

## V

*(Bekanntmachungen)*

## 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**

(2012/C 101/04)

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

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„QUESO CAMERANO“****EG-Nr.: ES-PDO-0005-0767-19.03.2009****g.g.A. ( ) g.U. ( X )****1. Name:**

„Queso Camerano“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Spanien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:****3.1 Produktart:**

Klasse 1.3. Käse

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Der „Queso Camerano“ zeichnet sich durch seine Kompaktheit und feste Konsistenz aus und weist praktisch keine Löcher und Risse auf; die Käsemasse zeigt sich homogen weiß oder leicht elfenbeinfarben, mit glatter Oberfläche und wenigen Löchern und ist elastisch und formbeständig. Er wird durch enzymatische Gerinnung von Ziegenmilch mit natürlichem Ziegenlab hergestellt und wiegt zwischen 200 Gramm und 1 200 Gramm; der Käse weist eine geringe Größe und einen Mindestfettgehalt von 35 % in der Trockenmasse auf. Er hat eine zylindrische Tortenform, glatte Ober- und Unterseiten und nach außen gewölbte Randflächen. Auf der Außenseite zeichnet sich das Muster der als Form verwendeten geflochtenen Weidekörbe ab. Der Käse ist schlicht und ungekünstelt und das Ergebnis einer ärmlichen und teilweise marginalen Wirtschaft. Sein Aroma ist geprägt durch wild wachsende Pflanzen und frische Bergluft.

Der „Queso Camerano“ wird als Weichkäse durch natürlichen Flüssigkeitsentzug durch Abtropfenlassen hergestellt und kann einen Reifungsprozess durchlaufen oder auch nicht. Je nach Reifezeit unterscheidet man beim „Queso Camerano“:

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- Frischkäse: Er ist nach dem Herstellungsprozess sofort verzehrfertig.
- Weichkäse: Er benötigt nach dem Herstellungsprozess eine Reifezeit von mindestens 15 Tagen.
- Halbgereifter Käse: Er benötigt nach dem Herstellungsprozess eine Reifezeit von mindestens 30 Tagen.
- Gereifter Käse: Er benötigt nach dem Herstellungsprozess eine Reifezeit von mindestens 75 Tagen.

In Abhängigkeit von der Reifezeit weist der Camerano bei Frisch- und Weichkäse eine weiche bis halbharte Textur und keine Rinde auf, bei halbgereiftem und gereiftem Käse eine halbharte bis feste Textur sowie eine deutlich ausgeprägte Rinde mit einer mehr oder weniger stark entwickelten Schimmelschicht.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Die gesamte Milch, aus der der „Queso Camerano“ hergestellt wird, muss aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet und von gesunden Ziegen der Rassen Serrana, Murciana-Granadina, Malagueña, Alpina und deren Kreuzungen stammen und nicht nur den geltenden Gesundheits- und Hygienevorschriften entsprechen, sondern auch folgende Eigenschaften aufweisen:

- sauber und ohne Verunreinigungen;
- frei von Kolostrum, Medikamentenrückständen und Konservierungsstoffen.

Die Milch im Betrieb muss folgende Zusammensetzung aufweisen:

- Eiweiß: mindestens 3,3 Prozent
- Fett: mindestens 4 Prozent
- Gesamttrockensubstanz: mindestens 13 Prozent
- Maximaler Säuregrad (bei Ankunft in der Käserei): 15 °Dornic
- pH-Wert: mindestens 6,5

Bei dem Lab für die enzymatische Gerinnung muss es sich um natürliches Ziegenlab handeln.

Die Frisch- und Weichkäse sowie die halbgereiften Käse werden aus pasteurisierter Milch hergestellt; die gereiften Käse können aus roher oder pasteurisierter Milch hergestellt werden.

### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Ziegen ernähren sich durch Beweiden natürlicher Vegetation, vorrangig Strauchvegetation, die durch ihre besonderen Eigenschaften die sensorischen Aspekte des Käses beeinflusst. Sie weiden das ganze Jahr über täglich im Freien, sofern das Wetter es zulässt, mit Ausnahme der Zeit nach der Geburt, in der die Muttertiere bei ihren Jungen bleiben.

