

## ANDERE BESLUITEN

## COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2009/C 234/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

## SAMENVATTING

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****„NIEHEIMER KÄSE”****EG-nummer: DE-PGI-0005-0530-14.03.2006****BOB ( ) BGA ( X )**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

**1. Bevoegde dienst van de lidstaat:**

Naam: Bundesministerium der Justiz  
Adres: Mohrenstrasse 37  
10117 Berlin  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 3020259333  
Fax +49 3020258251  
E-mail: —

**2. Groepering:**

Naam: Verein Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse  
Adres: c/o Käserei Pott  
Untere Mauerstrasse 32  
33039 Nieheim  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 5274472  
Fax +49 5274953778  
E-mail: menne.thomas.nieheim@t-online.de  
Samenstelling: Producenten/verwerkers ( X ) Anderen ( )

**3. Productcategorie:**

Categorie 1.3: Kaas

#### 4. **Productdossier:**

(samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

##### 4.1. *Naam:*

„Nieheimer Käse”

##### 4.2. *Beschrijving:*

De „Nieheimer Käse” is een vetarme, eiwitrijke zuremelkse kaas.

Uiterlijk voorkomen: Uiterlijk is de kaas glad en niet rimpelig. Zijn kleur is gelig tot grijsgroen. De kaas kan ingepakt zijn in hopbladeren (in dat geval is het gebruikelijk dat hier bij de markering op wordt gewezen).

Het binnenste van de kaas: Wanneer de kaas wordt doorgesneden, wordt een glad, vast, egaal gekleurd snijvlak zichtbaar, eventueel met karwijzaadjes. Wrongeldeeltes die niet ten volle uitgerijpt zijn, mogen niet meer worden aangetroffen. Het kaasdeeg is zo vast dat het kan worden gesneden en in sommige gevallen zelfs geraspt.

Geur en smaak: De smaak is puur, scherp en pikant met een toets van karwij die qua intensiteit afhankelijk is van de dosering van dit kruid.

Vorm, grootte en gewicht: De typische vorm van de kaas is een cilinder met een diameter van 4,0 tot 4,5 cm, een hoogte van 2,0 tot 2,5 cm en een gewicht van 32 tot 37 g. Afwijkingen zijn mogelijk.

Samenstelling: Nieheimer Käse wordt bereid uit de wrongel van magere melk waaraan keukenzout werd toegevoegd en de consistentie van de verkoopklare kaas varieert: soms kan de kaas gesneden worden; in andere gevallen kan hij worden geraspt. Hij kan ook karwij bevatten. Hoe rijper de kaas, hoe minder water hij bevat; de overige ingrediënten evolueren mee.

De samenstelling en de ingrediënten van Nieheimer Käse zijn derhalve afhankelijk van de voor het uitgangproduct — zuremelkse wrongel — vastgelegde parameters. De zuremelkse wrongel die als basis dient, is mager met minstens 33 % droge stof, een pH-waarde van 3,9 à 4,3 en een vetgehalte van minder dan 1 % op de totale massa. Het eindproduct heeft hierdoor bijv. bij een drogestofgehalte van 45 à 46 % (kaas die vast genoeg is om te worden gesneden) een vetgehalte in de droge stof (zuiver) van ongeveer 1,5 à 1,6 %. Het vetgehalte van de kaas (Methode Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) bedraagt dan ongeveer 0,7 %. Het drogestofgehalte van kaas die vast genoeg is om te worden geraspt bedraagt ongeveer 60 % en meer. Wanneer gebruik wordt gemaakt van de hierboven beschreven droge wrongel bedraagt het vetgehalte van de verkoopklare Nieheimer Käse altijd minder dan 1 %.

De rijping van de Nieheimer Käse is uitsluitend het werk van de bacterie en gistcultuur in de zuremelkse wrongel. Om de kaas te laten rijpen worden geen andere culturen toegevoegd. Hierin bestaat het onderscheid tussen Nieheimer Käse en andere zuremelkse kazen.

##### 4.3. *Geografisch gebied:*

Het productiegebied van de Nieheimer Käse is de gemeente Nieheim.

De gebruikte melk en de droge wrongel hoeven niet afkomstig te zijn uit het vorengenoemde geografische gebied.

##### 4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

De ingrediënten voor de Nieheimer Käse worden bij de levering in het productiebedrijf gecontroleerd en geregistreerd hetzij door de bedrijfsleider, hetzij door de voor de kwaliteitsborging verantwoordelijke medewerker of door hun plaatsvervanger. Bovendien worden de leveringsbewijzen bewaard. Bij levering van de geproduceerde kazen kan de oorsprong van de grondstoffen dus helemaal worden getraceerd.

Het merken van de kaas, dat toelaat de oorsprong van het product te achterhalen (markering van de geproduceerde partijen), vindt plaats bij de etikettering. Op de verpakking van de producten of op de documenten waarvan zij vergezeld gaan, wordt een passende aanduiding aangebracht. De aanduiding op een lot of een partij komt overeen met de dag waarop het lot of de partij werd geproduceerd.

