

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2010/C 321/08)

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.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„QUESO CASÍN“****EG-Nr.: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name:**

„Queso Casín“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Spanien

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:

Vollfetter, gereifter Käse aus halbhartem oder hartem geknetetem Teig aus roher Kuhvollmilch mit enzymatischer Dicklegung.

Die für die Herstellung der geschützten Käse verwendete Milch wird von gesunden Kühen der Rassen Asturianisches Gebirgsrind (Asturiana de la Montaña) oder Casina, Asturianisches Talrind (Asturiana de los Valles), Holstein und deren Kreuzungen gewonnen.

Der Käse weist nach Abschluss der Reifung folgende Eigenschaften auf:

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Mindesttrockenmasse 57 %

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Fett in Mindesttrockenmasse 45 %

Eiweiß in Mindesttrockenmasse 35 %

Physische und organoleptische Merkmale:

Art und Erscheinungsbild: hart bis halbhart, mittelreif bis reif.

Form: unregelmäßig zylindrisch-scheibenförmig, wobei auf einer Seite Blumenmotive, geometrische Formen, Symbole oder Herstellernamen aufgeprägt sind. 10-20 cm Durchmesser und 4-7 cm Höhe.

Gewicht: 250 bis 1 000 Gramm.

Rinde: glatt, schwach, sozusagen nicht vorhanden, da durch die aufeinanderfolgenden Knetvorgänge die Reifung innen und außen einheitlich und gleichzeitig erfolgt und das Äußere und das Innere eine kompakte und verbundene, saubere, trockene oder geringfügig streichfähige Masse bilden. Cremig-dunkelgelbe Farbe, mit weißlichen Farbtönen. Sie weist auf der Oberseite im Flachrelief den Abdruck des Prägestempels des jeweiligen Erzeugers auf.

Masse: fest, bröckelig, halbhart bis hart, von gelblicher Farbe, ohne Löcher, es können jedoch kleine Risse vorhanden sein. Schnittfest. Fettreiche Textur am Gaumen. Plastische und homogene Konsistenz.

Aroma: stark und dominierend.

Geschmack: je nach Verarbeitungsverfahren, insbesondere nach Anzahl der Knetvorgänge in der Kurbelmaschine („máquina de rabilar“): Stark bearbeiteter Käse hat einen herben, scharfen, starken und für den daran nicht gewöhnten Gaumen schwierigen Geschmack und weist das durchdringende und rustikale Aroma von über einen gewissen Zeitraum herangereifter Butter auf; weniger stark bearbeiteter Käse hat den gleichen Geschmack, allerdings weniger intensiv. In jedem Fall starker, ausgedehnter, dauerhafter, scharfer und leicht bitterer Geschmack im Abgang, starker Nachgeschmack.

Mikrobiologische Eigenschaften:

im Einklang mit den Anforderungen der geltenden Bestimmungen.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Kuhmilch, Milchfermente, Calciumchlorid, Lab und Salz.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Fütterung der Rinder, von denen die als Rohstoff für die Herstellung des Queso Casín verwendete Milch stammt, beruht auf der direkten Nutzung der natürlichen Ressourcen des Gebiets durch praktisch das ganze Jahr über andauernde Weidehaltung unter Ergänzung mit frischem und zu Heu verarbeitetem Futter aus eigenem Betrieb unter Einsatz eines Kreislaufsystems zur Weidebewirtschaftung. Es handelt sich im Wesentlichen um traditionelle Betriebe mit geringem Bestand, die eng mit diesem Landstrich verbunden sind, in dem das Bild weidender Tiere fast das ganze Jahr über üblich ist.

Das Futter stammt somit aus dem begrenzten Gebiet. In Ausnahmefällen kann das Futter in Zeiten geringen Futteraufkommens im eigenen Betrieb aufgrund ungünstiger klimatischer Bedingungen durch kleine Mengen an Getreide und Hülsenfrüchten externen Ursprungs ergänzt werden.

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

—

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

Verpackung: zur Bewahrung der Produktqualität erfolgt die Verpackung vor Versand ab den Käsereien oder Reifungsorten, da der Käse aufgrund der Art seiner Rinde, nämlich dünn und schwach, sozusagen nicht vorhanden, empfindlicher für Qualitätsveränderungen ist, durch die das äußerliche Erscheinungsbild verändert und Verunreinigungen begünstigt werden können.

