

Publicatieblad van de Europese Unie

C 315



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

63e jaargang

23 september 2020

Inhoud

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2020/C 315/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.9623 — AMG/Shell/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2020/C 315/02	Wisselkoersen van de euro — 22 september 2020	2
---------------	---	---

V Bekendmakingen

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2020/C 315/03	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	3
---------------	--	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.9623 — AMG/Shell/JV)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2020/C 315/01)

Op 17 maart 2020 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32020M9623. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

22 september 2020

(2020/C 315/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1740	CAD	Canadese dollar	1,5631
JPY	Japanse yen	122,78	HKD	Hongkongse dollar	9,0986
DKK	Deense kroon	7,4417	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7630
GBP	Pond sterling	0,91743	SGD	Singaporese dollar	1,5998
SEK	Zweedse kroon	10,4070	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 363,87
CHF	Zwitserse frank	1,0748	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	19,5779
ISK	IJslandse kroon	162,00	CNY	Chinese yuan renminbi	7,9550
NOK	Noorse kroon	10,9528	HRK	Kroatische kuna	7,5443
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	17 357,59
CZK	Tsjechische koruna	27,007	MYR	Maleisische ringgit	4,8539
HUF	Hongaarse forint	362,05	PHP	Filipijnse peso	56,898
PLN	Poolse zloty	4,4934	RUB	Russische roebel	89,1500
RON	Roemeense leu	4,8613	THB	Thaise baht	36,840
TRY	Turkse lira	8,9850	BRL	Braziliaanse real	6,3677
AUD	Australische dollar	1,6288	MXN	Mexicaanse peso	25,1194
			INR	Indiase roepie	86,2620

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

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

(2020/C 315/03)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

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

“QUEIJOS DA BEIRA BAIXA (QUEIJO DE CASTELO BRANCO, QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA, QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA)”

EU-nr.: PDO-PT-0214-AM02 — 15.2.2018

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Aanvragende groepering:

Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco

Rechtmatig belang:

De producentengroepering die bestaat uit de producenten en verwerkers van “Queijo da Beira Baixa”, heeft een rechtmatig belang bij het indienen van deze wijzigingsaanvraag. De “Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco” is de producentengroepering die de oorspronkelijke registratieaanvraag heeft ingediend.

Naam van de groepering:	Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco
Aard van de groepering:	Meer dan één persoon
Deelnemers:	Producent(en), verwerker(s)
Adres:	Parque Industrial, Lote 5 6060-182 Idanha-a-Nova
Land:	Portugal
Tel.	+351 277200235
Emailadres:	queijosbeirabaixa@gmail.com

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige

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**5.1. Naam van het product**

Wijziging van het productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt en dat voor het eerst bekend wordt gemaakt.

De naam "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)" wordt veranderd in "Queijo da Beira Baixa".

Met de aangevraagde wijziging moet de geregistreerde naam "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)" in lijn worden gebracht met het dossier, waarin een enkele afgebakende regio wordt genoemd voor de productie van de kaas "Beira Baixa", die wordt gekenmerkt door historische, specifieke bodem- en klimaat- en menselijke factoren, evenals door het imago, en drie soorten kaas die kunnen worden onderscheiden aan de hand van hun kenmerken en die nauw verband houden met het afgebakende geografische gebied: Beira Baixa.

In de registratie van 1996 van "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)" zijn echter drie soorten kazen opgenomen, en deze aanduidingen komen afzonderlijk voor in het dossier dat dient als basis voor de oorspronkelijke registratie, met name in Regelgevingsdecreet nr. 22/88 van 25 mei 1988, waarbij de afgebakende regio Beira Baixa is vastgesteld en waarin de methoden worden gedefinieerd voor het verkrijgen van Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa en Queijo Picante da Beira Baixa.

Omdat Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa en Queijo Picante da Beira Baixa kaassoorten uit Beira Baixa zijn, wordt de naam "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) BOB" veranderd in "Queijo da Beira Baixa BOB".

5.2. Beschrijving van het product

1. Hoewel dit niet is vermeld in het oorspronkelijke dossier, is nu bepaald dat enkel rauwe melk van het schapenras Merino of andere schapenrassen die zich goed hebben aangepast aan de regio, of van het geitenras Charnequeiro of andere geitenrassen die zich goed hebben aangepast aan de regio, mogen worden gebruikt, aangezien dit een doorslaggevende factor is voor de kenmerken van het product, in overeenstemming met de beschrijving van het product en het verband met het geografische gebied.

"Queijo da Beira Baixa" BOB is de naam die wordt gegeven aan kazen van de soorten Amarelo, Castelo Branco en Picante.

De kaassoort Castelo Branco wordt geproduceerd door middel van het langzaam uitlekken van de wrongel na stremming van de rauwe melk die wordt verkregen van uitsluitend het schapenras Merino of andere schapenrassen die zich goed hebben aangepast aan de regio, met een bereiding kardoen (*Cynara cardunculus* L.).

De soorten Amarelo en Picante worden geproduceerd door middel van het langzaam uitlekken van de wrongel van de rauwe melk na stremming van zuivere melk of een mengsel van melk verkregen van het schapenras Merino of andere schapenrassen en van rauwe melk van het geitenras Charnequeiro of andere geitenrassen die zich hebben aangepast aan de regio, met behulp van dierlijk stremsel.

