

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2014/C 319/10)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9****„OSSAU-IRATY“****EG-Nr.: FR-PDO-0417-01096-15.2.2013****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)

1. „Beschreibung des Erzeugnisses“

Es erfolgen Ergänzungen zur genaueren Beschreibung des Käses: Der Käse wird ausschließlich aus unbehandelter, nicht standardisierter Schafsmilch hergestellt, gesalzen und gereift und hat eine zylindrische Form.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Es erfolgen Klarstellungen zu den verschiedenen Formaten (Größe der Formen, Gewicht).

Die folgende Bestimmung wird hinzugefügt:

„Der Ossau-Iraty darf in abgepackten Portionen vermarktet werden, sofern jede Portion teilweise mit der für die Bezeichnung typischen Rinde bedeckt ist, und ein Etikett mit den unter Punkt 8 genannten Angaben trägt.“

Dadurch lässt sich der „Ossau-Iraty“ besser von den anderen in der Region hergestellten Hartkäsesorten unterscheiden, die ohne Etikett verkauft werden können.

2. „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“

Es werden Absätze zur Führung der Register und zur Kennzeichnung sowie zu den Pflichtangaben der Hersteller hinzugefügt. Mit diesen Bestimmungen werden die vorzunehmenden Registrierungen und die Pflichten der Hersteller der geschützten Ursprungsbezeichnung präzisiert, um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

Ein Absatz zur Kennzeichnung des Erzeugnisses wird hinzugefügt:

„Jeder Käse muss gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung erfolgt durch eine Einprägung in der Phase des Einformens. Bei Käse, der aussortiert wird, wird diese Kennzeichnung durch Abreiben entfernt.“

Die Kennzeichnung gestattet, das g.U.-Erzeugnis in einer möglichst frühen Phase der Käseherstellung und noch vor der Etikettierung von anderen Käsen zu unterscheiden.

3. „Herstellungsverfahren“

— Die Modalitäten der Bewirtschaftung der Futterflächen werden präzisiert: „Als organische Düngemittel zulässig sind: Kompost, Dung, Gülle, Jauche landwirtschaftlichen Ursprungs, Kompostmischungen aus Grünabfällen, Klärschlamm, Molkereiabfälle. Auf den Sommerweiden dürfen nur tierische Exkrememente ausgebracht werden, die im Sommer auf den Weidekoppeln anfallen. Klärschlamm darf nur unter folgenden Bedingungen ausgebracht werden: Sofortige Ausbringung mit anschließender Latenzzeit von mindestens 8 Wochen bei chargenweiser analytischer Überwachung. Die jährliche Zuführung von mineralischen Düngemitteln auf den Weiden ist auf durchschnittlich 100 Einheiten Stickstoff, 60 Einheiten Phosphor und 100 Einheiten Kalium je Hektar begrenzt.“

Mit diesen Maßnahmen sollen die Intensivierung begrenzt und eine Überdüngung vermieden werden, die die natürliche Flora der Wiesen und Sommerweiden aus dem Gleichgewicht bringen und zur Verschmutzung der Flüsse führen könnten. Das Ausbringen von Klärschlamm ist nur unter bestimmten Bedingungen erlaubt, da diese Erzeugnisse unerwünschte Rückstände im Boden hinterlassen können, die in das Futter übergehen könnten.

— Die Begriffe Herde (Gesamtheit aller im Betrieb vorhandenen Milchschafe) und Schaf (weibliches Tier, das am 1. November älter als sechs Monate ist) werden genauer definiert.

— Die folgende Bestimmung wird hinzugefügt: „Genmanipulierte Tiere sind verboten.“, um den lokalen Charakter der Rassen zu erhalten.

— Ergänzt wird: „Die Melkperiode für die gesamte Herde darf 265 Tage pro Jahr nicht überschreiten. Das Melken in den Monaten September und Oktober ist verboten.“

Mit dieser Maßnahme wird die Saisongebundenheit der Milchproduktion bekräftigt und eine jede saisonale Verschiebung vermieden; gleichzeitig wird damit eine obligatorische Trockenphase festgelegt, die für den guten Gesundheitszustand der Schafe vor dem Ablammen unabdingbar ist.