Ergänzend werden kontinuierlich Nebenerzeugnisse zugefüttert, insbesondere Getreidestroh, Weinreben, Olivenbaumzweige, Mandelschalen, Stoppeln aus dem Gemüseanbau, Rübenschnitzel und Abfallprodukte aus der Konservenindustrie, die aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, sowie Bohnen, Erbsen und Nahrungszusätze mit hohem Nährwert auf Basis von Stroh mit Erbsen, Hafer, Mais, Saubohnen, getrockneter Luzerne und Wicken. Soweit möglich bauen die Ziegenhalter das Getreide selbst an und die Nahrungszusätze stammen in der Regel aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Bei normalen Witterungsbedingungen nehmen die Tiere rund 80 % der Futtermenge durch Beweidung und Zufütterung von Nebenerzeugnissen auf.

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

In registrierten Betrieben innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets werden unter ständiger Kontrolle die Milch gewonnen, gekühlt, aufbewahrt, gesammelt und transportiert und der Käse hergestellt, gereift und gelagert.

„Queso Camerano“ wird traditionell auf besondere Weise hergestellt, da im Wesentlichen ein Frischkäse produziert wird, der anschließend gar nicht oder mehr oder minder lang reift.

Wichtigster Rohstoff für die Herstellung des „Queso Camerano“ ist Ziegenmilch, denn ursprünglich hatten die in Subsistenzwirtschaft in den Bergen lebenden Familien meist eine oder mehrere Ziegen, die die Milch für die Familie lieferten; überschüssige Milch wurde dann zu Käse verarbeitet.

Im Vergleich zu damals hat sich die Herstellung von „Queso Camerano“ praktisch nicht verändert. Die einzige Veränderung durch die Technik war die Perfektionierung der Herstellungsmittel zur Erzeugung größerer Käsemengen, die qualitativ hochwertiger sind und strengsten Gesundheitsvorschriften entsprechen.

„Queso Camerano“ wird wie ein Weichkäse produziert, dessen Bruch auch nach mehrmaligem Schneiden noch viel Feuchtigkeit enthält. Dieser Käsebruch wird immer noch durch enzymatische Gerinnung hergestellt, für die natürliches Lab tierischen Ursprungs, genauer gesagt Ziegenlab, verwendet wird.

Beim Entziehen der Flüssigkeit werden im Unterschied zu den meisten anderen Käsesorten niemals mechanische Pressvorrichtungen eingesetzt, da die Käsemasse nach dem Schneiden zur Formung in den charakteristischen geflochtenen Weidekorb („cilla“) gegeben wird, wodurch nicht nur der Käse seine endgültige Form und Größe sowie das geriffelte Oberflächenmuster erhält, sondern auch jegliche äußere Druckerwartung ausgeschlossen wird.

So wirkt das Eigengewicht des Käses in der „cilla“ wie eine Presse und sorgt für ein natürliches, langsames und lang andauerndes Abtropfen durch Schwerkraft, durch das die ursprünglich weiche Käsemasse nach und nach fester wird.

Früher wurde „Queso Camerano“ hauptsächlich als Frischkäse verzehrt, doch um ihn haltbarer zu machen, wurde ein Reifungsprozess vorgenommen. Wenn Camerano-Frischkäse reift, beginnt die Reifung zu einem Zeitpunkt, da der Feuchtigkeitsgehalt noch hoch ist, so dass sie unmittelbaren Einfluss auf die Herausbildung der Milchsäureeigenschaften sowie eine verstärkte Proteolyse hat, was bei anderen Käsesorten der Iberischen Halbinsel in der Regel nicht der Fall ist.

Durchläuft „Queso Camerano“ einen Reifungsprozess, so beträgt dieser bei Weichkäse mindestens 15 Tage, bei halbgereiftem Käse mindestens 30 Tage und bei gereiftem Käse mindestens 75 Tage. Während des Reifungsprozesses bildet sich auch die Käserinde heraus.

