

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/1106 DER KOMMISSION**vom 21. Juni 2017****zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten
(Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (g.t.S.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag Bulgariens auf Eintragung des Namens „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) als garantiert traditionelle Spezialität wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht. ⁽²⁾„Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) ist ein spezifisches, getrocknetes Rohfleischerzeugnis mit dem Geschmack und Aroma von ungewürztem reifem Rindfleisch.
- (2) Am 5. Oktober 2015 ging bei der Kommission ein Einspruch der Handelskammer Kayseri (Türkei) ein.
- (3) Am 24. und am 30. November sowie am 1. Dezember 2015 gingen bei der Kommission die Unterlagen zur Einspruchsbegründung der Handelskammer Kayseri ein.
- (4) Die Kommission befand den Einspruch als zulässig und forderte mit Schreiben vom 18. Januar 2016 die Beteiligten auf, während eines Zeitraums von drei Monaten geeignete Konsultationen zu führen, um nach ihren internen Verfahren eine Einigung zu erzielen.
- (5) Auf Ersuchen der Antragstellerin wurde die Frist für diese Konsultationen um weitere drei Monate verlängert.
- (6) Innerhalb des vorgegebenen Zeitrahmens wurde keine Einigung erzielt. Die Auskünfte zu den geeigneten Konsultationen zwischen Bulgarien und der Handelskammer Kayseri wurden der Kommission ordnungsgemäß übermittelt. Die Kommission sollte daher unter Berücksichtigung der Ergebnisse dieser Konsultationen über die Eintragung gemäß dem in Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorgesehenen Verfahren entscheiden.
- (7) Die von der Einspruchsführerin übermittelte Einspruchsbegründung muss mit Artikel 21 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Einklang stehen, demzufolge ein Einspruch gegen die Eintragung einer g.t.S. zulässig ist, wenn er „nachweist, dass die Verwendung des Namens für ähnliche Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel rechtmäßig, anerkannt und von wirtschaftlicher Bedeutung ist“. Die Einspruchsführerin führt an, dass die Eintragung der Bezeichnung „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) als g.t.S. zu unlauterem Wettbewerb führen würde, indem rechtswidriger Gewinn aus der Verwendung des Namens „Kayseri Pastirmasi“ gezogen würde, den ein dem Erzeugnis „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) vergleichbares getrocknetes Rohfleischerzeugnis trägt, das in der Türkei als geografische Angabe geschützt ist. Die Einspruchsführerin argumentiert, „Kayseri Pastirmasi“ habe eindeutige Verkehrsgeltung erreicht und werde in mehreren EU-Ländern verehrt. Darüber hinaus könnte die Lautähnlichkeit der Wörter „pastirma — pastarma“ den Verbraucher weiter verwirren. Die Verwechslungsgefahr ist umso größer, als das Wort „Pastarma“ türkische Wurzeln hat.
- (8) Die Kommission hat die in der Einspruchsbegründung und den Informationen über die Verhandlungen zwischen den Beteiligten vorgetragenen Argumente geprüft und ist zu dem Schluss gelangt, dass der Name „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) als g.t.S. eingetragen werden sollte.
- (9) „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) hat spezifische Merkmale und wird nach speziellen Verfahren hergestellt. Es handelt sich um ein getrocknetes Rohfleischerzeugnis mit spezifischen physischen, chemischen und

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. C 224 vom 9.7.2015, S. 13.

organoleptischen Eigenschaften sowie dem Geschmack und Aroma von ungewürztem reifem Rindfleisch ohne Fremdaromen. „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) weist eine traditionelle Herstellungsart auf, die in den Vorgängen des Salzens, Reifens und Trocknens besteht, während derer sich komplexe mikrobiologische, physikalisch-chemische und biochemische Prozesse in der Fleischzutat vollziehen. Während des Trocknens werden bestimmte Parameter aufrechterhalten, nämlich eine für die Entwicklung der landesspezifischen Mikrokokken (*M. varians*) und Milchsäurebakterien (*L. plantarum*, *L. casei*) günstige Lufttemperatur und Luftfeuchtigkeit. Der gesamte Vorgang ist in Nummer 4.3 der Produktspezifikation beschrieben.