2. Hoewel zij niet zijn vermeld in het oorspronkelijke dossier, zijn de onderstaande wijzigingen bedoeld om te voldoen aan nieuwe marktbehoeften, zonder de specifieke kenmerken van het product, die het product uniek maken, te veranderen. Deze wijzigingen zijn ook gerechtvaardigd op grond van veranderingen in de gewoonten van consumenten, met name ten aanzien van kleine kazen die langer houdbaar zijn en langer kunnen worden bewaard. Derhalve:

- a. Een beschrijving wordt ingevoegd voor het product “Queijo da Beira Baixa” van de “Velho”-soorten Castelo Branco en Queijo Amarelo, die van toepassing is op producten die gedurende een periode van meer dan 90 dagen worden gedroogd of gerijpt. In deze gevallen wordt het kenmerk “Velho” toegevoegd aan de aanduidingen voor de soorten Castelo Branco en Amarelo.

De volgende alinea wordt ingevoegd:

“Wanneer de kaas langer wordt gerijpt dan 90 dagen, wordt voor de soorten Amarelo en Castelo Branco het kenmerk “Velho” toegevoegd aan de aanduiding.”.

- b. De mogelijkheid wordt ingevoegd om het product “Queijo da Beira Barra” in porties te verkopen, aangezien dit consumenten in staat stelt kleinere porties te kopen, die beter aansluiten op hun verwachtingen en behoeften.

De volgende alinea wordt ingevoegd:

“Queijo da Beira Baixa” wordt als hele kaas of in porties verkocht.”.

- c. Er worden twee presentatievormen uiteengezet, voor de soorten Castelo Branco (Velho) en Amarelo (Velho) met een minimale periode van drogen of rijpen van 90 dagen. Om de korst van de kaas af te dicht, worden een paprikapasta en olijfolie van eerste persing gebruikt, waardoor de korst een oranje of rode kleur krijgt. Dit wordt gedaan door de kaas in vaten met olijfolie onder te dompelen.

De volgende alinea wordt ingevoegd:

“Queijo da Beira Baixa van de soorten Amarelo (Velho) en Castelo Branco (Velho) mag ook worden verkocht in olijfolie of afgedicht met een paprikapasta en olijfolie van eerste persing.”.

De opname van “velho” (oude) kaassoorten en de bovengenoemde presentatievormen wordt gerechtvaardigd door een steeds grotere vraag en het toenemende verlangen van consumenten naar nieuwe smaken en derhalve door de behoefte van producenten om te voldoen aan de verwachtingen van consumenten voor een breder aanbod van producten. Deze technieken worden plaatselijk al lang gebruikt met het oog op het verbeteren van de houdbaarheid van de kaas. In beide gevallen blijft de voornaamste smaak van de kaas behouden, aangezien de intrinsieke kenmerken ervan het gevolg zijn van de soort gebruikte melk en de productiemethode, die in principe ongewijzigd blijven.

5.3. *Geografisch gebied*

Het afgebakende geografische gebied beslaat nu:

- de gemeenten en parochies die zijn uiteengezet in de oorspronkelijke registratie zoals gedefinieerd in Regelgevingsdecreet nr. 22/88 van 28 mei 1988 als het “afgebakende gebied voor Queijos da Beira Baixa”, waaraan de volgende locaties zijn toegevoegd:
- de gemeente Mação;
- de parochies Coutada, Canhoso en Sarzedo, die behoren tot de gemeente Covilhã.

De reden voor de toevoeging van Mação is dat deze gemeente op het moment van de oorspronkelijke registratie per abuis werd uitgesloten van het afgebakende geografische gebied, ondanks haar ligging aan de grenzen van de natuurregio Beira Baixa.

Coutada, Canhoso en Sarzedo worden toegevoegd vanwege een administratieve reorganisatie die geen gevolgen heeft voor het geografische gebied als zodanig (Wet nr. 11-A/2013 van 28 januari 2013, tot uitvoering van de verplichte administratieve reorganisatie van het gebied van de parochies in overeenstemming met Wet nr. 22/2012 van 30 mei 2012 tot goedkeuring van het wettelijke kader voor de administratieve reorganisatie en tot bepaling van de territoriale jurisdictie voor de parochies die door de samenvoeging worden gecreëerd).

5.4. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

1. Hoewel hier in het oorspronkelijke dossier niet naar werd verwezen, wordt een uitleg ingevoegd van de bestaande variaties van de kaassoorten "velho".

De volgende alinea wordt ingevoegd:

"Kazen van de soort "velho" mogen ook worden verkocht in olijfolie of afgedicht met een paprikapasta en olijfolie. Deze kazen worden bereid door respectievelijk de korst en het volledige oppervlak van de gedroogde kaas te omhullen met een pasta van paprika en olijfolie, die wordt gemaakt door deze twee ingrediënten te mengen, of door de kaas onder te dompelen in olijfolie van eerste persing."

