

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

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

(2009/C 131/16)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 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**„ARZÚA-ULLOA“****EG-Nr. ES-PDO-0005-0497-27.09.2005****g.U. (X) g.g.A. ()**

Diese Zusammenfassung erhält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios. Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Anschrift: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Telefon: +34 913475394
Fax: +34 913475410
E-Mail: sgcaae@mapya.es

2. Vereinigung:

Name: Xosé Luís Carrera Valín (Quesería «Arqueixal») und andere
Anschrift: Alba s/n. Palas de Rei (Lugo)
Telefon: +34 981507653
Fax: +34 981507653
E-Mail: queixo@arzua-ulloa.org
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)

4.1. *Name:*

„Arzúa-Ulloa“

4.2. *Beschreibung:*

Käse aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch, der nach einem Herstellungsverfahren, das die Schritte Dicklegung, Schneiden und Waschen des Bruchs, Formen, Pressen, Salzen und Reifung umfasst, je nach der Art des erzeugten Käses die folgenden Merkmale aufweist:

Arzúa-Ulloa: Seine Reifezeit beträgt mindestens sechs Tage. Der Laib ist linsen- oder zylinderförmig und an den Rändern abgerundet, mit einem Durchmesser zwischen 100 und 260 mm und einer Höhe zwischen 50 und 120 mm. Die Höhe darf nie größer als der Radius sein. Das Gewicht beträgt 0,5 bis 3,5 kg. Die mittel- bis dunkelgelbe Rinde ist dünn und elastisch, mittelgelb, glänzend, sauber und glatt. Er kann mit einer transparenten und farblosen Emulsion gegen Schimmelbildung überzogen werden. Der gleichmäßig elfenbeinfarbene bis blassgelbe Teig ist glänzend und rissfrei. Er kann aber eine beschränkte Anzahl kleiner eckiger oder runder Löcher aufweisen, die unregelmäßig verteilt sind.

Sein Milcharoma erinnert an Butter und Yoghurt mit Anklängen von Vanille, Sahne und Nüssen. Der Anfangsgeschmack ist milchig, leicht salzig und mit einem mittleren bis niedrigen Säuregehalt. Die Textur ist zart, wenig oder mäßig feucht, von geringer Festigkeit und mittlerer Elastizität. Im Mund ist er halbfest, schmelzend und zergeht mit mittlerer Konsistenz.

Analytische Merkmale des fertigen Erzeugnisses: Fett: mindestens 45 % in der Trockensubstanz; Eiweiß: mindestens 35 % in der Trockensubstanz; pH-Wert: zwischen 5,0 und 5,5; Trockensubstanz: mindestens 45 %; Anteil des Wassers an der fettfreien Masse: mindestens 68 % bis maximal 73 %.

Arzúa-Ulloa de granja (Bauernkäse): Erzeugt aus Kuhmilch, die zur Gänze von den Kühen des Betriebes stammt, in dem der Käse hergestellt wird. Seine physischen und analytischen Eigenschaften sind die oben beschriebenen.

Arzúa-Ulloa curado (Hartkäse): Seine Reifezeit beträgt mindestens sechs Monate. Der Laib ist linsen- oder zylinderförmig, manchmal mit einer konkav geformten Oberseite; der Durchmesser beträgt zwischen 120 und 200 mm und die Höhe zwischen 20 und 100 mm. Das Gewicht beträgt 0,5 bis 2 kg. Die nicht ausdifferenzierte Rinde ist von einem sehr satten Gelb, glänzend und fett. Sie kann mit einer transparenten farblosen Emulsion gegen Schimmelbildung überzogen werden. Der Teig ist sattgelb, in der Mitte blasser, sehr kompakt und weist kaum Löcher auf.

Er hat ein sehr intensives Milcharoma, wobei ein starker Butterduft mit einem leicht ranzigen Hauch hervorsteht. Der Geruch ist scharf und prickelnd, der Geschmack salzig, mit wenig Säure und mäßig bis kaum bitter. Er erinnert vor allem an Butter mit leichten Anklängen von Vanille und Nüssen, wobei es Unterschiede zwischen der Mitte und der Rinde geben kann. Vorherrschend ist ein Prickeln. Bitterer Nachgeschmack nach Butter und Vanille.

