

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

(2006/C 256/02)

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

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Änderungsantrag gemäß Artikel 9 und Artikel 17 Absatz 2

„ESROM“

EG-Nr.: DK/PGI/117/0329

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

Beabsichtigte Änderung(en)

Rubrik(en) der Spezifikation:

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften

Änderung(en):

Beschreibung des Erzeugnisses

Bei der Käsesorte „Esrom“ wurden schon früher die Fettgehaltsstufen Esrom 20+ und Esrom 30+ hergestellt, jedoch nur in geringen Mengen und nahezu ausschließlich auf Sonderbestellung. Wegen des begrenzten Produktionsumfangs von „Esrom“ der Fettgehaltsstufen 20+ und 30+ sind diese im ursprünglichen Eintragungsantrag versehentlich nicht aufgeführt worden. Derzeit vollziehen sich auf dem europäischen Markt, insbesondere in Dänemark, Deutschland und Österreich, tiefgreifende Veränderungen mit einer Verschiebung der Marktanteile hin zu Käsesorten mit niedrigem Fettgehalt. Daher ist es erforderlich, dass in das offizielle Käsesortiment mit der geschützten geografischen Angabe „Esrom“ auch die Fettgehaltsstufen 20+ und 30+ einbezogen werden.

Ferner ist bei den Abmessungen der Käsesorte „Esrom“ die Herstellung einer etwas höheren Käsevariante beabsichtigt, da eine bessere Qualität erzielt wird, wenn Käse mit einem Mindestgewicht von 2 kg bis zu 7 cm hoch sein kann.

Ursprungsnachweis

Der Abschnitt über den Ursprungsnachweis wurde um die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit ergänzt.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Darlegung des geschichtlichen Hintergrunds wurde vom Abschnitt über den Ursprungsnachweis nach dem Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verschoben.

Kontrollstelle

Eingefügt wurden Angaben über die Akkreditierung der privaten Kontrollstelle gemäß der Europäischen Norm EN45011.

Etikettierung

Der Abschnitt über die Etikettierung wurde berichtigt, indem dort der Begriff „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ verwendet werden muss, und in die Etikettierungsbestimmungen wurde Käse mit einem niedrigeren Fettgehalt aufgenommen.

Einzelstaatliche Vorschriften

Die geänderten Angaben über die einzelstaatlichen Vorschriften gehen ausschließlich darauf zurück, dass die einschlägige dänische Verordnung ersetzt wurde und nunmehr auf die neue Verordnung Bezug genommen werden muss. Inhaltlich bleiben die Vorschriften für die Käsesorte „Esrom“ unverändert.

AKTUALISIERTE ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„ESROM“

EG-Nr.: DK/PGI/117/0329

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

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Die vollständige Fassung mit den Einzelheiten der Spezifikation steht für Interessenten bei den zuständigen einzelstaatlichen Stellen (siehe Nummer 1) und bei der Europäischen Kommission ⁽¹⁾ zur Verfügung.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Fødevarestyrelsen
Anschrift: Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Telefon: (45) 33 95 60 00
Fax: (45) 33 95 60 01
E-Mail: fvst@fvst.dk

2. *Antragstellende Vereinigung:*

Name: Foreningen af Danske Osteproducenter
Anschrift: Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C
Telefon: (45) 87 31 20 00
Fax: (45) 87 31 20 01
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.3 — Käse

4. *Spezifikation (Zusammenfassung der Anforderungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)*4.1 *Bezeichnung:* „Esrom“4.2 *Beschreibung:*

Ausgeschöpfte Käsesorte (Fisket Ost), halbfest bis fest, gereift, hergestellt aus dänischer Kuhmilch.

Zusammensetzung:

- Esrom 20+: Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 20 %, Trockenmasse mindestens 47 %.
- Esrom 30+: Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 30 %, Trockenmasse mindestens 48 %.

⁽¹⁾ Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

— Esrom 45+: Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 45 %, Trockenmasse mindestens 50 %.

— Esrom 60+: Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 60 %, Trockenmasse mindestens 57 %.

Form und Gewicht (ganzer Käse):

a) Rechteckig: Länge entspricht in etwa der doppelten Breite. 1.: Höhe 3,5-4,5 cm, Gewicht 0,2-0,5 kg. 2.: Höhe 4,0-7,0 cm, Gewicht 1,3-2,0 kg.

b) Rechteckig: Höhe 4,0-7,0 cm, Gewicht mindestens 2 kg.

Äußeres: Dünne, elastische, gelbliche bis orangefarbene essbare Rinde mit sauberer, fast trockener, dünner, einheitlich gelbbrauner bis rotbrauner Schmierschicht. Ältere Käse haben eine leicht fettige Oberfläche infolge erneuter Schmierbildung.

Farbe: Einheitlich gelblich bis weiß.

Struktur: Gleichmäßig verteilte Löcher von unregelmäßiger Form und der Größe eines Reiskorns.

Konsistenz: Einheitlich im ganzen Käse. Weich, aber schnittfähig.

Geruch und Geschmack: Mild, säuerlich, aromatisch mit der Note der Oberflächenreifung. Mit zunehmendem Alter werden der durch die Oberflächenreifung bedingte Geruch und Geschmack dominierend.

Reifedauer: Mindestens 2 Wochen.

4.3 Geografisches Gebiet: Dänemark

4.4 Ursprungsnachweis: Die Käsesorte „Esrom“ darf ausschließlich aus in dem betreffenden geografischen Gebiet erzeugter Milch hergestellt werden. Die Unterlagen hierüber werden von der Kontrollstelle überprüft, die ihre Kontrollen gegenüber der Akkreditierungsstelle belegen muss. Über alle Milchlieferanten werden jederzeit genaue Aufzeichnungen geführt, denn diese bilden die Abrechnungsgrundlage für die gelieferte Milch. Bevor der Käse die Molkerei verlässt, wird er gemäß den geltenden Rechtsvorschriften etikettiert, wodurch die Rückverfolgbarkeit zur jeweiligen Molkerei gewährleistet ist. Die Etikettierung unterliegt einer amtlichen Überwachung.

4.5 Herstellungsverfahren: Dänische Kuhrohmlach wird auf den erforderlichen Fettgehalt eingestellt und niedrigpasteurisiert, Säurewecker und Lab werden zur Dicklegung zugegeben. Die entstandene Gallerte wird bei geeigneter Festigkeit mit einem Schneidewerkzeug zerkleinert, weitere Arbeitsschritte beim Käsebruch sind sodann Rühren, Ablassen der Molke und Erhitzung. Die Bruchkörner werden in Formen gefüllt und die Käsemasse wird leicht gepresst. Der Rohkäse wird abgekühlt, gesalzen und erhält eine Oberflächenbehandlung mit schmiereentwickelnden Kulturen. Die Reifung findet bei hoher Luftfeuchtigkeit statt. Nach Ende der Reifedauer werden die Käse gewaschen, getrocknet und verpackt.

4.6 Zusammenhang: Entwickelt von den Mönchen des Klosters Esrom im 11. und 12. Jahrhundert. Weiterentwicklung durch die Staatliche Versuchsmolkerei (Statens Forsøgsmejeri) Mitte der 30er Jahre des 20. Jahrhunderts. Die Produktion wurde zunächst von der Molkerei Midtsjællands Herregårdsmejeri und später auch von anderen Molkereien aufgenommen.

Die Käsesorte „Esrom“ genießt sowohl innerhalb als auch außerhalb der Europäischen Union den Ruf einer Käsespezialität aus Dänemark. Erworben wurde dieser Ruf durch gesetzliche Regelungen und die vierzigjährige Qualitätsarbeit des Erzeugerverbands, die für die Bewahrung der traditionellen und sortenspezifischen Merkmale gesorgt haben.

4.7 Kontrolleinrichtung:

Name: Steins Laboratorium A/S, Mejeridivisionen

Anschrift: Hjaltesvej 8
DK-7500 Holstebro

Telefon: (45) 76 60 40 00

Fax: (45) 76 60 40 66

E-Mail: info@steins.dk

4.8 Etikettierung: Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ oder Esrom 60+ je nach Fettgehalt, mit dem Zusatz „beskyttet geografisk betegnelse“ oder „BGB“ („geschützte geografische Angabe“ oder „g.g.A.“).

4.9 Einzelstaatliche Vorschriften: Den Sortenstandard für „Esrom“ enthält Fødevarestyrelsens bekendtgørelse nr. 335 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter m.v. (Verordnung Nr. 335 des Lebensmitteldirektorats vom 10. Mai 2004 über Milcherzeugnisse).