— Ergänzt wird: „Während eines Milchwirtschaftsjahres (vom 1. November bis 31. Oktober des Folgejahres) beträgt die durchschnittliche Milchleistung der Herde nicht mehr als 300 Liter je Schaf und die verwertbare Trockenmasse liegt über 110 g je Liter Milch.“

Da die Herstellung des „Ossau-Iraty“ naturgemäß auf extensiver Haltung basiert, ist die Milchproduktion je Schaf begrenzt, um eine zu intensive Haltung zu vermeiden. Die Mindestmenge verwertbarer Trockenmasse dient dazu, die Selektion durch die Tierhalter so zu steuern, dass die Tiere eher hochqualitative Milch als große Milchmengen geben.

— Ergänzt wird: „Der Anbau von GVO in dem landwirtschaftlichen Betrieb ist verboten. Das Verbot gilt für jede Pflanzenart, die als Tierfutter Verwendung finden könnte, und für jede Kultur, von der eine Kontamination dieser Pflanzen ausgehen kann.“

Damit soll die Gefahr der Verunreinigung der Futterpflanzen begrenzt werden, da mit gentechnisch veränderten Sorten hergestelltes Futter für die im Betrieb vorhandenen Wiederkäuer verboten ist. Dadurch soll der traditionelle Charakter der Tierernährung bewahrt werden, damit ein Käse entsteht, dessen hohes Ansehen als Bergerzeugnis gerechtfertigt ist.

- Hinsichtlich der Fütterung der Tiere wird die Bestimmung: „Das Futter stammt überwiegend von dem Weideland, auf dem die Tiere während der Sommer- und der Laktationsperiode grasen, und wird durch Zusatzfutter und -getreide ergänzt“ durch folgende Absätze ersetzt:
 - „Die Ernährung der Herde entspricht den folgenden Bestimmungen:
 - Das Futter stammt überwiegend aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Die Fütterung (außerhalb der Weide) mit Futtermitteln, die nicht aus diesem Gebiet stammen, wird auf durchschnittlich 280 kg Trockenmasse je Schaf und Wirtschaftsjahr begrenzt.
 - Die Schafe stehen mindestens 240 Tage pro Wirtschaftsjahr auf der Weide.
 - Während der Melkzeit erhalten die Schafe an den Tagen, an denen sie nicht auf der Weide stehen, eine Tagesration, die mindestens 600 g Trockenmasse enthält, die in dem unter Punkt 3 festgelegten geografischen Gebiet erzeugt wurde.“

Zur Stärkung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet stammt das Futter der Schafe überwiegend aus dem geografischen Gebiet. Würde keine Mindesttagesration festgelegt, könnten die Tiere vier Monate lang und sogar während des Höhepunkts der Milchproduktion Futter erhalten, das nicht aus dem geografischen Gebiet stammt.

Durch die Einführung einer Mindestweidezeit werden der Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet gestärkt und die für die Region typische Haltungsbewahrung bewahrt. Die lokalen Rassen sind nämlich für die ganzjährige Weidehaltung besonders geeignet, und die Bewegung ist für ihre Gesunderhaltung notwendig. Die gewählte Dauer, d. h. acht von zwölf Monaten, entspricht den Gegebenheiten in der Bergregion.

- Ergänzt wird: „—Die Grundration besteht aus Weidefutter, Frischfutter, Trockenfutter, getrockneten Ballen, Stroh und fermentierten Futtermitteln. Das Stroh ist nicht mit Ammoniak behandelt. Im Schafstall dürfen in Form von Frischfutter verabreicht werden: Futterrüben, weiße Rüben, Rettich, Futterkohl, Futterraps, Gras. Das Grünfutter muss sauber geerntet und frisch in den Betrieb eingefahren werden. Es darf vor der Verfütterung an die Tiere nicht erhitzt worden sein. Bevor neues Grünfutter in die Futterkrippen gefüllt wird, sind Reste daraus zu entfernen.“

Mit diesen Maßnahmen wird dafür gesorgt, dass das Futter Bestandteile enthält, mit denen die besonderen Wiederkäuereigenschaften der Schafe bewahrt werden. Das Futter bestimmt sich in erster Linie durch die Zusammensetzung der Grundration und in zweiter Linie durch die Zusammensetzung der Ergänzungsfuttermittel und des Kraftfutters.