- (10) „Kayseri Pastirmasi“ und andere „Pastarma“ oder „Pastirma“ oder ähnlich genannte Fleischerzeugnisse werden nach Herstellungsverfahren gewonnen, die sich von dem in der Produktspezifikation für „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) genannten Verfahren unterscheiden. „Kayseri Pastirmasi“ ist eine türkische geografische Angabe, wohingegen „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) als garantiert traditionelle Spezialität geschützt wird. Die Merkmale des Erzeugnisses gehen auf das traditionelle Herstellungsverfahren zurück.
- (11) Die Bezeichnungen „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) und „Kayseri Pastirmasi“ sind zusammengesetzte Bezeichnungen, die ein ähnliches Wort enthalten. Auch wenn ein Teil der Bezeichnungen ähnlich lautet, sind die Namen hinreichend differenziert, und die Verbraucher sollten in der Lage sein, die beiden Erzeugnisse zu unterscheiden. Darüber hinaus ist „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) auf dem bulgarischen Markt als traditionelles bulgarisches Erzeugnis etabliert, ohne dass in irgendeiner Form auf „Kayseri Pastirmasi“ Bezug genommen würde. Das Erzeugnis wird seit dem 19. Jahrhundert in Bulgarien hergestellt; die Zusammensetzung und die Qualitätsanforderungen wurden erstmals 1955 in einer bulgarischen Staatsnorm standardisiert. Die Eintragung der Bezeichnung „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) darf sich nicht auf die Verwendung der Bezeichnung „Kayseri Pastirmasi“ am Markt auswirken.
- (12) Die von der Handelskammer Kayseri angeführten Gründe für den Einspruch bezogen sich hauptsächlich auf den Ursprung und die Verwendung des Wortes „pastarma“. Es sollte jedoch klargestellt werden, dass Pastarma ein Wort ist, das auf der gesamten Balkanhalbinsel für Trockenfleischerzeugnisse verwendet wird. Tatsächlich wird in der Produktspezifikation selbst darauf hingewiesen, dass das Wort „Pastarma“ in der Bezeichnung „Pastarma govezhda“ türkischen Ursprungs ist und „gesalzenes und gepresstes Trockenfleisch“ bedeutet. Mit der Beantragung der Eintragung der Bezeichnung „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) als g.t.S. zielte Bulgarien nicht auf den Vorbehalt der Verwendung der Bezeichnung „Пастърма“ (Pastarma) als solcher ab. Angesichts der vorstehenden Ausführungen sollte der Schutz lediglich für die Bezeichnung „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) als Ganzes gelten. Das Wort „Pastarma“ sollte weiterhin, auch als Übersetzung, im gesamten Gebiet der Europäischen Union verwendet werden, sofern die Grundsätze und Vorschriften des Unionsrechts eingehalten werden. Die Eintragung der Bezeichnung „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) verhindert somit weder, dass „Kayseri Pastirmasi“ weiterhin in der EU vermarktet wird, noch schließt es die Eintragung anderer Bezeichnungen aus, die das Wort „Pastarma“ enthalten.
- (13) Trotz der vorstehenden Ausführungen sollte gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 der Bezeichnung der g.t.S. „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) die Angabe „hergestellt nach der Tradition Bulgariens“ beigefügt werden, um zu verhindern, dass Verbraucher angesichts vergleichbarer Erzeugnisse mit ähnlichen Namen in die Irre geführt werden.
- (14) Aus den genannten Gründen sollte die Bezeichnung „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) in das „Register der garantiert traditionellen Spezialitäten“ eingetragen werden.
- (15) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Bezeichnung „Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda) (g.t.S.) wird eingetragen.

Mit der Bezeichnung in Absatz 1 wird ein Erzeugnis der Klasse 1.2. „Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)“ gemäß Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ⁽¹⁾ ausgewiesen.

⁽¹⁾ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).

Artikel 2

Der in Artikel 1 genannten Bezeichnung wird die Angabe „hergestellt nach der Tradition Bulgariens“ beigefügt. Die konsolidierte Produktspezifikation ist dieser Verordnung als Anhang beigefügt.

