

## KOMMISSION

### Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung 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 127/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> die Möglichkeit, gegen die beantragte Änderung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG

VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES

Antrag auf Änderung gemäß Artikel 9 und Artikel 17 Absatz 2

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA“

EG-Nr.: PT/PDO/117/0213/16.05.2002

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

#### Beantragte Änderung(en)

Rubrik(en) der Spezifikationsbeschreibung:

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

#### Änderung(en):

*Beschreibung des Erzeugnisses.:* Seit undenklichen Zeiten verläuft die Herstellung des „Queijo Serra da Estrela“ nach zwei verschiedenen Mustern: die Herstellung von Käse für den sofortigen Verzehr, der normalerweise als „Serra da Estrela“ bezeichnet wird, und die Herstellung von Käse für den späteren Verzehr, den so genannten „Serra da Estrela Velho“. Der „Serra da Estrela Velho“ ist im Hinblick auf Milchkuhrassen, Tierhaltung und -fütterung, Milchgewinnung und -transport, Käsebereitung usw. völlig identisch und unterscheidet sich von Ersterem nur im Reifeprozess, da die Reifung länger dauert. Natürlich weist der „Serra da Estrela velho“ andere sensorische Merkmale auf, da er kleiner, dunkler, intensiver im Geschmack und im Aroma ist als der „Serra da Estrela“.

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12

Daher planen die Erzeuger, auch den „Serra da Estrela velho“ auf dem Markt anzubieten; außerdem halten sie es für zweckmäßig, die Herstellung kleinerer Käselaibe mit knapp 0,7 kg wieder einzuführen, wie dies früher einmal üblich war.

*Herstellungsverfahren.:* Die Herstellung des „Queijo Serra da Estrela“ ist wie die meisten traditionellen Käsesorten Portugals stark von den Jahreszeiten abhängig. Deswegen und um den neuen Verbrauchergewohnheiten gerecht zu werden — mit starker Nachfrage im Sommer und an Weihnachten — und damit sich auch die angestammten Käufer mit geringerem Einkommen diesen — teuren — Käse weiterhin leisten können, möchten die Erzeuger den „Queijo Serra da Estrela“ unter entsprechenden Bedingungen länger lagern können, sodass nicht nur der Verderb, sondern auch das weitere Ausreifen unterbunden wird. Zudem sollen die Käsesorten „normal und alt“ auch als Schnittkäse angeboten werden.

Der „Queijo Serra da Estrela“ ist ein natürliches Erzeugnis, das auch nach Lagerung, Aufschneiden und Verpacken gewissen Veränderungen unterliegt. Daher können diese Arbeitsgänge nur im Ursprungsgebiet erfolgen, aufgrund der Tatsache, dass

- die Echtheit und die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften, die die besondere Qualität des Käses ausmachen, gewährleistet werden müssen; nur Erzeuger, Ortsansässige und regelmäßige Konsumenten sind in der Lage, diese unwechselbaren Qualitätsmerkmale zu erkennen,
- die Qualitätsmerkmale an jedem Käse einzeln geprüft werden müssen, bevor er überhaupt, wie beschrieben, weiterverarbeitet werden kann,
- der Käse auch nach dem Aufschneiden in der charakteristisch cremigen Form vorliegen muss; maßgebend dafür ist die Auswahl von Käselaiben mit richtigem Reifegrad bei der Durchführung des Arbeitsgangs,
- die Scheiben bei altem Käse ausreichend fest bleiben müssen und nicht krümeln dürfen; maßgebend dafür ist, dass nur Käse mit entsprechenden Geschmackseigenschaften und entsprechender Festigkeit genau zum richtigen Zeitpunkt im Laufe des Reifeprozesses für das Aufschneiden ausgewählt wird,
- der Jahrhunderte alte gute Ruf des Produkts erhalten werden muss bzw. nicht unrechtmäßig genutzt wird und der Verbraucher nicht irregeführt werden darf,
- dauerhaft gleich bleibende Hygiene- und Gesundheitsbedingungen für das Produkt während der verschiedenen Arbeitsgänge gewährleistet werden müssen,
- die Arbeitsgänge ordnungsgemäß und, wie vorgeschrieben, kontrolliert werden können,
- die Rückverfolgbarkeit für jeden Laib oder jedes Stück bis hin zu den Käsereien und landwirtschaftlichen Betrieben gewährleistet sein muss, damit das Erzeugnis geografisch genau zugeordnet werden kann.

