

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2008/C 16/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„CEBREIRO“

Nr. EG: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

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

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España

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

Tel. (34) 91 347 53 94

Fax (34) 91 347 54 10

E-Mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Antragstellende Vereinigung:

Name: Quesería Castelo de Brañas SL

Anschrift: Acceso al Mercado Ganadero s/n. Pedrafita do Cebreiro (Lugo)

Tel. (34) 982 367 163

Fax (34) 982 367 163

E-Mail: —

Name: D^a M^a del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Anschrift: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tel. (34) 982 161 020

Fax (34) 982 161 020

E-Mail: —

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)

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- 4.1. *Name:* „Cebreiro“
- 4.2. *Beschreibung:* Ein Käse aus pasteurisierter Kuhmilch, der nach einem Herstellungsprozess mit den Phasen Dicklegen, Schneiden der Dickete, Entmolken, Rühren und Salzen, Formen, Pressen, Reifung sowie gegebenenfalls Trocknen die folgenden physischen Eigenschaften aufweist:
- Physische Eigenschaften:
 - Form: pilzförmig oder in Form einer Kochmütze, aus zwei Teilen bestehend: dem zylindrischen Fuß mit unterschiedlichem Durchmesser und maximal 12 cm Höhe und dem Hut, der im Durchmesser um 1 bis 2 cm größer ist als der Fuß und dessen Höhe maximal 3 cm beträgt,
 - Gewicht: 0,3 bis 2 kg.
 - Organoleptische Eigenschaften:
 - der frische Käse weist keine ausgeprägte Rinde auf, der Teig ist weiß und körnig, weich, lehmig, cremig, zergeht am Gaumen. In Aroma und Geschmack ist der „Cebreiro“ leicht säuerlich und erinnert an die Milch, aus der er hergestellt wird,
 - der gereifte Käse weist eine wenig ausgeprägte Rinde auf, der Teig ist gelblich bis dunkelgelb, gelegentlich hart und stets eher fest als butterartig. Der Käse schmeckt leicht metallisch und pikant nach Milch und hat ein typisches Aroma.
 - Analytische Eigenschaften:
 - Feuchtigkeitsgehalt: unterschiedlich, je nach Reifegrad, jedoch unter 50 %,
 - Fettgehalt: mindestens 45 % und maximal 60 % in der Trockenmasse,
 - Proteingehalt: über 30 %.
- 4.3. *Geografisches Gebiet:* Erzeugungsgebiet der Milch und Herstellungsgebiet des Käses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cebreiro“ ist das geografische Gebiet der nachfolgenden in der Provinz Lugo gelegenen Gemeinden: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos und Triacastela.
- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Für die Herstellung des Käses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cebreiro“ darf nur Milch aus Milchviehbetrieben verwendet werden, die in dem entsprechenden Register eingetragen sind.

Demzufolge darf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cebreiro“ nur für Käse vergeben werden, der in Käsereien bzw. Reiferäumen hergestellt wurde bzw. gereift ist, die in von der Kontrollstelle geführten Registern eingetragen sind.

Um die Einhaltung der Vorschriften der Spezifikation und des Qualitätshandbuchs zu überprüfen, werden von der Kontrollstelle Kontrollregister geführt, in denen die Milchviehbetriebe, Käsereien und Reiferäume verzeichnet sind. Alle natürlichen und juristischen Personen, die in den Registern als Betreiber eingetragen sind, sowie die Anlagen und die dort hergestellten Erzeugnisse unterliegen dieser Überprüfung, mit der kontrolliert wird, ob die Erzeugnisse, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cebreiro“ führen, der Spezifikation entsprechen.

Die Kontrollen beinhalten die Inspektion der Milchviehbetriebe und der Anlagen, die Einsichtnahme in die Unterlagen sowie die Analyse der Rohstoffe und des Käses.

Wenn festgestellt wird, dass der Rohstoff oder der Käse nicht den Erfordernissen der Spezifikation entspricht, darf der Käse nicht mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cebreiro“ in Verkehr gebracht werden.

Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ist mit einem nummerierten Kontrolletikett versehen, das von der Kontrollstelle nach den Regeln des Qualitätshandbuchs geprüft, ausgestellt und ausgegeben wird.

- 4.5. *Herstellungsverfahren*: Für die Herstellung wird naturbelassene Vollmilch von Kühen der Rassen Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona und deren Kreuzungen verwendet. Die Milch darf kein Kolostrum und keine Konservierungsstoffe enthalten und muss den Anforderungen der geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Zudem darf die Milch keinerlei Standardisierungsprozessen unterzogen werden und ist unter geeigneten Umgebungsbedingungen bei maximal 4 °C aufzubewahren, um das Entstehen von Mikroorganismen zu verhindern. Vor Beginn des Herstellungsprozesses wird die Milch pasteurisiert; dies geschieht durch Dauererhitzung über 30 Minuten bei 62 °C im Bottich oder durch Kurzerhitzung auf 72 °C über 20 Sekunden im Pasteurisiergerät.

