STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 39207
26 augustus 2021

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB 'Nostrano Valtrompia'

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 313van 5 augustus 2021 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, kan tot uiterlijk 5 oktober 2021 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, per e-mail: info.agos@rvo.nl

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet geringe wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad betreffende kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(313/07/2021)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar te maken tegen de wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad[1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN DIE NIET GERING IS

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012
'Nostrano Valtrompia'
EU-nummer: BOB-IT-0823-AM01 – 24 november 2020
BOB (X) BGA ()

1. Aanvragersgroep en gerechtvaardigd belang

Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia ('Nostrano Valtrompia' Beschermingsvereniging). Geregistreerd adres: Via G. Matteotti 327, 25063 Gardone Val Trompia. Gecertificeerd e-mailadres: dopnostranovaltrompia@legalmail.it

De 'Nostrano Valtrompia' Protection Association wordt opgericht door producenten van 'Nostrano Valtrompia' kaas. Zij heeft het recht een wijzigingsaanvraag in te dienen op grond van artikel 13, lid 1, van besluit nr. 12511 van het Ministerie van Landbouw, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek in het productdossier waarop de wijziging(en) van invloed is(en)

☐	Naam van het product
☒	Beschrijving van het product
☐	Geografisch gebied
☐	Bewijs van oorsprong

[1] PB L 343 van 14.12.2012

☒	Productiemethode
☐	Verbinden
☐	Etikettering
☐	Andere [nader te specificeren]

4. Soort wijziging(en)

☒	Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die niet als minderjarig moet worden aangemerkt overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.
☐	Wijziging van de productspecificatie van geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enkel document (of gelijkwaardig) is gepubliceerd om niet overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minderjarig te worden aangemerkt.

5. Wijziging(en)

5.1. Beschrijving van het product

Verandering in vetpercentage op droge basis en verwijdering van vetgehalte op natte basis
Wijziging van artikel 2 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document
In de tekst wordt het vetgehalte van de kaas niet meer op natte basis vermeld.
Vorige versie:
"Het vetgehalte van de kaas op natte basis ligt tussen 18% en 28%.
Het vetgehalte op droge basis ligt tussen 27,5% en 42,0%.".
Nieuwe versie:
"Het vetgehalte van de kaas op droge basis ligt tussen 27,5% en 45,0%.".
Deze toename van het vetpercentage op droge basis wordt verklaard door het feit dat de belangstelling voor de kaas sinds de BOB-status in 2012 is verkregen, ertoe heeft geleid dat veel veehouderijen op bergbasis in de gecertificeerde productieketen zijn gekomen.
Deze nieuwe boerderijen worden vaak gerund door jonge veehouders die hun kuddes beheren met technieken die rationeler zijn dan die van het verleden.
Vermindering van de melkfrequentie, genetische verbeteringen, een grotere gemiddelde kuddegrootte en een evenwichtiger dieet, evenals verbeteringen in de gezondheid en hygiëne van de kudde, hebben geleid tot verbeteringen in de kwaliteit van de melk, waaronder een iets hoger vetgehalte. De kaas gemaakt van die melk heeft daarom de neiging om op een droge basis een iets hoger vetgehalte te hebben.
Deze toename van het vetpercentage op droge basis heeft geen invloed op de kenmerken van de kaas. Bovendien blijft het een medium-vette kaas onder de Codex Alimentarius-standaard.
Het besluit om het vetpercentage op natte basis te verwijderen, vloeit voort uit het feit dat de afgelopen jaren twee referenties – vet op natte basis en vet op droge basis – hebben geleid tot interpretatieproblemen tijdens controles wanneer slechts aan één van de twee vereisten is voldaan. Deze keuze wordt gerechtvaardigd door het feit dat de Codex Alimentarius-norm, die een algemene definitie van kaas bevat (Codex Stan 283/1978), kazen classificeert naar vetgehalte in droge stof om een objectievere maatregel te geven die niet wordt beïnvloed door het watergehalte.