Artikel 3

Die in Artikel 1 genannte Bezeichnung wird als Ganzes geschützt. Das Wort „Pastarma“ darf weiterhin, auch als Übersetzung, im gesamten Gebiet der Union verwendet werden, sofern die Grundsätze und Vorschriften des Unionsrechts eingehalten werden.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 21. Juni 2017

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА“ (PASTARMA GOVEZHDA)

EG-Nr.: BG-TSG-0007-01255 — 25.8.2014

Bulgarien

1. Einzutragende(r) Name(n)

„Пастърма говежда“ (Pastarma govezhda)

Dem Namen wird die Angabe „hergestellt nach der Tradition Bulgariens“ beigefügt.

2. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3. Gründe für die Eintragung

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

 eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht; aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

„Pastarma Govezhda“ weist eine traditionelle Herstellungsart auf, die in den Vorgängen des Salzens, Reifens und Trocknens besteht, während derer sich komplexe mikrobiologische, physikalisch-chemische und biochemische Prozesse in der Fleischzutat vollziehen. Während der Trockenphase werden bestimmte Parameter aufrechterhalten, nämlich eine für die Entwicklung der landesspezifischen Mikrokokken (*M. varians*) und Milchsäurebakterien (*L. plantarum*, *L. casei*) günstige Lufttemperatur und Luftfeuchtigkeit. Diese Prozesse tragen zu einer guten Struktur und einem angenehmen Aroma und Geschmack des Enderzeugnisses bei.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

 traditionell für das betreffende Erzeugnis verwendet worden ist; die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Der Name „Pastarma govezhda“ ist für sich genommen spezifisch, da er seit Jahrhunderten verbreitet und im ganzen Land bekannt ist. Aufgrund seiner Bekanntheit ist der Name in den allgemeinen Sprachgebrauch eingegangen, wobei die geografische Region keinen Einfluss auf die Qualität oder die Merkmale des Erzeugnisses hat.

Das Wort „Pastarma“ im Namen „Pastarma govezhda“ ist türkischen Ursprungs und bedeutet gesalzenes und gepresstes Trockenfleisch (*Enziklopeditschen retschnik na tschuschdite dumi v balgarskija esik* (Enzyklopädie der Fremdwörter in der bulgarischen Sprache), MAG 77, Sofia, 1996). Diese Methode der Fleischverarbeitung gelangte im 7. Jahrhundert n. Chr. durch die der türkisch-altaischen Sprachfamilie angehörenden Protobulgaren auf das Territorium des heutigen Bulgariens.

4. Beschreibung

4.1. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

„Pastarma govezhda“ ist ein spezifisches, getrocknetes Rohfleischerzeugnis mit dem Geschmack und Aroma von ungewürztem reifem Rindfleisch ohne Fremdaromen.

Es handelt sich um ein gepresstes Fleischerzeugnis aus unzerkleinertem, frischem Rindfleisch und Hilfsstoffen, das durch Salzen, Trocknen und Pressen hergestellt wird und zum direkten Verzehr geeignet ist.

Physikalische Eigenschaften — Form und Abmessungen

„Pastarma govezhda“ besteht aus Stücken mit flacher, länglicher Form, ohne konkrete Abmessungen.

Die für das Erzeugnis typische flache Form entsteht durch mehrere Pressvorgänge in einer aus Holzplatten bestehenden Presse während der Trockenphase.

Chemische Eigenschaften

- Wassergehalt: höchstens 50 % der Gesamtmasse;
- Kochsalzgehalt: 3,5-4,5 % des Gesamtgewichts;
- Nitrite (Restmenge im Enderzeugnis): höchstens 50 mg/kg;
- pH-Wert: mindestens 5,4.

Organoleptische Eigenschaften

Äußeres Erscheinungsbild und Farbe

- Die Außenoberfläche besteht aus glattem, gepresstem Muskelgewebe mit grau-brauner Farbe, das Fett ist cremefarben. Eine feine Schicht aus weißem Edelschimmel ist zulässig.

Querschnitt

- Das Muskelgewebe ist dunkelbraun bis braun-rot und an den Rändern etwas dunkler; das Fett ist cremefarben.