Die Textur ist hart und schwer zu schneiden. Vor allem an den Rändern, die trockener sind, kann sie Brüche aufweisen. Er fühlt sich homogen und sehr kompakt an. In seiner Zusammensetzung weist er einen hohen Fett- und einen sehr niedrigen Feuchtigkeitsgehalt auf.

Analytische Merkmale des fertigen Erzeugnisses: Fett: mindestens 50 % in der Trockensubstanz; pH-Wert: zwischen 5,1 und 5,4; Trockensubstanz: mindestens 65 %.

4.3. *Geografisches Gebiet:*

Erzeugungsgebiet der Milch und Herstellungsgebiet des Käses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Arzúa-Ulloa“ ist das geografische Gebiet der folgenden Gemeinden:

- Provinz A Coruña: Arzúa, Boimorto, O Pino, Touro, Curtis, Vilasantar, Melide, Santiso, Sobrado, Toques, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Boqueixón und Vedra
- Provinz Lugo: Antas de Ulla, Monterroso, Palas de Rei, Carballedo, Chantada, Taboada, Friol, Guntín und Portomarín
- Provinz Pontevedra: Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda, Vila de Cruces und A Estrada

Im abgegrenzten Gebiet herrschen optimale Klima- und Bodenbedingungen für das Gedeihen von Naturweiden und den Anbau von Futterpflanzen. Diese haben traditionell einen großen Viehbestand ernährt, der heute vor allem der Milcherzeugung dient.

4.4. Ursprungsnachweis:

Zur Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften der Produktspezifikation und des Qualitätshandbuchs führt die Kontrollstelle Kontrollregister der Tierhaltungsbetriebe, der Aufkäufer (also der Zwischenhändler zwischen den Tierhaltern und den Käsereien), der Käsereien und der Reifungsräume. Für die Herstellung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Arzúa-Ulloa“ darf nur Milch verwendet werden, die in den im entsprechenden Register eingetragenen Tierhaltungsbetrieben gewonnen wurde. Ebenso darf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Arzúa-Ulloa“ nur an Käse vergeben werden, der in Käsereien und Reifungsräumen hergestellt wurde, die in den entsprechenden Registern eingetragen sind.

Alle natürlichen und juristischen Personen, die Inhaber von in den Registern eingetragenen Gütern sind, die Anlagen und ihre Erzeugnisse werden kontrolliert, um sicherzustellen, dass die Erzeugnisse, welche die geschützte Ursprungsbezeichnung „Arzúa-Ulloa“ führen, den Anforderungen der Spezifikation entsprechen.

Die Kontrollen umfassen Inspektionen der Tierhaltungsbetriebe und der Anlagen, eine Überprüfung der Unterlagen sowie Analysen des Rohmaterials und des Käses.

Wenn festgestellt wird, dass das bei der Gewinnung des Rohmaterials oder der Herstellung des Käses die Anforderungen der Spezifikation nicht eingehalten wurden oder wenn der Käse Mängel bzw. merkliche Veränderungen aufweist, darf er nicht mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Arzúa-Ulloa“ vermarktet werden.

Käse, der diese geschützte Ursprungsbezeichnung führt, muss mit einem nummerierten Kontrolletikett versehen sein, das von der Kontrollstelle entsprechend den Richtlinien des Qualitätshandbuchs überprüft wird.

4.5. Herstellungsverfahren:

Der Käse wird aus naturbelassener Vollmilch von Kühen der Rassen Rubia Gallega, Pardo Alpina und Frisona sowie deren Kreuzungen aus hygienisch einwandfreien Betrieben, die in den Registern der Ursprungsbezeichnung eingetragen sind, hergestellt. Die Ernährungsgrundlage der Tiere bildet das Futter, das im Betrieb selbst erzeugt und – wenn es die Witterungsverhältnisse erlauben – durch Abweiden gewonnen wird. Konzentratfutter pflanzlichen Ursprungs, das im Allgemeinen zugekauft wird, wird nur ergänzend eingesetzt, um den Energiebedarf der Tiere abzudecken, und sollte nach Möglichkeit aus dem abgegrenzten Gebiet stammen.