5.2. Productiemethode

Wijzigingen in de informatie over de startcultuur in artikel 5.2 van het productdossier
Vorige versie:
"Een op wei gebaseerde startcultuur, gemaakt door de hete wei van ten hoogste de kaasbereiding van de laatste drie dagen te nemen en bij natuurlijk dalende temperaturen te incuberen, mag aan de melk in het verwarmingsvat worden toegevoegd. De toegestane hoeveelheid startcultuur bedraagt maximaal 2% van de hoeveelheid melk in het vat.".
Nieuwe versie:
"Een natuurlijke startcultuur, gemaakt door melk of hete wei van ten hoogste de kaasbereiding van de laatste drie dagen te incuberen, mag aan de melk in het verwarmingsvat worden toegevoegd. De toegestane hoeveelheid startcultuur bedraagt maximaal 2% van de hoeveelheid melk in het vat.".
Dit amendement introduceert de mogelijkheid om een op melk gebaseerde startcultuur te gebruiken die wordt verkregen door een deel van de eigen melk van de producent op te warmen en deze maximaal 24 uur te laten rijpen bij dalende temperaturen, naast de melkkweek op basis van wei die al was toegestaan in de vorige versie van het productdossier, om het aantal kazen te verminderen dat niet-conform bleek te zijn als gevolg van structurele defecten (ogen, splitsen, enz.) veroorzaakt door abnormale fermentatie als gevolg van de aanwezigheid van ongewenste microben.

Deze techniek is een natuurlijke manier om de betere melkculturen in de kudde- en kaasmakerijomgevingen te benutten, waardoor een natuurlijke selectie van de meest geschikte culturen voor het maken van defectvrije kazen mogelijk is. Alle natuurlijke microbiële biodiversiteit kan dus worden gebruikt om de kwaliteit van het eindproduct te verbeteren.
Omdat 'Nostrano Valtrompia' wordt gemaakt met rauwe melk, rijk aan microbiële flora die varieert samen met veranderingen in de omgevingsomstandigheden, kan het kaasbereidingsproces worden aangetast door abnormale fermentatie veroorzaakt door ongewenste microflora.
Het is niet ongewoon dat ongewenste fermentatie optreedt naarmate 'Nostrano Valtrompia' rijpt, vooral wanneer de seizoenen veranderen en/of er veranderingen zijn in het dieet van het vee (bijvoorbeeld van droog naar groenvoer). Deze gisting beïnvloedt de stevigheid van de kaas, waardoor deze ogen ontwikkelt, soms significant genoeg om te voorkomen dat de kaas aan de productspecificatie voldoet. Om te voorkomen dat grote aantallen kazen worden uitgesloten, wat betekent dat kleinschalige kaasmakers in de bergen bijna onoverkomelijke verliezen lijden doordat zij hun product zonder beschermde status op de markt moeten brengen, wordt het gebruik van startculturen op basis van melk voorgesteld. Met behulp van een natuurlijke startcultuur op basis van melk kan de inheemse microflora rechtstreeks uit de melk worden benut, waardoor de selectie van microflora wordt vergemakkelijkt dan bij het gebruik van een starter gemaakt van wei die overblijft van een kaasbereidingsproces waarbij de wrongel wordt verwarmd tot temperaturen tot 52 °C. Door het gebruik van beide soorten natuurlijke starter toe te staan, kan elke kaasmaker ongewenste microbiële flora gemakkelijker beheersen tijdens de productiestappen en aan het begin van de rijpingsperiode, met grotere garanties dat de kwaliteit van 'Nostrano Valtrompia' behouden blijft.

Wijzigingen in de materialen die worden gebruikt om de traditionele gebruiksvoorwerpen te maken die in het productieproces worden gebruikt in artikel 5.2 van het productdossier

Vorige versie:

"Zodra de wrongel met een *spino* curd-cutter tot stukjes rijstkorrels is gekapt, worden ze voortdurend geroerd met een *rotella* (een traditioneel houten gereedschap bestaande uit een houten schijf die op een lange handgreep is gemonteerd) en vervolgens gekookt bij een temperatuur tussen 47 °C en 52 °C. Tussen 0,05 g en 0,2 g saffraan per 100 kg melk wordt toegevoegd, hetzij aan de melk in het verwarmingsvat, hetzij aan de mix van wrongel en wei vóór het koken. Zodra de gekookte wrongel 15-60 minuten is gelaten om zich op de bodem van het vat te nestelen, worden ze verwijderd met een doek of een traditioneel cilindrisch houten vat dat bekend staat als een *mastella*, waar ze blijven totdat ze in de mal worden overgebracht.".