Während der Reifung wird der Käse gewendet und gesäubert. Wird „Queso Camerano“ einem langen Reifungsprozess unterworfen ( $\geq 30$  Tage), kann er zur Eindämmung der Schimmelbildung auf der Rinde außen mit Olivenöl bestrichen werden, das deshalb aber nicht als Zutat gilt.

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

Weichkäse sowie halbgereifte und gereifte Käse mit ihrer natürlichen Rinde können in Schrumpffolie, Vakuumfolie, Papier oder Zellophan dargeboten werden. Frischkäse wird in Bechern oder thermogeformten Verpackungen angeboten; diese Aufmachungsformen sind auch bei Weichkäse möglich.

Der Käse darf ausschließlich als Ganzes in Verkehr gebracht werden.

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

„Queso Camerano“ trägt das von der für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso Camerano“ zuständigen Aufsichtsbehörde genehmigte Etikett, das einheitlich von allen Marktbeteiligten zu verwenden ist, die Käse der geschützten Ursprungsbezeichnung vermarkten. In den größten Buchstaben wird die Handelsbezeichnung des Erzeugnisses angegeben. Der Schriftzug „D.O.P. QUESO CAMERANO“ (geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso Camerano“) muss 20 % kleiner sein. Zur Angabe von Herstellungsort, Adresse, Gemeinde und Provinz der Erzeugerfirma dürfen maximal 2 mm große Buchstaben verwendet werden.

Alle Marktbeteiligten, die die Vorgaben der Spezifikation einhalten, dürfen das von der Aufsichtsbehörde genehmigte Etikett verwenden.



#### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Erzeugungsgebiet für Milch, aus der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung hergestellt werden darf, ist identisch mit dem Gebiet zur Herstellung und Reifung des Käses und umfasst alle Gemeinden der Bezirke Rioja Alta, Sierra de Rioja Alta, Sierra de Rioja Media und Sierra de Rioja Baja sowie die Gemeinden Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia und Villamediana de Iregua im Bezirk Rioja Media und die Gemeinden Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla und Villarroya im Bezirk Rioja Baja.

Das abgegrenzte Gebiet umfasst eine Fläche von 407 149 ha der insgesamt 503 388 ha der Autonomen Gemeinschaft La Rioja.

Die Abgrenzung des geschützten geografischen Gebiets basiert auf den Standorten der Ziegenherden, dem Ursprung der Herstellungsmethode und der Vielfalt und Reichhaltigkeit an natürlichen Weideflächen und Strauchvegetation, landwirtschaftlichen Nebenerzeugnissen und Stoppelfeldern.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

##### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Obwohl La Rioja im Norden Spaniens liegt, herrscht dort ein ausgeprägt mediterranes Klima. Geografisch liegt das Gebiet eingeklemt zwischen der Sierra de Cantabria, die es vor den feuchten Winden aus dem Norden schützt, und dem Iberischen Gebirge.

Im Süden von La Rioja liegt die Sierra de Cameros, Ursprungsort des „Queso Camerano“, die auch heute noch zu den wirtschaftlich rückständigsten Gebieten zählt. Hier herrschen schwierige klimatische Bedingungen mit eher seltenen und ungleichmäßig verteilten Niederschlägen, sehr niedrigen Temperaturen im Winter und großer Hitze im Sommer, einer jeweils kurzen Frühlings- und Herbstzeit sowie oftmals noch spät im Jahr auftretenden Frostepisoden.

Früher gab es in diesem Gebiet viele Ziegenherden in extensiver Grünland- und Wandertierhaltung („Transterminancia“), die zwischen den Tälern und den Höhenlagen umherzogen, wie es Enric Canut (1988) im „Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos“ (Handbuch der Käse, Käsemacher und Käseliebhaber) beschreibt. Aus dem *Catastro de Ensenada* (Katasterverzeichnis) aus dem 18. Jahrhundert geht außerdem hervor, dass es auch im Gebiet des Ebroals, sowohl in Logroño als auch in Haro, Ziegenherden gab.

