

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2011/C 185/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„TOLMINC“

EG-Nr.: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Anschrift: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-Mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Vereinigung:

Name: Sirarsko društvo Tolminc
Anschrift: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA
Tel. +386 53891075
Fax —
E-Mail: davorin.koren@tnp.gov.si
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3: Käse

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Tolminc“

4.2 Beschreibung:

Der Tolminc zählt zu den vollfetten Hartkäsen. Er wird aus roher oder thermisierter Kuhmilch hergestellt, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt wurde.

Form und Abmessungen: runder Laib, 3,5-5 kg schwer, 23-27 cm im Durchmesser, 8-9 cm hoch.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Äußeres Erscheinungsbild: Die Rinde des Käses ist glatt und von strohgelber Farbe.

Schnittfläche: Der Teig ist elastisch und von gelblicher Farbe, mit wenigen linsen- oder erbsengroßen Löchern.

Geschmack und Geruch: Der Geruch ist charakteristisch und frei von Fremdgerüchen, der Geschmack ist süß-pikant.

Chemische Zusammensetzung: Trockenmasse mindestens 60 %, Fett in der Trockenmasse mindestens 45 %.

Der Käse muss mindestens 60 Tage reifen.

4.3 Geografisches Gebiet:

Die Milcherzeugung und die Herstellung des Tolminc erfolgen in der Region Zgornje Posočje (Oberes Soča-Tal), das die Gemeinden Kobarid, Tolmin und Bovec umfasst.

Das geografische Erzeugungsgebiet wird im Westen von der Staatsgrenze zu Italien, ansonsten von den Außengrenzen folgender Ortschaften mit dem nachstehenden Verlauf zwischen Kamno und Log pod Mangartom begrenzt: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajuzna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

Die zwecks Abgrenzung genannten Ortschaften liegen selbst innerhalb des betreffenden geografischen Erzeugungsgebiets.

4.4 Ursprungsnachweis:

Zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit des Tolminc werden folgende Verfahren angewandt bzw. Maßnahmen getroffen:

Milcherzeugung: Die Milch muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt worden sein. Die geeignete Rassenzusammensetzung der Herde wird durch das Führen eines Stallbuchs sichergestellt. Die landwirtschaftlichen Betriebe führen auch Buch über die Futterrationen und den Zukauf von Futter bzw. Futtermitteln.

Milchsammlung: Die Milch, die zur Herstellung von Tolminc bestimmt ist, muss getrennt von der restlichen Milch gesammelt und gelagert werden. Über die täglich angekauften Milchmengen wird, aufgeschlüsselt nach den landwirtschaftlichen Herkunftsbetrieben, Buch geführt.

Milchverarbeitung: Die Tolminc-Hersteller führen Buch über die tägliche Menge verarbeiteter Milch und die tägliche Menge hergestellten Käses, nach Chargen unterteilt. Unter Charge ist die Menge Käse zu verstehen, die mit einem Gerinnungsvorgang erzeugt wird. Wird an einem Tag nur eine Charge Käse hergestellt, kennzeichnet das Herstellungsdatum des Käses auch die Charge.

Reifung des Käses: Um sicherzustellen, dass jede Partie Käse mindestens 60 Tage reift, führen die Hersteller Buch über den Reifevorgang. Das Herstellungsdatum des Käses ist gleichzeitig das Datum des Beginns des Reifeprozesses.

4.5 Herstellungsverfahren:

Der Tolminc wird aus roher oder thermisierter (bei 57-68 °C) Kuhmilch hergestellt, die im abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt wurde. Mindestens 80 % der für die Herstellung von Tolminc bestimmten Milch muss von Braunvieh-Kühen stammen. An die Kühe wird hauptsächlich Grün- und Raufutter (Weidegras, Heu und Silage) aus dem geografischen Gebiet verfüttert, das mindestens 75 % der Trockenmasse der täglichen Fütterungsration ausmachen muss.