2. Hoewel dit niet is vermeld in het oorspronkelijke dossier, mogen nu, omdat spontane vegetatie niet altijd toereikend is om in de behoeften van de kuddes te voorzien, supplementen zoals stro en hooi worden gebruikt die in het afgebakende geografische gebied door schapen- en geitenhouders zijn gemaakt van in de herfst of winter gezaaide voedergewassen (haver, wikke, rogge, gele lupine en andere gemengde voedergewassen) en in de lente gezaaide voedergewassen (mais, sorghum en andere gemengde voedergewassen) die in het afgebakende geografische gebied worden geteeld.

De volgende alinea wordt ingevoegd:

"Al het voeder dat aan de dieren wordt gevoerd, moet afkomstig zijn uit het geografische gebied. Alleen in tijden van schaarste (als gevolg van buitengewone meteorologische omstandigheden, uitbraken van besmettelijke ziekten, verontreiniging door giftige stoffen of branden) mag voeder uit andere regio's worden gebruikt, zolang dit op jaarbasis niet meer dan 50 % van de droge stof uitmaakt. Dit voeder is hetzelfde en heeft dezelfde samenstelling als het voeder uit het geografische gebied, zodat de kenmerken van het product ongewijzigd blijven."

3. De bewoording in de bijlagen II [sic] bij het oorspronkelijke dossier voor het verkrijgen en accepteren van melk wordt gewijzigd om hierin een uitleg op te nemen van de omstandigheden waarin de melk moet worden gemolken, verzameld en vervoerd, evenals gedetailleerde informatie over de handelingen in de productiefase, met name die informatie die bepaalt dat het product in overeenstemming met de verstrekte beschrijving moet worden geproduceerd.

De volgende alinea wordt ingevoegd:

"De hygiënische voorwaarden voor het melken van de schapen en geiten waarvan de melk wordt gebruikt voor de productie van "Queijo da Beira Baixa" zijn als volgt:

- a) de dieren moeten worden geïdentificeerd en worden gehouden in schone en goede omstandigheden;
 - b) werkzaamheden die de kwaliteit van de melk in gevaar kunnen brengen, zijn niet toegestaan;
 - c) voordat wordt begonnen met het melken, moeten de spenen, uier en aangrenzende delen schoon zijn;
 - d) oaien met zichtbare wonden op hun uier moeten als laatste of gescheiden worden gemolken en hun melk moet worden afgekeurd;
 - e) het personeel dat verantwoordelijk is voor het melken en het behandelen van de melk, moet passende, schone kleding voor het melken dragen;
 - f) melkers moeten hun handen wassen voordat zij beginnen met melken en deze tijdens het melken zo schoon mogelijk houden;
 - g) na het melken moet de melk worden opgeslagen in de melkkamer of een geschikte faciliteit. Als de melk niet binnen de daaropvolgende twee uur wordt opgehaald, moet deze worden afgekoeld tot minder dan 6 °C. De temperatuur van gekoelde melk mag tijdens het vervoer niet hoger zijn dan 10 °C;
 - h) vaten met melk moeten worden afgedekt zolang zij in de stal staan en tijdens het vervoer en de opslag. Deze vaten moeten worden gemaakt van een materiaal dat egaal is, gemakkelijk kan worden gewassen en gedesinfecteerd, en bestand is tegen corrosie;
 - i) De melk moet worden gefilterd en het filter moet worden vervangen voordat de filtercapaciteit verloren is gegaan."
4. Evenzo wordt de reeks waarden die moeten worden nageleefd bij het mengen van schapen- en geitenmelk, gespecificeerd als percentage van de totale gebruikte melk voor de productie van de verschillende soorten "Queijo da Beira Barra", ondanks dat hiernaar in het oorspronkelijke dossier niet wordt verwezen.

De volgende informatie wordt ingevoegd:

Queijo da Beira Baixa	Schapenmelk	Geitenmelk
Soort Castelo Branco	100 %	0 %
Soort Amarelo	50 %-100 %	0 %-50 %
Soort Picante	0 %-100 %	0 %-100 %

5. Hoewel dit niet is vermeld in het oorspronkelijke dossier, zijn de onderstaande wijzigingen gebaseerd op de noodzaak om de stappen van de productiefase te verduidelijken en te voorzien in details hieromtrent, d.w.z. welke stappen doorslaggevend zijn om een product met de gewenste kenmerken te verkrijgen: verwerking van de melk (verwarmen en coaguleren — omroeren van de wrongel), aftappen van wei (persen), omstandigheden voor drogen en rijpen (draaien en wassen), om te garanderen dat het product altijd onder dezelfde omstandigheden wordt geproduceerd en dezelfde kenmerken heeft.

Derhalve:

- De melk moet direct na het melken worden verwerkt. Als dit niet mogelijk is, moeten voorzieningen worden getroffen om deze gedurende een beperkte periode af te dekken bij een temperatuur van maximaal 6 °C.

De volgende alinea wordt ingevoegd:

“De rauwe schapen- of geitenmelk, alleen of gemengd afhankelijk van de kaassoort die wordt geproduceerd (Castelo Branco, Amarelo of Picante), wordt meteen na het melken verwerkt. Indien mogelijk, moet de melk worden opgeslagen bij een temperatuur van maximaal 6 °C.”