Nieuwe versie:

"Zodra de wrongel met een spino-wrongelsnijder tot stukjes rijstkorrels is gekapt, worden ze voortdurend geroerd met een *rotella* (een traditioneel gereedschap van hout of een ander materiaal dat geschikt is voor kaasbereiding, bestaande uit een schijf die op een lang handvat is gemonteerd) en vervolgens gekookt bij een temperatuur tussen 47 °C en 52 °C. Tussen 0,05 g en 0,2 g saffraan per 100 kg melk wordt toegevoegd, hetzij aan de melk in het verwarmingsvat, hetzij aan de mix van wrongel en wei vóór het koken.
Zodra de gekookte wrongel 15-60 minuten is gelaten om zich op de bodem van het vat te nestelen, worden ze verwijderd met een doek of een traditioneel cilindrisch vat dat bekend staat als een mastella, gemaakt van hout of een ander materiaal dat geschikt is voor kaasbereiding, waar ze blijven totdat ze in de mal worden overgebracht."
Zodat kleinschalige bergbedrijven van jonge kaasmakers, die melk van lokale boeren verzamelen en verwerken, gecertificeerd kunnen worden voor BOB-productie, hoeven de traditionele gereedschappen zoals de *rotella* en *mastella* niet langer van hout te zijn, maar kunnen ze nu ook worden gemaakt van andere materialen die vaak in de kaasmakerij worden gebruikt en die volgens de voedselveiligheidsregels zijn toegestaan.
Dit maakt het gemakkelijker om apparatuur te wassen, waardoor een werklast wordt verminderd die al hoog is, vooral voor kaasmakers die de melk uit hun eigen kudde gebruiken.

Wijzigingen in de zoutvoorschriften in artikel 5, lid 5.3, van het productdossier

Vorige versie:

'5.3 Zouten

Regelmatig zouten, een proces dat bestaat uit het met de hand besprenkelen van droog zout op de vlakken en zijkanten van de kazen, vindt plaats over een periode van 5 tot 20 dagen, afhankelijk van de grootte van de kaas.".

Nieuwe versie:

'5.3 Zouten

Regelmatig zouten, een proces dat bestaat uit het met de hand besprenkelen van droog zout op de vlakken en zijkanten van de kazen of het pekelen ervan, vindt plaats over een periode van 5 tot 20 dagen, afhankelijk van de grootte van de kaas.".

Dit amendement maakt het mogelijk om de hoeveelheid zout in het product te verminderen door het gemakkelijker te maken om deze fase te beheersen. Pekelen doet geen afbreuk aan de kenmerken van

de resulterende kaas zoals vastgelegd in het productdossier en is gemakkelijker voor jonge kaasmakers die geen ervaring hebben met drogen zouten.

Wijzigingen in de rijpingseisen in artikel 5.4 van het productdossier, artikel 3 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document

Vorige versie:
'5.4 Rijpen
De kazen worden tijdens de rijpingsperiode om de 3 tot 10 dagen omgedraaid. Bovendien moet de korst vanaf de derde maand tot het einde van de rijpingsperiode worden geschraapt en vervolgens om de 7 tot 20 dagen met lijnolie worden gewreven.
Kazen moeten ten minste 12 maanden worden gerijpt vanaf het moment dat ze in de mal worden geplaatst. Zodra de minimale rijpingsperiode is verstreken, wordt het in artikel 8 bedoelde logo op de zijkant van de kaas gebrandmerkt.".

Nieuwe versie:
'5.4 Rijpen
Het kaasbereidingsproces wordt geacht te eindigen met de zoute fase, en in ieder geval niet eerder dan 20 dagen nadat de kaas in de mal is geplaatst.
Tijdens het rijpingsproces, dat ten minste 12 maanden duurt vanaf het einde van de zoute periode, worden de kazen elke 3 tot 10 dagen omgedraaid. Bovendien moet de korst vanaf de derde maand tot het einde van de rijpingsperiode worden geschraapt en vervolgens om de 7 tot 20 dagen met lijnolie worden gewreven. Het maken van een "Nostrano Valtrompia" kaas, inclusief zowel de kaasbereiding als de rijpingsperioden, duurt minimaal 13 maanden. Zodra de minimale rijpingsperiode is verstreken, wordt het in artikel 8 bedoelde logo op de zijkant van de kaas gebrandmerkt.".