Zur Herstellung des Tolminc wird gereifte Milch verwendet, der vor der Gerinnung frische Milch hinzugefügt werden kann. Die Reifung der Milch dauert mindestens 12 Stunden; dabei entwickelt sich die autochthone Mikroflora, und es wird der geeignete Säuregrad der Milch erreicht. Zur Beschleunigung der Fermentation ist die Verwendung hausgemachter Starterkulturen (Reifung einer kleinen Milchmenge bei höherer Temperatur während mindestens 12 Stunden) oder ausgewählter Kulturen erlaubt. Auf die Labzugabe folgt die Gerinnung der Milch bei einer Temperatur zwischen 32 und 34 °C; sie dauert 25-35 Minuten. Durch Bearbeitung der dickgelegten Milch beschleunigt man die Synärese und erreicht man die geeignete Körnung. In der ersten Phase wird die dickgelegte Milch, sobald sie fest genug ist, in größere Würfel geschnitten; anschließend wird sie bis auf Haselnussgröße zerkleinert. Die

richtige Konsistenz wird durch Erhitzen und Trocknen erreicht. Der Käsebruch wird hierzu auf 44-48 °C erhitzt und sodann bei ständigem Rühren getrocknet, bis die gewünschte Konsistenz vorliegt. Das Formen der Käselaibe und die Trennung von Käsebruch und Molke können auf unterschiedliche Weise erfolgen, je nach Möglichkeiten und technischer Ausrüstung der einzelnen Käsereien. Das Pressen des Käses in einem entsprechend beheizten Raum dauert 6-12 Stunden. Durch das Wenden der Käselaibe während des Pressens erreicht man ein rascheres Abfließen der Molke, die gleichmäßige Verteilung des Wassers im Käse und eine regelmäßige Form der Laibe. Zum Salzen wird der Tolminc 24 bis 48 Stunden in Salzlake eingelegt.

Jeder Käselaib wird nach dem Salzen mit dem Datum des Reifungsbeginns oder der Chargenbezeichnung gekennzeichnet. Der Tolminc muss mindestens zwei Monate reifen. Während dieser Zeit ist die Käsepflege sehr wichtig (Wenden, Abwischen, Säubern).

4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Geschichte und Tradition der Käseherstellung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Die ersten schriftlichen Zeugnisse über den „Tolminc-Käse“ reichen ins 13. Jahrhundert zurück; der Käse wird seinerzeit als Naturalleistung für die damaligen Grundherren erwähnt. Unter der Bezeichnung „Formaggio di Tolmino — Tolminski sir“ (Käse aus Tolmin) taucht er zum ersten Mal im Jahr 1756 auf einer Preisliste für Käse in der Stadt Udine auf.

Einen wichtigen Beitrag zur Qualität des Tolminc haben verschiedene Käsemeister beigesteuert, die schon gegen Ende des 19. Jahrhunderts auf Veranlassung der Landwirtschaftlichen Gesellschaft in Görz in die Gegend von Tolmin kamen und den Einheimischen halfen, bestimmte Probleme bei der Käseherstellung zu lösen. Namentlich wurden 1886 auf der Razor-Alm unter der Leitung des Schweizer Thomas Hitz verschiedene Hartkäse hergestellt. Der Tolminc hat sich also im Laufe der Jahrhunderte entwickelt und ist somit Teil der Tradition und der Kultur der gebietsansässigen Menschen geworden, die ihn stets hergestellt haben und immer noch herstellen.

Der Tolminc hat eine sehr lange und reiche Tradition, die bereits mit den Anfängen der Weidewirtschaft im Hochgebirge zusammenhängt. Bei der Almwirtschaft geht es um den regelmäßigen jahreszeitlichen Standortwechsel des Viehs zwischen Tal und Hochgebirgsweiden; damit wurden die Grundlagen für eine besondere Form der Viehnäherung geschaffen. Dieser Wirtschaftskreislauf begann damit, dass das Vieh von den Dörfern im Tal jedes Jahr zuerst auf die unteren Alpen mit ihren Heuwiesen getrieben wurde. Ende Juni zog man weiter auf die Hochalpen, wo bis Anfang September Käse hergestellt und das Vieh geweidet wurde. Darauf begann die Rückkehr zu den unteren Alpen, wo das Vieh bis zum ersten Schnee blieb. Dieser Wirtschaftskreislauf wird auch heute noch sehr verbreitet von den Viehzüchtern im Oberen Soča-Tal praktiziert.

