme kleur, van wit overlopend in ivoor en geel;
- textuur: soepel, smeltend, smeug en homogeen, meestal met over de kaas verspreide gaten van onregelmatige vorm en grootte. Naarmate de kaas langer rijpt, wordt de textuur steviger;
- smaak: evolueert van aroma's van verse wei naar meer uitgesproken, maar niet al te bittere aroma's afhankelijk van de duur van de rijping en van de soort melk die is gebruikt."

De formulering is nu nauwkeuriger en de term "stevigheid" in de organoleptische kenmerken is geschrapt omdat dit geldt voor een "Tomme des Pyrénées" met "zwarte korst", waarvoor de minimale rijpingsduur 21 dagen bedraagt. De textuur wordt immers pas steviger naarmate de kaas langer rijpt, en de mogelijkheid om andere melksoorten dan koemelk te gebruiken leidt tot nuances in de chemische samenstelling, afhankelijk van de werkwijze voor het verkrijgen van het product, en tot smaakvariëaties afhankelijk van de verschillende verhoudingen van de gebruikte melk. De voorschriften voor de werkwijze voor het verkrijgen van het product zorgen ervoor dat de kazen ongeveer dezelfde kenmerken hebben.

Deze gemeenschappelijke kenmerken van kazen met de BGA "Tomme des Pyrénées" kunnen als volgt worden omschreven:

- textuur, aroma's: halfharde, niet-gekookte kaas met een soepele, smeltende en smeugige structuur, en met aroma's die sterker worden naarmate de kaas langer rijpt;
- vorm: de verhouding diameter-hoogte ligt altijd tussen 2 en 3. Deze vorm zorgt voor een constant vochtverlies en een homogene kleur van de massa, ongeacht het gewicht van de kaas.

## Aanbieding voor de verkoop

Vanwege de invoering van kleine formaten "Tomme des Pyrénées" is toegevoegd dat de "Tomme des Pyrénées" voortaan ook als hele kaas kan worden verkocht. Tot nu toe mocht de kaas alleen vers gesneden of voorverpakt worden verkocht.

## 5.2. Rubriek "Geografisch gebied"

De gemeenten van de departementen Aude (11), Haute-Garonne (31) en Pyrénées-Orientales (66) in het geografische gebied zijn vermeld.

De kaart in het huidige productdossier is vervangen door een nauwkeurigere kaart.

Het geografische gebied wordt uitgebreid met nieuwe gemeenten in de Pyreneeën. Deze gemeenten liggen in de departementen Aude, Haute-Garonne en Pyrénées-Orientales.



Het geografische gebied is aangevuld met het oostelijke deel van de Pyreneeën, waar veel “tomme”-kaas wordt geproduceerd, die sterk lijkt op de “Tomme des Pyrénées”. Daarmee omvat het geografische gebied de hele Franse kant van de bergketen en de vroegere en huidige productiemethoden.

### 5.3. Rubriek “Bewijs van oorsprong”

De traceerbaarheidsbepalingen, die beperkt waren tot het bijhouden van dagelijkse inkomende en uitgaande staten van de opgehaalde melk en de producten, gedateerd en geklasseerd in chronologische volgorde, zijn vervangen door de volgende elementen:

- er zijn voorschriften ingevoerd voor de wijze van identificatie van de partijen die betrokken zijn bij de melkproductie, het maken en het rijpen van de kaas;
- het traceerbaarheidssysteem biedt consumenten de garantie dat het product “Tomme des Pyrénées” voldoet aan de BGA-kenmerken. In het kader van de traceerbaarheid wordt de informatie bewaard die nodig en toereikend is om de oorsprong en samenstelling van het product in de productie-, de verwerkings- en de distributiefase te achterhalen. De oorsprong wordt gewaarborgd door de productidentificatie en door een systeem van stroomopwaartse en stroomafwaartse tracerings;
- in dit systeem wordt gebruikgemaakt van een tabel waarin de vereiste documenten en registraties en de minimaal over te leggen informatie-elementen worden samengevat voor elke fase in de productcyclus (oorsprong van het voer, melkproductie, melkophaling, afleveren van de melk in de kaasmakerij, productie, transport naar een plaats om te rijpen, rijping, transport naar een plaats waar de kaas wordt gesneden of verpakt). Deze documenten worden ter beschikking gehouden van de controleambtenaren.

Daarmee wordt de traceerbaarheid van het product versterkt.

### 5.4. Rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

#### Melkproductie – diervoeder

De beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product wordt aangevuld met de volgende bepalingen over het voer van het melkvee:

“Het rantsoen bestaat uit voedergewassen en supplementen. De voedergewassen omvatten gras, granen en daarvan afgeleide producten in droge of natte vorm, en gedroogde plantaardige producten. Op jaarbasis is 70% van de voedergewassen afkomstig uit het geografische gebied.