- Eingefügt wird: „—Fütterung der Herde mit fermentierten Futtermitteln während der Melkperiode: Bis zum 31. Januar 2018 ist die Gabe von fermentierten Futtermitteln auf durchschnittlich 1,5 kg Bruttomasse Maissilage und 1 kg Bruttomasse Ballenfutter oder Grassilage pro Tag und Schaf begrenzt; die Grasballen müssen einen Trockenmassegehalt von mindestens 70 % haben. Ab 1. Februar 2018 ist die Verfütterung von Silage untersagt, während die Verfütterung von durchschnittlich bis zu 1 kg Bruttomasse Grasballen pro Tag und Schaf zulässig ist, sofern diese einen Trockenmassegehalt von mindestens 70 % haben.“

Die Eigenschaften der Milch sollen erhalten bleiben. Der Einsatz von fermentierten Futtermitteln, die bestimmte mikrobielle Verunreinigungen begünstigen könnten, ist daher begrenzt. Die Ernte des Grases in Form von Wickelballen ist ein zur Heuernte alternatives Ernteverfahren, das bei feuchten Witterungsbedingungen angewendet wird. Für die Umsetzung dieser Bestimmung muss eine Frist vorgesehen werden, damit einige Milcherzeuger auf ein Fütterungssystem umstellen können, bei dem während der Melkperiode keine Silage verfüttert wird.

Eingefügt wird: „— Der Hersteller darf in seinem Betrieb Futtermittel unter bestimmten Bedingungen mischen:

- Mischung von Futtermitteln der Liste unter Punkt 5.2.6;
- Mischung von Futtermitteln der Grundration mit Futtermitteln der Liste unter Punkt 5.2.6, sofern sie am Tag der Verfütterung erfolgt;
- die Verfütterung von Mischfuttermitteln, die aus Futtermitteln der Grundration und Futtermitteln bestehen, die in der Liste der zur Ergänzung der Grundration zulässigen Ausgangserzeugnisse unter Punkt 5.2.6 verzeichnet sind, ist verboten.“

Ziel dieser Maßnahme ist, handelsübliche Kompletrationen zu verbieten, deren Herkunft und oft auch Zusammensetzung vom Tierhalter nicht beeinflusst werden können und deren Einsatz eine Haltung ohne Freilandauslauf und ohne Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet begünstigen würde.

- Eingefügt wird: „Die Ergänzung der Tagesration durch Kraftfutter ist auf durchschnittlich 800 g Trockenmasse je Schaf begrenzt. Pro Wirtschaftsjahr darf das je Schaf verfütterte Kraftfutter nicht mehr als durchschnittlich 150 kg Trockenmasse ausmachen.“

Durch diese Begrenzung sollen die besonderen Wiederkäuereigenschaften der Schafe bewahrt werden. Zusammen mit den Vorschriften zur jährlichen Mindestweidezeit und zum Mindestanteil des Futters aus dem Gebiet sichert sie den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, der maßgeblich in der Ernährung der Tiere besteht. Mit den beiden Grenzwerten für die Zufütterung pro Tag bzw. pro Jahr wird der starken jahreszeitlich bedingten Schwankung der Futterressourcen und dem Zyklus der Schafhaltung Rechnung getragen.

Eine Liste der zulässigen Futtermittel wird ebenfalls eingefügt, um bevorzugt Erzeugnisse zum Einsatz kommen zu lassen, die auf das Wissen der Schafhalter zurückzuführen sind. Sie enthält zudem genaue Angaben zu den Ausgangserzeugnissen, aus denen sich Mischfuttermittel zusammensetzen.

— Es wird der folgende Absatz hinzugefügt, um den traditionellen Charakter des Futters zu bewahren:

„Für die Ernährung der kleinen Wiederkäuer des Betriebs sind ausschließlich Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Ergänzungsfutter aus nicht genveränderten Erzeugnissen zulässig.“

— Eine Positivliste der für Jungtiere zulässigen Futtermittel wird hinzugefügt, wie sie für ausgewachsene Tiere bereits vorlag:

„Für Lämmer vor der Entwöhnung sind folgende Futtermittel zulässig: Milcherzeugnisse, Hefe, Konservierungsmittel, Johannisbrot-Schoten. Eine Behandlung mit Medikamenten darf nur zu kurativen Zwecken erfolgen.“

— Die folgende Bestimmung wird hinzugefügt:

„Im September und Oktober ist die Herstellung verboten.“

Damit wird die Saisonabhängigkeit der Herstellung des Käses „Ossau-Iraty“ bekräftigt, die sich nach der von November/Dezember bis Juni/Juli und mitunter bis August stattfindenden Milchproduktion richtet.

— Die Formulierung „roh zu Bauernkäse verarbeitet“ wird ersetzt durch:

„Die Konzentration der Milch durch Teilentmolkung vor dem Dicklegen ist nicht zulässig. Die Wärmebehandlung der Milch ist zulässig, sofern es sich nicht um Hoferzeugung handelt.“

Mit dieser Bestimmung wird hervorgehoben, dass die Milch roh verarbeitet werden muss und lediglich wärmebehandelt werden darf, wobei die Wärmebehandlung bei Hoferzeugung untersagt ist, was der derzeitigen Praxis entspricht.