Ferner kann das Erzeugnis aus demselben Grund vollständig verzehrt werden, weshalb eine vorherige Verpackung erforderlich ist.

Für die Verpackung zugelassene Materialien sind Papier, Pappe, Holz oder Kunststoff für den Einsatz bei Lebensmitteln oder andere von der Kontrollstelle zugelassene Materialien.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etikettierung entspricht zu jedem Zeitpunkt den allgemeinen Vorschriften für Etikettierung, Aufmachung und Werbung. Die geschützten Käse tragen zusätzlich zum Etikett des jeweiligen Herstellers ein nummeriertes und gesondertes Rückenetikett, durch das die Identität des Erzeugnisses garantiert wird.

Das Etikett der geschützten Käse muss in herausgehobener Form die Angabe „Denominación de Origen Protegida „Queso Casín““ und das Emblem aufweisen, das für alle Marktbeteiligten, die von der g.U. geschützte Käse vertreiben, einheitlich ist und in vier Farbwahlmöglichkeiten vorliegt. Diese sind nachstehend abgebildet.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das abgegrenzte geografische Gebiet für Milcherzeugung, Verarbeitung, Reifung und Verpackung der von der g.U. „Queso Casín“ geschützten Käse liegt im südlichen Asturien, genauer gesagt in der östlichen Mitte. Die das geografische Gebiet bildenden Gemeinden sind: Caso, Sobrescobio und Piloña.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Es ist durch seine Zugehörigkeit zur Gebirgslandschaft Ostmittelasturiens gekennzeichnet, einer charakteristischen Landschaft schmaler, durch ausladende Felsenkämme voneinander getrennter Täler. Die gebirgige Gestalt dieses Landstrichs bedeutet, dass im Gebiet größtenteils starkes Gefälle vorherrscht. Die mittleren Höhenlagen laufen in einem tieferen und ebenen zentralen Gebiet zusammen, das Bestandteil der dem Küstenabschnitt vorgelagerten Senke ist, die in Ost-West-Richtung verläuft und als Flussbett des Piloña dient, der neben dem oberen Nalón einen der beiden wichtigsten Flüsse der Gegend darstellt.

Mit Ausnahme der höchsten Gebirgszüge zeichnet sich dieser Landstrich durch ein gemäßigtes ozeanisches Klima mit leichten, aber das ganze Jahr anhaltenden Regenfällen und gemäßigten Temperaturschwankungen aus.

Die von Gebirgen umschlossenen Täler bzw. Flussbetten sind auch der Grund für den häufigen stehenden Nebel. Diese Umstände verursachen eine deutlich verringerte Sonneneinstrahlung im Jahresverlauf.

Die Pflanzendeckung ist durch ausgiebiges Mahd- und Weidegrünland sowie ausgedehntes Wald- und Buschland und an den steilsten Hängen durch Gebirgspflanzen gekennzeichnet.

Die interessantesten Pflanzenarten auf den Wiesen und Weiden gehören zu den Familien der Gräser und Hülsenfrüchte.

Unter diesen Bedingungen entwickelte sich die Technik zur Herstellung des Queso Casín, die sich aus der Notwendigkeit ergab, in einem Gebiet, in dem milde Temperaturen und vorherrschende Regen- und Nebeltage für eine hohe Umgebungsfeuchtigkeit sorgen, die den Trocknungsprozess des durch Milchgerinnung gewonnenen Käsebruchs erschwert, eine sichere und dauerhafte Konservierung zu erzielen.

So trat das „Kneten“ als übliches und auf die Gegend beschränktes System auf, bei dem verschiedener kleinformiger Käsebruch zu einem Stück zusammengefügt wird. Durch Wiederholung dieses Vorgangs wurden trockenere und kompaktere Teige erzielt, aus denen ein haltbareres Erzeugnis gewonnen wurde. Das Kneten diente auch dazu, das Salz gleichmäßig einzubinden und die bei der Fermentierung auftretenden Mikroorganismen, die für eine ordnungsgemäße Reifung sorgen, einheitlich zu verteilen, wodurch das Erzeugnis besondere organoleptische Eigenschaften erhält.