Het voer van dieren waarvan de melk bestemd is voor de productie van kaas van rauwe melk en van warmtebehandelde melk, moet voldoen aan de volgende criteria: ten minste 25% van de droge stof van het jaarlijkse rantsoen aan voedergewassen bestaat uit vers weidegras, gedroogd of tot voeder verwerkt gras, afkomstig uit het geografisch gebied, met ten minste 91 beweidingdagen per jaar.

De eventuele supplementen bestaan uit concentraten (granen, veeoekers, stikstofverbindingen), wei, voer bestaande uit producten van plantaardige oorsprong, mineralen, vitaminen en oligo-elementen.”. Deze wijziging is niet van invloed op het product en is bedoeld om de productpraktijk van de “Tomme des Pyrénées” in het productdossier vast te leggen: de kaas is gemaakt van melk geproduceerd in het geografische gebied, dat overeenkomt met de Franse kant van de Pyreneeën. De consumptie van lokale voedergewassen door het melkvee was immers altijd van groot belang in het geografische gebied. Deze bepalingen zijn ingevoerd omdat het geografische gebied met zijn bodemsamenstelling en neerslaghoeveelheid voor de telers geschikt is als hoogwaardig grasland. De in het geografische gebied geproduceerde granen worden ook ten nutte gemaakt. Bij de productie van rauwe melk, die voornamelijk op boerderijen plaatsvindt, worden deze hulpbronnen benut door beweiding.

De volgende zin is toegevoegd: “De schapenmelk is afkomstig van de rassen basco-béarnaise, castillonnaise, manech tête noire of manech tête rousse.” Deze wijziging is doorgevoerd omdat nu ook schapenmelk mag worden gebruikt. De bovengenoemde rassen bevolken van oudsher het geografische gebied omdat ze zijn aangepast aan het leefklimaat in de Pyreneeën. Het zijn rassen die in de bedrijven het meest te vinden zijn en waarvan de melk wordt gebruikt voor het maken van de kaas.

#### Melkophaling

De zin “De melk wordt uiterlijk om de twee dagen opgehaald voor vervoer naar de kaasmakerij” is toegevoegd omdat deze termijn gebruikelijk is en de kwaliteit van de melk, en met name rauwe melk, waarborgt. Deze toevoeging is niet van invloed op de essentiële kenmerken van het product.

#### Hulpmiddelen en additieven

De bepalingen in het huidige productdossier: “Opslag in een tank met of zonder rijping (melkzuurbacteriën), met of zonder toevoeging van calciumchloride (CaCl<sub>2</sub>)”, “Toevoeging van dierlijk stremsel”, en “Alle andere additieven (uitgezonderd calciumchloride (CaCl<sub>2</sub>), melkzuurbacteriën en dierlijk stremsel) zijn verboden met uitzondering van aromatiserings- of rijpingsflora” zijn vervangen door



een lijst van productiehulpmiddelen en additieven die mogen worden gebruikt.

De volgende productiehulpmiddelen zijn toegevoegd:

- alle soorten stollingsenzymen mogen worden gebruikt (en niet alleen dierlijk stremsel) omdat dit thans gangbaar is in de grote productieplaatsen;
- “organische zuren”, om alle gebruikte zuren te kunnen combineren (bv. azijn aanbrengen op de korst om deze te drogen en schoon te maken);
- CO<sub>2</sub> (of koolzuurgas), om indien nodig de pH-grad in de tank te verminderen voordat de wrongel in de vorm wordt gegoten.

Daarmee worden de in de productie- en rijpingsplaatsen toegepaste methoden opgenomen in het productdossier. De specifieke kenmerken van het product blijven ongewijzigd.

De bepalingen waarbij bepaalde behandelingen (met fungiciden, plastificeermiddelen, paraffine, kleurstoffen (anatto)) worden toegestaan, namelijk:

- “Voor de Tomme des Pyrénées met zwarte korst, behandeling van de korst met een fungicide, en/of plastificeermiddel en/of gekleurde paraffine conform de geldende normen;
- Voor de Tomme des Pyrénées met goudbruine korst (geel tot oranje), behandeling van de korst met een fungicide, al dan niet kleuring met een kleurstof E160B (anatto), al dan niet gebruik van oppervlakteflora, met omdraaiing.”

zijn vervangen door de volgende, voor alle “Tomme des Pyrénées”-kazen geldende bepalingen:

- “additieven:

- conserveringsmiddel: lysozym hydrochloride;

kleurstoffen (caroteen, anatto E160B, karamel, kool) en korstconserveermiddelen (fungiciden: natamycine, sorbaat). De kleurstoffen en de korstconserveermiddelen zijn niet toegestaan voor de kaasproductie op boerderijen of voor de productie van kazen van rauwe melk. Voor de kazen van warmtebehandelde melk met een gewicht van meer dan 1,5 kg en maximaal 5,5 kg zijn de volgende omhullingsmiddelen toegestaan: polyvinylacetaat, paraffine.”.

Deze wijzigingen berusten op de volgende overwegingen:

Lysozym hydrochloride gaat het opzwellen ten gevolge van boterzuurgisting tegen.