- Voor de drie soorten kaas worden de soort stof die voor het coaguleren wordt gebruikt en een reeks voor de optimale temperatuurwaarden die de melk moet bereiken (coagulatietemperatuur) voordat de stof voor het coaguleren wordt toegevoegd, ingevoegd en wordt een tijdschema vermeld voor de duur van dit proces.
- De mogelijkheid wordt ingevoegd om dierlijk stremsel of een bereiding met kardoen te gebruiken als stof voor coaguleren, in plaats van enkel een toevoeging van kardoen. Deze wijziging is het resultaat van een technologische ontwikkeling die tijdens het productieproces kan worden toegepast, en is niet van invloed op de uiteindelijke kenmerken van het product.

De volgende informatie wordt ingevoegd:

Queijo da Beira Baixa	Stremmingsstof	Stremmingstemperatuur	Stremmingstijd
Soort Castelo Branco	Bereiding met kardoen	28-36 °C	40-90 m
Soort Amarelo	Dierlijk stremsel	27-36 °C	30-60 m
Soort Picante	Dierlijk stremsel	27-36 °C	30-60 m

- Voor de drie soorten kaas wordt het soort bewerking van de wrongel gespecificeerd, en met name de manier waarop deze wordt gesneden en over vormen wordt verdeeld, met verwijzing naar de methoden die worden gebruikt om de vormen te openen en te persen totdat de wei is afgetapt, waarbij de wrongel wordt bewerkt totdat de vereiste consistentie is bereikt.
- Voor de kaassoort Castelo Branco wordt gewezen op de sneden die na elkaar in de wrongel worden gemaakt totdat een korrelgrootte is bereikt die vergelijkbaar is met die van een rijstkorrel, waarbij de wrongel verder wordt bewerkt totdat de vereiste consistentie is bereikt.

De volgende alinea's worden ingevoegd:

““Queijo da Beira Baixa” van de soort Castelo Branco

De eerste grove snede wordt gemaakt zodra de stremming is afgerond, d.w.z. wanneer de wrongel loslaat van de rand van de vorm waarin deze wordt gehouden. Hierop volgt een korte rustperiode, zodat de wrongel kan rijzen tot boven de wei, die wordt afgevoerd. Daarna worden opeenvolgende sneden in de wrongel gemaakt totdat de stukken ongeveer de grootte van een rijstkorrel hebben. De wrongel wordt verwijderd en in open vormen geplaatst, tot de maximale diameter of vorm, en vervolgens verwerkt totdat alle wei is verwijderd, wat wordt bereikt door diverse pershandelingen;”

en

““Queijo da Beira Baixa” van de soort “Amarelo” en “Queijo da Beira Baixa” van het soort “Picante”

De wrongel wordt gesneden met een kaasharp en geleidelijk verdeeld over de diverse vormen, tot de maximale diameter of vorm hiervan. De wei wordt vervolgens afgetapt door herhaaldelijk op de vormen te drukken of deze aan te draaien, zoals van toepassing. Het proces van het vervaardigen van elke eenheid wordt als voltooid beschouwd wanneer het zuivel de kenmerkende consistentie van kaas heeft.”.

- Er wordt voorzien in een uitleg van de omstandigheden waaronder het zouten plaatsvindt en van de technieken die worden gebruikt, afhankelijk van de soort kaas die moet worden verkregen.

De volgende alinea's worden ingevoegd:

“Voor de “Queijo da Beira Baixa” van de soorten “Castelo Branco” en “Amarelo” kan het zouten als volgt worden uitgevoerd:

- op de meest traditionele wijze, door zout te verspreiden over het oppervlak van de kaas nadat deze is vervaardigd, waarbij de hoeveelheid zout op empirische basis wordt berekend, op basis van de kennis van de kaasmaker;
- door het zout direct in de wrongel of de melk te mengen, volgens de methode die traditioneel werd toegepast door bergherders;
- door de kazen gedurende een bepaalde periode, die afhankelijk is van het gebruikte zoutgehalte en de grootte van de kazen, onder te dompelen in pekels.”

en

“Voor de “Queijo da Beira Baixa” van de soort “Picante” mogen de kazen met een enkele toepassing worden gezouten, door het zout te verspreiden over het oppervlak van de kazen of door de kazen onder te dompelen in pekels, of in fasen, waarbij de eerste toepassing direct na de verwerking wordt uitgevoerd op de bovenkant van de kaas en de tweede toepassing enkele uren later wordt uitgevoerd aan de andere kant van de kaas en aan de verticale kanten, eventueel gevolgd door andere toepassingen.”.

- Er wordt voorzien in een uitleg van de omstandigheden waarin “Queijo da Beira Baixa” van de soorten Castelo Branco “Velho” en Amarelo “Velho” moet worden gedroogd en gerijpt, aangezien deze kaassoorten niet waren opgenomen in het oorspronkelijke dossier.