Punt 3.2 van het enig document
Vorige versie:
"de minimale rijpingsperiode is 12 maanden"
Nieuwe versie:
"De minimale rijpingsperiode is 12 maanden en het hele productieproces tot de kaas in de handel wordt gebracht – d.w.z. inclusief de kaasbereidingsperiode van het melken van de koeien tot het einde van het zoute proces – duurt 13 maanden."
Sommige kaasmakers rijpen hun eigen kazen niet, maar sturen ze direct na het einde van het zouten naar derden. Er zijn de afgelopen jaren geschillen geweest over de stadia van kaasbereiding en rijping tijdens controles, dus er was een duidelijker onderscheid nodig.
De kaasbereidingsperiode wordt als compleet beschouwd zodra alle ingrediënten, inclusief zout, aan de kaas zijn toegevoegd. De rijping begint zodra alle stappen die bij het kaasmaken zijn uitgevoerd, zijn voltooid.
Op basis van dit onderscheid is nu een zin toegevoegd aan de tekst die verwijst naar de duur – 13 maanden – van het gehele productieproces, bestaande uit zowel kaasmaken als rijpen (12 maanden na het einde van het zouten).
Het is belangrijk om de kaasbereidingsfase – waarbij de melk en wrongel betrokken zijn – duidelijk te onderscheiden van de rijpingsfase voor een beter beheer van het controleplan en de certificeringstaken die aan het controleorgaan zijn toevertrouwd. Dit maakt het gemakkelijker om bij de uitvoering van het controleplan een onderscheid te maken tussen de verschillende marktdeelnemers in de sector (kaasmaker, affineur) en hun respectieve verbintenissen te scheiden.

EÉN DOCUMENT

'Nostrano Valtrompia'
EU-nummer: BOB-IT-0823-AM01 – 24 november 2020
BOB (X) BGA ()

1. Naam(en) [bob of BGA]

'Nostrano Valtrompia'

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Soort product [vermeld in bijlage XI]

Klasse 1.3. – Kazen

3.2. Beschrijving van het product waarop de naam in (1) van toepassing is

De BOB 'Nostrano Valtrompia' is een middelzware, extra harde kaas die het hele jaar door wordt geproduceerd uit rauwe melk met toevoeging van saffraan. Het product heeft de volgende kenmerken wanneer het in de handel wordt gebracht: De kazen zijn cilindrisch met bijna rechte zijkanten. Ze meten tussen de 30 cm en 45 cm in diameter en tussen 8 cm en 12 cm hoog. Ze wegen tussen de 8 kg en 18 kg. Ze hebben een harde korst variërend van geelbruin tot roodachtig gekleurd. De pasta is hard maar niet overdreven kruimelig en kan medium / fijne ogen gelijkmatig hebben verdeeld. De smaak en het aroma zijn vol en intens; kazen die de minimale rijpheid hebben bereikt, hebben geen waarneembare zure tonen, terwijl zeer rijpe kazen een zeer lichte hint van pungentie hebben. De pasta is strogeel en neigt naar geelgroen. Het vetgehalte van de kaas op droge basis ligt tussen 27,5% en 45%. Het maximale vochtgehalte van de kaas op natte basis is 36%. De minimale rijpingsperiode is 12 maanden en het hele productieproces tot de kaas in de handel wordt gebracht – d.w.z. inclusief de kaasbereidingsperiode van het melken van de koeien tot het einde van het zoutenproces – duurt 13 maanden.