Konsistenz: dicht und elastisch.

„Pastarma Govezhda“ kann als Ganzes oder in Scheiben, zellophaniert, vakuum- oder schutzgasverpackt vermarktet werden.

4.2. Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

Für die Zubereitung des Enderzeugnisses „Pastarma govezhda“ werden die folgenden Roh- und Hilfsstoffe verwendet:

Fleisch

- 100 kg frisches, rundes Rindfleisch aus der Schulter oder Filet mit einem pH-Wert von 5,6-6,2, wohlgeformt, ohne Knorpel, in Stücken ohne konkrete Abmessungen.

Kochsalz: 3-6 kg

oder

Salzmischung: 3-6 kg Kochsalz, 40 g Antioxidationsmittel, d. h. Ascorbinsäure (E300), 100 g Kaliumnitrat (E252) oder 85 g Natriumnitrat (E251), 500 g Kristallzucker.

Garn: zur Verarbeitung von Lebensmitteln zugelassen.

Herstellungsverfahren

Das Fleisch wird entbeint, wobei die einzelnen Muskelgruppen intakt bleiben. Das Fleisch wird von Blut, Sehnen und Faszien gereinigt und in flache, längliche Stücke ohne konkrete Abmessungen geformt.

Die geformten Stücke werden je nach Rezept mit Salz oder einer Salzmischung gesalzen. Die gesalzenen Stücke werden eng in für die Reifung geeignete saubere Behälter geschichtet und in einem Kühlhaus bei einer Lufttemperatur zwischen 0 °C und 4 °C gelagert. Nach 3 bis 4 Tagen werden die Stücke gewendet (die oberen Stücke kommen nach unten und umgekehrt) und anschließend weitere 3 bis 6 Tage unter denselben Bedingungen gelagert, bis sie gleichmäßig eingesalzen sind. Nach dem Salzen wird das „Pastarma“ in klares, kaltes Wasser getaucht, bis das Fleisch einen angenehm salzigen Geschmack entfaltet. Nach Abschluss des Vorgangs wird jedes Fleischstück mit einer Hängeschleife aus Bindfäden versehen und an Holz- und/oder Metallrahmen (Stangen) fahrbarer Wurstgestelle aufgehängt. Die Fleischstücke dürfen nicht miteinander in Berührung kommen. Auf diesem Gestell werden sie bis zu 24 Stunden bei einer Lufttemperatur von höchstens 12 °C zum Abtropfen belassen. Nach der Abtropfphase werden sie in natürliche oder belüftete Trockenkammern gebracht. Während der Trockenphase, die bei einer Lufttemperatur von 12 bis 17 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70 bis 85 % erfolgt, finden komplexe physikalisch-chemische, biochemische oder mikrobiologische Prozesse statt, wodurch das rohe Fleisch verzehrfertig wird. Während des Trocknungsprozesses werden die „Pastarma“ mehrmals gepresst, um eine dichtere Konsistenz und eine glatte Oberfläche zu erzielen. Vor dem Pressen müssen die Stücke nach Dicke sortiert werden. Eine erste Pressung erfolgt bereits, nachdem die „Pastarma“ leicht angetrocknet sind und sich auf der Oberfläche eine feine Kruste gebildet hat. Die Pressung erfolgt in der Regel zwei- bis dreimal, das erste Mal 3-4 Tage nach dem Abtropfen. Das Pressen dauert 12-24 Stunden. Der gesamte Trocknungsprozess dauert je nach Größe der Fleischstücke 25-30 Tage, bis das Fleisch eine dichte und elastische Konsistenz aufweist.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

1930 schreibt Prof. G. Dikow im Lehrbuch „Chigiena na mesoto“ (Fleischhygiene), dass Fleisch in Bulgarien schon seit jeher durch Salzen und Trocknen zu „Pastarma“ verarbeitet wird. „Pastarma govezhda“ verkörpert die über tausend Jahre gereifte Weisheit der Bulgaren, die praktisch veranlagt und in Bezug auf Nahrungsmittel anspruchsvoll sind. So hat das Erzeugnis einen salzigen Geschmack und die natürliche Farbe und den echten Geruch von Fleisch; es ist lange haltbar und leicht aufzubewahren.