Die Milch darf weder Kolostrum noch Konservierungsmittel enthalten und muss insgesamt den Anforderungen der geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Diese Milch, die keinem Standardisierungsverfahren unterzogen werden darf, muss bei einer Temperatur von höchstens 4 °C aufbewahrt werden, um die Entwicklung von Mikroorganismen zu verhindern.

Bei der Herstellung kommen folgende Verfahren zur Anwendung:

Dicklegung: Sie erfolgt durch Beigabe von Lab oder anderer nach dem Qualitätshandbuch zulässiger Gerinnungsenzyme bei einer Temperatur zwischen 30 und 35 °C. Die Dauer dieses Verfahrens hängt von den Merkmalen der Milch und des Labs ab und beträgt zwischen 30 und 75 Minuten.

Schnitt und Waschen des Bruchs: Die Dickete wird so geschnitten, dass die Körnung des Bruchs etwa Mais Korngröße hat (5-10 mm Durchmesser). Danach wird der Bruch mit Trinkwasser gewaschen, um den Säuregehalt so weit zu verringern, dass der pH-Wert des fertigen Erzeugnisses nicht niedriger ist, als oben unter Ziffer 4.2 angegeben.

Formen: Es erfolgt in zylindrischen Formen, die so bemessen sind, dass Käselaibe gewonnen werden, die in Größe und Gewicht den Angaben unter Ziffer 4.2 entsprechen.

Pressen: Die Dauer dieses Vorgangs hängt von der Stärke des Drucks und der Größe der Laibe ab.

Salzen: Es erfolgt in der Käsewanne durch Einsalzen des Bruchs und/oder durch Einlegen der Käselaibe in Salzlake. Diese muss kühl gehalten werden, um unerwünschte mikrobiologische Veränderungen zu vermeiden. Die Käselaibe bleiben nicht länger als 24 Stunden in der Lake.

Reifung: Sie erfolgt in Räumen, in denen eine relative Luftfeuchtigkeit zwischen 75 und 90 % und eine Temperatur von weniger als 15 °C herrscht.

Die Reifezeit beträgt mindestens sechs Tage, gerechnet ab Beendigung des Pressens bzw. des Salzens, wenn dieses in Salzlake erfolgt. Im Fall von Hartkäse beträgt die Reifezeit mindestens sechs Monate. Während der ganzen Zeit der Reifung werden die Käselaibe so oft wie nötig gewendet und gereinigt, damit der Käse seine charakteristischen Merkmale annimmt.

Um die Qualität des Erzeugnisses und seine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, sollte Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung im Allgemeinen als ganzer Laib und in der zugelassenen Verpackung vermarktet werden.

Die portionsweise Vermarktung und sogar das Zerteilen in der Verkaufsstelle kann jedoch genehmigt werden, sofern hierfür ein geeignetes Kontrollsystem eingeführt wird, das die Herkunft des Erzeugnisses, seinen Ursprung und seine Qualität sowie die einwandfreie Konservierung garantiert und jede mögliche Verwechslung ausschließt.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Historischer Zusammenhang:

Der „Arzúa-Ulloa“ ist einer der bekanntesten galicischen Käse. Er ist im ganzen Inneren Galiciens sehr verbreitet, obwohl er ursprünglich vor allem in den Gemeinden im Südosten der Provinz A Coruña, im Westen von Lugo und im Nordosten von Pontevedra hergestellt wurde. Je nach Gebiet und im Laufe der Geschichte wurde er unterschiedlich bezeichnet, z. B. als Arzúa, Ulla, A Ulloa, Curtis, Chantada, Friol oder Lugo-Käse.

Im spanischen Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse (*Inventario Español de Productos Tradicionales*), das vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung (*Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*) im Jahr 1996 veröffentlicht wurde, findet sich eine Beschreibung des Arzúa-Käses, seiner Herstellung, Verwendung usw.

In anderen Publikationen des Ministeriums, etwa im Katalog spanischer Käsesorten (*Catálogo de Quesos Españoles*) aus dem Jahr 1973 oder in der Publikation „Spanische Lebensmittel. Ursprungsbezeichnungen und Qualitätszeichen“ (*Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad*) aus dem Jahr 1993 wird dieser Käse ebenfalls erwähnt.