— Die Bestimmung „Der grobkörnige Bruch wird durchmischt und in einem Bottich auf 36 bis 44 °C erwärmt“ erhält folgende Fassung:

„Die Herstellung umfasst ausschließlich die folgenden Schritte:

- Bei der Hoferzeugung ist ein Sieben durch Brennesseln zulässig.
- Der Milch dürfen nur folgende Zusatzstoffe zugesetzt werden: Lab, Kalziumchlorid (maximal 3 cm³ auf 10 Liter Milch), Wasser, unbedenkliche Bakterienkulturen, Hefen und Schimmelpilze, die nicht durch Genmanipulation erzeugt wurden.
- Bei Hoferzeugung erfolgt die Zugabe von Lab spätestens 40 Stunden nach dem ältesten Gemelk, ansonsten spätestens 48 Stunden nach dem ältesten Gemelk. Bei einer Temperatur von 28-35 °C werden bis zu 3 cm³ Lab auf 10 Liter Milch hinzugegeben, wobei als Richtwert Lab mit einer Konzentration von 520 mg Chymosin/l dient. Zur Verdünnung des Labs darf Trinkwasser hinzugefügt werden.
- Die Arbeitsvorgänge Dicklegen, Schneiden, Rühren, Erhitzen und Wiedererhitzen erfolgen bei einer Temperatur von bis zu 44 °C. Das Rühren darf nicht länger als eine Stunde dauern. Die entstehenden Bruchkörner haben eine Größe von bis zu 1 cm³.
- Handelt es sich nicht um Hoferzeugung, ist eine Laktoseentfernung erlaubt: Bis zu 25 % der verarbeiteten Milchmenge dürfen als Molke entfernt werden. Dem Käsebruch dürfen nicht mehr als 25 % der verarbeiteten Milchmenge an Trinkwasser mit einer Temperatur von 25-60 °C zugesetzt werden.
- Das Einformen erfolgt in perforierte Formen mit Leintuch oder in mikroperforierte Formen (mit einem Durchmesser von 25,5 bis 26 cm und einer Höhe von 9 bis 12 cm, bzw. in kleinere Formen mit einem Durchmesser von 18 bis 20 cm und einer Höhe von 7 bis 10 cm. Bauernkäse kann in Formen mit einem Durchmesser von 24 bis 28 cm und einer Höhe von 9 bis 15 cm hergestellt werden).
- Während des Pressvorgangs wird der Bauernkäse mindestens einmal gewendet.
- Die Entnahme aus der Form erfolgt bei einem pH-Wert von 5,5 oder weniger.
- Das Salzen erfolgt mit Trockensalz oder Salzlake. Die Trockensalzung erfolgt bei einer Umgebungstemperatur von bis zu 15 °C und darf nicht länger als 24 Stunden je kg Käse dauern. Die Salzlake besteht aus Wasser und Salz (in einer Menge von bis zu 330 g/l) und kann Essigsäure und/oder Milchsäure enthalten; ihr pH-Wert liegt bei höchstens 5,5. Das Einlegen in Salzlake darf nicht länger als 12 Stunden je kg Käse dauern. Die maximale Temperatur beträgt 15 °C. Die Filtration der Salzlake ist erlaubt.“

Da der Verfahrensschritt des Rührens und Erhitzens der Bruchkörner im Bottich als Teil des Herstellungsverfahrens offenkundig nur unvollständig beschrieben wurde, erfolgt eine Konkretisierung jeder Phase der Herstellung des Käses von der Verarbeitung der Milch bis zum Salzen. Die Vorgaben insbesondere für die Fristen und Temperaturen erfolgen entsprechend den gegenwärtigen Gepflogenheiten in den Käsereien. Da die derzeit geltende Produktspezifikation darüber hinaus keine konkreten Angaben zu den Bedingungen für die Laktoseentfernung enthält, wurden für dieses Verfahren, das ausschließlich bei der Herstellung in Molkereien zur Anwendung kommt, da es auf Sammelmilch ausgerichtet ist, Vorgaben dazu aufgenommen, wie viel Molke maximal entfernt und wie viel Wasser maximal hinzugefügt werden darf und welche Temperaturen eingehalten werden müssen.

