

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrages nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2013/C 60/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>****„QUESO LOS BEYOS“****EG-Nr.: ES-PGI-0005-0806-22.04.2010****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Bezeichnung:**

„Queso Los Beyos“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Spanien

**3. Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses oder des Lebensmittels:****3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.3 Käse

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Unter der geschützten geografischen Angabe „Queso Los Beyos“ sind Käse erfasst, die durch Gerinnung aus ungemischter roher oder pasteurisierter Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch hergestellt werden, mindestens 20 Tage bzw. im Falle der Herstellung mit Rohmilch 60 Tage gereift sind, die in der Spezifikation festgelegten Anforderungen erfüllen und die nachfolgend beschriebenen Merkmale aufweisen.

**Materielle Eigenschaften**

Form: zylinderförmig, mit flachen oder leicht konkaven Oberflächen.

Abmessungen: Höhe 6-9 cm und Durchmesser 9-10 cm.

Gewicht: 250-500 Gramm.

**Chemische Eigenschaften**

Trockenmasse: mindestens 50 %

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Fett in Trockenmasse: mindestens 45 %

Eiweiß in Trockenmasse: mindestens 30 %

#### Sensorische Eigenschaften

Dünne, raue Rinde, mit einer Farbe zwischen gelblich-cremig oder blassgelb und hellbraun, je nach der Tierart, von der die Milch stammt: Kuh, Ziege oder Schaf.

Halbharte bis harte Masse, ohne Gärungslöcher und mit wenigen Öffnungen mechanischen Ursprungs, brüchig bzw. schnittfest; bei Ziegenmilch ist die Masse weiß, bei Schafs- oder Kuhmilch elfenbeinfarben oder blassgelb.

Feste Textur, keine oder sehr geringe Elastizität und mittlere oder hohe Brüchigkeit.

Milder Geruch und Aroma im Rahmen der jeweiligen Milchsorte, intensiver beim Schafs- und Ziegenkäse, die leicht an die Tierart erinnern, von der der Käse stammt.

Milder Geschmack, der beim Schafkäse intensiver ist, mit einem leichten Hauch von Schaf oder Ziege bei den jeweiligen Käsesorten, wenig gesalzen und leicht säuerlich, angenehm und ausgeglichen, beim Kuhmilchkäse mit einem frischen, milchigen Abgang, beim Schafs- und Ziegenkäse intensiver und nachhaltiger.

#### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch, Milchfermente, Calciumchlorid, Lab und Salz. Dies sind die traditionell verwendeten Zutaten, die auch heute noch benutzt werden.

#### 3.4 Futter (nur für tierische Erzeugnisse):

—

#### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Alle Erzeugungsschritte, einschließlich der Reifung, erfolgen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebietes.

#### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

#### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Käse, die die Voraussetzungen für eine Vermarktung mit der geschützten g.g.A. erfüllen, tragen neben dem Etikett des jeweiligen Herstellers (Handsetikett) ein nummeriertes Etikett, durch das die Identität des Produkts garantiert wird. Darauf müssen die Angaben „Indicación Geográfica Protegida“ (geschützte geografische Angabe) und „Queso Los Beyos“ sowie das Bildzeichen der g.g.A. enthalten sein. Auf dem Handsetikett wird in Großbuchstaben die Tierart angegeben, von der die für die Käseherstellung verwendete Milch stammt, um eine eventuelle Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden.

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das abgegrenzte geografische Gebiet für die Herstellung und Reifung der Käse mit der geschützten g.g.A. „Queso Los Beyos“ setzt sich aus den Gemeinden Oseja de Sajambre, Amieva und Ponga zusammen; Oseja de Sajambre gehört verwaltungsmäßig zur Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León, Ponga und Amieva gehören zu Asturien.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

#### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet ist auf natürliche Weise von mehreren Gebirgsstrukturen begrenzt: dem Kantabrischen Gebirge im Süden, Ausläufern des westlichen Massivs der Picos de Europa im Osten, dem Gebirgszug von Fontecha im Norden und der Bergkette von Ponga im Westen. Diese Berge sind für die Schwierigkeiten bei der Entwicklung der Verkehrswege verantwortlich, da zerklüftete Geländestrukturen mit Wegen über große Höhen und komplizierten Pässen überwunden werden mussten.

Zwar sind auch innerhalb des geografischen Gebiets die Höhenunterschiede nicht vollkommen problemlos, aber sie lassen einen flüssigeren Verkehr auf verschiedenen Straßen und Wegen zu, die die Ortschaften miteinander verbinden und den Zugang zu gemeinsam benutzten Bergweiden ermöglichen. Insgesamt werden in dem ganzen Gebiet ähnliche Bräuche gepflegt und es weist unabhängig von den Verwaltungsgrenzen zahlreiche gemeinsame Merkmale auf.

Ungefähr ein Drittel der Fläche ist für Weideland bestimmt, das während des größten Teils des Jahres genutzt werden kann.