Natur

Im geografischen Gebiet, in dem der „Arzúa-Ulloa“ hergestellt wird, herrschen optimale Boden- und Klimabedingungen für das Gedeihen von Naturweiden und den Anbau von Futterpflanzen. Diese haben traditionell einen großen Viehbestand ernährt, der heute vor allem der Milch- und in geringem Ausmaß der Fleischerzeugung dient.

Infolge der hohen Produktivität der Landwirtschaft ist auch eine bedeutende Agrarindustrie entstanden, die sich auf die Herstellung von Futtermitteln sowie auf Fleisch- und Milchprodukte spezialisiert hat, wobei dem Käse besondere Bedeutung zukommt.

Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den spezifischen Merkmalen des Erzeugnisses

Im geografischen Gebiet, in dem der „Arzúa-Ulloa“ hergestellt wird, gibt es viele weite Täler, die so reich an Wiesen und Weiden sind, dass die Landschaft von ihnen geprägt wird. Es handelt sich um die relativ hoch gelegenen Landstriche im Inneren Galiciens, die zu einem Gutteil mehr als 300 Meter über dem Meeresspiegel liegen.

Dort im Zentrum Galiciens liegen die Durchschnittstemperaturen etwas unter 12 °C. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt ungefähr 1 200 bis 1 700 mm, was in Verbindung mit den bereits erwähnten Faktoren dazu führt, dass im Herstellungsgebiet dieses Käses ideale Voraussetzungen für Dauergrünland, Weiden und den Anbau verschiedener wichtiger Futterpflanzen herrschen, die reichliche Niederschläge benötigen.

Diese einzigartigen geografischen Verhältnisse haben verschiedene Auswirkungen auf die typischen Merkmale des „Arzúa-Ulloa“:

- a) Erstens begünstigen, wie erwähnt, die geografischen Verhältnisse das Gedeihen üppiger Weiden von hervorragender Qualität, die von heimischen Gräsern (Lieschgras, Honiggras, Schwingel und Raygras) und Leguminosen (Klee, Hornklee und Luzernen) gebildet werden, die dem feuchtgemäßigten Klima des Gebietes angepasst sind.
- b) Zweitens beruht die Milcherzeugung auf kleinen Familienbetrieben, in denen die Herden auf traditionelle Weise gehalten werden und es noch viele Exemplare der heimischen Rinderrassen gibt. Dort bildet das Futter, das im Betrieb selbst erzeugt und – wenn es die Witterungsverhältnisse erlauben – durch Abweiden gewonnen wird, die Ernährungsgrundlage der Tiere.

Konzentratfutter pflanzlichen Ursprungs, das im Allgemeinen zugekauft wird, wird nur ergänzend eingesetzt, um den Energiebedarf der Tiere abzudecken, und stammt nach Möglichkeit aus dem abgegrenzten Gebiet. Dieses traditionelle Modell, bei dem der Zukauf von Betriebsmitteln so gering wie möglich gehalten wird, erlaubt das wirtschaftliche Überleben der kleinen landwirtschaftlichen Familienbetriebe.

Aufgrund der Merkmale dieser Betriebe ist die erzeugte Milch für die Herstellung von Käse optimal geeignet. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass sich durch diese Art der naturnahen Tierhaltung und Fütterung der Nährwert der Milch verbessert, weil sich der Anteil der CLA (konjugierten Linolsäuren) und der Omega-3-Fettsäuren im Lipidprofil erhöht. Der Gehalt dieser hochwertigen Fette steigt, je mehr Weidefutter die Tiere erhalten, und das wirkt sich auch auf die Merkmale des fertigen Käses aus.