Die Bodenbeschaffenheit in dem abgegrenzten Gebiet begünstigt auch die Herausbildung einer reichhaltigen Vegetation sowie natürlicher Weideflächen; so finden sich vorrangig braune Waldböden und braune Erden auf Schieferböden aus dem Paläozoikum in der Sierra de la Demanda sowie auf Sandstein aus dem Trias. Diese Böden fördern zumeist die Ansiedlung von Wald oder zumindest dichtem Buschwerk mit starker Anreicherung an organischen Stoffen in der obersten Bodenschicht; andere Böden begünstigen dagegen das Auftreten von Besenheide (*Calluna vulgaris*) und Erika.

Die Spontanvegetation besteht aus Ginster- und Bergheide, Thymian, Rosmarin, Brombeersträuchern, Dorngehölzen, Ginster- und Heideflächen, Gemeinem Wacholder und vielem mehr; hinzu kommen Ernterückstände und Rückstände aus der Landwirtschaft im abgegrenzten geografischen Gebiet, die eine natürliche Ergänzung des Ziegenfutters darstellen. Alles zusammen verleiht dem Käse seinen vollen und abgerundeten Geschmack.

Die Boden- und Klimabedingungen, die dem Gebiet eine Fülle an natürlichen Weideflächen, Grasland und Strauchvegetation mit hohem Futterwert bescheren, verleihen der Milch somit hinsichtlich Fett, Eiweiß, Zucker und Mineralsalzen Eigenschaften, die den Geschmack unmittelbar beeinflussen und sich dank des althergebrachten und seither weiter verbesserten Herstellungsprozesses vollständig auf den Käse übertragen.

Erstmals wurde der Käse von den damaligen Viehzüchtern und Bewohnern der Gebirgsregion hergestellt, die sich an die aufgrund der Umgebungsbedingungen und der spärlichen Verbindungswege schwierigen Gegebenheiten anpassen mussten. Sie legten das Verfahren zur Herstellung des „Queso Camerano“ fest, um die überschüssige Ziegenmilch, die einen wichtigen Bestandteil des traditionellen Lebens in den Bergen, der Rituale und der Feierlichkeiten darstellte, nutzen zu können und länger haltbar zu machen.

Ende der 60er und Anfang der 70er Jahre kam es infolge der Bevölkerungsabwanderung aus den Bergen in die Täler und einer Forstpolitik, die den Schwerpunkt auf die Wiederaufforstung legte und den Ziegen den Zugang zu den Wäldern verwehrte, zu einem Rückgang des Ziegenbestands und der Käseherstellung. Dennoch konnte dank des Eigenverbrauchs der Familien sowie der Produktion auf Bestellung die traditionelle, handwerkliche Erzeugung von „Queso Camerano“ aus Ziegenmilch bis zum heutigen Tag bewahrt werden.

So gingen die Kenntnisse über den Herstellungsprozess von „Queso Camerano“ auf unsere heutigen Käsemeister über, die es verstanden haben, die althergebrachte Herstellungsmethode perfekt mit großen technologischen Verbesserungen in Einklang zu bringen, so dass die umfassende Einhaltung der Hygienevorschriften gewährleistet ist.

### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der ausschließlich aus Ziegenmilch hergestellte „Queso Camerano“ stammt ursprünglich aus den Bergen im Süden von La Rioja, die als Sierra de Cameros bekannt sind und dem Käse seinen Namen gaben.

„Queso Camerano“ ist seit Jahrhunderten bekannt und wurde bereits in dem im 11. Jahrhundert von Gonzalo de Berceo verfassten Werk „Vida de San Millán“ (Leben des heiligen Aemilianus) entsprechend gewürdigt:

*Unas tierras dan vino, en otras dan dineros,*

*En aguna Çevera, en alguantas carneros,*

*Fierro traen en Alava e cunnos de azeros,*

*Quesos dan en ofrendas por todos los camberos.*

Im Rahmen des von der Europäischen Union finanzierten Projekts „Euroterroirs“ zur Förderung des europäischen gastronomischen Erbes veröffentlichte das spanische Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung (MAPA) das „Spanische Verzeichnis traditioneller landwirtschaftlicher Erzeugnisse“ („Inventario Español de Productos Tradicionales de la tierra“), in dem auf Seite 203 der „Queso Camerano“ aufgeführt ist.