- Bisher waren der Einsatz besonderer Behandlungsmethoden und die Verwendung von Zusatzstoffen für den Käse durch eine allgemeine Vorschrift geregelt. Es hat sich jedoch gezeigt, dass sich neue Techniken, die teilweise auch Behandlungen und Zusatzstoffe betreffen, durchaus auch auf die Merkmale des „Ossau-Iraty“ auswirken können.

Deshalb war es notwendig, in der Spezifikation die derzeitige Praxis des Einsatzes von Behandlungsmethoden und der Verwendung von Zusatzstoffen in der Milch sowie bei der Herstellung des „Ossau-Iraty“ zu präzisieren, um zu verhindern, dass sich neue, nicht geregelte Verfahren nachteilig auf seine Merkmale auswirken.

Die folgenden Bestimmungen werden hinzugefügt:

„Die Aufbewahrung der Ausgangserzeugnisse, der in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse, des Käsebruchs und des frischen Käses bei Temperaturen unter null (Grad Celsius) ist untersagt.

Die Aufbewahrungsfrist darf unter folgenden Bedingungen durch eine Vakuum-Aufbewahrung verlängert werden:

- Die Vakuum-Verpackung des frischen Käses muss innerhalb von 10 Tagen nach der Entnahme aus der Salzlake bzw. der Salzung erfolgen.
- Während der gesamten Vakuum-Aufbewahrung muss eine Aufbewahrungstemperatur von 0-4 °C herrschen.
- Die Aufbewahrungsfrist verlängert sich um maximal 10 Monate und alle in einem Jahr hergestellten Käse müssen bis zum 20. Dezember desselben Jahres aus der Vakuum-Verpackung entnommen werden.
- Die Reifezeit beginnt im Falle einer Fristverlängerung durch Vakuum-Aufbewahrung am Tag der Entnahme aus dem Vakuum.“

Das Einfrieren, durch das die organoleptischen Eigenschaften des Käses verändert werden, ist verboten. Wegen der durch die Vakuum-Aufbewahrung verlängerten Frist können die Reifung und Vermarktung des Käses unabhängig von der saisonabhängigen Milcherzeugung und Käseherstellung das gesamte Jahr über erfolgen. Dabei zählt die Zeit, in der der frische Käse in der Vakuum-Verpackung aufbewahrt wird, als Ruhezeit vor der Reife und wird nicht zur Reifezeit hinzugezählt.

- Die Bestimmung „Die Reifung erfolgt im Ursprungsgebiet und dauert mindestens 90 Tage, die bei den kleinen ‚Ossau-Iraty‘ auf 60 Tage verkürzt werden kann“ erhält folgende Fassung:
„Die Mindestreifezeit im Ursprungsgebiet beträgt bei Käse mit einem Gewicht von 4-7 kg 120 Tage und bei Käse mit einem Gewicht von 2-3 kg 80 Tage. Die Reifetemperatur liegt zwischen 6 und 15 °C. Die Luftfeuchtigkeit im Reifekeller liegt über 75 %.“

Durch die Verlängerung der Reifezeit werden die Eigenschaften der Erzeugnisse stärker ausgeprägt. Außerdem werden die Modalitäten der Reifung präzisiert, um diese genau zu regeln.

- Die folgende Bestimmung zur Beschreibung des traditionellen Verfahrens der Käsepflege wird hinzugefügt:
„Während der Reifung wird der Käse gewendet und gebürstet. Zum Abbürsten können Wasser, Salz und Reifungskulturen zur Oberflächenveredlung sowie Chilipüree verwendet werden.“
- Zur Erhaltung dieser traditionellen Verfahren ist das Aufbringen von Rindenfarbstoff(en) und von Natamycin (E235) auf der Oberfläche verboten. Für das Verbot der Verwendung von Polyvinylacetat muss eine Frist bis zum 1. November 2014 vorgesehen werden, damit alle Hersteller alternative Maßnahmen ergreifen können.

4. „Besondere Angaben zur Etikettierung“

Der neue Wortlaut schreibt deutlicher die obligatorische Kennzeichnung des Erzeugnisses und die Schriftgröße vor.

Die obligatorische Anbringung des Logos „INAO“ wird abgeschafft und durch die Verpflichtung zur Anbringung des EU-Logos „g.U.“ ersetzt. Die Angabe „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) kann ebenfalls angebracht werden.

Die Möglichkeit der Anbringung der Aufschrift „fermier“ (Bauernkäse) und „montagne“ (Bergkäse) sowie die Bedingungen für deren Verwendung werden gestrichen, da diese Bestimmungen nicht mehr zutreffen.