De volgende alinea's worden ingevoegd:

“De minimale rijpingstijd voor de “Queijo da Beira Baixa” van de soorten Amarelo en Castelo Branco bedraagt 40 dagen en de minimale rijpingstijd voor de “Queijo da Beira Baixa” van de soorten Amarelo “Velho” en Castelo Branco “Velho” bedraagt 90 dagen.”

en

“Het rijpen van de soorten Castelo Branco en Amarelo kan worden uitgevoerd:

- op de meest traditionele wijze, waarbij dit wordt gedaan op een afdeling van de kaasmakerij, waar de kaas wordt opgeslagen om te drogen en te worden afgetapt en gerijpt door middel van de blootstelling aan de elementen in natuurlijke vochtigheids-, lucht- en temperatuursomstandigheden;
- onder gecontroleerde omstandigheden, waarbij de omgevingsomstandigheden worden nagebootst die als optimaal worden beschouwd voor het proces, aan de hand van de waarden die zijn uiteengezet in de volgende tabel

Queijo da Beira Baixa	Temperatuur (°C)	Relatieve vochtigheid (%)
Soort Castelo Branco	8-14	74-90
Soort Amarelo	8-14	74-98”

- Aangezien de technieken in kwestie plaatselijk worden toegepast, is voor de soort “Picante” van de “Queijo da Beira Baixa” voorzien in een beschrijving van de mogelijkheid om het rijpingsproces uit te voeren met gebruik van oude droog- of rijpingstechnieken in natuurlijke droogomstandigheden, met gebruik van bedden van roggestro, ondanks het feit dat hierin niet is voorzien in het oorspronkelijke dossier. Het zal nu ook mogelijk zijn om deze kaas te drogen met gebruik van een andere rijpingstechniek in natuurlijke droogomstandigheden, waarbij de persfase wordt gevolgd door droogzouten, zodat de organoleptische kenmerken van de geur en de smaak van het eindproduct worden gewaarborgd.

De volgende alinea's worden ingevoegd:

“De “Queijo Picante” kan op twee manieren worden gedroogd, beide in natuurlijke omgevingsomstandigheden (zie de onderstaande beschrijving).

Zodra het zouten is voltooid, worden de kazen naar een specifieke afdeling van de kaasmakerij gebracht, ook wel bekend als de “curadouro”, waar het rijpen plaatsvindt. Deze fase duurt totdat de kaas voldoende droog is en een bepaalde consistentie heeft. De kazen worden vervolgens in lagen van verschillende kazen geplaatst (ook wel de “Castelo” of het “kasteel” genoemd) en bedekt met zout. De kazen blijven 2 tot drie weken zo liggen, in overeenstemming met de mate van aftappen van de wei, de hoeveelheid zout die is gebruikt en de hygrometrische omstandigheden van het gebouw, totdat zij een vastere consistentie krijgen.

Daarna worden de kazen overgebracht naar een opslagruimte en op hun zijkant, d.w.z. in een lijn, samen, met de vlakke kant naar elkaar en tegen elkaar leunend, op een bed van roggestro geplaatst. Soms worden een tweede en derde laag boven op de eerste laag geplaatst.

Dit kan ook als volgt worden gedaan:

Nadat de kazen zijn geperst, vindt het eerste droogzouten plaats. De kazen worden vervolgens naar opslagruimten gebracht, waar ze worden opgeslagen bij kamertemperatuur en waar het rijpingsproces begint. De kazen worden in één laag in bakken geplaatst, waar zij in anaërobe omstandigheden blijven. Ze worden vervolgens voor de tweede keer drooggezouten, waarna de kazen in twee lagen worden gestapeld. Na ongeveer een week worden de kazen op elkaar gestapeld. Hierna worden de kazen regelmatig omgedraaid en, indien nodig, schoongemaakt.”

- Hoewel hiernaar in het oorspronkelijke dossier niet wordt verwezen, is het bereik van de waarden voor de toegestane temperatuur voor de verlengde opslag of het invriezen van de “Queijo da Beira Baixa” van de soorten Castelo Branco, Castelo Branco “Velho”, Amarelo en Amarelo “Velho” gedefinieerd als tussen de -1 en -18 °C.
 - Aan het productdossier wordt het volgende toegevoegd: “De “Queijo da Beira Baixa” van de soorten “Amarelo” en “Castelo Branco” mogen gedurende een langere periode in bevroren toestand worden opgeslagen bij temperaturen tussen de -1 en -18 °C.”
6. De verwijzingen in het oorspronkelijke dossier naar de groepen producenten en exploitanten alsook naar de inbreuken en boeten die worden genoemd in het oorspronkelijke dossier, zijn geschrapt omdat deze geen deel uitmaken van het productdossier.
 7. Enkele alinea's van het oorspronkelijke dossier zijn bovendien geschrapt omdat deze regels betreffen die van toepassing zijn op de productie van kaas in het algemeen en die onder de algemene wetgeving vallen.

5.5. Verband

In overeenstemming met artikel 7, lid 1, onder f), punt i), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen zijn details opgenomen met betrekking tot het verband tussen de kwaliteit of de kenmerken van het product en de geografische omgeving als bedoeld in artikel 5, lid 1, van de bovengenoemde verordening.

5.6. Etikettering

De verwijzingen naar de soorten stempels en algemene aanduidingen in het oorspronkelijke dossier zijn geschrapt en vervangen door de verplichting om op de etiketten de woorden “Queijo da Beira Baixa — Denominação de Origem Protegida” of “Queijo da Beira Baixa DOP” op te nemen, evenals de aanduiding van de soort kaas: Amarelo, Castelo Branco of Picante, in overeenstemming met de productbeschrijving.

Hoewel hiernaar in het oorspronkelijke dossier niet wordt verwezen, mag het kenmerk “velho” worden toegevoegd aan de aanduidingen voor de soorten Amarelo en Castelo Branco, in overeenstemming met de productbeschrijving.

De wijzigingen moeten de gewijzigde naam in lijn brengen met de productbeschrijving.

ENIG DOCUMENT

“QUEIJO DA BEIRA BAIXA”

EU-nr.: PDO-PT-0214-AM02 – 15.2.2018

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Queijo da Beira Baixa”

2. Aanvragend(e) land(en)

Portugal

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

“Queijo da Beira Baixa” is belegen kaas van de soorten Amarelo, Castelo Branco en Picante, die is verkregen door middel van stremming van rauwe melk van het schapenras Merino of andere schapenrassen die zich goed hebben aangepast aan de regio en rauwe melk van het geitenras Charnequeiro of andere geitenrassen die zich goed hebben aangepast aan de regio. De melk kan afkomstig zijn van een enkel ras of in verschillende verhoudingen zijn gemengd.

De minimale rijpingstijd van de “Queijo da Beira Baixa” van de soorten “Amarelo” en “Castelo Branco” bedraagt 40 dagen. De minimale rijpingstijd van de “Queijo da Beira Baixa” van de soort “Picante” bedraagt 120 dagen. Wanneer de kaas langer wordt gerijpt dan 90 dagen, wordt voor de soorten Amarelo en Castelo Branco het kenmerk “Velho” toegevoegd aan de aanduiding.

De belangrijkste kenmerken worden hieronder opgesomd.

“Queijo da Beira Baixa”	Hoogte (cm)	Gewicht (kg)	Diameter (cm)
Soort Amarelo	3-5	0,6-1	12-16
	3-4 (*)	0,2-0,5 (*)	7-10 (*)
Soort Amarelo “velho”	3-5	0,4-0,9	12-16
Soort Castelo Branco	5-8	0,8-1,3	12-16
	4-6 (*)	0,35-0,55 (*)	8-10 (*)
Soort Castelo Branco “velho”	5-8	0,4-1,1	12-16
Soort Picante	3-5	0,4-1	10-15

(*) Voor de soorten Amarelo en Castelo Branco zijn twee grootten toegestaan

“Queijo da Beira Baixa”	Vorm	Korst
Soort Amarelo	Afgeplatte (vlakke) cilinder, regelmatig, met een lichte zijdelingse bolling en een min of meer duidelijke rand	Halfharde consistentie, stevig en vast, maar verfijnd. Geel of donkergeel van kleur
Soort Amarelo “velho”	Afgeplatte (vlakke) cilinder, regelmatig, met een zijdelingse bolling en een min of meer duidelijke rand. De bovenzijde is normaal gesproken hol.	Kneedbare tot harde consistentie, normaal uiterlijk, vrij vlak tot geribbeld, goed gevormd en relatief uniform. Oranje of roodachtig van kleur
Soort Castelo Branco	Afgeplatte (vlakke) cilinder, regelmatig, met een zijdelingse bolling en een kleine bolling aan de bovenzijde, zonder duidelijke rand	In eerste instantie kneedbare consistentie, die hard wordt, goed gevormd en egaal uiterlijk. Strogeel tot donkergeel van kleur
Soort Castelo Branco “velho”	Afgeplatte (vlakke) cilinder, regelmatig, met een zijdelingse bolling en een min of meer duidelijke, bolle rand. De bovenzijde is normaal gesproken hol.	Relatief kneedbare tot harde consistentie, normaal uiterlijk, vrij vlak tot geribbeld, goed gevormd en relatief uniform. Donkergeel tot bruinachtig oranje of rood van kleur
Soort Picante	Afgeplatte (vlakke) cilinder, regelmatig, met rechte zijden en gelijkmatige, afgetekende randen.	Zonder korst

"Queijo da Beira Baixa"	Zuivel			
	Textuur	Uiterlijk	Kleur	Geur en smaak
Soort Amarelo	Halfharde of halfzachte kaas, dichte textuur, gemiddeld boterachtig	Smeuig, met enkele onregelmatige gaten	Ietwat geelachtig en uniform	Intens, pure smaak die licht zuur is
Soort Amarelo "velho"	Hard tot zeer hard, dichte textuur, enigszins kruimelig en droog	Smeuig, dichte textuur en met enkele onregelmatige gaten	Donkergeel tot oranje van kleur, waarbij de kleur dieper wordt vanuit de rand naar het midden	Intense, lange en pure smaak, die krachtig en enigszins pittig en zout is
Soort Castelo Branco	Halfhard of halfzacht, dichte textuur; klinkt vast wanneer op de kaas wordt getikt en heeft een lichte kleur zoals het vel van een trommel	Smeuig, met enkele kleine gaten	De hele kaas is wit tot geelachtig van kleur	Versterkte geur en smaak; de smaak kan enigszins pittig zijn wanneer de kaas lang is gerijpt
Soort Castelo Branco "velho"	Hard tot zeer hard, dichte textuur, enigszins kruimelig en droog	Smeuig, dicht of met enkele gaten	Geelachtig tot oranje van kleur, waarbij de kleur dieper wordt vanuit de rand naar het midden	Intense, lange en pure smaak, die vrij krachtig tot krachtig en enigszins pittig en zout is
Soort Picante	Harde of halfharde consistentie	Geen gaten of met kleine en onregelmatige gaten	Varieert van gebroken wit tot grijsachtig	Zeer actief en kenmerkend, neutrale, maar zeer pittige smaak

"Queijo da Beira Baixa"	Vocht (%) (*)	Vetten (%) (**)
Soort Amarelo	54-69	45-60
Soort Amarelo "velho"	49-56	45-60
Soort Castelo Branco	54-69	45-60
Soort Castelo Branco "velho"	49-56	45-60
Soort Picante	49-63	35-60

(*) met verwijzing naar kaas zonder vet

(**) met verwijzing naar droge stof

"Queijo da Beira Baixa" wordt als hele kaas of in porties verkocht.

"Queijo da Beira Baixa" van de soorten Amarelo "Velho" en Castelo Branco "Velho" mogen ook worden verkocht in olijfolie of afgedicht met een paprikapasta en olijfolie.

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

De basis van het voeder voor de schapen en geiten is afkomstig van de directe beweiding in de natuurlijke weiden van de regio Beira Baixa, die bestaan uit weidesoorten zoals *Vulpia*, *Periballia*, *Stellatum Lolium* spp, *Trifolium* spp, en *Ornithopus*, *Agrostis* en *Poa*, die in de hele regio groeien, afhankelijk van de bodemsamenstelling. In minder vruchtbare regio's worden de weiden verbeterd door voedergewassen te introduceren, zoals ondergrondse klaver (*Trifolium subterraneum*) en rolklaver (*Ornithopus cunpressus*) alsook andere voedergewassen die worden gebruikt voor de productie van hooi en het gebruik van nagras voor de beweiding.

Het diervoeder wordt aangevuld in de perioden waarin de schaarste het grootst is, met de verdeling van geconserveerde voedermiddelen (hooi en stro) uit het afgebakende geografische gebied, en het gebruik van granen en voedergewassen, voor directe beweiding of gebruik als wisselweide, en deze worden geteeld volgens een herfst-winterregeling voor zaaien en drogen, met of zonder haver, met wikke (*Vicia sativa*), rogge (*Secale cereale*), gele lupine (*Lupinus luteus*) en andere voedergewassen en op geïrrigeerde percelen of verse, niet-geïrrigeerde grond en, volgens een lenteregeling voor zaaien, met mais (*Zea mays*) en voedersorghum (*Sorghum vulgare*) alsook andere voedergewassen die normaal gesproken in de regio groeien, en op basis van peulvruchten en granen.

Al het voeder dat aan de dieren wordt gevoerd, moet afkomstig zijn uit het geografische gebied. Alleen in tijden van schaarste (als gevolg van buitengewone meteorologische omstandigheden, uitbraken van besmettelijke ziekten, verontreiniging door giftige stoffen of branden) mag voeder uit andere regio's worden gebruikt, zolang dit op jaarbasis niet meer dan 50 % van de droge stof uitmaakt. Dit voeder moet hetzelfde zijn en dezelfde samenstelling hebben als het voeder van het geografische gebied, zodat de kenmerken van het product ongewijzigd blijven.

Voor de productie van "Queijo da Beira Baixa" mag uitsluitend melk van schapen en geiten worden gebruikt van kuddes die zijn gehouden en gevoerd in het afgebakende geografische gebied.

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

De productie van de melk en de vervaardiging van "Queijo da Beira Baixa", met inbegrip van het rijpings- en droogproces, vinden 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*

Afhankelijk van de kaassoort moet de volgende aanduiding worden opgenomen op de verpakking: "Queijo da Beira Baixa — Denominação de Origem Protegida", of "Queijo da Beira Baixa BOB", evenals een aanduiding van de soort kaas: Amarelo, Castelo Branco of Picante.

Het kenmerk "Velho" mag aan de aanduidingen voor de soorten Amarelo en Castelo Branco worden toegevoegd.

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

Het geografische gebied voor de productie is beperkt tot alle parochies in de gemeenten Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Rodão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertão, Oleiros, Mação en de parochies van de gemeente Covilhã: Aldeia de São Francisco, União das Freguesias de Barco e Coutada, Boidobra, União das freguesias de Casegas e Orondo, União das freguesias de Covilhã e Canhoso, Dominguiso, Ferro, Orjais, Peraboa, União das freguesias de Peso e Vales do Rio, São Jorge da Beira, Sobral de São Miguel, União de freguesias de Teixoso e Sarzedo, Tortosendo, União das freguesias de Vale Formoso e Aldeia do Souto.