Voor de behandelingen van de korst is de onjuiste term “zwarte korst” geschrapt. Plastificeermiddelen en paraffine zijn immers geen korst, maar een omhulsel. Bovendien zorgt de nieuwe formulering ervoor dat de producenten of affineurs kleurstoffen en korstconserveermiddelen kunnen inzetten om het aspect te verkrijgen dat beschreven is onder “Beschrijving van het product”. De korstconserveermiddelen zijn de in het huidige productdossier beschreven fungiciden. Het gebruik van kleurmiddelen zorgt ervoor dat dat de korst een homogene kleur krijgt.

Korstkleurstoffen, fungiciden en omhullingsproducten mogen niet worden gebruikt voor producten van rauwe melk, omdat dit thans niet gangbaar is op de plaatsen waar kaas wordt gemaakt van rauwe melk.

## Productie

De lijst van opeenvolgende productiefasen is gewijzigd en aangevuld in de volgende gevallen:

### 5.4.1. Opslag en/of rijping van de melk

De bewoordingen “Opslag met of zonder koeling” en “Opslag in tank met of zonder rijping (melkzuurbacteriën), met of zonder toevoeging van calciumchloride (CaCl<sub>2</sub>)” zijn vervangen door:

“Voor de productie op basis van rauwe melk mag de termijn tussen de eerste melkbeurt en de toevoeging van stremsel of de gecontroleerde rijping niet meer dan 48 uur bedragen.

Voor de productie op basis van warmtebehandelde melk bedraagt de termijn tussen de aflevering en de eerste warmtebehandeling maximaal 18 uur. Na de warmtebehandeling en vóór de toevoeging van stremsel mag de melk hooguit 30 uur worden bewaard in een omgeving met temperatuurregeling. De melk mag bij een maximale temperatuur van 15 °C worden bewaard gedurende ten hoogste 15 uur. Tijdens die 15 uur is een gecontroleerde rijping mogelijk.”.

Daarmee wordt op dit punt een duidelijke omschrijving gegeven van de standaardpraktijk die wordt gevolgd bij het maken van “Tomme des Pyrénées”.

De voorschriften voor de verhoudingen tussen de verschillende soorten melk bij de melkmengsels sluiten aan bij de wijzigingen onder “Beschrijving van het product”.

### 5.4.2. Voorwaarden voor het gebruik van melk

De volgende passage is toegevoegd: De “Tomme des Pyrénées” mag worden gemaakt van:

- koemelk,
- geitenmelk,
- een mengsel van melk in bepaalde verhoudingen:
  - mengsel van koemelk en schapenmelk met minimaal 30% en maximaal 50% schapenmelk (op basis van volume);





- mengsel van koemelk en geitenmelk met minimaal 30% en maximaal 50% geitenmelk (op basis van volume);
- mengsel van geitenmelk en schapenmelk met minimaal 30% en maximaal 50% schapenmelk (op basis van volume).

Deze wijziging hangt samen met de introductie van “Tomme des Pyrénées” van geiten- en schapenmelk. De percentages, uitgedrukt op basis van volume, zorgen ervoor dat de kaas gemaakt is van een aanzienlijk deel van alle soorten melk en dat vaststaat dat het een mengsel is. Deze percentages sluiten aan bij de productiepraktijk.

#### **5.4.3. Standaardisering**

Toegevoegd is dat de standaardisering op basis van MP/MG toegestaan is omdat deze deel uitmaakt van de beschrijving van de productiepraktijk.

#### **5.4.4. Warmtebehandeling**

De passage “De wijze van warmtebehandeling van de melk is in de bestaande regelgeving omschreven op basis van de categorie (warmtebehandeld, gepasteuriseerd) waaronder het product valt.” is toegevoegd om erop te wijzen dat er een verschil bestaat tussen warmtebehandeling en pasteurisatie.

#### **5.4.5. Toevoeging van bacteriën**

Met het oog op een nauwkeurigere bepaling van de gebruikte soorten flora zijn de termen “aromatiseringsflora of rijpingsflora” vervangen door: “melkflora en geselecteerde of natuurlijke rijpingsflora”.

#### **5.4.6. Toevoeging van stremsel**

De zin “Temperatuur voor de toevoeging van stremsel lager dan of gelijk aan 35 °C” is vervangen door: “De stremming vindt plaats met een enzym dat stolt bij een temperatuur van 40 °C of lager.” De term “leb” is vervangen door “stollingsenzym, dat een ruimere betekenis heeft dan leb, dat afkomstig moet zijn uit de lebmaag van een kalf. Tevens sluit de term aan bij de bestaande productiepraktijk.

De maximaal toegestane temperatuur is verhoogd van 35 °C naar 40 °C omdat de optimale temperatuur voor de werking van de stollingsenzymen rond 38 °C ligt.

Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor de essentiële kenmerken van het product.

#### **5.4.7. Stolling**

De volgende passage is toegevoegd: “De stolling duurt maximaal zestig minuten.” Deze belangrijke stap in het productieproces moet worden vermeld. Deze duur is kenmerkend voor een stremming (of stolling) die noodzakelijk is om een halfharde kaas te maken.