Darüber hinaus ist er auch in den 1973 und 1990 vom MAPA veröffentlichten Katalogen spanischer Käsesorten enthalten und wird vielfach in der Bibliografie zur Ethnografie des CameranoGebiets erwähnt.

Auch in der Karte der „100 besten Käse Spaniens“ ist der „Queso Camerano“ aus reiner Ziegenmilch verzeichnet.

Neben anderen Merkmalen zeichnet sich der „Queso Camerano“ durch seine feste Textur und zylindrische Tortenform mit glatter Ober- und Unterseite und nach außen gewölbten Randflächen sowie seine geringe Größe aus. Auf der Rinde zeichnet sich das Muster der „cilla“ ab; damit wurde die Form aus Weidenholz bezeichnet, die ursprünglich zur Herstellung des „Queso Camerano“ verwendet wurde und inzwischen aufgrund der Gesundheits- und Hygienebestimmungen aus Kunststoff ist, ihre charakteristische Form jedoch beibehalten hat.

Je weiter der Reifungsprozess fortgeschritten ist, desto intensiver schmeckt und riecht „Queso Camerano“. So variiert der Geschmack von mild und schwach säuerlich bei ungerieftem Käse über leicht säuerlich und etwas salzig bei Käse mit kurzem Reifungsprozess bis mäßig säuerlich, salzig und leicht bitter bei Käse mit langem Reifungsprozess.

Bei der Verkostung finden sich Aromen der nachstehend aufgeführten Geschmacksgruppen:

- tierisch: Untergruppe Ziege;
- pflanzlich: Untergruppe wilde Kräuter aus dem Weidegebiet der Ziegen und den Nebenerzeugnissen aus diesem Gebiet, mit denen die Ziegen gefüttert werden;
- sonstige: leichter Molkegeschmack bei Frisch- und Weichkäse und pilzähnlicher, an eine natürliche Höhle erinnernder Geschmack bei halbgereiftem und gereiftem Käse.

Hinsichtlich der Geruchsmerkmale lassen sich folgende Gruppen unterscheiden:

- Milch: Untergruppe Milchsäure;
- pflanzlich: Untergruppe Grasschnitt, Mischung aus wilden Kräutern aus dem Weidegebiet der Ziegen;
- tierisch: Untergruppe Ziege;
- tierisch: Untergruppe Lab;
- sonstige: leichter Molkegeruch bei Frisch- und Weichkäse und pilzähnlicher, an eine natürliche Höhle erinnernder Geruch bei halbgereiftem und gereiftem Käse.

Je nach Reifegrad weist die Rinde für das geografische Gebiet charakteristischen Schimmel auf — bei Weichkäse nur in Ansätzen, bei halbgereiftem und gereiftem Käse Schimmel von brauner bis braungrüner Farbe —, was die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses insofern beeinflusst, als das leichte Molkearoma des Frisch- und Weichkäses einem ebenfalls leicht ausgeprägten keller- bzw. höhlenartigen Aroma weicht.

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 Ziegenhirten der Sierra de Cameros molken die Ziegen an Ort und Stelle und stellten aus dieser Milch in geflochtenen Weidenkörben den Käse her. Mit der Zeit wurde „Queso Camerano“ auch in anderen Gebieten von La Rioja hergestellt, was auf die „Transterminancia“ zurückzuführen ist, mit der das Umherziehen der Ziegen zwischen Tälern und Höhenlagen auf der Suche nach Weideflächen bezeichnet wird.

Die Ziegen, die die Milch für den „Queso Camerano“ liefern, weiden im Gebiet der g.U., in dem die Käsemeister auch den Käse auf die von den Vorfahren überlieferten Weise herstellen.