5. **Verband met het geografische gebied**

De kwaliteit van "Queijo da Beira Barra" is toe te schrijven aan de natuurlijke en menselijke factoren die verband houden met het afgebakende geografische gebied.

Verskillende auteurs leveren bewijs van de manier waarop de klimatologische factoren, de altimetrie en de bodemsoort van de regio sinds mensenheugenis het overheersende vegetatiedek hebben beïnvloed, dat op zijn beurt de kenmerken van de melk heeft beïnvloed die wordt geproduceerd door de dieren die deze vegetatie consumeren, wat een bepalende factor is voor de kenmerken van de kaas waarvoor deze melk de grondstof is.

De productie van de kaas en de landelijke geschiedenis van de regio Beira Baixa houdt rechtstreeks verband met de migratiestromen van de kuddes, die ook wel transhumance wordt genoemd. O. Ribeiro merkte in 1941 op dat deze migratiestroom in november begon met de verplaatsing van het melkvee, dat het gevoeligst is voor de kou en het gebrek aan voedsel, naar andere bestemmingen, zoals Campinas da Idanha, Campo Albicastrense en Cova da Beira.

Antunes *et. al.* (1943), schreef het volgende: "In Portugal, waar de kennis van deze industrie wordt toegeschreven aan de Romeinen, moet deze stammen uit de tijd van de invasies en de bezetting van het schiereiland. Zodra de productie bekend was, kon deze zich waarschijnlijk snel verspreiden naar de regio Montes Herminios, een van de regio's waar de meeste schapen en geiten leefden, waar deze plaatselijke kenmerken kreeg, waarbij de primitieve technische oriëntatie echter in bepaalde mate behouden bleef die, vanwege de periodieke migratie van de nomadische veeteelt, zich op natuurlijke wijze verspreidde tot de regio's van Castelo Branco."

De extreme omstandigheden, zoals de slechte bodem, strenge winters en zeer hete zomers, hebben grote gevolgen voor de verspreiding van de gewassen in de regio, waarbij de voorkeur wordt gegeven aan traditionele, vrij extensieve productiesystemen, zodat de schapen en geiten die op deze wijze worden gefokt, melk produceren die, na verwerking op basis van de traditionele vaardigheden en kennis van de plaatselijke bevolking, en vooral aangezien het rauwe melk is, leidt tot een karakteristieke kaas die al generaties bestaat.

De intense geur van “Queijo da Beira Baixa” en de uitgesproken, pure en vrij pittige smaak, die sterker worden naarmate de kaas rijpt, zijn dus het resultaat van de kenmerken van de rauwe melk die wordt gebruikt, hetzij afkomstig van een enkel ras of in verschillende verhoudingen gemengd. De geur en smaak houden nauw verband met de landbouw in de regio en de vegetatie die typisch is voor de natuurlijke en verbeterde weiden, die een belangrijk onderdeel zijn van het voeder van de schapen en geiten die in het afgebakende geografische gebied worden gefokt.

De dichte en uniforme textuur, de kleur en het smeūige uiterlijk van het zuivel, met kleine en vrij onregelmatige gaten als gevolg van het productieproces, zijn ook het resultaat van de kennis van de mensen uit de regio, met name met betrekking tot het regelen van de temperatuur van de melk en de stremmingstijd.

Het belang van de kennis is echter onmiskenbaar, ongeacht de techniek die wordt gebruikt voor het zouten van de “Queijo da Beira Baixa”. De handeling wordt op traditionele wijze uitgevoerd, waarbij de hoeveelheid zout en de zouttijd op empirische wijze worden berekend door de kaasmakers van de regio.

Het in stand houden van de omstandigheden voor het drogen en rijpen in faciliteiten met een gecontroleerde omgeving en de zorgvuldigheid die bij dit proces moet worden betracht — met name ten aanzien van het wassen van de kaas, waarvan de regelmaat afhangt van het uiterlijk van de korst, die altijd glad en schoon moet zijn — is een procedure die is afgeleid van de plaatselijke kennis en die doorslaggevend is om ervoor te zorgen dat de geproduceerde kaas een zuivel heeft met de vereiste textuur en kleur alsook het vereiste uiterlijk. Dit aspect is nog relevanter wanneer het drogen en rijpen plaatsvinden in natuurlijke omstandigheden.

Zowel de productie- als de opslagtechnieken die worden gebruikt voor “Queijo da Beira Baixa”, zijn van generatie op generatie doorgegeven, tot op de dag van vandaag.

In 1906 verwees Prego in zijn werk “Manteigas e Queijos” (boter- en kaassoorten) als volgt naar de kazen die werden geproduceerd in de regio Beira Baixa: “In de regio Beira Baixa, die Fundão, Penamacor, Idanha-a-Velha, [...] beslaat, worden enkele gemengde geiten- en schapenkazen geproduceerd die in bepaalde jaren en bij bepaalde gelegenheden smakelijke kenmerken en een fijn zuivel hebben [...] en echter zeer fijne kazen zijn, met een zeer hoge waarde op zelfs de meest veeleisende markten [...]”, een opmerking die nog steeds klopt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze verordening)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Queijo_Beira_Baixa_analise.pdf

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