In groben Zügen sind verschiedene Landschaftsebenen zu unterscheiden, die in den drei Gemeinden ähnlich sind: im oberen Bereich befinden sich unregelmäßige, felsige Gipfel mit Hochgebirgsweiden (Pässen), die vereinzelt zwischen den Felsen auftreten; der mittlere Bereich ist waldig mit verstreuten Grünlandflächen; und die dritte Ebene im Tal besteht aus Mähwiesen mit vereinzelt Baumbestand.

Zweifellos hat die Geländebeschaffenheit eine grundlegende Rolle bei der Entwicklung dieser einzigartigen Käsesorte gespielt, denn infolge der Lebensweise der Bewohner, denen nur wenige Alternativen zur Verfügung standen, ergab sich die Notwendigkeit, Milchüberschüsse zu nutzen. Die bereits erwähnten äußerst schwierigen Bedingungen für die Errichtung von Verkehrswegen, die jedoch zwischen den Gemeinden, aus denen sich das geografisch begrenzte Gebiet zusammensetzt, weniger problematisch waren, waren ausschlaggebend für die enge Beziehung zwischen den Bewohnern, da diese einige Zeit im Jahr auf den Bergweiden der Pässe zusammenlebten und damit nicht nur ihren Lebensraum, sondern auch ihre Lebensweise teilten. Dies führte zu einer gemeinsamen Einstellung dazu, wie die verfügbaren Ressourcen genutzt werden sollten, die wiederum zur Herstellung des Käses mit dem Namen „Queso Los Beyos“ führte.

Auch die Bodenbeschaffenheit war bestimmend, da diese den Ausschlag dafür gab, dass das Produktionssystem und der Umgang mit den Herden auf (extensiver) Waldweidewirtschaft mit je nach Höhenlage und Zusammensetzung der Weiden ausgeprägter Saisonabhängigkeit beruhten. Das System der gemischten Nutzung von Milch und Fleisch ermöglichte zweierlei Produkte: Die Zucht der drei Tierarten und die Herstellung von Käse aus der überschüssigen Milch nach dem Säugen bzw. der Entwöhnung.

Historisch gesehen hing die Art der Herden von der Geländebeschaffenheit ab, die selbst innerhalb eines Gemeindegebiets sehr unterschiedlich und mal für die eine, mal für die andere Tierart besser geeignet war. Mit anderen Worten, die Hirten hatten Kühe, Schafe oder Ziegen, selten jedoch gemischte Herden, und dementsprechend wurde Schafs-, Ziegen- oder Kuhmilchkäse erzeugt, selten jedoch Käse aus einer Milchkombi der verschiedenen Spezies. Diese Tatsache spielte eine wichtige Rolle bei der Entwicklung dieser Käsesorte.

In erster Linie waren die Landschaftsmerkmale der Gegend für die Entwicklung des Käses entscheidend, aber auch das Herstellungsverfahren, für das sich die Bewohner der Orte aufgrund der Landschaftsmerkmale entschieden, hatte einen wesentlichen Einfluss auf die Eigenschaften des Endprodukts.

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Besonderheit dieses Erzeugnisses ergibt sich in erster Linie aus dem äußeren Erscheinungsbild, das sich vollständig von dem aller anderen Käsesorten unterscheidet, die in der Umgebung des abgegrenzten Gebietes hergestellt werden. Man erkennt „Queso Los Beyos“ an seiner geringen Größe und daran, dass er in der Höhe etwas kleiner ist als im Durchmesser. Die geringe Größe ist kein Zufall, denn dadurch kann die Molke schneller ablaufen und der Käse trocknet schneller. Dies ist deshalb wichtig, weil das Abfließen der Molke schon seit jeher hauptsächlich während der Formgebungsphase durch die Schwerkraft stattfand, d. h., der Käsebruch presst sich durch sein eigenes Gewicht selbst zusammen. Dieses Verfahren wird auch heute noch angewendet und ist bestimmend für die typischen Texturmerkmale und das typische Aussehen der Masse. Insbesondere die Merkmale der Masse, nämlich dicht und brüchig bzw. schnittfest, sind für dieses Erzeugnis kennzeichnend. Der Geschmack der Käse aus Kuhmilch ist milder, bei den Käsen aus Ziegen- oder Schafsmilch ist er intensiver und erinnert an die Milch, aus der er hergestellt wird. Dabei ist jedoch immer ein leichter Hauch Säure wahrzunehmen, der auf die Zubereitungsart, hauptsächlich auf die Form der Milchgerinnung zurückzuführen ist und dazu beiträgt, die Ausdruckskraft der Geschmacksnuancen zu reduzieren.

Die traditionelle Herstellung dieses Käses aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch wird in einer Reihe von Texten erwähnt, so ist z. B. in „Los quesos artesanales de Asturias“ (1985) Folgendes zu lesen: „Queso Los Beyos kann aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch sein, aber in der heimischen Tradition wurde die Milch der verschiedenen Tierarten nicht gemischt“; José A. Fidalgo Sánchez äußert sich in „Asturias, parada y fonda“ (1988) in ähnlicher Weise, ebenso wie auch Enric Canut und andere in „Quesos“ (1992); derselbe Autor wiederholt in „Manual de quesos, queseros y quesómanos“: „als Grundlage dient die Vollmilch von Kühen, Ziegen oder Schafen, jedoch ohne diese zu mischen“.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Der Käse ist nach der tiefen Schlucht Los Beyos benannt, die der Fluss Sella auf seinem Weg durch die Gemeinden, aus denen sich das abgegrenzte Gebiet zusammensetzt, in den Kalkstein gegraben hat, und genießt schon seit langem ein anerkanntes Prestige, das mit seinem Herkunftsort in Zusammenhang steht.