#### 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De kaas wordt bereid uit (door de producent vervaardigde dan wel aangekochte) droge wrongel waarvoor de volgende kwaliteitsparameters gelden: drogestofgehalte van minstens 33 %, pH-waarde van 3,9 à 4,3, vetgehalte van de totale massa van minder dan 1 %. De droge wrongel is voor 100 % het product van koemelk. Hij wordt eerst vermalen en overgebracht in kaasvaten. Vervolgens wordt hij naar een rijpingslokaal gebracht. Het rijpingsproces hangt af van de temperatuur en de luchtvochtigheid en kan 3 tot 5 dagen beslaan. De wrongel is doorgerijpt wanneer de massa een gelige kleur heeft gekregen. Het juiste tijdstip voor de verdere verwerking wordt door de hiervoor verantwoordelijke personen bepaald aan de hand van een optische en sensorische controle. Aan de massa wordt vervolgens tafelzout (2,5-3,5 %) en eventueel karwij (0,01-0,03) toegevoegd en ze wordt zolang gemengd tot een gelijkmatige verdeling is ingetreden. Uit de kaasmassa worden vervolgens rollen met een diameter van 4,0 tot 4,5 cm gevormd die met een kaasharp in stukken met een breedte van 2,0 tot 2,5 cm worden gesneden. De cilindrische kaasjes worden nadien elk apart op kaasborden gelegd om af te koelen. Vervolgens wordt de kaas luchtig verpakt want slechts op deze wijze kan hij ademen en langzaam uitdrogen. De kaas kan ook nog extra in een beschermende laag hop worden verpakt. In dat geval is het gebruikelijk dat op deze andere verpakking attent wordt gemaakt.

#### 4.6. Verband:

Melk stremt wanneer zij in de zon of in de nabijheid van een warmtebron staat. Uit het samenspel van warmte en melkzuurbacteriën ontstonden in Duitsland reeds in voorchristelijke tijden de eerste zuremelkse kazen. Zuremelkse kazen maken deel uit van de weinige „oerduitse” kaasrecepten. De bereiding van de meest uiteenlopende zuremelkse kazen kan in vele streken van Duitsland bogen op een lange traditie. In de streek rond Nieheim is de Nieheimer Käse reeds sedert het begin van de 19<sup>de</sup> eeuw een lokale specialiteit die zich wat de bereiding en rijping betreft, van de andere soorten zuremelkse kaas onderscheidt.

Nieheimer Käse is een traditionele regionale specialiteit waarvan de bekendheid het regionale niveau overstijgt en die hoog in aanzien staat. De bereiding van Nieheimer Käse wortelt in een eeuwenoude landelijke kaasproductietraditie in Nieheim en omgeving. Oeroude recepten en de ervaring met ambachtelijke kaasbereiding werden in de families doorgegeven. Van essentieel belang is de bijzondere bereidingswijze waarbij droge wrongel wordt gemalen en dan eerst in kaasvaten rijpt alvorens hij wordt gevormd. De kaastraditie die zich tot heden ten dage in Nieheim heeft weten te handhaven, komt tot uiting in de sedert de jaren 20 en 30 in Nieheim regelmatig gehouden kaasmarkt. Reeds in 1857 wordt de kaas uit Nieheim in het landbouwblad van WestfalenLippe beschreven en wordt zijn uitstekende kwaliteit geprezen (zie Landwirtschaftliche Zeitung für Westfalen-Lippe; XIV 1857; Kolom 179-181: Die Käsefabrikation auf Gut „Externbrock” bei Nieheim in Westfalen.

Andere verwijzingen naar de Nieheimer Käse zijn te vinden in het „Handbuch der Käseertechnik” (H. von Klenze; Verlag M. Heinsius; 1884, Blz. 586 e.v.). Hierin wordt uiteengezet dat Nieheimer Käse afkomstig is uit de omgeving van de stad Nieheim in Westfalen. In „Die Warte” (nr. 5/1934, Georg Hilka „Aus der heimischen Wirtschaft: Die Zubereitung des weit bekannten Nieheimer Käse”) wordt erop gewezen dat de Nieheimer Käse een lokaal product uit Nieheim is dat eeuwen geleden het licht zag. In de „Molkerei- und Käsezeitung” (Hildesheim, 5/1965, blz. 173) wordt beschreven dat de bereiding van de Nieheimer Käse vooral in en rond de plaats Nieheim is geconcentreerd.

#### 4.7. Controlestructuur:

Naam: Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd Nordrhein-Westfalen

Adres: Postfach 30 06 51  
40406 Düsseldorf  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 23613050  
Fax +49 23613053215  
E-mail: poststelle@lanuv.nrw.de

#### 4.8. Etikettering:

—

---