- c) Schließlich pflegen die Erzeuger und Erzeugerinnen dieser Landstriche eine lange Tradition in der Herstellung dieser Art von Käse, dessen Merkmale absolut einzigartig und weit über den lokalen Markt hinaus anerkannt sind, und es ist ihnen gelungen, dass ihre Erzeugnisse das wohlverdiente Ansehen der Verbraucher genießen. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das aus dem Bedürfnis der Bauern entstanden ist, ein in diesem Gebiet reichlich vorhandenes, aber auch leicht verderbliches Nahrungsmittel – die Milch – haltbar zu machen. Dadurch sollte einerseits der Selbstversorgungsbedarf abgedeckt und andererseits ein leicht zu transportierendes, haltbareres und höherwertiges Erzeugnis gewonnen werden, durch dessen Verkauf sich das Familieneinkommen aufbessern ließ. Im Gegensatz zu anderen Käse erzeugenden Gebieten ist in diesen Landstrichen im Zentrum Galiciens, in denen die natürlichen Voraussetzungen für die Futtererzeugung sehr günstig sind, die Milchproduktion das ganze Jahr über gesichert. Die Zeiten, in denen die Milch knapp wird, sind kurz. In der Käseherstellung suchte man daher bevorzugt nach Verfahren mit kurzen Reifezeiten von etwa einer Woche, denn diese Zeit reicht aus, damit das Erzeugnis eine Rinde entwickelt, die ihm die notwendige Konsistenz verleiht, um den Transport zum Markt zu überstehen. Deshalb musste das Erzeugnis aber auch innerhalb von drei bis vier Wochen nach der Herstellung verzehrt werden, wenn man seine Qualitäten, vor allem seine cremige Konsistenz, den hohen Feuchtigkeitsgehalt und den milchigen Duft und Geschmack optimal genießen wollte. Diese Merkmale sind auf das Herstellungsverfahren zurückzuführen, bei dem der Schnitt so vorgenommen wird, dass die Körnung des Bruchs nicht sehr fein ist (5 bis 10 mm), weshalb nicht sehr viel Molke abgeschieden wird. Bei dieser Technik kann es vorkommen, dass der gewonnene Käse wegen des hohen Laktosegehalts der Masse einen zu hohen Säuregehalt aufweist, ein Problem, das die Menschen dieser Region mit ihrem Know-how durch das Waschen des Bruchs gelöst haben. Dieses Verfahren, das in keiner der anderen benachbarten Regionen, die Käse erzeugen, angewandt wird, trägt außerdem dazu bei, unerwünschte sekundäre Fermentationen zu verhindern, die den Käse verderben könnten.

Den Bewohnern des Gebietes ist es auch gelungen, die jahreszeitlichen Schwankungen der Milchproduktion auszugleichen, indem sie die Sommermonate, in denen weniger Milch zur Verfügung steht und diese für die Käseerzeugung nicht so gut geeignet ist, durch den Hartkäse „Arzúa-Ulloa curado“ überbrückten. Dieser wurde aus den Milchüberschüssen des Spätherbstes und Winters hergestellt und einer langen Reifung von mehr als sechs Monaten unterzogen. So stand den Bauern im Sommer ein Nahrungsmittel von hohem Energie- und Nährwert zur Verfügung, was zu dieser Jahreszeit sehr gelegen kam, weil die sommerliche Feldarbeit mit großer körperlicher Anstrengung verbunden war.

Deshalb hat sich dieses Gebiet auf die Herstellung eines Käsetyps spezialisiert, der den Erfordernissen der Zeit und des Ortes sehr gut entspricht: Mit den täglichen Milchüberschüssen stellten die Bauern laufend Käse her, den sie dann auf den Märkten der Umgebung, die wöchentlich, vierzehntägig oder monatlich abgehalten wurden, verkauften.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Anschrift: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Telefon: +34 881997276
Fax: +34 981546676
E-Mail: ingacal@xunta.es

INGACAL ist eine öffentliche Einrichtung, die der Behörde für den ländlichen Raum der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Galiciens (*Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia*) untersteht.

4.8. *Etikettierung:*

Käse, der mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Arzúa-Ulloa“ vermarktet wird, muss nach seiner Auszeichnung als dieser Spezifikation und ihren Richtlinien entsprechendes Erzeugnis ein Etikett der Ursprungsbezeichnung tragen. Dieses ist mit einer von der Kontrollstelle zugelassenen fortlaufenden alphanumerischen Codierung und mit dem offiziellen Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung versehen.

Sowohl auf dem handelsüblichen Etikett als auch auf dem der geschützten Ursprungsbezeichnung muss der Wortlaut „Denominación de Origen Protegida „Arzúa-Ulloa““ erscheinen. Außerdem muss auf dem handelsüblichen Etikett angegeben werden, ob der Käse aus Rohmilch oder pasteurisierter Milch hergestellt wurde. Im Fall des „Arzúa-Ulloa“ kann auf dem Etikett gegebenenfalls auch angegeben werden, dass es sich um die Käseart „de Granja“ oder „curado“ handelt.