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

Ten minste 50% van de dagelijkse voedingsbehoeften van de koeien op basis van droge stof moet worden vervuld door gras en/of hooi uit gemengd grasland – bestaande uit wilde weideplanten, waaronder *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense* en *Trifolium montanum* – uit het in punt 4 genoemde geografische gebied. Afhankelijk van de weersomstandigheden worden de runderen tussen juni en september gedurende ten minste 60 dagen gevoed met laagland of bergweiden. Ze mogen geen maïskuilvoer krijgen.
De gebruikte melk komt uit het productiegebied en ten minste 90% ervan moet afkomstig zijn van Italiaanse bruine koeien die in hTen minste 75% van de totale droge stof bestaat uit gras of hooi uit gemengd grasland, terwijl graan- en peulvruchtenconcentraten en bijproducten van de verwerking van granen en peulvruchten, zoutlikkers en minerale of vitaminecomplexen als supplementen niet meer dan 25% van de droge stof van het voederrantsoen uitmaken.
et beslagboek zijn opgenomen. De resterende 10% mag afkomstig zijn van andere rassen of van kruisingen. Saffraan wordt toegevoegd in hoeveelheden tussen 0,05 g en 0,2 g per 100 kg melk.

3.4. Specifieke productiestappen die in het geïdentificeerde geografische gebied moeten plaatsvinden

De melk moet worden geproduceerd en tot kaas worden gemaakt en de kazen moeten in het afgebakende geografische gebied worden gerijpt, geschraapt en geolied overeenkomstig de traditionele productiemethoden en tijdschema's.

3.5. Specifieke regels met betrekking tot snijden, raspen, verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

BOB-kaas "Nostrano Valtrompia" wordt verkocht in hele wielen en/of in porties. De kaas kan in stukken worden gesneden, die in gewicht kunnen variëren, maar groot genoeg moeten zijn om een deel van de zijkant te bevatten dat de oorsprong van de kaas bewijst. De stukken kunnen worden voorverpakt in vacuümverpakkingen of verpakkingen met gewijzigde atmosfeer.

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

Bob-kaas "Nostrano Valtrompia" wordt in hele wielen in de handel gebracht en/of in stukken gesneden en wordt in de handel gebracht met het logo, met inbegrip van de meermaals herhaalde woorden "Nostrano Valtrompia" en het identificatienummer van de producent, gestempeld op de zijkant in de mal. Aan een van de vlakken van de kaas mag een papieren schijf worden bevestigd met het identificatielogo en de woorden *"Nostrano Valtrompia" DOP [BOB],* naast het EU-logo.

4. Beknopte definitie van het geografische gebied

Het productie- en rijpingsgebied voor BOB-kaas "Nostrano Valtrompia" omvat de gemeenten van de provincie Brescia in de Trompia-vallei (Valle Trompia), namelijk Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino,

Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole.