Die Herstellung des Käses umfasst die folgenden Prozesse:

- *Dicklegen*: der Vorgang wird durch tierisches Lab oder durch andere nach dem Qualitätshandbuch zugelassene koagulierende Enzyme bei einer Temperatur von 26 bis 30 °C in Gang gesetzt, wobei die zugesetzte Menge Lab so bemessen ist, dass die Gerinnungsdauer 60 Minuten nicht unterschreitet.
- *Schneiden der Dickete*: die Dickete wird so geschnitten, dass Käsebruch mit einem Durchmesser von 10 bis 20 mm entsteht.
- *Entmolken*: nach dem ersten Entmolken im Bottich wird der Käsebruch zum weiteren Entmolken in Leinensäcke gefüllt und aufgehängt; der Vorgang dauert fünf bis zehn Stunden.
- *Rühren und Salzen*: nach der Entmolkung wird der Käsebruch so lange gerührt, bis eine gleichförmige cremige Masse entsteht, die mit Kochsalz versetzt wird.
- *Formen und Pressen*: die Masse wird in Formen gefüllt, die abschließend gepresst werden. Die Dauer des Pressvorgangs richtet sich nach dem aufgebrachtten Druck und der Größe der Stücke. Anschließend wird der Käse aus der Form genommen und bei Temperaturen zwischen 2 und 6 °C während einer Reifezeit von mindestens einer Stunde in einer Kühlkammer gelagert. Nach Ende dieser Reifezeit kann Käse, der als Frischkäse vermarktet wird, in Verkehr gebracht werden.
- *Reifung (optional)*: die Reifung erfolgt gegebenenfalls in Räumen mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70 bis 80 % bei Temperaturen zwischen 10 und 15 °C. Die Mindestreifedauer beträgt 45 Tage. Bei gereiftem Käse ist die Reifung auf dem Etikett vermerkt.

Um die Qualität des Erzeugnisses und seine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, wird der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung grundsätzlich nur im Ganzen und in den von der Kontrollstelle genehmigten Verpackungen vermarktet.

Trotzdem kann die Kontrollstelle die portionsweise Vermarktung einschließlich Portionierung in der Verkaufsstelle genehmigen, sofern hierfür ein geeignetes Kontrollsystem eingerichtet wird, das den Ursprung bzw. die Herkunft des Erzeugnisses und seine Qualität sowie seine hygienische Beschaffenheit und einwandfreie Präsentation für den Verbraucher so gewährleistet, dass eine Verwechslung ausgeschlossen ist.

4.6. *Zusammenhang*:

Historischer Zusammenhang

Der Ursprung des Käses geht auf die ersten Mönche zurück, die sich in der Ortschaft Cebreiro niederließen, wo der französische Jakobsweg — die Hauptstrecke der Pilgerroute nach Santiago de Compostela — nach Galicien führt, um dort die Ende des 9. Jahrhunderts für die Jakobspilger errichtete Pilgerherberge zu führen. Über die Jahrhunderte hinweg lernten so die Pilger den Käse in den Bergen von Cebreiro kennen und machten ihn in ganz Spanien und Europa bekannt.

Die im Historischen Nationalarchiv und im Generalarchiv von Simancas erhaltenen Aufzeichnungen enthalten interessante Ausführungen über den jährlichen Versand des in Cebreiro hergestellten Käses an das portugiesische Königshaus während der Herrschaft von Karl III. Der Käse wurde ab November von den Dorfbewohnern der Gegend (hauptsächlich von den Frauen) zu Hause hergestellt. Die Lieferungen bestanden immer aus zwei Dutzend Käsen, die in den beiden letzten Wochen des Jahres verschickt wurden, wobei die jahreszeitlich bedingte Kälte für die bessere Konservierung genutzt wurde. In der ersten Januarhälfte wurde der Käse dann als Geschenk an die Königin von Portugal ausgeliefert.

Verschiedene Urkunden aus dem 18. und 19. Jahrhundert belegen darüber hinaus die Bekanntheit des „Cebreiro“ in dieser Epoche.

Unter den jüngeren Aufzeichnungen findet sich in dem Buch „Geografía General del Reino de Galicia“ (Allgemeine Geografie des Königreichs Galicien) von 1936 der Hinweis auf den Käse aus Cebreiro, seine Eigenschaften und die Art der Herstellung.

Später, in den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts, veröffentlichte, der Kenner spanischer Käse und Fachmann für galicischen Käse, Carlos Compairé Fernández, verschiedene Publikationen, unter anderem mit ausführlichen Studien zum „Cebreiro“, die auch chemische und bakteriologische Analysen beinhalten. Dies sind damit wohl die ersten wissenschaftlichen Untersuchungen zu diesem Käse.