5. „Einzelstaatliche Vorschriften“

Es werden die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte der Spezifikation aufgenommen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾****„OSSAU-IRATY“****EG-Nr.: FR-PDO-0417-01096-15.2.2013****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name**

„Ossau-Iraty“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

Der „Ossau-Iraty“ ist ein Käse, der ausschließlich aus unbehandelter, nicht standardisierter Schafsmilch unter Zusatz von Lab hergestellt wird. Er wird gesalzen und gereift, hat eine zylindrische Form mit einem geraden oder leicht vorgewölbten Laibrand und einen leicht gepressten, nicht gekochten Teig. Sein Mindestfettgehalt in der Gesamttrockenmasse beträgt 50 % und der Trockenmassegehalt darf nicht unter 58 g je 100 g Käse liegen. Der „Ossau-Iraty“ (Bauernkäse) wird ausschließlich aus Rohmilch hergestellt.

Abmessungen der Formen und Gewicht des Käses:

— Formen mit einem Durchmesser von 25,5 bis 26 cm und einer Höhe von 9 bis 12 cm für gereiften Käse mit einem Gewicht von 4 bis 5 kg

— oder Formen mit einem Durchmesser von 18 bis 20 cm und einer Höhe von 7 bis 10 cm für gereiften Käse mit einem Gewicht von 2 bis 3 kg.

Als Bauernkäse kann der „Ossau-Iraty“ in den oben beschriebenen Formen oder, wenn er ein größeres Format haben soll, in Formen mit einem Durchmesser von 24 bis 28 cm und einer Höhe von 9 bis 15 cm hergestellt werden und ein Gewicht von bis zu 7 kg erreichen.

Der Teig ist je nach Reifegrad elfenbeinweiß bis bernstein-cremefarben. Er ist glatt, mit fester bis cremiger Textur und kann vereinzelt kleine Lochungen aufweisen.

Der Käse hat eine orangegelbe bis graue Rinde.

Die Reifezeit beträgt bei Käse mit einem Gewicht von 2 bis 3 kg mindestens 80 Tage und bei Käse mit einem Gewicht von 4 bis 7 kg mindestens 120 Tage.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Der „Ossau-Iraty“ wird ausschließlich aus Milch von Schafen der Rassen Basco-Béarnaise, Manech Tête Noire oder Manech Tête Rousse hergestellt.

Während eines Milchwirtschaftsjahres (vom 1. November bis 31. Oktober des Folgejahres) beträgt die durchschnittliche Milchleistung der Herde nicht mehr als 300 Liter je Schaf. Die Milch wird saisonabhängig produziert: Die Herde darf an höchstens 265 Tagen pro Jahr gemolken werden, im September und Oktober ist das Melken verboten.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Das Futter der Herde stammt überwiegend aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Die Fütterung (außerhalb der Weide) mit Futtermitteln, die nicht aus diesem Gebiet stammen, wird auf durchschnittlich 280 kg Trockenmasse je Schaf und Wirtschaftsjahr begrenzt.

⁽³⁾ Ersetzt durch Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Die Grundration besteht aus Weidefutter, Frischfutter, Trockenfutter, Stroh und fermentierten Futtermitteln. Das Futter der Grundration und das Ergänzungsfutter der Herde müssen aus auf einer Positivliste verzeichneten Ausgangserzeugnissen bestehen. Für die Ernährung der Herde werden nicht genveränderte Erzeugnisse verwendet.

Die Schafe stehen mindestens 240 Tage pro Jahr auf der Weide. In der Laktationsperiode erhalten die Schafe an den Tagen, an denen sie nicht auf der Weide stehen, eine Tagesration, die aus mindestens 600 g Trockenmasse aus dem geografischen Gebiet besteht.

Für die Fütterung der Herde in der Laktationsperiode gilt Folgendes:

- Bis zum 31. Januar 2018 wird die Gabe von fermentierten Futtermitteln auf durchschnittlich 1,5 kg Bruttomasse Maissilage und 1 kg Bruttomasse Ballenfutter oder Grassilage pro Tag und Schaf begrenzt.
- Ab 1. Februar 2018 ist die Zufütterung von Silage untersagt; die Zufütterung von durchschnittlich bis zu 1 kg Bruttomasse Grasballen pro Tag und Schaf ist hingegen zulässig.

Diese beiden Bestimmungen gelten unter der Voraussetzung, dass die Grasballen einen Trockenmassegehalt von mindestens 70 % haben.