#### **5.4.8. Snijden van de wrongel – roeren – verhitte**

De zin “Snijden van de wrongel” is vervangen door: “De wrongel wordt gesneden met een trancheerwerktuig. Het mengsel van wrongel en wei mag niet worden opgewarmd tot een temperatuur hoger dan 45 °C.” Deze maximumtemperatuur is kenmerkend voor een niet-gekookte kaas. Met deze wijziging wordt de productiepraktijk vastgelegd.

#### **5.4.9. Verwijderen van de wei**

De woorden “Wassen van de wrongel met gedeeltelijke verwijdering van de wei” zijn vervangen door: “Het lactosegehalte kan als volgt worden verlaagd:

- afscheppen van de wei: 0 tot 45% van het volume van de melk gebruikt voor de productie;
- toevoeging van drinkwater: 0 tot 45% van het volume van de melk gebruikt voor de productie (de temperatuur van het mengsel moet lager zijn dan 45 °C).”.

Met deze wijziging wordt ook de productiepraktijk vastgelegd.

#### **5.4.10. Vormgieten**

De zinsnede “In de vorm gieten met of zonder doek” is vervangen door: “De vorm wordt met de hand of mechanisch gegoten.”, omdat dit gangbaar is bij de producenten. Deze wijziging is niet van invloed op de producten.



#### **5.4.11. Uitlekken in de vorm, zuurbehandeling**

De zinnen “Uitlekken met omdraaien voor de “Tomme des Pyrénées” met zwarte korst” en “Uitlekken, persen en omdraaien voor de “Tomme des Pyrénées” met goudbruine korst” zijn vervangen door: “Het product wordt meerdere keren omgedraaid (ten minste twee keer). Het persen is facultatief. De zuurbehandeling wordt als voltooid beschouwd wanneer het pH-gehalte lager dan of gelijk is aan 5,3 of de zuurtegraad hoger is dan 40 graden Dornic.”

De reden van deze wijzigingen is het feit dat de verwijzingen naar de zwarte en de goudbruine korst zijn geschrapt. De bewoordingen zijn nauwkeuriger, sluiten aan bij de praktijk en bevatten op dit punt een duidelijke omschrijving van de wijze waarop de “Tomme des Pyrénées” wordt geproduceerd.

#### **5.4.12. Zouten**

De zin “Zouten in pekkel of met droog zout” is vervangen door de volgende nauwkeurigere bepalingen:

- pekkel: toegevoegd is dat pekkel uit water, zout en melkzuur bestaat en steeds verzadigd moet zijn en dat de temperatuur ten hoogste 16 °C en de pH-waarde ten hoogste 5,6 is;
  - droog zout: toegevoegd is dat de temperatuur in de ruimte lager dan of gelijk moet zijn aan 14 °C.
- Deze wijzigingen zijn niet van invloed op de essentiële kenmerken van het product en zijn bedoeld ter aanvulling van de voorwaarden waaraan de kaasproductie op de boerderij, en de ambachtelijke en de industriële kaasproductie moeten voldoen. De wijze van productie van de “Tomme des Pyrénées” is op dit punt duidelijk omschreven en deze omschrijving geldt niet alleen voor de huidige producenten van “Tomme des Pyrénées” met een BGA, maar ook voor producenten van kazen van melkmengsels en geitenmelk.

#### **5.4.13 en 14. Rijping**

De zin “De rijping moet plaatsvinden bij een gecontroleerde temperatuur en vochtigheidsgraad” is vervangen door:

- Het is toegestaan om de vacuümrijping van witte kaas uit te stellen, maar dit geldt uitsluitend voor kazen van melkmengsels en geitenmelk en onder bepaalde voorwaarden (termijn, temperatuur, duur): uitstel met maximaal tien dagen na het zouten, bewaringstemperatuur tussen -2 °C en +4 °C, invriezen verboden, maximale duur van uitstel tien maanden, rijpingsduur geteld vanaf de dag waarop het uitstel afloopt. Dankzij dit uitstel is het mogelijk om de “Tomme des Pyrénées” van mengsels met schapenmelk of geitenmelk het hele jaar door te verkopen hoewel de melk slechts gedurende een deel van het jaar wordt geproduceerd. De reden voor deze toevoeging is de introductie van kazen van melkmengsels.
- Rijpingsvoorwaarden: de volgende zinnen zijn toegevoegd: “De rijping vindt plaats in een kelder met een temperatuur tussen 7 °C en 16 °C.” en “De kazen worden gedraaid en behandeld om kazen met een regelmatige vorm te verkrijgen.” De nieuwe voorschriften bevatten een nauwkeurigere beschrijving van de rijpingsvoorwaarden en de bijbehorende rijpingstermijnen, waarbij rekening is gehouden met de verschillende formaten van kazen die in aanmerking komen voor een BGA. Ze sluiten aan bij de productiepraktijk.
- Voor de “Tomme des Pyrénées” van rauwe melk is het volgende toegevoegd: “De behandeling bestaat uit het droogwrijven, het inwrijven met water waaraan al dan niet gist is toegevoegd, of met pekkel.” Met deze wijziging zijn de rijpingsvoorwaarden duidelijker omschreven.
- Voor de verschillende categorieën “Tomme des Pyrénées” zijn de volgende rijpingstermijnen toegevoegd, die worden berekend vanaf de dag waarop het stremsel wordt toegevoegd:
  - voor kazen met een gewicht van minimaal 400 g en maximaal 1,5 kg:
    - 30 dagen voor kazen van warmtebehandelde geitenmelk of melkmengsels of van rauwe koe- of geitenmelk;
    - 40 dagen voor kazen van mengsels van rauwe melk;
  - voor kazen met een gewicht hoger dan 1,5 kg en maximaal 5,5 kg:
    - 21 dagen voor kazen van warmtebehandelde koemelk met een zwart omhulsel en 45 dagen voor kazen van warmtebehandelde koemelk met een korst of een goudbruin omhulsel;
    - 60 dagen voor kazen van warmtebehandelde geitenmelk of melkmengsels of van rauwe koe- of geitenmelk;
    - 90 dagen voor kazen van mengsels van rauwe melk.
- Deze termijnen worden berekend vanaf de dag waarop het stremsel wordt toegevoegd.
- Deze toevoeging hangt samen met de invoering van kazen van een mengsel met schapenmelk en van geitenmelk. Voor de kazen van koemelk is de rijpingsduur vastgesteld op ten minste 21 dagen (zwarte korst) of op ten minste 45 dagen (goudbruine korst) en is een onderscheid gemaakt tussen warmtebehandelde melk en rauwe melk. De aanpassing van de termijnen voor de verschillende productvarianten is bedoeld om de verschillende methoden waaraan de “Tomme des Pyrénées” zijn karakteristieke kenmerken ontleent, duidelijk te omschrijven. Zo komen de kwaliteiten van een kaas van groot formaat, zoals een kaas van rauwe melk, pas volledig tot uiting na een langere



rijpingsduur, terwijl bij een kaas van klein formaat of een kaas van gepasteuriseerde melk een kortere rijpingsduur volstaat.

### 5.5. Rubriek “Verband”

Het hoofdstuk “Verband met het geografische gebied” in het huidige productdossier bevat alleen historische elementen. Die worden aangevuld met een omschrijving van de specifieke kenmerken van het geografische gebied, van het product en van het causaal verband tussen het product en de oorsprong ervan op basis van de kwaliteit.

Naast enkele formele wijzigingen zijn in de tekst van dit hoofdstuk ook kazen van niet-gepasteuriseerde koemelk en kazen van geitenkaas en kaas van melkmengsels opgenomen. Deze worden al heel lang gemaakt in de Pyreneeën. Bepalend daarbij zijn de voeding van de dieren en de productiemethoden, die grote gelijkenis vertonen in het geografische gebied.

In de Pyreneeën wordt immers al lang kaas gemaakt van koemelk (al dan niet rauw), schapenmelk, geitenmelk en mengsels van deze soorten melk. Een en ander hangt samen met het homogene reliëf van het de Pyreneeën (bestaande uit ingesloten valleien) en met de vergelijkbare productiepraktijk die er is ontstaan. Omdat de producenten van kaas van koemelk zich al hechter georganiseerd hadden, werden alleen hun producten en productiepraktijk omschreven in een productdossier en was er geen plaats ingeruimd voor kazen van andere melk.

Met de wijzigingen zijn nu ook traditioneel gemaakte kazen van niet-gepasteuriseerde koemelk, van geitenmelk en van melkmengsels, opgenomen in het productdossier.

Op basis van de specifieke knowhow van de producenten uit de Pyreneeën, zoals beschreven in de rubriek “Werkwijze voor het verkrijgen van het product”, wordt een kaas met de volgende kenmerken verkregen:

- een halfharde kaas met een soepele, smeltende en smeùige textuur, door alle lokale producenten op eenzelfde wijze geproduceerd wat betreft de stremmingstemperaturen, het roeren van de wrongel, de temperatuur tijdens deze behandeling;
- een voldoende verzuring gevolgd door een rijping waarbij een overmatige proteolyse wordt voorkomen dankzij de andere productieparameters, in combinatie met de aard van de melk;
- een vorm die met een verhouding diameter-hoogte die altijd tussen 2 en 3 ligt, een constant vochtverlies en een homogene kleur van de massa waarborgt, ongeacht het gewicht van de kaas;
- een smaak die evolueert van aroma’s van verse wei voor de omhulde kazen naar meer uitgesproken aroma’s voor de andere kazen, afhankelijk van de duur van de rijping en van de behandeling van de korst tijdens het rijpen.

Bovendien is de lijst van producenten die destijds bij de indiening van de BGA-aanvraag is ingediend, geschrapt omdat de gegevens niet bindend zijn en in elk geval niet meer up-to-date zijn.