*Kennzeichnung.:* Entsprechende Änderungen hier ergeben sich eben durch die verbindlich vorgeschriebene Angabe „velho“ für Käse, der länger als 120 Tage gereift ist.

#### ZUSAMMENFASSUNG

#### VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES

#### „QUEIJO SERRA DA ESTRELA“

**EG-Nr.: PT/PDO/117/0213/16.05.2002**

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

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Anschrift: Av. Afonso Costa, 3  
P-1949-002 Lisboa  
Telefon: (351-21) 844 22 00  
Fax: (351-21) 844 22 02  
E-Mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

## 2. Vereinigung:

Name: Estrelacoop — Coop. Produtores de Queijo Serra da Estrela, CRL  
 Anschrift: R. Miguel Bombarda, 20  
 P-6360-344 Celorico da Beira  
 Telefon: (351-271) 74 13 21  
 Fax: (351-271) 74 13 21  
 E-Mail: estrelacoopqse@oninet.pt  
 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Andere ( )

## 3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3 Käse

## 4. Spezifikation:

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

## 4.1. Name: „Queijo Serra da Estrela“

4.2. Beschreibung: Der Käse wird nach Einlabung reiner Schafsrohmilch mit Disteln (*Cynara cardunculus*, L) durch langsame Entwässerung des Käsebruchs hergestellt. Die Milch wird durch Melken von weiblichen Tieren der Schafsrassen „Bordaleira Serra da Estrela“ oder der Schafsrassen „Churra Mondegueira“ gewonnen. Der Käse „Serra da Estrela“ muss mindestens 30 Tage lang reifen. Verläuft der Reifeprozess länger als die Mindestzeit von 120 Tagen, wird der Käse als „Serra da Estrela Velho“ bezeichnet.

Er besitzt folgende Hauptmerkmale:

|                           | „Queijo Serra da Estrela“   | „Queijo Serra da Estrela Velho“  |
|---------------------------|---|--|
| Form und Festigkeit       | flach zylindrische Scheibe, regelmäßig geformt, seitlich ausgebaucht und an der Oberseite leicht aufgewölbt ohne klare Kanten | flach zylindrische Scheibe, regelmäßig geformt, nicht oder nur unwesentlich seitlich ausgebaucht, keine Kanten |
| Rinde                     | glatt und halb weich  | glatt bis leicht runzelig, von harter bis extra harter Konsistenz  |
| Gewicht                   | 0,7 — 1,7 kg  | 0,7 — 1,2 kg   |
| Durchmesser               | 11 — 20 cm  | 11 — 20 cm   |
| Höhe                      | 3 — 6 cm  | 3 — 6 cm   |
| Struktur                  | geschlossen, mittel rahmig, verformt sich beim Schneiden, gut gebunden, cremig und geschmeidig, mit wenigen oder ohne Löcher  | geschlossen oder mit wenigen Löchern, in der Masse leicht brüchig und trocken, geschmeidig                     |
| Farbe                     | weiß oder leicht gelblich   | gelblich bis orangefarben (Kastanienton), wobei die Färbung sich von der Außenseite zur Mitte hin entwickelt   |
| sensorische Eigenschaften | mildes Aroma, rein und leicht säuerlich   | angenehmes und bleibendes Aroma, rein, stark bis leicht stark und leicht pikant/salzig                         |
| Eiweiß                    | 26 — 33 %   | 36 — 43 %  |
| Fettgehalt                | 45 — 60 %   | > 60 %   |
| Feuchtigkeit              | 61 — 69 %   | 49 — 56 %  |
| Aschegehalt               | 5 — 6,5 %   | 7 — 8 %  |

