

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

(2007/C 308/10)

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

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„SLOVENSKÝ OŠTIEPOK“

Nr. EG: SK/PGI/005/0549/30.03.2006

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

Diese Zusammenfassung informiert über die Hauptbestandteile der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky
Anschrift: Jána Švermu 43, SK-974 04 Banská Bystrica
Tel. (421-48) 430 02 53
Fax (421-48) 430 04 03
E-Mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. Vereinigung:

Name: Slovenský mliekarenský zväz
Anschrift: Záhradnícka 21, SK-811 07 Bratislava
Tel. (421-2) 554 109 45
Fax (421-2) 554 109 45
E-Mail: plankova@smz.sk
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:* „Slovenský oštiepok“

4.2. *Beschreibung:* „Slovenský oštiepok“ ist ein halbfester, halffetter, gedämpfter bzw. nicht gedämpfter, geräucherter bzw. nicht geräucherter Käse. Basisrohstoff für die Herstellung von „Slovenský oštiepok“ ist Schafsmilch, Kuhmilch oder eine Mischung von beiden. Die Herstellung von „Slovenský oštiepok“ erfolgt beim sog. Almhüttenverfahren direkt auf der Almhütte oder bei der sogenannten industriellen Herstellung in den Molkereien.

Charakteristisches Merkmal von „Slovenský oštiepok“ ist eigenartige Aussehen in Form eines mit Ornamenten geschmückten großen Eis, Zapfens bzw. einer Ellipse.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Eigenschaften

Farbe: Oberfläche goldgelb bis goldbraun nach dem Räuchern, Inneres weiß bis buttergelb.

Konsistenz: kompakt, fest, leicht brüchig, beim Aufschnitt erscheinen kleine Risse und Löcher.

Geruch und Geschmack: schmackhaft, angenehm ausgeprägt nach Käse, leicht pikant bis sauer, salzig, durch das Räuchern typisch rauchiger Geruch, darf nicht übermäßig sauer, hefeartig, talgig, seifig, muffig, faulig, stechend, beißend oder bitter schmecken oder einen anderen Fremdgeschmack aufweisen.

Zusammensetzung

— Abhängig von den verwendeten Rohstoffen und dem Herstellungsverfahren.

— Trockenmasse mindestens 48 Gew.-%.

— Fett in der Trockenmasse mindestens 38,0 Gew.-%.

Mikrobiologische Anforderungen

„Slovenský oštiepok“ ist ein halbfester, halbfetter, gedämpfter bzw. ungedämpfter, geräucherter bzw. ungeräucherter Käse, der unter Hinzufügung einer Originalkultur aus Sauermilchbakterien des Stamms *Lactococcus* hergestellt wird, die dem „Slovenský oštiepok“ die charakteristischen und spezifischen Eigenschaften verleihen. Diese Kultur wurde von roher Schafsmilch und von Schafskäse auf slowakischen Almhütten isoliert.

- 4.3. *Geografisches Gebiet:* Das eingegrenzte Gebiet wird gebildet aus dem bergigen Teil der Slowakischen Republik, dessen Westgrenze die Westhänge der Weißen Karpaten, Považský Inovec, Tribeč, Vtáčnik, Štiavnické vrchy und Krupinská vrchovina bilden.

Die südliche Grenze bilden die Südhänge der Krupinská vrchovina, Cerová vrchovina, Stolické vrchy, Slovenský kras, Volovské vrchy und Slanské vrchy.

Die östliche Grenze bilden die Hänge der Vihorlatská vrchovina, Popriečiny, Beskydské predhorie und Bukovské vrchy und die Staatsgrenze zur Ukraine.

Die nördliche Grenze bilden die Staatsgrenze zu Polen und die Berghänge der Laborecká vrchovina, Ondavská vrchovina, Lubovnianska vrchovina, Pieniny, Spišská Magura, Tatra, Skorušinské vrchy, Podbeskydská vrchovina, Oravské Beskydy, Kysucké Beskydy, die Staatsgrenze zur Tschechischen Republik, die Berghänge Turzovská vrchovina, Javorníky, die Weißen Karpaten und der Grenzübergang Skalica.