In dem 1996 vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung veröffentlichten „Inventario Español de Productos Tradicionales“ (Spanisches Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse) finden sich im Kapitel über Käse ausführliche Angaben zum „Cebreiro“ mit Informationen über Eigenschaften, Herstellung, Geschichte und wirtschaftliche Bedeutung des Käses.

Natürlicher Zusammenhang

Das durch die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cebreiro“ geschützte Gebiet besitzt ein ozeanisch geprägtes Gebirgsklima; kennzeichnend sind der deutlich geringere maritime Einfluss und die hervorstechenden kontinentalen Klimamerkmale. Für die Landwirtschaft bringt dies erhebliche Einschränkungen mit sich. Ein Großteil des Gebiets liegt auf über 1 000 m Höhe mit im Verhältnis zu den in Galicien vorherrschenden Temperaturbedingungen als „sehr kalt“ zu bezeichnenden Temperaturen und noch nicht einmal fünf frostfreien Monaten.

Infolge der ungünstigen Umweltbedingungen ist die Viehwirtschaft für das Gebiet von grundlegender Bedeutung, da klimatische Bedingungen, Bodenverhältnisse und Topografie für die Viehwirtschaft besser geeignet sind als für den Ackerbau: Es sind gute natürliche Wiesen und Weiden vorhanden und viele in den Bergen gelegene Flächen können beweidet werden, die Viehrassen sind an die klimatischen Verhältnisse angepasst.

Zwischen den geografischen Umgebungsbedingungen und den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses besteht ein ursächlicher Zusammenhang.

Das geografische Gebiet, in dem der „Cebreiro“ hergestellt wird, ist vor allem durch die zahlreichen von Bergen eingeschlossenen Täler mit den landschaftsprägenden Wiesen und Weiden gekennzeichnet.

Diese geografischen Umgebungsbedingungen wirken sich über verschiedene Faktoren auf die charakteristischen Merkmale des „Cebreiro“ aus:

- In erster Linie begünstigen — wie bereits erwähnt — die geografischen Umgebungsbedingungen das reichliche Wachstum von Weidegras in hervorragender Qualität.
- Außerdem wird die Milch in kleinen Familienbetrieben erzeugt, in denen heimische Rassen noch in bedeutender Stückzahl in traditioneller Herdenhaltung gehalten werden. Als Futter dient hauptsächlich selbst angebautes Grünfutter; soweit die Witterungsverhältnisse dies zulassen, werden die Kühe auf der Weide gehalten.
- Dazugekaufte Futtermittelkonzentrate werden nur in kleinen Mengen zugefüttert, um den Energiebedarf der Kühe zu decken. Durch diese traditionelle Form der Haltung, bei der der Zukauf von Futtermitteln auf ein Minimum beschränkt bleibt, wird die wirtschaftliche Überlebensfähigkeit der kleinen Familienbetriebe gestärkt.
- Aufgrund dieser Merkmale der Betriebe eignet sich die dort erzeugte Milch optimal für die Herstellung des Käses. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass durch die naturnahe Haltung und Fütterung der Kühe der Nährwert der Milch höher ist, weil die Milch in ihrem Lipidprofil einen höheren Anteil an CLA (konjugierte Linolsäure) und Omega-3-Fettsäuren aufweist. Durch den höheren Grünfutteranteil nimmt der Gehalt an diesen ernährungsphysiologisch günstigen Fettsäuren zu, der sich auch in dem aus der Milch hergestellten Käse wiederfindet.
- Nicht zuletzt bewahren die Erzeuger der Region eine lange Tradition in der Herstellung dieser Art von Käse mit absolut einzigartigen Merkmalen — um nur die besondere traditionelle Form der „Kochmütze“ zu nennen, an der sich der Käse sofort erkennen lässt. Dies hat dazu geführt, dass die Erzeugnisse unter den Verbrauchern einen verdienten Ruf und hohes Ansehen genießen.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria
Anschrift: San Caetano, Santiago de Compostela
Tel. (34) 981 54 47 77
Fax (34) 981 54 00 18
E-Mail: dxpica.mrural@xunta.es

4.8. *Etikettierung:* Die unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cebreiro“ vermarkteten Käse müssen aufgrund ihrer Bescheinigung als der Spezifikation und den Vorschriften entsprechend ein Kontrollband, Etikett oder nummeriertes Kontrolletikett mit von der Kontrollstelle genehmigter und ausgestellter fortlaufender alphanumerischer Nummerierung und dem offiziellen Emblem der geschützten Ursprungsbezeichnung tragen.

Sowohl auf dem Handelsetikett als auch auf dem Kontrolletikett muss zwingend der Vermerk „Denominación de Origen Protegida Cebreiro“ (geschützte Ursprungsbezeichnung „Cebreiro“) angebracht sein. Auf dem gereiften „Cebreiro“ muss außerdem in hervorgehobener Form auf dem Etikett die Angabe „curado“ (gereift) vermerkt sein.