Das für den „Queso Camerano“ charakteristische pflanzliche und tierische Aroma, das in Abschnitt 5.2 (Besonderheit des Erzeugnisses) als „pflanzlich: Untergruppe Grasschnitt, Mischung aus wilden Kräutern aus dem Weidegebiet der Ziegen“ und „tierisch: Untergruppe Ziege“ definiert ist, entsteht durch die ausschließliche Verwendung der Milch von Ziegen, deren Futter weitestgehend aus der natürlichen Vegetation und den für das Gebiet der g.U. typischen Nebenerzeugnissen besteht. Dadurch entsteht ein eindeutiger und unmittelbarer Zusammenhang zwischen der für das geografische Gebiet typischen Fauna und Flora und den sensorischen Aspekten des „Queso Camerano“.

Dies kommt dadurch zustande, dass die Fettphase der Milch die Düfte der von den Tieren gefressenen Pflanzen bewahrt, was wiederum dazu führt, dass die Milch und in der Folge der daraus hergestellte Käse dieses Aroma annimmt, wobei sich diese Eigenschaften mit der Dauer des Reifungsprozesses weiter verstärken.

Darüber hinaus bewirkt die traditionelle Herstellungsweise des „Queso Camerano“, die sich bis heute kaum verändert hat, dass der Faktor Mensch für die Eigenschaften des Enderzeugnisses ebenfalls eine entscheidende Rolle spielt. „Queso Camerano“ wird als Weichkäse mit hohem Feuchtigkeitsgehalt hergestellt, der entweder keinen oder einen mehr oder minder langen Reifungsprozess durchläuft, was sich bei Frisch- und Weichkäse in einem leichten Molkearoma und -geschmack niederschlägt und bei halbgereiftem und gereiftem Käse aufgrund der kontrollierten Schimmelbildung auf der Rinde mehr und mehr zu einem höhlenartigen, pilzähnlichen Geschmack wird.

Das Verfahren der enzymatischen Gerinnung durch natürliches Ziegenlab stellt ebenfalls eine Besonderheit dar und hat unmittelbaren Einfluss nicht nur auf die Festigkeit und Textur des gebildeten Käsebruchs, sondern auch auf das Geschmacksmerkmal „tierisch: Untergruppe Lab“.

Ein weiteres Schlüsselement im Herstellungsprozess ist die als Form dienende „cilla“, da sie dem Käse nicht nur sein endgültiges, charakteristisches Aussehen und seine Größe verleiht, sondern auch verhindert, dass das Entziehen der Flüssigkeit durch irgendeine Form der äußeren Druckeinwirkung erfolgt. Dadurch ist gewährleistet, dass diese entscheidende Etappe im Herstellungsprozess natürlich, langsam und über einen längeren Zeitraum abläuft, was sich unmittelbar auf die Konsistenz des Enderzeugnisses auswirkt, das eine hohe Elastizität und Formbeständigkeit aufweist.

Aufgrund dieses natürlichen Flüssigkeitsentzugs durch Abtropfenlassen bindet die Käsemasse nicht besonders gut, so dass keine großen Käselaike hergestellt werden können, eine weitere Besonderheit unseres Käses.

Somit sind die Qualität und die Besonderheiten des „Queso Camerano“ auf den geografischen Ursprung zurückzuführen: insbesondere auf die klimatischen Verhältnisse und die Bodenbeschaffenheit des Gebiets, welche entscheidenden Einfluss auf die Lage und Vielfalt der Weideflächen für die Ziegen haben, aber auch auf den Faktor Mensch, der es verstanden hat, die entscheidenden Komponenten des traditionellen Herstellungsverfahrens über Jahrhunderte hinweg weiterzugeben.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

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

[http://www.larioja.org/upload/documents/695777\\_PLIEGO\\_DE\\_CONDICIONES\\_MODIFICADO\\_QUESO\\_CAMERANO.pdf?idtab=438497](http://www.larioja.org/upload/documents/695777_PLIEGO_DE_CONDICIONES_MODIFICADO_QUESO_CAMERANO.pdf?idtab=438497)

---