Der Antrag beinhaltet den Namen des ganzen Landes, weil das eingegrenzte Gebiet mehr als 80 % des gesamten Gebiets der Slowakischen Republik ausmacht. Die Slowakische Republik ist mit einer Fläche von 49 035 km² eines der kleinsten Länder der EU; ihre Fläche ist vergleichbar mit einigen Regionen anderer EU-Länder. „Slovenský oštiepok“ wird im gesamten eingegrenzten Gebiet nach demselben Verfahren hergestellt. Im eingegrenzten Gebiet weiden dieselben Schafsrassen (Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája) und dieselben Rinderrassen (Slovenské strakaté, Čiernostrakaté, Červenostrakaté und Pinzgavské) auf Weiden mit derselben Flora (Rotschwingel, Wiesenschwengel, Wiesenrispe, Goldhafer) unter denselben klimatischen Bedingungen gehalten, wodurch sich dieselbe Qualität der Basiszutaten Schafsmilch und Kuhmilch ergibt.

Die Herstellung von „Slovenský oštiepok“ ist historisch mit dem betreffenden Gebiet verknüpft.

Schriftliche Aufzeichnungen und die Familienregister früherer Herstellungsbetriebe belegen, dass „Slovenský oštiepok“ schon Anfang des 18. Jahrhunderts hergestellt wurde.

Die Grundlagen der industriellen Massenherstellung von „Slovenský oštiepok“ mit Kuhmilch wurde 1921 von der Familie Galbavý 1921 in Detva gelegt.

Bis heute wird „Slovenský oštiepok“ auf den Almhütten und in landwirtschaftlichen Betrieben, in denen die Basisrohstoffe Schafsmilch oder eine Mischung aus Schafs- und Kuhmilch vorhanden sind, hergestellt.

Die industrielle Herstellung in den Molkereien erfolgt nach Verfahren, die in den 60er oder 70er Jahren des letzten Jahrhunderts entwickelt wurden, wobei das Herstellungsprinzip unverändert blieb und Kuhmilch als Rohstoff eingeführt wurde.

Ein Beleg für die spezifische und außergewöhnliche Qualität von „Slovenský oštiepok“ ist auch dessen Eintragung am 22. November 1967 im Rahmen des Lisabonner Abkommens über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und in das internationale Verzeichnis der Weltorganisation für geistiges Eigentum (OMPI/WIPO) in Genf sowie die bilateralen Abkommen zwischen der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik und der bilaterale Vertrag zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen Bezeichnungen vom 19. Januar 1976, das Abkommen zwischen der Regierung der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik und der Regierung der Portugiesischen Republik über den Schutz von Ursprungsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen und historischen Namen vom 18. Mai 1987 sowie der Vertrag der Republik Österreich und der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und sonstigen auf die Herkunft hinweisenden Bezeichnungen landwirtschaftlicher und gewerblicher Erzeugnisse vom 20. Januar 1981.

Die Slowakei war früher Teil der Tschechoslowakischen Republik, aus der nach der Teilung am 1. Januar 1993 die unabhängigen Staaten Tschechische Republik und Slowakische Republik hervorgingen.

Insofern handelte es sich bei der Verwendung des Namens „Slovenský oštiepok“ zu dieser Zeit noch nicht um einen Landesnamen, sondern um den Namen des Teils eines Hoheitsgebiets, der erst aus historischen Gründen am 1. Januar 1993 zu einem Landesnamen wurde. Da es sich schon um einen geläufigen Namen handelte, der in internationalen Verzeichnissen eingetragen und geschützt und auch auf nationaler Ebene geschützt und den Verbrauchern allgemein bekannt war, beantragt die Slowakische Republik den Schutz des betreffenden Namens auch weiterhin und auch auf der Ebene der Europäischen Gemeinschaft.

Der Käse wird weiter hergestellt, und weder die natürlichen Bedingungen noch das ursprüngliche eingegrenzte geografische Gebiet haben sich geändert, aber der Name wurde zum Namen eines ganzen Landes, wobei die Bedingungen und das Herstellungsprinzip unverändert blieben.

- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Die Erzeugung der zur Herstellung von „Slovenský oštiepok“ bestimmten Schafs- und Kuhmilch erfolgt ausschließlich im eingegrenzten Berggebiet der Slowakischen Republik. Die kleinen Herstellungsbetriebe gewinnen die Schafs- und Kuhmilch aus eigener Haltung. Die Molkereien kaufen die Schafs- und Kuhmilch in den angrenzenden Gebieten.

Erzeugung und Kauf der Schafs- und Kuhmilch werden aufgezeichnet und kontrolliert. Das Erfordernis der Aufzeichnung ergibt sich auch aus den Verpflichtungen im Rahmen des GHP- und des HACCP-Systems und der rechtlichen Verpflichtung eines jeden Herstellers, den Ursprung der zur Herstellung von Lebensmitteln verwendeten Rohstoffe nachzuweisen.

Die Rückverfolgbarkeit von „Slovenský oštiepok“ ist einer der wichtigsten Grundsätze des HACCP-Systems, das für alle Hersteller verbindlich ist.

Alle Herstellungsphasen erfolgen im eingegrenzten Gebiet.

Die Herkunftssicherung des Produkts wird gewährleistet durch die Angabe des Herstellers auf der Verpackung, bzw. den Aufkleber auf dem Produkt, den jeder Hersteller anbringen muss. Die Garantie des Ursprungs im eingegrenzten Gebiet ergibt sich durch die geografische Zugehörigkeit des Standorts des Herstellungsbetriebs im genau eingegrenzten geografischen Gebiet, in dem „Slovenský oštiepok“ hergestellt werden darf.

- 4.5. *Herstellungsverfahren:* Die Technologie zur Herstellung von „Slovenský oštiepok“ im eingegrenzten Gebiet der Slowakischen Republik hat sich seit dem früher in den Almhütten und Privathaushalten üblichen manuellen Verfahren bis zum gegenwärtig in den industriellen Molkereien angewandten Verfahren dynamisch weiterentwickelt. Ihre Grundlagen und die Garantie der Erhaltung der traditionellen Qualität sind das Ergebnis der Forschung in den 60er und 70er Jahren des vorigen Jahrhunderts.

Für die Herstellung von „Slovenský oštiepok“ wird Schafsmilch von Weideschafen insbesondere der Rassen Valaška, Zošľachtená valaška und Cigája verwendet. Diese Rassen werden an den Hängen der Berggebiete im eingegrenzten Gebiet gehalten und auf die Weiden geführt.

Die Kuhmilch wird in den Kleinbetrieben manuell oder maschinell gemolken und direkt nach dem Melken verarbeitet.

Die Herstellung von oštiepok nach dem bäuerlichen Verfahren erfolgt in folgenden Schritten:

- Eindicken
- Formen
- Salzen
- Trocknen, Räuchern.

Die industrielle Herstellung von „Slovenský oštiepok“ umfasst folgende Stufen:

- Pasteurisieren
- Zugabe der Kulturen
- Eindicken
- Erhitzen, Pressen, Säuern
- Dämpfen, Formen
- Salzen, Trocknen, Räuchern.

Versand und Verpackung

Der abgekühlte Käse wird mit einem gesundheitlich unbedenklichen, zur Verpackung von Lebensmitteln geeigneten Material umhüllt. Er wird als ganzes Stück verkauft und darf nicht portioniert oder aus der Verpackung genommen werden, weil hierdurch das charakteristische Aussehen und die Zierornamente beschädigt würden; weitere Gründe sind der Schutz der Qualität sowie die Verhinderung von Fälschungen und der Irreführung der Verbraucher. Alle Herstellungsstufen erfolgen im eingegrenzten geografischen Gebiet.

- 4.6. *Zusammenhang:* „Slovenský oštiepok“ ist ein Produkt, dessen Eigenschaften insbesondere auf der Qualität der Milch, den speziellen Eigenschaften der Originalkulturen und der natürlichen Mikroflora beruhen, die mit den bodenklimatischen Bedingungen der Regionen der Slowakei im eingegrenzten Gebiet, in dem die Schafe gehalten werden und weiden, zusammenhängt.

Die Weiden bieten die natürlichste und gesundeste Nahrung. Am hochwertigsten sind Trockenweiden in den hochgelegenen Berggebieten. Die Weidezeit der Schafe dauert von April bis Ende Oktober. Im eingegrenzten Gebiet wachsen auf den Weiden insbesondere die Grassorten Rotschwengel, Wiesen-schwengel, Wiesenrispe und Goldhafer. Zur Winterzeit werden die Schafe mit Heu dieser Grasarten gefüttert.

Die Hersteller beziehen die slowakischen Originalkulturen zur Herstellung von „Slovenský oštiepok“, die von Schafsmilch und Schafskäse von slowakischen Almhütten isoliert wurden, beim VUM (Institut für Milchkunde) in Žilina, dem Urheber und Eigentümer dieser Originalkulturen.

Die Kühe weiden ebenfalls im eingegrenzten Gebiet gehalten und mit Heu und Getreide aus diesem Gebiet gefüttert.

Der Antrag auf Eintragung der geografischen Angabe „Slovenský oštiepok“ beruht sowohl auf dem Renommee des Produkts, seiner Einzigartigkeit, seiner besonderen Qualität, seinen Eigenschaften und seinem besonderen Aussehen als auch auf der manuellen Herstellung und der Tradition. Die spezifische Qualität und Eigenart des Produkts sind das Ergebnis der Qualität der Milch, die von den an den Berghängen im eingegrenzten Gebiet gehaltenen Weideschafen der Rassen Valaška, Zošľachtená valaška und Cigája gewonnen wird. Die Qualität des Produkts ergibt sich durch das manuelle Verfahren und die Erfahrung der Hersteller, was auch durch die Anerkennung des Produkts und seine Eintragung in das internationale Verzeichnis der Weltorganisation für geistiges Eigentum (OMPI/WIPO) in Genf im Jahr 1967 und den bilateralen Vertrag zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 19. Januar 1976 belegt ist.

Kennzeichen von „Slovenský oštiepok“ sind sein besonderes Aussehen in Form eines großen Eis, eines Zapfens oder einer Ellipse und seine Verzierung mit Ornamenten, die mit dem jeweiligen Ort, dessen Bräuchen und dessen typischen Motiven zusammenhängen. Die Oberfläche von „Slovenský oštiepok“ ist fest, glatt und glänzend. Durch das anschließende Räuchern erhält das Produkt seine typische Farbe, seinen Geruch und seinen Geschmack. Dieses spezifische Verfahren entstand im gesamten eingegrenzten Gebiet und wird auch heute noch dort angewandt.

Die Entwicklung von „Slovenský oštiepok“ wird insbesondere auch durch den Reiseverkehr beeinflusst und verstärkt. Das charakteristische Bild der Slowakei wird auch durch unsere typischen Käsesorten und Käseprodukte geprägt. Außerdem meidet der anspruchsvolle Gast das klassische Angebot der Reisebüros und bevorzugt das Außergewöhnliche und Besondere.

Touristen bringen die Slowakei traditionell mit ihren typischen Käseprodukten in Verbindung, die zum Renommee der Slowakei beitragen; sie besuchen dieses Land immer wieder, um die Alm- und Sennerhütten aufzusuchen, auch wegen „Slovenský oštiepok“ und anderer Käseprodukte.

In den slowakischen Städten werden alljährlich Jahrmärkte veranstaltet, auf denen dieses Produkt nie fehlt.

- 4.7. *Kontrolleinrichtung:* Die Kontrolle der Qualität und der Einhaltung der Spezifikation von „Slovenský oštiepok“ wird regelmäßig von der Firma BEL/NOVAMANN International s.r.o., einer nach EN 45011 anerkannten CERTEX-Zertifizierungsstelle, durchgeführt, die vom Landwirtschaftsministerium der Slowakischen Republik zugelassen ist.

Name: BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certifikačný orgán CERTEX

Anschrift: Továrenská 14, SK-815 71 Bratislava

Tel. (421-2) 502 132 68

Fax (421-2) 502 132 44

E-Mail: tomas.ducho@ba.bel.sk, sekretariat@ba.bel.sk

- 4.8. *Etikettierung:* Die Betriebe, die „Slovenský oštiepok“ im eingegrenzten Gebiet gemäß der genannten Spezifikation herstellen, können bei der Etikettierung des Produkts, der Werbung und der Vermarktung den Namen „Slovenský oštiepok“ verwenden. Auf den Etiketten, die das Produkt kennzeichnen, muss dieser Name hervorgehoben sein, außerdem muss angegeben werden, ob er aus manueller oder industrieller Herstellung handelt, und gegebenenfalls in welchem Verhältnis Kuh- und Schafsmilch verwendet wurden.
-