Die Zufütterung von Kraftfutter zur Tagesration ist auf durchschnittlich 800 g Trockenmasse je Schaf begrenzt. Pro Wirtschaftsjahr darf das je Schaf verfütterte Kraftfutter nicht mehr als durchschnittlich 150 kg Trockenmasse ausmachen.

Auf allen Flächen eines Betriebes, in dem Milch erzeugt wird, aus der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung hergestellt wird, ist der Anbau von genveränderten Kulturen verboten. Das Verbot gilt für jede Pflanzenart, die als Tierfutter Verwendung finden könnte, und für jede Kultur, von der eine Kontamination dieser Pflanzen ausgehen kann.

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

Die Erzeugung der Schafsmilch sowie die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet.

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

Der „Ossau-Iraty“ darf in abgepackten Portionen vermarktet werden, sofern jede Portion teilweise mit der für die Bezeichnung typischen Rinde bedeckt ist und ein Etikett mit den unter Punkt 3.7 genannten Angaben trägt.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Unabhängig von den für jeden Käse geltenden Kennzeichnungsvorschriften muss auf dem Etikett jedes Käses der Name der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße stehen, die mindestens zwei Dritteln der größten auf dem Etikett vorkommenden Buchstaben entspricht.

Die Verwendung des EU-Logos „g.U.“ ist bei der Etikettierung des Käses zwingend vorgeschrieben.

Zusätzlich kann das Etikett die Angabe „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) tragen.

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

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf folgende Gemeinden oder Gemeindeteile:

— Im Departement Pyrénées-Atlantiques:

- alle Gemeinden der Kantone Accous, Anglet, Aramits, Arudy, Biarritz, Bidache, Espelette, Hasparren, Hendaye, Iholdy, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Navarrenx, Nay, Oloron, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais, Sauveterre-de-Béarn, Tardets-Sorholus, Ustaritz;
- die Gemeinden Aressy, Assat, Auterive, Ayherre, Bellocq, Bérenx, Bosdarros, Briscous, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetner, Cuqueron, Escos, Gan, Gelos, Hours, Isturits, Jurançon, Laà-Mondrans, La-Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lahonce, Lahourcade, Lanneplàà, Léren, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Meillon, Monein, Mouguerre, Mourenx, Narcastet, Noguères, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Rontignon, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sarpourenx, Sauvelade, Uzos, Vielleségure, Villefranche;
- die Gemeindeteile Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt.

Für diese Gemeinden wurde liegen die Pläne im Rathaus vor.

Diese Gemeinden liegen links der Ousse, der Gave de Pau, der Gaves Réunis und, unterhalb ihres Zusammenflusses, des Audour sowie in einem Teil der Gemeinde Lons rechts der Gave de Pau.

— Im Departement Hautes-Pyrénées, das dem Departement Pyrénées-Atlantiques benachbart ist: Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Gebiet der Ursprungsbezeichnung umfasst die Berge und das Vorland des Baskenlandes sowie des Béarn.

Die natürlichen Bedingungen im geografischen Gebiet, sein ozeanisches Klima mit regelmäßigen und ergiebigen Regenfällen (mindestens 1 200 und bis zu 1 800 mm/Jahr) und relativ geringen Temperaturschwankungen bieten günstige Voraussetzungen für Weiden und damit für die Haltung von Milchschaften. Zudem haben das Oberflächenrelief mit Hügeln und niedrigen bis mittelhohen Bergen sowie die Höhenlage dazu geführt, dass sich die Landwirtschaft zunehmend auf die — insbesondere extensive — Viehhaltung spezialisiert hat.

Zur Erzeugung der Schafsmilch werden traditionelle Rassen, nämlich die lokalen Rassen Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse und Basco-Béarnaise genutzt, die besonders gut an die Bedingungen im geografischen Gebiet angepasst sind: Futter in Form von Gras und Heu und ein sehr regenreiches Klima, dem sie mit ihrem wollenen und „wasserdichten“ Fell trotzen. Sie weiden das ganze Jahr über, sogar im Winter, ausgenommen bei Schnee oder extremen Witterungsbedingungen; sie sind an die Wandertierhaltung angepasst, die mit drei Vierteln der Herden betrieben wird. Diese lokalen Rassen geben nur im Winter, im Frühling und zu Beginn des Sommers Milch.

Das Herstellungsverfahren wurde an diese saisonabhängige Milcherzeugung angepasst, indem das Melken und die Herstellung im September und Oktober verboten wurden.

