

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß 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 77/10)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

„STELVIO“/„STILFSER“

EG-Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

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

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

**2. Art der Änderung(en):**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**3. Änderung(en):**

Artikel 3 der Produktspezifikation: Beschreibung des Herstellungsprozesses

3.3.2 Das ursprüngliche Verbot der Verwendung von Produkten mit Silomaisanteil als Futtermittel für die Kühe wird aufgehoben; diese Vorgabe war wohl einem Missverständnis geschuldet, denn wegen seiner besonderen Stabilität wird Silomais im abgegrenzten geografischen Gebiet sehr

<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.

geschätzt und seit Jahrzehnten verwendet. Die Vorschrift „Produkte, die Silomais enthalten, sind nicht zugelassen“ wird daher durch die Formulierung „Produkte, die außerhalb des in Artikel 2 beschriebenen abgegrenzten Gebiets erzeugten Silomais enthalten, sind nicht zugelassen“ ersetzt.

#### Artikel 4: Merkmale des Verarbeitungsprozesses

- 4.1 Die Kühltemperatur für die Lagerung der zur Verarbeitung bestimmten Milch war mit „bis zu 6,0-9,0 °C“ relativ ungenau angegeben. Diese Formulierung wurde mit dem klareren Grenzwert „Temperatur nicht unter 4,0 °C“ an die üblichen bewährten Praktiken angepasst.

Ursprünglich war darüber hinaus die Lagerung der gekühlten Milch auf maximal 25 Stunden begrenzt; diese Zeitdauer wurde unter Beibehaltung der angegebenen Bedingungen zu „maximal 48 Stunden“ geändert. Da die Dauer der Lagerung bei Einhaltung der angegebenen Temperatur keine entscheidende Rolle spielt, erscheint es notwendig, eine längere Zeitspanne vorzusehen, um auch die Verarbeitung der während des Wochenendes gesammelten Milch zu ermöglichen.

Gemäß der derzeit geltenden Spezifikation muss die Milch innerhalb von 48 Stunden nach dem Melken in die Käserei gebracht werden. Einmal abgesehen von der Tatsache, dass die ursprünglich angegebene Frist (in Stunden „nach dem Melken“) von den Käseereien weder dokumentiert noch verifiziert werden kann, weil sie keine Kenntnis vom Zeitpunkt des Melkens haben können, wird auf die für diese Phase bereits vorgeschlagenen Änderungen sowie erneut auf die üblichen bewährten Praktiken verwiesen. Entsprechend wird für die Zeitdauer bis zur Verbringung der Milch in die Käserei jetzt ein realistischerer Zeitraum von „innerhalb von 72 Stunden nach dem Sammeln“ angegeben.

- 4.2.1 Die Beschreibung des Verfahrens zur Reduzierung des Fettgehalts mit Hilfe einer Milchscheuder wurde um die Möglichkeit der vorherigen Baktofugation ergänzt, die ausschließlich der Sicherung des Produktionsergebnisses dient und in der Regel vor dem Entrahmen durchgeführt wird, um somatische Zellen zu entfernen, die bekanntlich den Reifungsprozess beeinträchtigen. Mit dieser Änderung wurde die Beschreibung des Verfahrens — bezogen auf die Entrahmung der Milch — durch Einfügen der Formulierung „eventuell durch Baktofugation gereinigt“ vervollständigt.
- 4.2.2 Die Wärmebehandlung der Milch wurde besser und präziser beschrieben: Unter Beibehaltung der Temperaturangabe (72 °C) wurde die ursprüngliche Angabe zur Zeitdauer von „maximal 2-3 Sekunden“, die das in der Regel verwendete Verfahren nicht angemessen wiedergab, in „mindestens 3 Sekunden“ geändert.
- 4.2.5 Die Zeitangabe für die Zugabe von Lab, die bisher innerhalb von 50-60 Minuten nach der Impfung mit Milchsäurebakterien zu erfolgen hatte, wurde geändert und lautet nun zweckmäßiger „innerhalb von 85 Minuten“ nach der Impfung mit Milchsäurebakterien. Diese Zeitangabe entspricht besser den bewährten Praktiken und den Erfordernissen des Verarbeitungsprozesses, die von den saisonalen Unterschieden bei Reifegrad/Aktivität der Milch abhängen.