### 5.6. Rubriek “Etikettering”

De voorverpakkingsbepalingen zijn geschrapt omdat de voorverpakking niet noodzakelijkerwijs dient plaats te vinden binnen het geografische gebied.

De voorschriften voor de vorm van het etiket en voor het vermelden van bepaalde gegevens (handelsmerk, stempel van de certificeringsinstelling, ...) zijn geschrapt, omdat de groepering een specifiek etiket niet meer wenselijk acht en bepaalde voorschriften voor de te vermelden gegevens al onder de algemene regelgeving vallen.

Conform de nationale regelgeving zijn de volgende etiketteringsbepalingen toegevoegd:

Naast de informatie die is voorgeschreven in de regelgeving betreffende de etikettering en de presentatie van voedingsmiddelen, vermeldt het etiket van de “Tomme des Pyrénées” ook de verkoopbenaming en de diersoort:

- indien het gaat om één soort: ofwel “koemelk”, ofwel “geitenmelk”;
- indien het gaat om een mengsel: de vermelding van de gebruikte melksoorten, in afnemende volgorde op basis van gewicht in de droge stof van het mengsel.

Bovendien vermeldt het etiket van de “Tomme des Pyrénées” wat voor behandeling de melk tijdens de productie heeft ondergaan.

Voorts moet op het etiket nu ook het logo van de Europese Unie staan, binnen hetzelfde gezichtsveld als de geregistreerde naam.

### 5.7. Rubriek “Overige”

– *Opschoning van het productdossier*

Het productdossier is op tal van punten redactioneel gewijzigd (verplaatsing van alinea’s, met name op basis van de hoofdstukken over de beschrijving, het verband met de oorsprong en de historische verwijzingen, samenvoeging van alinea’s, herformulering van het verband met de oorsprong) om de specifieke kenmerken van het geografische gebied, de specifieke kenmerken van het product en het causaal verband van elkaar te onderscheiden. Bovendien zijn de verwijzingen naar de Europese en





nationale regelgeving (bedrijven vrij van tuberculose en brucellose, teksten met betrekking tot Richtlijn 92/46/EEG en andere citaten uit nationale teksten) geschrapt omdat deze niet nodig zijn in het productdossier. Met deze vormwijzigingen is het productdossier in overeenstemming gebracht met de regelgeving van de Europese Unie.

– *Groepering die de aanvraag indient*

De samenstelling van de Association des Fromagers Pyrénéens (AFP) is geschrapt (alleen de categorieën kaasmakers zijn behouden) en hun contactgegevens zijn bijgewerkt.

– *Controle*

De bepalingen over de “Controlemiddelen” zijn geschrapt omdat de controles worden beschreven in het controleplan bij het productdossier. De contactgegevens van de controlestructuren zijn geactualiseerd.

De gegevens van het controleorgaan zijn vervangen door die van de autoriteit die bevoegd is voor de controle. Met deze wijziging wordt voorkomen dat het productdossier moet worden gewijzigd wanneer wordt overgestapt naar een ander controleorgaan.

– *Nationale eisen*

Er is een tabel met de belangrijkste te controleren punten en de evaluatiemethoden toegevoegd om de controle van de producten te vergemakkelijken.

## ENIG DOCUMENT

### “TOMME DES PYRÉNÉES”

EU-nr.: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

BOB ( ) BGA (X)

#### 1. *Naam/Namen*

“Tomme des Pyrénées”

#### 2. *Lidstaat of derde land*

Frankrijk

#### 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 “Tomme des Pyrénées” is een halfharde, niet-gekookte kaas, cilindervormig met twee vlakke en evenwijdige zijden en afgeronde zijkanten. De verhouding diameter-hoogte van deze kaas ligt tussen 2 en 3. De kaas wordt gemaakt van warmtebehandelde of van rauwe melk.

De kaas kan worden gemaakt van:

- koemelk,
- geitenmelk,
- een mengsel van melk in een bepaalde verhouding: koemelk en minimaal 30% en maximaal 50% schapenmelk (op basis van volume), koemelk en minimaal 30% en maximaal 50% geitenmelk (op basis van volume) of geitenmelk en minimaal 30% en maximaal 50% schapenmelk (op basis van volume).

Het gewicht ligt tussen 400 gram en 5,5 kg.

De korst heeft een oranje kleur met ten minste wat wit, geel en grijs en is glad met enkele eventuele oneffenheden.

De kazen van warmtebehandelde melk met een gewicht hoger dan 1,5 kg en maximaal 5,5 kg kunnen een zwart of goudbruin omhulsel hebben. De minimale rijpingstermijn, berekend vanaf de dag waarop het stremsel wordt toegevoegd, bedraagt:

- voor kazen met een gewicht van minimaal 400 g en maximaal 1,5 kg:
  - 30 dagen voor kazen van warmtebehandelde geitenmelk of melkmengsels en kazen van rauwe koe- of geitenmelk;
  - 40 dagen voor kazen van mengsels van rauwe melk;



- voor kazen met een gewicht hoger dan 1,5 kg en maximaal 5,5 kg:
  - 21 dagen voor kazen van warmtebehandelde koemelk met een zwart omhulsel en 45 dagen voor kazen van warmtebehandelde koemelk met een korst of goudbruin omhulsel;
  - 60 dagen voor kazen van warmtebehandelde geitenmelk of melkmengsels en kazen van rauwe koe- of geitenmelk;
  - 90 dagen voor kazen van een mengsel van rauwe melk.