- 4.3. Geografisches Gebiet: Berücksichtigt man das integrierte Ökosystems der Region, das Jahrhunderte alte Wissen über die Weidetechniken, die erforderlichen klimatischen Bedingungen für die Verarbeitung und Reifung des Käses, das besondere Mikroklima, das seit Jahrhunderten bewährte Knowhow, die unverfälscht und unverändert praktizierten örtlichen Verfahren, die Pflicht, den Verbraucher vor Fälschungen und Irreführungen zu schützen, die Notwendigkeit, alle Arbeitsgänge zu kontrollieren, und die Verpflichtung, die Rückverfolgbarkeit des Produkts über den gesamten Herstellungsprozess hinweg zu gewährleisten, so ist das geografische Gebiet zur Erzeugung und Verarbeitung der Rohstoffe, Reifung, längeren Lagerung, zum Aufschneiden und Abpacken des Käses auf die Verwaltungsgemeinschaften Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo und Seia sowie auf die Gemeinden Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde und Valverde in der Verwaltungsgemeinschaft Aguiar da Beira, auf die Gemeinden Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares und Vila Cova do Alva in der Verwaltungsgemeinschaft Arganil, auf die Gemeinden Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra und Verdelhos in der Verwaltungsgemeinschaft Covilhã, auf die Gemeinden Aldeia Viçosa, Cavadouze, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego und Vila Soeiro in der Verwaltungsgemeinschaft A Guarda, auf die Gemeinden Midões, Póvoa de Midões und Vila Nova de Oliveirinha in der Verwaltungsgemeinschaft Tábua, auf die Gemeinden Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda und Tondela in der Verwaltungsgemeinschaft Tondela, auf die Gemeinden Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves und Vilares in der Verwaltungsgemeinschaft Trancoso und auf die Gemeinden Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide und São João de Lourosa in der Verwaltungsgemeinschaft Viseu beschränkt.
- 4.4. Ursprungsnachweis: Die Milch der betreffenden Schafsrassen darf nur aus kontrollierten Betrieben im geografischen Gebiet kommen, die sich zuvor bei der Erzeugervereinigung haben registrieren lassen. Die Tiere werden in den jeweiligen Herdenbüchern geführt. Die Käsereien, Reife-, Aufschneide- und Abpackbetriebe für Käse müssen ordnungsgemäß zugelassen und bei der Erzeugervereinigung eingetragen sein; auch sie unterliegen Kontrollen. Auf jedem Stück oder Teilstück wird neben dem Etikett ein durchnummeriertes Prüfzeichen angebracht, anhand dessen sich der Käse lückenlos zurückverfolgen lässt. Der gesamte Erzeugerkreislauf wird von der speziell anerkannten Einrichtung insbesondere im Hinblick auf die Lage der Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe, Fütterung und Haltung der Herden, Melken, Milchgewinnung und -verarbeitung bis hin zur Vermarktung kontrolliert.
- 4.5. Herstellungsverfahren: Die Tiere werden in extensiver oder halb extensiver Bewirtschaftung gehalten. Es ist nur einwandfrei hygienische und gesunde Milch zulässig. Der Käse wird durch Zugabe von Salz und Distelblüten zur reinen Rohmilch unter anschließendem leichtem Rühren und durch Dicklegen gewonnen. Der Käsebruch wird mit einer Käseharfe oder einem anderen geeigneten Hilfsmittel geschnitten; danach wird er auf ein weißes Tuch geschöpft und zum Austritt der Molke ausgepresst; dazu wird das Tuch mit dem Käsebruch in offene Käseformen eingelegt. Der Käsebruch wird zerschnitten und gepresst, danach zum ersten Mal gewendet und solange ausgedrückt, bis möglichst viel Molke abgelaufen ist. Die Käseform wird geöffnet, und die Käsemasse wird zerschnitten; anschließend kommt sie erneut auf ein sauberes weißes Tuch und in die Käseform, wo sie bis auf den Enddurchmesser ausgepresst und ein zweites Mal gewendet wird. Der Pressvorgang kann dann von Hand oder maschinell erfolgen. Der Käse kann zusätzlich gesalzen werden, bevor man ihn reifen lässt. Der Reifeprozess verläuft in natürlichen Anlagen oder bei kontrollierter Umgebungsluft. Beim Reifen unterscheidet man zwei maßgebliche Abschnitte: zuerst lagert der Käse in Käseformen in weißen, sauberen Tüchern bei entsprechender Luftfeuchtigkeit und Temperatur, damit die Milchesäuregärung stattfinden kann; nach Abschluss der Gärung wird er gewaschen und kommt zur Entwässerung, wo andere Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen herrschen als in der ersten Phase. Die Reifezeit ist ausschlaggebend dafür, ob der Käse als „Serra da Estrela“ oder „Serra da Estrela Velho“ eingestuft werden kann.