Des Weiteren wurde die ursprüngliche Vorschrift „Das Lab wird im Erzeugungsgebiet nach einer traditionellen Methode hergestellt“ wie folgt geändert: „Das Lab wird nach einer traditionellen Methode hergestellt.“ Grund für diese Änderung ist die Schwierigkeit der Hersteller, das zur Erzeugung von „Stelvio/Stilfser“ benötigte Lab in den Bezirksgemeinschaften der Provinz Bozen zu beschaffen. Mit dieser Änderung wird das Erzeugungsgebiet des Labs erweitert und zugleich sichergestellt, dass seine in der Produktspezifikation vorgesehenen Merkmale erhalten bleiben.

Der Satz „Diese Erwärmung (der verarbeiteten Masse, Anm. d. Red.) erfolgt durch Zugabe einer ausreichenden Menge von warmem Wasser (mit einer Temperatur von 50-70 °C) *quantum satis*“ bedurfte mit Blick auf die traditionelle und auch aktuell praktizierte Regelung der Temperatur folgender Präzisierung: „Diese Erwärmung erfolgt durch Zugabe einer ausreichenden Menge von warmem, nach Erwärmung auf mindestens 50 °C auf einer Temperatur von 45-70 °C gehaltenem Wasser *quantum satis*“. Auf diese Weise wird der Vorgang klarer und kohärenter beschrieben.

Analog dazu wird das Verfahren auch im Hinblick auf die Dauer der Käsebereitung geändert. Statt „Die Dauer der Verarbeitung, von der Zugabe des Labs bis zum Ablassen der Molke auf einem Ablauftisch oder in einer Ablaufwanne beträgt im Durchschnitt etwa 80-90 Minuten“ heißt es jetzt: „Die Dauer der Verarbeitung, von der Zugabe des Labs bis zum Ablassen der Molke auf einem Ablauftisch oder in einer Ablaufwanne beträgt normalerweise etwa 80-90 Minuten, jedoch nicht mehr als 110 Minuten.“

- 4.2.6 Zur Dauer des Einsalzens wurde festgelegt: „Die Behandlung dauert 36-48 Stunden.“ Um das traditionelle Verfahren mit dem generellen Ziel der Reduzierung des Salzgehalts von Lebensmitteln genauer zu definieren und bei den zugehörigen Parametern für mehr Klarheit zu sorgen, wird die vorgenannte Bestimmung wie folgt geändert: „Die Behandlung (das Einsalzen, Anm. d. Red.) dauert nicht länger als 48 Stunden“ (ansonsten unverändert). Die Streichung der Mindestdauer des Einsalzens ermöglicht es, das Verfahren im Hinblick auf gesundheitliche Zielsetzungen weiter zu verbessern; durch den Verzicht auf eine vorgeschriebene Mindestdauer — die Zeitdauer beeinflusst auch das Ergebnis des Bearbeitungsvorgangs — lässt sich das Einsalzen heute weiter verringern, ohne dass die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses beeinträchtigt werden.
- 4.2.7 Mit Bezug auf die unterschiedliche Farbe der Patina an der Oberfläche der Käselaibe, die sich während der Reifung durch die Vermehrung von Bakterienstämmen bildet, die kennzeichnend sind für die autochthone Mikroflora der eigens gezüchteten Kulturen, wird eine Beschreibung der aufeinander einwirkenden Faktoren für erforderlich gehalten. Dabei wird auch die Zugabe natürlicher Hefen in Betracht gezogen, die das erwünschte Bakterienwachstum begünstigen. Daher wird nach dem Verweis auf die „Vermehrung dieser autochthonen Stämme“ der Satz angefügt: „Es können natürliche Hefen zugegeben werden, um die Entsäuerung der Käseoberfläche zu begünstigen.“

