

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2001/C 42/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. () g.g.A. (x)

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 64

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats

Name: Subdirección General de Denominaciones de Calidad. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Ganadería. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Anschrift: Paseo de La Infanta Isabel, nº 1, E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Antragstellende Vereinigung

2.1 Bezeichnung: Asociación Promotora Denominación Específica „Botillo del Bierzo“

2.2 Anschrift: Avda Villafranca, 31, Bembibre, León

Telefon: (34) 987 45 60 96,

Telefax: (34) 987 45 61 97

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ()

3. Art des Erzeugnisses: Klasse 1.2 Fleischerzeugnis

4. Beschreibung der Spezifikation

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 **Name:** Botillo del Bierzo.

4.2 **Beschreibung:** Dieses Fleischerzeugnis wird aus verschiedenen Teilen vom Schwein, insbesondere Rippenstück und Schwanz hergestellt. Das Fleisch wird zerkleinert, eingesalzt, mit Paprika, Knoblauch und anderen natürlichen Gewürzen gewürzt und in Schweinedärme gefüllt. Die Därme werden anschließend geräuchert und bis zur Schnittfestigkeit getrocknet. Der Botillo del Bierzo wird normalerweise vor dem Verzehr gekocht.

Zum Zeitpunkt seiner Vermarktung muss der Botillo folgende Eigenschaften aufweisen:

— Form und Aussehen: ovale Form des verwendeten Darms, bleirote Farbe

— Gewicht: zwischen 500 und 1 600 g

— Konsistenz: fest

— Farbe und Aussehen: charakteristisches, intensives Rot, zurückzuführen auf das in gleich große Stücke zerkleinerte Rohmaterial

— Aroma: intensiv, nach würziger Räucherwurst

- Feuchtigkeit: unter 65 %
- Fettgehalt in der Trockenmasse: unter 48 %
- Protein in der Trockenmasse: über 37 %

Das gekochte, verzehrbereite Erzeugnis weist einen Geruch nach magerem gekochtem und eingesalzttem Schweinefleisch und natürlichen Gewürzen auf; seine Textur ist inhomogen, faserig und saftig.

4.3 **Geographisches Gebiet:** Das Erzeugungsgebiet umfasst folgende Gemeinden des Bezirks El Bierzo: Arganza, Balboa, Barjas, Bembibre, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Campomaraya, Candín, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Palacios del Sil, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce, Villablino, Villadecanes, Villafranca del Bierzo und Benuza.

4.4 **Ursprungsnachweis:** Der Nachweis des Ursprungs der unter der geschützten geographischen Angabe „Botillo del Bierzo“ vermarkteten Botillos erfolgt über Kontrollen und Zertifizierung.

Die geschützte geographische Angabe „Botillo del Bierzo“ kann ausschließlich für Botillos in Anspruch genommen werden, die aus im entsprechenden Verzeichnis aufgeführten Betrieben stammen. Die Kontrollstelle, die für die Zertifizierung der geschützten geographischen Angaben zuständig ist, erfüllt die allgemein für Produktzertifizierungsstellen geltenden Kriterien der Norm EN 45011. Sie überprüft die im Verzeichnis eingetragenen Betriebe darauf, ob die unter der geschützten geographischen Angabe vermarkteten Botillos der festgelegten Spezifikation entsprechen.

Alle solcherart geschützten Botillos tragen die von der Kontrollstelle vergebene Kennnummer, die die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet.

4.5 **Herstellungsverfahren:** Das magere Fleisch von Rippen und Schwanz des Schweins wird in folgenden Anteilen in Schweinedärme gefüllt: Rippe mindestens 65 % und höchstens 90 %; Schwanz mindestens 10 % und höchstens 20 %. Es steht dem Erzeuger frei, darüber hinaus bis zu einem Höchstanteil von 20 % Zunge, Backe, Vorderkeule und Nackenstück vom Schwein hinzuzufügen, wobei keine der einzelnen Zutaten mehr als die Hälfte dieser 20 % ausmachen darf. Weitere Zutaten sind Salz, Paprika, Knoblauch, erlaubte Zusatzstoffe und natürliche Gewürze.

Die Herstellung und Trocknung erstreckt sich über mindestens fünf Tage und läuft in vier Schritten ab:

- a) Auswahl und Zerlegung des Ausgangsmaterials in gleich große Stücke.
- b) Würzen und Stopfen: dem zerkleinerten Fleisch werden Salz, Paprika, Knoblauch, erlaubte Zusatzstoffe und natürliche Gewürze hinzugefügt. Anschließend werden die Zutaten vermischt und zu einer Masse verarbeitet. Diese wird in den Schweinedarm gefüllt, der zuvor gepökelt und gewürzt wird, bis die gewünschte Farbe und Haltbarkeit erreicht sind.
- c) Räuchern: das Erzeugnis wird mindestens einen Tag über Steineichen- bzw. Eichenfeuer geräuchert.
- d) Trocknen: das Erzeugnis wird zwei Tage in eigens dafür eingerichteten Trockenkammern getrocknet, um überschüssiges Wasser zu entfernen und dem Erzeugnis eine bessere Konsistenz zu verleihen.

4.6 **Zusammenhang**

A. *Geschichte*

Die Aufzeichnungen über die Schweinehaltung in El Bierzo gehen auf die vorrömische Zeit zurück, aber erst im Mittelalter finden sich hierfür zunehmend Belege. Die Klöster der Region sind ebenfalls im Besitz von Schriftstücken über die große Zahl der in diesem Gebiet gehaltenen Schweine.