Natürliche Bedingungen des Erzeugungsgebiets

Im Oberen Soča-Tal treffen gewissermaßen die Einflüsse des mediterranen und des alpinen Klimas zusammen. Genau dies ist der Grund für die charakteristischen natürlichen Gegebenheiten im Oberen Soča-Tal, die durch das im geografischen Gebiet erzeugte Grün- und Raufutter zunächst in den Merkmalen der Milch zum Ausdruck kommen und dann über die verschiedenen Verfahrensschritte auch das Endprodukt prägen.

Das Obere Soča-Tal ist das niederschlagsreichste Gebiet Sloweniens. Dafür ist in erster Linie die vom Mittelmeer her nach Slowenien gelangende feuchte Luft verantwortlich, die an der relativ hohen Gebirgsbarriere der westlichen Julischen Alpen zum Aufsteigen gezwungen wird. Die Offenheit des Flusstals der Soča in Richtung Adria verstärkt noch den Einfluss des Meeres. In Tolmin liegt die mittlere jährliche Lufttemperatur bei 11 °C, die mittlere Januartemperatur bei 1 °C und die mittlere Julitemperatur über 18 °C.

Das eher warme submediterrane Klima hat großen Einfluss auf die Zusammensetzung der Vegetation und verleiht der alpinen Pflanzenwelt im Soča-Tal einen ganz besonderen Charakter. Ihre durch den submediterranen Einfluss geprägte Besonderheit zeigt sich auch an den steilen Berghängen, die im Unterschied zur Region Gorenjska (Oberkrain) bewachsen sind und, um es kurz zu fassen, in ihrer ausgesprochenen Eigentümlichkeit einen starken Hauch von Wildnis ausströmen. Die Flora der alpinen und subalpinen Matten des Oberen Soča-Tals ist sehr reich und bunt. Die Gründe für diese Artenvielfalt liegen in der jüngeren geologischen Vergangenheit (Lage am südlichen eiszeitlichen Vergletscherungsrand), in der Gesteinszusammensetzung (Kalkstein oder Dolomit, stellenweise mit Beimengungen von Mergel, Ton und Hornstein) und im Klima (feuchtes, verhältnismäßig warmes Gebirgsklima). Die größte Besonderheit der einheimischen Pflanzenwelt stellt das Vorkommen einiger Endemiten dar. Auch manche Grasflächen (Weiden, Heuwiesen, subalpine und alpine Rasen) des Oberen Soča-Tals sind durch die Präsenz bestimmter seltener Pflanzenarten geprägt. Wegen des Einflusses des submediterranen Klimas gedeihen auf den Bergheuwiesen auch eher wärmeliebende Arten.

Die reiche Mikroflora spielt ebenfalls eine wichtige Rolle für die Herstellung des Tolminc. Beim Reifen der Rohmilch bzw. bei der Verwendung hausgemachter Starterkulturen gehen die charakteristischen Merkmale der Umgebung in den Käse über, und außerdem hemmt die wertvolle autochthone Mikroflora die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Bureau Veritas d.o.o.
Anschrift: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757600
Fax +386 14747601
E-Mail: info@si.bureauveritas.com

4.8 Etikettierung:

Käse, die alle Anforderungen der Spezifikation erfüllen, werden mit der Herstellerangabe, der Bezeichnung und dem Logo „Tolminc“ (siehe unten), dem zugehörigen EU-Zeichen und dem nationalen Qualitätssymbol gekennzeichnet. Auf dem Etikett muss auch angegeben werden, ob der Käse aus Rohmilch oder thermisierter Milch hergestellt wurde.

Zusätzlich können die Hersteller gegebenenfalls anführen, dass der Käse länger als zwei Monate gereift worden ist, dass die Milch von silagefrei gefütterten Kühen stammt oder dass der Käse in einer Almkäserei hergestellt wurde.

Tolminc®