Der Ruf ist der wichtigste Beweis für den Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Produkt, für den es zahlreiche Belege gibt. Im Lexikon von Miñano (1827) wird ausdrücklich auf die gute Qualität dieses Käses hingewiesen. Aber auch schon vor diesem Datum sind schriftliche Referenzen im Kataster des Markgrafen von La Ensenada (1752) und in den Gemeindeurkunden der verschiedenen Gemeinden des Gebiets zu finden, die erste davon aus dem Jahre 1779. Aus späterer Zeit finden sich zahlreiche Bücher und Schriften, die diesem Käse einen Absatz widmen oder ihm sogar eine Hauptrolle einräumen, z. B. gibt es entsprechende Bezugnahmen auf „das Juwel des Orients“ oder das „Kind der Schluchten“, wie ihn Juan Gabriel Pallarés in seinem Ratgeber für einheimische Produkte, „Guía de productos de la tierra“ (1998), nennt.

Das Prestige dieses Käses ergibt sich auch aus zahlreichen Büchern über Gastronomie, in denen er beschrieben wird: In dem Gastronomieführer „Guía del buen comer español“ (1929) wird als bemerkenswertes Kennzeichen „der gute Geschmack des Käses“ genannt; in dem Kochbuch „Lecciones de cocina regional“ (1962) wird auf diesen Käse verwiesen, wobei wörtlich der „sehr gute Geschmack“ erwähnt wird; „Comer en Asturias“ (1980) nennt ihn bei einer Aufzählung der wichtigsten Käse aus Asturien und auch in „Cocina práctica de los quesos de España“ (1983) wird auf ihn verwiesen. In dem asturianischen Kochbuch „El Gran libro de la cocina asturiana“ (1986) wird der Käse ebenfalls erwähnt und als „kennzeichnend für die Schlucht Los Beyos“ bezeichnet.

Zunächst wurde dieser Käse im Wesentlichen für den Eigenverbrauch oder zur Zahlung der Pacht hergestellt. Später dann benutzte man ihn, wenn auch nicht sehr intensiv, als Geschenk, zur Bezahlung oder zum Tauschen, und gleichzeitig als Nutzung des Milchüberschusses auch als direkte Einkommensquelle. Diese Verwendung war ursprünglich auf den örtlichen Handel beschränkt, dehnte sich jedoch mit der Einführung von Märkten in benachbarten Gemeinden, wie beispielsweise dem Markt von Cangas de Onís, immer weiter aus. Es heißt, dass der Käse genau auf diesem Markt seinen Namen erhielt, da er aus dem Gebiet der Schlucht Los Beyos kam.

Und es war auch in dieser Gemeinde, wo er an dem Wettbewerb und der Ausstellung von Käse aus den Picos de Europa teilnahm, dessen Ursprünge bis zur Herbstmesse des Jahres 1942 zurückgehen. Im Rathaus sind zahlreiche Zeugnisse über seine Teilnahme an diesem Wettbewerb zu finden, bei dem er ebenfalls zusammen mit anderen Käsevarianten aus benachbarten Gegenden eine wichtige Rolle spielte. Für „Queso Los Beyos“ wird außerdem ein eigener Wettbewerb organisiert. Die asturianische Tageszeitung „La Nueva España“ berichtete am 10. Dezember 1984 darüber: „Seit gestern hat Ponga einen eigenen Wettbewerb für den Queso Los Beyos“. In anderen Presseartikeln aus demselben Jahr ist zu lesen: „Queso Los Beyos, ein Wirtschaftsfaktor“, „Queso Los Beyos wird immer beliebter“. Am 28. Mai 2004 werden in „La Voz de Asturias“ die ersten Gastronomietage für „Queso Los Beyos“ angekündigt, die nach Aussage der Regionalzeitung bewusst mit dem 21. Wettbewerb dieses Käses zusammenfielen. In der Gemeinde Amieva findet seit dem Jahre 1992 ebenfalls ein solcher Wettbewerb statt. In den Gemeindeverwaltungen sind Unterlagen über Teilnehmer, Zusammensetzung der Jury, Beträge der Preise und Auflistung der Gewinner aufbewahrt.

Auch heute noch ist die Veranstaltung dieser Wettbewerbe, an denen die Hersteller aus den drei Gemeinden der Gegend teilnehmen und die einen starken Publikumszustrom verzeichnen können, nach wie vor eine wichtige Nachricht.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego\\_queso\\_los\\_beyos\\_versi%C3%B3n\\_7.6.2012\\_tcm7-211510.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego_queso_los_beyos_versi%C3%B3n_7.6.2012_tcm7-211510.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Vgl. Fußnote 2.