Der Begriff Botillo ist vom lateinischen Wort „Botellus“ abgeleitet, das Würstchen, Brat- oder Paprikawurst bedeutet. Es bezeichnet aber auch den Schweinedarm, der mit der Fleischmasse gestopft wird. Marco Gavio Apicio gibt in Kapitel V seines Buches „De re coquinaria“ das Rezept für die Herstellung des Botillo, was den römischen Ursprung der Wurst beweist.

Nach der Entdeckung Amerikas wird in El Bierzo im 17. Jahrhundert mit dem Paprikaanbau begonnen, und seit damals stellt der Paprika eine der wichtigsten Zutaten des Botillo dar.

Die erste Definition des Botillo del Bierzo findet sich im Buch „Ensayos poéticos en dialecto Berciano“ (1861) von D. Antonio Fernández y Morales, der ihn als „anlässlich des Schlachtfests hergestellten breiten, kurzen Darm, gefüllt mit Knochen und Schweinefleisch, die reichlich mit Paprika gewürzt sind“ beschreibt.

Im 20. Jahrhundert wird vielfach auf die geschmacklichen Vorzüge des hauptsächlich an Festtagen verzehrten Gerichts Botillo del Bierzo verwiesen.

Der Botillo ist auch heute noch eines der krönenden Gerichte bei Volksfesten, Festessen und gastronomischen Veranstaltungen in El Bierzo.

B. *Natürliche Gegebenheiten*

Der Bezirk El Bierzo erstreckt sich von 340 m bis auf eine Höhe von 2 117 m. Bei dem Gebiet handelt es sich um einen von einer Bergkette eingefassten tektonischen Graben. Aus dieser Bergkette stammt das Eichen- und Steineichenholz, das für das Räuchern der Botillos verwendet wird. Dass der Botillo traditionellerweise in dieser Region hergestellt wird, hängt denn auch unmittelbar mit dem Vorhandensein des Räucherholzes zusammen.

Das Klima in El Bierzo ist bestimmt durch das Zusammenspiel atlantischer und mediterraner Einflüsse. Die El Bierzo-Senke wird noch von den Nordwestwinden erreicht und gehört deshalb zu den feuchteren Gebieten Spaniens. Aufgrund der Gebirgsbarriere zwischen El Bierzo und dem übrigen Spanien sind die Temperaturen günstiger als in der Meseta. Diese klimatischen Bedingungen sind ein Grund für das Räuchern des Botillo, da eine Lufttrocknung allein aufgrund der herrschenden Temperaturen nicht ausreichend ist.

C. *Herstellungsprozess*

Eine wesentliche Würzzutat ist Paprika, der gleichzeitig auch als Konservierungsmittel dient. Er wird durch das Mahlen getrockneten roten Paprikas hergestellt. Der Bezirk El Bierzo ist ein traditionelles Paprikaanbauggebiet. Einige in angrenzenden Regionen hergestellte Erzeugnisse sind dem Botillo vergleichbar, enthalten aber keinen Paprika, da dieser dort nicht angebaut wird.

Das Hausschlachten mit anschließender Herstellung des Botillo gehört zu den am stärksten verwurzelten Bräuchen in El Bierzo und wird seit urdenklichen Zeiten von einer Generation an die nächste weitergegeben.

Am traditionellen Räucherverfahren hat sich nichts geändert, da die Botillos nach wie vor über Eichen- oder Steineichenfeuer geräuchert werden. Diese Kalträucherung der Würste dauert mindestens einen Tag und verläuft ungesteuert unter Verzicht auf künstliche Methoden wie die Verwendung von Filtern oder Verflüssigern. Es handelt sich um eine „Kalträucherung“.

Die Betriebe, die den Botillo industriell herstellen, wenden Verfahren an, die im großen und ganzen denen der Hausschlachtung entsprechen.

4.7 **Kontrolleinrichtung**

Name: Consejo Regulador de la IGP „Botillo del Bierzo“

Anschrift: Calle Padre Santalla, nº 3-2º, E-24400 Ponferrada, León

Telefon: (34) 987 41 19 73,

Fax: (34) 987 41 42 14

Die Kontrolleinrichtung erfüllt die Norm EN-45011.

- 4.8 **Etikettierung:** Nur den Spezifikationen entsprechende Botillos dürfen auf dem Etikett die Bezeichnung und das Zeichen der geschützten geographischen Angabe tragen. Darüber hinaus müssen alle Botillos, die unter der geschützten geographischen Angabe vermarktet werden, mit der von der Kontrollstelle vergebenen Kennnummer, den Worten „g.g.A Botillo del Bierzo“ und dem Zeichen versehen sein.

4.9 Einzelstaatliche Anforderungen

- Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970 „Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes“
- Beschluss 835/1972 vom 28. März 1972, Ausführungsverordnung zum Gesetz 25/1970
- Erlass vom 25. Januar 1994 betreffend die Übereinstimmung der spanischen Rechtsvorschriften und der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
- Real-Decreto 1643/1999 vom 22. Dezember 1999 über die Einreichung der Anträge betreffend die Eintragung bestimmter Bezeichnungen in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben der Europäischen Gemeinschaft.

EG-Nr. G/E/00138/2000.07.03.

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 3. Juli 2000

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2001/C 42/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. (x) g.g.A. ()

Einzelstaatliche Aktenzeichen: 68

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats

Name: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Subsecretaría General de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Anschrift: Paseo de La Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Antragstellende Vereinigungen

2.1 Name: Unión Provincial de Cooperativas del Campo de Valencia

Anschrift: C/Caballeros, 26, E-46003 Valencia

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Sonstige ()

2.2 Name: Asociación Profesional de Industriales Arroceros Levantinos

Anschrift: Pasaje La Sangre, 5, 2º, 9ª, E-46002 Valencia

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Sonstige (x)