Das Verfahren beruhte auf Handarbeit, bis für diesen Zweck ein spezieller Mechanismus entwickelt wurde. Es handelt sich um den Kurbeltisch bzw. die Kurbelmaschine („máquina de rabilar“), die eine Anpassung eines Geräts darstellt, das in der traditionellen Brotherstellung verwendet wird, der „bregadora“ oder „bregadera“, und die an den „Knettagen“ (diis d'amasar) gemeinschaftlich genutzt wurde, um die geringen materiellen Ressourcen auszunutzen und Teile der Produktion zu erleichtern, auch wenn diese weiterhin arbeitsintensiv waren.

Bei dieser Arbeit wurden halbfertiger Käsebruch („Gorollu“) und Käse verschiedener Hersteller verarbeitet, die unterschieden werden mussten. Die Lösung bestand darin, jedes Stück mit einer charakteristischen Kennzeichnung zu versehen, anhand der der Eigentümer schnell bestimmen werden konnte. Für den Käsebruch wurde ein Werkzeug namens „Ochavau“ verwendet, ein zylindrisches oder spindelförmiges Stück Holz, das an den Enden mit einfachen Symbolen versehen war und mit dem der einzelne Gorollu jeweils so oft gekennzeichnet wurde, wie er geknetet worden war. Beim fertigen Käse kommt der ebenfalls aus Holz bestehende, aber größere und komplexere „Marcu“ oder „Cuñu“ mit verschiedenen Prägestempeln zum Einsatz, der zur Dekoration und zur Kennzeichnung der Produktion dient. Heute zeigt der Marcu üblicherweise die Buchstabenkombination des jeweiligen Erzeugers.

Dieses Verarbeitungssystem, und insbesondere das Kneten, wird wahrscheinlich aufgrund seiner Komplexität weiterhin ausschließlich für diese Käseart eingesetzt. Zu seiner Bewahrung hat vor allem die Arbeit der Frauen beigetragen, die den Käse für den Verbrauch in der Familie herstellen, sowie der Einsatz der einzigen Herstellerin, die das Erzeugnis gegenwärtig in ganz Asturien und Spanien auf Messen und Märkten für traditionelle Produkte ausstellt und vertreibt. Wichtig ist außerdem die Mitarbeit von Gruppen für ländliche Entwicklung in dem Gebiet.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der Queso Casín ist von außen durch das besondere Erscheinungsbild erkennbar, das er durch das Abzeichnen mit der Buchstabenkombination des jeweiligen Erzeugers erhält, das mit einem Prägestempel (Marcu) auf der Oberseite jedes Stücks eingepreßt wird und es vollständig bedeckt.

Kürzlich wurde die besondere Wesensart dieses Käses festgelegt, seine unregelmäßige zylindrisch-scheibenförmige Gestalt, seine Rinde, die aufgrund ihrer dünnen und schwachen Ausprägung kaum nennenswert ist und mit dem Inneren eine kompakte Masse bildet, sein gekneteter Teig, sein starkes und dauerhaftes Aroma und sein starker und dauerhafter Geschmack, die bei größerer Anzahl der Durchgänge des Käsebruchs in der Kurbelmaschine stärker ausgeprägt sind, und seine Zusammensetzung, aufgrund der er einer der eiweißhaltigsten Käse Spaniens und sogar der Welt ist und mit die geringste Feuchtigkeit aufweist.

Dieser Käse unterscheidet sich vollständig von anderen Sorten, auch von denen angrenzender Gemeinden. Hier ist besonders die Grenze zwischen Caso und der Gemeinde Ponga relevant, die durch eine Bergkette gebildet wird, die auch die Grenzlinie zwischen zwei klassischen asturianischen Käsen darstellt, dem Queso Casín und dem Queso de los Beyos.

Die Bedeutung des Queso Casín ergibt sich auch aus der Geschichte.