De kaas bevat ten minste 53 gram vaste stof per 100 g product en 24 g vetstof per 100 gram product. De massa heeft een homogene en uniforme kleur, van wit overlopend in ivoor en geel, en heeft een soepele, smeltende, smeuijge en homogene textuur, meestal met over de kaas verspreide gaten van onregelmatige vorm en grootte. Naarmate de kaas langer rijpt, wordt de textuur steviger.

De smaak evolueert van aroma's van verse wei naar meer uitgesproken, maar niet al te bittere aroma's afhankelijk van de duur van de rijping en van de soort melk die is gebruikt.

De "Tomme des Pyrénées" wordt verkocht als hele kaas, vers gesneden of voorverpakt.

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

De grondstof is warmtebehandelde of rauwe melk van koeien, schapen of geiten. Schapenmelk mag alleen in mengsels worden gebruikt en is afkomstig van de rassen basco-béarnaise, castillonnaise, manech tête noire of manech tête rousse.

Het rantsoen bestaat uit voedergewassen en supplementen. De voedergewassen omvatten gras, granen en daarvan afgeleide producten in droge of natte vorm, en gedroogde plantaardige producten. Op jaarbasis is 70% van de voedergewassen afkomstig uit het geografische gebied.

De eventuele supplementen bestaan uit concentraten (granen, veekoeken, stikstofverbindingen), wei, voer bestaande uit producten van plantaardige oorsprong, mineralen, vitaminen en oligo-elementen. De dieren waarvan de melk bestemd is voor de productie van kaas van rauwe melk en van warmtebehandelde melk, worden als volgt gevoerd:

- ten minste 25% van de droge stof van het jaarlijkse rantsoen aan voedergewassen bestaat uit vers weidegras, gedroogd of tot voeder verwerkt gras, afkomstig uit het geografisch gebied van de BGA;
- ten minste 91 beweidingdagen per jaar.

### **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 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**

Naast de informatie die is voorgeschreven in de regelgeving betreffende de etikettering en de presentatie van voedingsmiddelen, vermeldt het etiket ook de geregistreerde benaming van het product en bevat het het BGA-logo van de Europese Unie binnen hetzelfde gezichtsveld.

Het etiket van de "Tomme des Pyrénées" vermeldt naast de verkoopbenaming ook de diersoort:

- indien het gaat om één soort, ofwel "koemelk" ofwel "geitenmelk";
- in het geval van mengsels, de vermelding van de gebruikte melksoorten, in afnemende volgorde op basis van gewicht in de droge stof van het mengsel.
- Bovendien vermeldt het etiket van de "Tomme des Pyrénées" wat voor behandeling de melk tijdens de productie heeft ondergaan.

## **4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat het Franse deel van de Pyreneeën en bestaat uit:

- de volledige departementen Ariège, Hautes-Pyrénées en Pyrénées-Atlantiques;
- in het departement Aude: het massief bestaande uit:
  - de volledige kantons Limoux en Quillan;
  - het kanton Fabrezan, met uitzondering van de gemeenten Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montsérét en Saint-André-de-Roquelongue;
  - de gemeenten Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure en Villetritouls;



- in het departement Haute-Garonne:
  - het arrondissement Saint-Gaudens, bestaande uit de kantons Bagnères-de-Luchon, Saint-Gaudens en een deel van het kanton Cazères;
  - de gemeenten ingedeeld als berggebied in het arrondissement Muret: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud en Saint-Michel;
- in het departement Pyrénées-Orientales, het massief bestaande uit:
  - de volledige kantons Le Canigou en Les Pyrénées catalanes,
  - het kanton La Côte Vermeille, uitgezonderd de gemeenten Palau-del-Vidre en Saint-André,
  - het kanton La Vallée de l'Agly, uitgezonderd de gemeenten Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château en Vingrau,
  - het kanton Vallespir-Albères, uitgezonderd de gemeenten Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines en Villelongue-dels-Monts,
  - de gemeenten Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa en Tordères.