5. Verbinding met het geografische gebied

Bobkaas ″Nostrano Valtrompia″ wordt geproduceerd in een geografische omgeving die wordt gekenmerkt door steile hellingen, smalle weiden met valleibodems en heuvelachtige bergweiden waar wilde weideplanten zoals Dactylis glomerata, Festuca ovina, Poa annua, Phleum pratense, Trifolium montanum, enz. groeien. Deze planten, die vers worden gegeten door de dieren (voornamelijk van het bruine (bruna) ras) terwijl ze in de zomer in de wei zijn of als hooi gedurende de rest van het jaar, dragen bij aan de organoleptische kenmerken van de melk, omdat hun aromatische eigenschappen rechtstreeks op de melk worden overgedragen. Dezelfde geografische factoren hebben geleid tot de voortzetting van een productieve context die voornamelijk wordt gekenmerkt door kleine individuele bedrijven die de melk produceren en er kaas van maken, die ze vervolgens rijpen. In de Trompia-vallei wordt de rol van de veehouder, die ook kaasmaker en affineur is, bestendigd, waardoor een sterke identiteit wordt gegarandeerd die wordt gekenmerkt door productie in korte ketens. De familiale dimensie van het bedrijf zorgt voor het behoud van de veelheid aan traditionele praktijken in de vallei, zoals het vermogen van producenten om hun eigen gereedschappen te vervaardigen voor het maken van kaas of het oliën van de korst, en het is van essentieel belang voor de mondelinge overdracht van kennis.
'Nostrano Valtrompia' BOB-kaas heeft een laag vocht- en vetgehalte, wat bijdraagt aan de harde – maar niet overdreven kruimelige – consistentie. De smaak heeft geen waarneembare zuurtonen, wat typerend is voor de fermentatiebalans van de inheemse microflora van rauwe melk.
De pasta van de kaas is strogeel (deels als gevolg van het gebruik van saffraan) neigt naar geelgroen, terwijl de korst hard is en varieert in kleur van geelbruin tot roodachtig, dankzij het oliën van de korst, die de kaas beschermt tegen een vroeg, overmatig vochtverlies.
De onregelmatige, ongelijke topografie heeft geleid tot zowel de gedwongen versnippering van de productie als tot een ontmoediging van de industriële melkverwerking, waardoor in de loop van de tijd methoden voor bedrijfsorganisatie zijn geconsolideerd, waarbij het steunpunt van het systeem het kleine veebedrijf is dat zijn eigen melk verwerkt. De complexe topografie, met bergweiden die meer dan 1 800 m boven de zeespiegel liggen, en de transportmoeilijkheden in het productiegebied hebben altijd invloed gehad op de manier waarop de melk wordt verzameld en tot kaas wordt gemaakt, waarbij deze stappen zelfs nu nog worden uitgevoerd in emmers / karnen en bassins op de bedrijven die hun eigen melk verwerken. De combinatie van de factoren die verband houden met het onderscheidend vermogen van het geografische gebied en de traditionele verwerkingstechnieken geven de melk zijn specifieke karakter en dragen zo bij tot de kenmerken van ″Nostrano Valtrompia″. Met name het laten bezinken van de melk zodat de room naar de top stijgt voor het afschuimen, zorgt voor een aanzienlijke vermindering van het vetgehalte van de melk die wordt gebruikt voor het maken van kaas en draagt tegelijkertijd bij aan de ontwikkeling in de melk van inheemse microflora die belangrijk is voor de rijpingsprocessen en voor de smaakkenmerken van de kaas. De gecombineerde werking van de inheemse microflora aanwezig in de rauwe melk in het verwarmingsvat maakt de juiste verzuring van de wrongel mogelijk en helpt tijdens het rijpen om een aanzienlijke hoeveelheid peptiden en vrije aminozuren te produceren die de smaak en smaak van de kaas beïnvloeden door deze vrij te maken van zure tonen wanneer deze wordt geproefd.
Tijdens de rijpingsperiode van de BOB-kaas ″Nostrano Valtrompia″ gebruiken de producenten nog steeds de traditionele praktijk van het oliën van de kaas om te voorkomen dat de kaas te snel uitdroogt (met een maximumvochtgehalte van 36% te vroeg), wat de enzymactiviteit negatief beïnvloedt, waardoor de kenmerken van een intense smaak in gevaar komen.
Bovendien maakt de jarenlange praktijk van het toevoegen van saffraan aan de melk of aan de mix van wei en wrongel het mogelijk om het uiterlijk van de pasta van de kaas te verbeteren, wat anders, als gevolg van factoren die verband houden met de gedeeltelijke afrooming van de melk en het dieet van het vee, te veel een groene tint zou kunnen hebben.
In de Trompia-vallei is de veehouder die ook kaasmaker en affineur is de hoofdrolspeler. Met andere woorden, één cijfer is verantwoordelijk voor een groot deel van de productieketen. In deze context wordt gebruik gemaakt van gedeelde technieken die van vader op zoon worden doorgegeven.
De toevoeging van saffraan, het gebruik van koperen verwarmingsvaten en gebruiksvoorwerpen die vaak door de kaasmakers zelf worden gemaakt, zoals de *spino* (wrongelsnijder), *rotella* (roerder) en *spannarola* (skimmer), en het gebruik van lijnolie door de producenten om de kazen tijdens de rijping te oliën, zijn het bewijs van het behoud van de oude methode van melkverwerking die het mogelijk maakt om 'Nostrano Valtrompia' te verkrijgen, een kaas die de uitdrukking is van de menselijke cultuur.

Verwijzing naar de publicatie van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze verordening)
De volledige tekst van het productdossier is te raadplegen op de volgende website: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

of als alternatief:
door rechtstreeks naar de homepage van het Ministerie van Landbouw,Voedsel- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te gaan en op 'Qualità' (rechtsboven in het scherm) te klikken, vervolgens op 'Prodotti DOP IGP STG' (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op 'Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE'.