Die Milch der Schafe des geografischen Gebiets ist besonders gehaltvoll; so wird durch die Erzeugungsmethode eine durchschnittlich verwertbare Trockenmasse (Fettgehalt + Proteingehalt) von über 110 g je Liter Milch gewährleistet.

Die Herstellungsverfahren und -parameter sind an die Reichhaltigkeit der Milch angepasst. So können sich im Käse, sobald er in den Reifungskeller kommt, die Transformationsvorgänge wie die Lipolyse und Proteolyse vollziehen.

Die Reifungsmethoden der Hersteller (Wenden, Bürsten, Verbot aller pilzabtötenden Mittel) tragen dazu bei, dass sich an der Oberfläche verschiedene wertvolle Floren herausbilden, die die Ausprägung der Aromen gewährleisten.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Ossau-Iraty“ ist ein Schafsmilchkäse aus leicht gepresstem Teig in Form eines Tomme-Käses mit einem geraden oder leicht vorgewölbten Laibrand. Seine Rinde ist hart, mehrere Millimeter dick und hat eine Färbung von orange-gelb bis grau. Der „Ossau-Iraty“ hat ein Gewicht von mindestens 2 kg, was eine lange Reifezeit von mindestens 80 bis 120 Tagen je nach Größe ermöglicht.

Der Teig ist je nach Reifegrad elfenbeinweiß bis bernstein-cremefarben. Er ist glatt, mit kompakter, zarter und cremig bis fester Textur und kann vereinzelt kleine Lochungen aufweisen.

Sein Geruch ist delikater und erinnert zuweilen an Blumen oder Obst. Sein ausgewogener, säuerlich-vollmundiger Geschmack ist intensiv und leicht salzig und weist häufig ein nussig-fruchtiges Aroma auf.

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.)

Das geografische Gebiet umfasst die Berge und das Vorland des Baskenlandes und des Béarn und ist überwiegend mit Natur- oder Wechselwiesen bedeckt, und zwar sowohl im Bereich der Sommerweiden, auf die der Großteil der Herden jeden Sommer getrieben wird, als auch in den landwirtschaftlichen Betrieben, in denen die Tierhalter vorrangig Futtermittelherstellung durch Weidewirtschaft und Heuerzeugung betreiben.

Die Vegetation ermöglicht die Erzeugung von Futtermitteln aus dem geografischen Gebiet, die überwiegend aus Heu, Grummet und Weidegras verschiedener Arten bestehen.

Diese Futterressourcen werden durch die Haltung ausschließlich lokaler Schafrassen (Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse und Basco-Béarnaise) aufgewertet.

Die Verwendung dieser lokalen Rassen, die Ernährung durch Weidehaltung und die Verfütterung von Heu sowie die Haltungsbedingungen, die die Möglichkeiten der Intensivierung einschränken, garantieren eine Milch, die sich gut zu Käse verarbeiten lässt.

Die Herstellung von Schafskäse in den westlichen Pyrenäen reicht mindestens bis ins Mittelalter zurück. Aus Pachtverträgen des 14. Jahrhunderts und notariellen Urkunden aus dem frühen 15. Jahrhundert geht hervor, dass in der Region Schafskäse hergestellt wurde.

Die schwierigen Transportbedingungen zwischen den Hoch- bzw. Sommerweiden in den hohen Berglagen und den Tälern haben die Schäfer bereits früh veranlasst, die Milch vor Ort zu Käse zu verarbeiten, der sich leichter ins Tal transportieren und vermarkten ließ.

Der „Ossau-Iraty“ ist ein Käse aus der Kategorie „mit gepresstem nicht gekochten Teig“. Sein Gewicht von mehreren Kilogramm, sein gepresster Teig, seine Form und seine lange Reifezeit, die ihm eine relativ harte Rinde verleiht, machten ihn zu einem Erzeugnis, das der angestrebten leichten Transportfähigkeit gerecht wurde. Seine Lagerfähigkeit sorgte dafür, dass die Schafhalter und ihre Familien das ganze Jahr über ein proteinreiches Nahrungsmittel hatten.

Auch wenn die Beförderung heutzutage leichter ist, so hat sich doch die lange Reifezeit erhalten. Die Merkmale des Käses mit seinen verschiedenen Aromen entfalten sich durch das Zusammenspiel der angepassten Herstellungsverfahren und insbesondere durch die lange Reifung des Käses.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 (*))

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOssau-Iraty.pdf>

(*) Siehe Fußnote 3.