### **5. Verband met het geografische gebied**

Het verband met de oorsprong van de “Tomme des Pyrénées” is gebaseerd op zijn hoedanigheid van halfharde, niet-gekookte kaas met een soepele, smeltende en smeelige textuur, een homogene vorm en een smaak die evolueert van aroma's van verse wei naar meer uitgesproken aroma's afhankelijk van de duur van de rijping. De kaas wordt op traditionele wijze in de Pyreneeën gemaakt van rauwe of warmtebehandelde melk, afkomstig van verschillende diersoorten (koeien, schapen, geiten). Het geografische gebied omvat het Franse deel van de Pyreneeën tussen de Middellandse Zee en de Atlantische Oceaan. Het is een gebied met bergen en uitlopers, afgeronde en spitse bergtoppen en talloze, vaak afgesloten valleien, waardoor er weinig hout beschikbaar is. Dankzij de overvloedige regenval, van 600 tot 1.000 mm op de uitlopers, van 1300 tot 1.500 mm op de noordelijke hellingen van het middelgebied en tot 2.500 mm op de flanken die blootgesteld zijn aan veel wind, regen en sneeuw, is er veel grasland.

Om het grasland optimaal te kunnen benutten, is er een gemengde teelt (schapen, koeien en geiten) ontstaan. Schapen en geiten kunnen namelijk gebieden bereiken die ontoegankelijk zijn voor koeien, en elke soort heeft bovendien een eigen voedselvoorkeur, naargelang van de ligging van de berghellingen.

Vanaf de 12e eeuw werden in dit gebied aantoonbaar koeien, geiten en schapen geteeld en kaas gemaakt. De wijze waarop de op de bedrijven geproduceerde melk werd gebruikt voor het maken van boerenkaas, varieerde van vallei tot vallei en van periode tot periode.

De meeste kaas werd gemaakt van melkmengsels omdat de melkveestapel uit diverse diersoorten bestond en de telers betrekkelijk autarkisch werkten en dus weinig samenwerkten.

Door het reliëf van de Pyreneeën verliep de communicatie tussen de valleien moeizaam. De bergbewoners leefden autarkisch en produceerden in de zomer tijdens het weiden van het vee vaak een bewaarkaas. De telers konden dus kaas produceren en bewaren en tegelijk landbouw bedrijven. De kaas werd meestal pas verkocht nadat zij waren teruggekeerd van de zomerweide. Door de vorm van de kaas en door de korst kan de kaas namelijk rijpen zonder dat deze op een speciale wijze moet worden gekoeld, en door de lange bewaarduur ontstaat er een antimicrobieel effect (ongewenste flora verdwijnt tijdens het rijpingsproces). Anders dan bij de bewaarkazen uit de Alpen of de Jura hebben de bewoners van de Pyreneeën er vanwege de geringe beschikbaarheid van hout voor gekozen om de massa niet te koken.

Deze kaastraditie is in de loop der jaren behouden gebleven en geeft een beeld van de evolutie van de bergconomie in de valleien van de Pyreneeën en de veeteelt. In de 19e eeuw verschoof de productie steeds meer van de boerderijen naar ambachtelijke bedrijven. De eerste coöperatieve kaasmakerijen (“fruitières”) ontstonden in 1867. Er ontwikkelde zich een ambachtelijke productie, met meer kazen van koemelk en melkmengsels. Daarna zagen industriële ambachtelijke private kaasmakerijen het daglicht.

Daarnaast kreeg de kaasproductie op de boerderijen een stimulans doordat er in grote delen van het geografische gebied geen melkophaling bestond.

De “Tomme des Pyrénées” onderscheidt zich van andere kazen door zijn niet gekookte halfharde massa, met een soepele, smeltende en smeelige textuur die steviger wordt tijdens het rijpingsproces, door de homogene en uniforme kleur van de massa, van wit overlopend in ivoor en geel, door zijn typische vorm (verhouding diameter-hoogte tussen 2 en 3) en door zijn smaak die evolueert van aroma's van verse wei naar meer uitgesproken aroma's bij de gerijpte kaas.

Door de bijzondere omstandigheden in de Pyreneeën, zoals de geografische situatie, de gemengde veeteelt en de kaastraditie, heeft de “Tomme des Pyrénées” een geheel eigen karakter.

Omdat er van oudsher maar weinig hout beschikbaar was in de Pyreneeën, werd de kaas niet gekookt en was deze halfhard. Het karakter ervan is hetzelfde gebleven, ongeacht of de kaas op de boerderijen, ambachtelijk of industrieel wordt geproduceerd.

De specifieke knowhow van de kaasmakers uit de Pyreneeën, die lokaal dezelfde technieken toepas-



---

sen, is rechtstreeks van invloed op de eigenheid van de kazen:

- door de stremmingstemperaturen, het roeren van de wrongel, een voldoende verzuring en vervolgens de rijping waarbij een overmatige proteolyse wordt voorkomen dankzij de andere productieparameters, in combinatie met de aard van de melk, wordt een halfharde massa met een soepele, smeltende en smeuijge structuur verkregen;
- de vorm van deze kaas, met een verhouding diameter-hoogte die altijd tussen 2 en 3 ligt, waarborgt een constant vochtverlies en homogene eigenschappen van de massa, met name wat de kleur betreft, ongeacht het gewicht van de kaas;
- de smaak evolueert van aroma's van verse wei voor de omhulde kazen naar meer uitgesproken aroma's, afhankelijk van de duur van de rijping en van de behandeling van de korst tijdens de rijping.

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

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)  
<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>