In seinem Buch „Is stopanskoto minalo na Gabrowo“ (Aus Gabrowos wirtschaftlicher Vergangenheit) (1929) schreibt Dr. P. Zontschew über die technologische Verwendung von Rinderschlachtkörpern in der Region vor 150 Jahren: „Aus einem 250 kg schweren Ochsen lassen sich durchschnittlich 70 kg ‚Pastarma‘ herstellen ...“

Die handwerkliche Herstellung von „Pastarma Govezhda“ im 19. und frühen 20. Jahrhundert erfolgte typischerweise saisonal in natürlichen Trockenkammern in den Gebirgsregionen, wo geeignete Witterungsverhältnisse herrschten. Das durch die Trocknung charakterisierte traditionelle Herstellungsverfahren hat das Erzeugnis zu einer bulgarischen Spezialität werden lassen. Während der Trockenphase werden bestimmte Parameter wie Lufttemperatur und Luftfeuchtigkeit aufrechterhalten, wodurch günstige Bedingungen für die Entwicklung landesspezifischer Mikrokokken (*M. varians*) und Milchsäurebakterien (*L. plantarum*, *L. casei*) entstehen, die dem Erzeugnis sein charakteristisches Aroma verleihen (Walkowa, K. „Technologija na mesnite produkti“ (Herstellungsmethoden von Fleischerzeugnissen), Plovdiv, 2005; Boschkowa, K., „Mikrobiologija na mesoto, ribata i jajzata“ (Mikrobiologie von Fleisch, Fisch und Eiern), Plovdiv, 1994). Aufgrund seiner Beliebtheit und des Aufkommens von belüfteten Trockenkammern, in denen die Trocknungsparameter der natürlichen Umwelt aufrechterhalten werden, weitete sich die Herstellung von „Pastarma govezhda“ auf alle Regionen des Landes aus und erfolgte zunehmend industriemäßig; an den Qualitätsmerkmalen und am Rezept des Erzeugnisses hat sich gleichwohl bis zum heutigen Tag nichts geändert.

Die ersten Produktions- und Handelsstandards für „Pastarma Govezhda“ wurden 1942 vom Obersten Institut für Veterinärhygiene und die Kontrolle von tierischen Erzeugnissen veröffentlicht. Bei der Beschreibung des Herstellungsverfahrens legten Dr. M. Jordanow und T. Girginow die in der Vergangenheit verwendete Fachsprache folgendermaßen aus: „Die Vorgänge des Trocknens und Pressens werden wiederholt, bis das Erzeugnis vollständig fertig ist — die traditionellen Erzeuger verwendeten das Wort ‚gebacken‘“.

Die Zusammensetzung und die Qualitätsanforderungen für „Pastarma govezhda“ wurden erstmals 1955 in der bulgarischen Staatsnorm „BDS 2014 55 Pastarma govezhda i biwolska“ standardisiert. Es wurden Regeln und Standards für den technologischen Prozess festgelegt, durch den die hochwertige Qualität dieses Erzeugnisses sichergestellt wird. Die Herstellungsmethode für „Pastarma govezhda“ wurde in „Sbornik tehnologitscheski instruktzii po mesnata promischlenost“ (Sammlung von Artikeln zu technologischen Anweisungen für die Fleischindustrie) (1958), „Proiswodstwo i plasment na mesni produkti“ (Herstellung und Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen) (1963) und „Sbornik tehnologitschni instruktzii sa proiswodstwo na mesni proiswedenija“ (Sammlung von Artikeln zu technologischen Anweisungen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen) (1980) beschrieben, wobei sich an der Zusammensetzung und der Zubereitungsmethode über die Jahre nichts geändert hat. In seinen Memoiren stellt Dr. R. Tschilingirow, ein Experte, der in den 1960er-Jahren längere Zeit in der Fleischfabrik Rodopa in Schumen tätig war, fest: „Das hauptsächliche traditionelle Herstellungsverfahren ist trotz moderner technischer Ausrüstungen und belüfteter Trockenkammern vollständig erhalten geblieben.“