Zur Verbesserung der Angabe zur Reifungsdauer wird die eher approximative Formulierung „von der Beendigung des Einsalzens bis zum sechzigsten Tag nach Herstellung des Erzeugnisses“ durch die klarere und praxisnähere Angabe „vom Zeitpunkt des Einformens bis zum sechzigsten Tag nach Herstellung des Erzeugnisses“ ersetzt und so der Bezug auf eine eindeutige, klar definierte Phase hergestellt.

#### Artikel 5: Beschaffenheit des Enderzeugnisses

An der Beschreibung der Merkmale des Enderzeugnisses wurden die folgenden geringfügigen Änderungen vorgenommen:

Anstelle der ursprünglichen Angabe „Alter: mindestens sechzig tägige Reifung“ heißt es jetzt klarer und korrekter: „Reifungsdauer: mindestens sechzig Tage“ (eine rein sprachliche Änderung).

Bei der Angabe zum Fettgehalt in der Trockenmasse wird ein offensichtlicher Druckfehler korrigiert, der in anderen veröffentlichten Texten nicht auftritt; sie lautet jetzt:

Fettgehalt in der Trockenmasse: „> 50 %“ (anstelle von „< 50 %“)

Bei Durchmesser und Höhe der Laibe wird die Variationsbreite geringfügig verändert:

Deskriptor	ursprüngliche Maße	geänderte Maße
Durchmesser	36-38 cm	34-38 cm
Höhe	8-10 cm	8-11 cm

Damit findet die unvermeidliche minimale Variationsbreite bei den Maßen der eingeformten Käselaibe am Ende des ordnungsgemäßen Reifungsprozesses Berücksichtigung, die auf die unterschiedliche Formgebung und ein gewisses Absinken von Rand und Oberfläche zurückzuführen sind.

**Artikel 8: Kontrollen**

Gemäß den geltenden Vorschriften wurde das Verfahren vervollständigt und enthält nun alle Kennnummern sowie Namen und Anschrift der beauftragten Kontrollstelle.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(3)</sup>****„STELVIO“/„STILFSER“****EG-Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012****g.g.A. ( ) g.U. ( X )****1. Name:**

Die Bezeichnung „Stelvio“/„Stilfser“ wurde gemäß Verordnung (EG) Nr. 148/2007 der Kommission vom 15. Februar 2007, veröffentlicht im *Amtsblatt der Europäischen Union* L 46 von 2007, als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) in das „Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben“ eingetragen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:****3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.3 Käse

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

Beim Inverkehrbringen weist „Stilfser“ oder „Stelvio“, der mindestens 60 Tage gereift sein muss und eine zylindrische Form mit flachen oder fast flachen Ober- und Unterseiten und geradem oder leicht konkavem Rand besitzt, die folgenden Größenmerkmale auf: Gewicht zwischen 8 kg und 10 kg, Durchmesser 34 cm bis 38 cm, Höhe 8 cm bis 11 cm. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 50 % und der Feuchtigkeitsgehalt höchstens 44 %. Die Rinde muss die typische Farbgebung von Gelb-Orange bis Orange-Braun besitzen. Der Käseteig, von kompakter Struktur und nachgiebiger und elastischer Konsistenz, weist eine hellgelbe bis strohgelbe Färbung sowie ungleichmäßig verteilte kleine und mittelgroße Löcher auf.

Der Käse „Stilfser“ oder „Stelvio“ wird in ganzen Laiben oder in Portionen vermarktet und mit dem die Ursprungsbezeichnung angehenden Kennzeichen in den Verkehr gebracht.