Da der „Queijo Serra da Estrela“ ein natürliches Erzeugnis ist und auch nach Lagerung, Aufschneiden und Abpacken gewissen Veränderungen unterliegt, können diese Arbeitsgänge nur im Ursprungsgebiet erfolgen; der Grund dafür ist, dass

- die Echtheit und die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften, die die besondere Qualität des Käses ausmachen, gewährleistet werden müssen; nur Erzeuger, Ortsansässige und regelmäßige Konsumenten sind in der Lage, diese unwechselbaren Qualitätsmerkmale zu erkennen,
- die Qualitätsmerkmale an jedem Käse einzeln geprüft werden müssen, bevor er überhaupt, wie beschrieben, weiterverarbeitet werden darf,
- der Käse auch nach dem Aufschneiden in der charakteristisch cremigen Form vorliegen muss; maßgebend dafür ist die Auswahl von Käseläuben mit richtigem Reifegrad bei der Durchführung des Arbeitsgangs,

- die Scheiben bei altem Käse ausreichend fest bleiben müssen und nicht krümeln dürfen; maßgebend dafür ist, dass nur Käse mit entsprechenden Geschmackseigenschaften und entsprechender Festigkeit genau zum richtigen Zeitpunkt im Laufe des Reifeprozesses für das Aufschneiden ausgewählt wird,
  - der Jahrhunderte alte gute Ruf des Produkts erhalten werden muss bzw. nicht unrechtmäßig genutzt wird und der Verbraucher nicht irreführt werden darf,
  - dauerhaft gleich bleibende Hygiene- und Gesundheitsbedingungen für das Produkt während der verschiedenen Arbeitsgänge gewährleistet werden müssen,
  - die Arbeitsgänge ordnungsgemäß und, wie vorgeschrieben, kontrolliert werden können,
  - die Rückverfolgbarkeit für jeden Laib oder jedes Stück Käse bis hin zu den Käsereien und landwirtschaftlichen Betrieben gewährleistet sein muss, damit das Erzeugnis geografisch genau zugeordnet werden kann.
- 4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Das gesamte Gebiet liegt auf der weitläufigen Hochfläche der Beira, wo sich die landwirtschaftlich-klimatischen Bedingungen durch kalte, regnerische und lange Winter, z. T. mit Schnee, sowie heißen und trockenen Sommern äußern. Die naturbelassenen Weiden bestehen aus wild wachsenden mehrjährigen Grasarten, und das mit Weißklee und bodenfrüchtigem Klee angesäte Grünland verleiht der Schafsmilch und somit auch dem Schafskäse einzigartige Geschmacksmerkmale. Die Region und der hier hergestellte Käse sind bereits durch schriftliche Hinweise römischer Autoren belegt, auch auf den Karavellen der Entdeckungsfahrten und in Theaterstücken aus dem 16. Jh. werden sie als beliebtes Nahrungsmittel genannt. Der Bezug zum Ursprungsgebiet wird noch verstärkt durch die Tatsache, dass nur Milch von örtlichen Schafrassen („Bordaleira Serra da Estrela“ und „Churra Mondegueira“) verwendet werden darf.
- 4.7. Kontrollstelle:
- Name: Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira, L.DA  
Anschrift: Urbanização Auto Mecânica, 8 r/c  
P-6000 Castelo Branco  
Telefon: (351-272) 32 98 43  
Fax: (351-272) 32 98 43  
E-Mail: celestino.almeida@netvisao.pt
- „Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira, Lda“ ist als Einrichtung anerkannt, die die Anforderungen der Norm 45011:2001 erfüllt.
- 4.8. Etikettierung: Neben den laut einschlägigem Recht vorgeschriebenen Angaben muss zwingend verwendet werden:
- die Aufschrift „Queijo Serra da Estrela — Denominação de Origem Protegida“ oder „Queijo Serra da Estrela Velho — Denominação de Origem Protegida“,
  - das EU-Logo für geschützte Ursprungsbezeichnungen g. U.
  - das Prüfzeichen, aus dem die Produktbezeichnung, der Name der Kontroll- und Zulassungseinrichtung und eine Seriennummer hervorgeht, sodass sich das Produkt zurückverfolgen lässt.
-