In Enric Canut, „En el país de los 100 quesos“, Barcelona 2000, wird angeführt, dass „el queso Casín, por su forma de elaboración y por los utensilios rústicos utilizados quizás sea uno de los más antiguos de España“ (der Queso Casín aufgrund seiner Herstellungsart und der verwendeten rustikalen Werkzeuge möglicherweise einer der ältesten Spaniens ist).

Die schriftlichen Zeugnisse über den Käse in bestimmten Ortschaften des Gebiets lassen sich bis auf das 14. Jahrhundert zurückverfolgen. „Siendo abadesa D^a Gontrodo, en 1328 se arriendan los mansos de San salvador de Sobrecastiello, por seis años en precio de 70 maravedís a pagar cada 1^o de Septiembre, y -dolze quesos assaderos- a pagar en cada San Martín de noviembre ...“ (Als Doña Gontrodo Äbtissin war, wurden 1328 die Leithammel von San Salvador de Sobrecastiello für sechs Jahre zum Preis von 70 Maravedí, zahlbar an jedem 1. September, und zwölf milden Käsen zum Braten, zahlbar an jedem Martinstag im November, verpachtet ...)

1341, a. a. O., „e bonos dolze quesos assaderos“ ([und gute milde Käse zum Braten])

Hinweise auf diesen Käse finden sich in den Schriften von Jovellanos (18. Jahrhundert), im Anfang des 19. Jahrhunderts aufgelegten geografischen Lexikon von Madoz und im Ende des 19. Jahrhunderts herausgegebenen „Curso de Agricultura Elemental“ von Dionisio Martín Ayuso.

In „Asturias“ von O. Bellmut und Fermin Canella (Gijón 1900) wird der Käse von Caso als einer der berühmtesten Käse erwähnt, die über die Umgebung Asturiens hinaus Verbreitung gefunden haben. Gleichmaßen äußern sich F. Requejo und M. Tortosa in „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“ (Madrid 1903).

Das Buch „Comer en Asturias“ (Madrid 1980) von Eduardo Méndez Riestra erwähnt den Queso Casín unter den in Asturien hergestellten Käsen, ebenso Carlos Mero González in seinem „Guía Práctica de los quesos de España“ (Madrid 1983) und Simone Ortega in „Tabla de quesos españoles“ (Madrid 1983).

„El Gran Libro de la Cocina Asturiana“ des Chemikers und Schriftstellers J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) behauptet vom Queso Casín, dass er für Südmittelasturien am typischsten sei.

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 zerklüfteten Höhenlagen waren der entscheidende Faktor bei der Verwendung der Milchüberschüsse zur Käseverarbeitung, da die Schwierigkeiten aufgrund der spärlichen Verbindungen nur die Milchnutzung durch Käse- und Butterherstellung zuließen.

Die natürlichen Faktoren gaben zusammen den Anstoß zur Entwicklung dieser besonderen Form der Käseherstellung. Zum einen brachte die Höhenstruktur eine Landschaft tiefer gelegener Wiesen und Gebirgsweiden mit einer außergewöhnlichen Pflanzenvielfalt hervor, die sich direkt auf die Ernährung der Milchrinder auswirkt, die diese Ressourcen im Rahmen traditioneller Viehhaltungssysteme nutzen.

Zum anderen sorgen das Klima, die regelmäßig über das Jahr verteilten häufigen und milden Niederschläge sowie die geringe Sonneneinstrahlung und die moderaten Temperaturen für ideale Bedingungen für eine eigene Futterproduktion und für die durchgängige Weidehaltung des Viehs.

Sämtliche zur Herstellung des Queso Casín verwendete Milch stammt von Kühen, die das ganze Jahr über regelmäßig auf den Wiesen und Weiden des Gebiets weiden.

Die ersten Erzeuger, die damaligen Viehhalter, begründeten das Verarbeitungssystem, mit dem sie sich an die durch die Umgebungsbedingungen des Gebiets vorgegebenen Anforderungen anpassten, um die Aufbewahrungsdauer eines verderblichen Erzeugnisses zu verlängern. Hierbei schufen sie eine einzigartige Käsesorte, deren Eigenschaften letztendlich auf die Gesamtheit der natürlichen Faktoren und auf die besondere Art ihrer Verarbeitung zurückzuführen sind und durch diese bestimmt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf