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

Für die Herstellung des Käses „Stilfser“ oder „Stelvio“ wird aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnene Milch von Kühen verwendet, deren Futter im vorgenannten Gebiet geerntet wird. Die Milch hat einen Proteingehalt von > 3,10 % und kann leicht entrahmt werden, um den Fettgehalt auf 3,45 % bis 3,60 % zu regulieren.

**3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):**

Das Futter der Kühe besteht während der Weidesaison auf der Alm vorwiegend aus frischem Gras, während die im Stall gehaltenen Kühe *ad libitum* mit Heu und Grassilage aus dem abgegrenzten Gebiet bis maximal 15 kg pro Tier gefüttert werden können. Die Verwendung von im abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugtem Silomais und von Trockenfutter sowie von Gerste, Roggen, Triticale, Weizen, Hafer und Mais, auch in Form von Erzeugnissen und Nebenerzeugnissen aus der Verarbeitung dieser

<sup>(3)</sup> Vgl. Fußnote 2.

Pflanzen und in Form von Stroh ist zulässig; möglich ist darüber hinaus die Gabe der folgenden Futtermittel: Ölsaaten und ihre Erzeugnisse und Untererzeugnisse, genetisch nicht verändertes Soja, Lein, Raps und Sonnenblumen (auch teilgeschält); getrocknete Zuckerrübenschnitzel, Biertreber und getrocknetes Apfelmarmelade, Zuckerrüben, Kartoffeln, Bierhefe, Melasse, Johannisbrot, Milchpulver, Aminosäuren und hochwertige Eiweiße, die nicht proteolytisch erzeugt wurden, sowie pflanzliche Fette.

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

Alle in der Produktspezifikation und in diesem Dokument beschriebenen Erzeugungsschritte erfolgen in dem unter Punkt 4 beschriebenen abgegrenzten geografischen Gebiet: Aufzucht der Kühe, Melken, Sammlung und Verarbeitung der Milch, Erzeugung und Reifung des Käses.

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

Der vollständige Käse wird erst nach dem Anbringen des Kennzeichens mit der Angabe der Ursprungsbezeichnung portioniert. Das portionsweise Abpacken von „Stelvio“ oder „Stilfser“ ist auch außerhalb des abgegrenzten Gebietes erlaubt. Der portionierte „Stelvio“ oder „Stilfser“ wird mit dem die Ursprungsbezeichnung angegebenden Kennzeichen oder mit einem Klebeetikett und/oder einer vorgedruckten Folie mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Stelvio“ oder „Stilfser“ in den Verkehr gebracht.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Der „Stilfser“ oder „Stelvio“ in ganzen Laiben wird mit dem Kennzeichen der Ursprungsbezeichnung, das erst nach einer 60 Tage währenden Reifezeit angebracht werden darf, sowie mit der Markierung zur Angabe des Loses, des Herstellungsdatums und des Herstellercodes in den Verkehr gebracht.

Das Produkt wird mit dem entsprechenden Kennzeichen, das die Ursprungsbezeichnung darstellt, in den Verkehr gebracht.

Das Kennzeichen mit der Bezeichnung besteht aus einem roten Schriftzug mit dem Wortlaut „Stilfser/ Stelvio“.

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

Das abgegrenzte geografische Gebiet, in dem die Aufzucht der Kühe, das Melken, die Sammlung und Verarbeitung der Milch sowie die Erzeugung und Reifung des „Stilfser“ oder „Stelvio“ erfolgen, besteht aus den folgenden Bezirken der Autonomen Provinz Bozen: Vinschgau/Val Vinosta, Burggrafenamt/Burgraviato, Salten-Schlern/Salto-Sciliar, Pustertal/Val Pusteria, Eisacktal/Val d'Isarco, Gemeinde Bozen. Diese Bezirke umfassen das Verwaltungsgebiet von vierundachtzig Gemeinden.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

„Stilfser“ oder „Stelvio“, der traditionell in dem durch die Spezifikation abgegrenzten Gebiet hergestellt wird, hat seine besonderen Merkmale über die Jahre beibehalten; er verdankt sie der alpinen Umwelt im Bergbezirk des Stilfserjochs, der das wichtigste Produktionsgebiet darstellt und daher für die Zuerkennung der Bezeichnung entscheidend war. Die homogenen pedoklimatischen Bedingungen in der Alpenregion Trentino-Südtirol beeinflussen die Qualität des zur Ernährung der Kühe vorwiegend verwendeten Futters und somit auch die Qualität des aus ihrer Milch im Erzeugungsgebiet hergestellten Käses.

In einigen historischen Texten werden die Futterkräuter der Alpweiden (Marbl und Madaun) beschrieben, die sich besser angepasst und so der erzeugten Milch eine bessere Qualität verliehen haben. Die spezifischen Umgebungsbedingungen und Klimaverhältnisse im abgegrenzten Gebiet hängen mit dem alpinen Charakter des Areals zusammen, in dem Bergbauernhöfe (*masi*) seit jeher auf 500 bis 2 000 Meter Höhe Viehzucht betreiben, und verbinden sich beim Reifungsprozess mit der Wirkung der autochthonen Mikroflora. Diese besonderen, außergewöhnlichen Umweltfaktoren tragen zusammen mit der historischen Entwicklung der traditionellen Produktionsweise dazu bei, dass die g.U. „Stilfser“ oder „Stelvio“ typische Merkmale aufweist, die diesen Käse zu einem einzigartigen, von den lokalen Gegebenheiten geprägten Erzeugnis machen.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Das Erzeugnis besitzt neben den unter Punkt 3.2 angeführten noch weitere besonders typische spezifische Merkmale:

— Farbe der Rinde: variabel von gelb-orange bis orange-braun

— Geschmack: aromatisch und markant, bisweilen stechend

— Fettgehalt in der Trockenmasse:  $\geq 50\%$

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.):*

Die Fütterung der Kühe mit frischem Gras während der Weidesaison auf der Alm und im Stall vor allem mit Futtermitteln und Grassilage aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet, die ausschließliche Verwendung von Milch aus ebendiesem bergigen Gebiet mit seinen spezifischen Böden, sowie die besonderen Eigenschaften der Almkräuter und der aus verschiedenen Stämmen aerober Bakterien gebildeten autochthonen Mikroflora verleihen dem Käse im Verlauf der natürlichen Reifung einige ganz besondere Eigenschaften, die sein unverwechselbares organoleptisches Profil ausmachen. Diese Faktoren sind für die Farbe der Rinde, den unverwechselbaren Geschmack des Käses und sein besonderes Aroma entscheidend. Die Art der Fütterung der Kühe trägt zudem auch zum relativ hohen Fettgehalt in der Trockenmasse bei.

Vor diesem historischen Hintergrund, der sich ab dem späten Mittelalter bis hin zu einer Beschreibung des Erzeugnisses und seines Herstellungsprozesses in der Käserei von Stilf (Stelvio) von 1914 belegen lässt, haben sich typische lokale Gebräuche und Einrichtungen wie der Bergbauernhof (*maso*) etabliert und im gesamten geografischen Gebiet bedeutsame wirtschaftliche Aktivitäten entwickelt. Dazu sind in der Produktspezifikation verbindliche Vorschriften für die Viehzüchter und Verarbeiter festgelegt, deren Einhaltung durch entsprechende Belege und Eintragungen, durch Systeme zur Kennzeichnung jedes Akteurs im Gebiet und durch die Führung von Unterlagen zu Verarbeitung, Herstellung und Zuerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung dokumentiert wird.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Stelvio“/„Stilfser“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 218 vom 19. September 2011 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

---

<sup>(4)</sup> Vgl. Fußnote 2.