

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 231/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

„YORKSHIRE WENSLEYDALE“

EG-Nr.: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

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

1. Name

„Yorkshire Wensleydale“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

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

„Yorkshire Wensleydale“ ist ein gepresster Kuhmilchkäse, der aus frischer Rohmilch oder aus pasteurisierter Milch hergestellt werden kann.

„Yorkshire Wensleydale“ wird in traditionelle runde, flache Laibe bzw. in Zylinder mit einem Gewicht von 500 g bis 21 kg oder in 20-kg-Blöcke geformt. Der Käse kann als junger Käse verkauft werden, wenn er zwei Wochen alt ist, er kann aber auch bis zu zwölf Monate reifen, je nachdem, welcher Reifegrad gewünscht wird.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

- pH: 4,4 bis 5,4,
- Trockenmasse: mindestens 54 %,
- Fettgehalt: mindestens 48 % der Trockenmasse,
- Salz: höchstens 2,2 %.

Merkmale:

- Konsistenz: fest, etwas kompakt und brüchig,
- Farbe: weiß bis elfenbeinfarben-gelblich,
- Geruch: milchig, leicht säuerlich, mit kräftigen Noten und allgemein anhaltenden Aromen bei gut gereiftem Käse,
- Geschmack: leicht säuerlich, mild und mit Nachgeschmack nach Honig, der bei gut gereiftem Käse stärker und ausgeprägter wird; angenehmer, typischer Nachgeschmack,
- Aussehen: milchweiß, leicht offenporig,
- Textur: fest, aber leicht krümelig und brüchig.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Mikrobiologische Grenzen:

- Escherichia coli: Koloniezahl < 100 pro Gramm,
- Staphylococcus aureus: Koloniezahl < 100 Gramm,
- Salmonellen: in 25 Gramm nicht nachweisbar.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die speziellen Starterkulturen werden aus einer im Handel erhältlichen Primärkultur entwickelt. Die Mutterkulturen werden aus ihrem gefriergetrockneten Zustand „geweckt“ und als Einzelkulturen vermehrt, bis sie der Milch als Säurewecker zugegeben werden. Üblicherweise durchlaufen 18 Mutterkulturen einen Drei-Tages-Zyklus in drei Gruppen von jeweils sechs Kulturen. In jeder Gruppe werden jeden Tag anhand des Alters und der Vitalität die drei besten Kulturen bestimmt. Sie werden in Großtanks vermehrt und schließlich kurz vor der Käsebereitung vermischt und an dem betreffenden Tag als Starterkultur verwendet.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Die folgenden Erzeugungsschritte müssen in dem in Abschnitt 4 beschriebenen geografischen Gebiet Wensleydale durchgeführt werden:

- gegebenenfalls das Pasteurisieren der Milch;
- die Milch wird in die Käsewannen geleitet, mit der Betriebsstarterkultur versetzt und während der Reifezeit gerührt;
- nach der Zugabe des Labs kann die Milch gerinnen;
- die Dickete wird geschnitten, um den Bruch von der Molke zu trennen. Der Bruch und die Molke werden „gebrannt“ (d. h. durch die heißen Wannenseiten erwärmt, damit die Bruchkörner verklumpen und der größte Teil der Feuchtigkeit entzogen wird) und gerührt, bis der Bruch auf den Boden sinkt und die Molke ablaufen kann;
- das Schneiden und Rühren des Bruchs, bis dieser die gewünschte Textur und den gewünschten Wassergehalt aufweist;
- das Salzen des Bruchs von Hand;
- das Abfüllen in Formen;
- das Abpressen;
- (gegebenenfalls) das Einschlagen in Musselin und die Erstverpackung;
- die erste Reifungsphase von mindestens einer Woche.

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

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Wensleydale in North Yorkshire mit dem Marktflecken Hawes im Zentrum. Die Grenze bilden Sedbergh im Westen und Bedale im Osten, die noch zu dem Gebiet gehören. Im Süden grenzt das Tal an Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale und Ripon, im Norden an Swaledale.

Das vorstehend abgegrenzte Gebiet entspricht dem Gebiet, in dem traditionell und seit jeher der Käse „Yorkshire Wensleydale“ hergestellt wird. Heute wird „Yorkshire Wensleydale“ nur noch in den Molkereien in Hawes und in Kirkby Malzeard produziert.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Der Antrag stützt sich auf die besondere Qualität und den Ruf, die auf den geografischen Ursprung zurückgehen.

Die Tradition der Käseherstellung in dem Gebiet lässt sich über Jahrhunderte zurückverfolgen. Der erste Käse in diesem Gebiet wurde von französischen Zisterziensermönchen hergestellt, die sich dort im 11. und 12. Jahrhundert niederließen. Offenbar waren die Mönche in Wensleydale tüchtige Landwirte und Viehzüchter; durch die Verarbeitung von Milch zu Käse schufen sie eine wichtige Nahrungsquelle. Der erste Klosterkäse wurde zwar aus Schafmilch hergestellt, nach der Auflösung der Klöster im 16. Jahrhundert wurde jedoch überwiegend Kuhmilch verwendet.

Nachdem Heinrich VIII. die Klöster etwa zur Mitte des 16. Jahrhunderts aufgelöst hatte, wurde das Know-How der Käseherstellung an die ortsansässigen Bauern weitergegeben, die Käse herstellten, um überschüssige Milch zu konservieren. Diese Tradition hat sich bis weit ins 20. Jahrhundert fortgesetzt; Kit Calvert, der als perfektes Exemplar eines Talbewohners („The Complete Dalesman“) bezeichnet wurde und von 1933 bis 1966 der „Vater“ des „Yorkshire Wensleydale“ war, stellte in seinem Buch „Kit Calvert of Wensleydale“ fest, dass „... bei Ausbruch des zweiten Weltkriegs (1939) 173 Bauernfrauen in Wensleydale und Umgebung Wensleydale-Käse herstellten“.

1897 wurde der ortsansässige Getreide- und Lebensmittelhändler Edward Chapman der erste gewerbliche Käsehersteller, als er die erste Molkerei in Hawes eröffnete. Er kaufte die Milch der Bauern in der Umgebung auf und stellte Wensleydale-Käse her. Die Molkerei Edward Chapmans war in der Wirtschaftskrise der 1930er von der Schließung bedroht, wurde jedoch von Kit Calvert gerettet, der die Gläubiger zusammenrief und sie überredete, ihn bei der Leitung der Molkerei von Hawes zu unterstützen. In den folgenden 30 Jahren baute Kit Calvert ein blühendes Käsereunternehmen mit Niederlassungen in Hawes, Kirkby, Malzeard, Masham und Coverham auf. 1966 verkaufte Kit sein Unternehmen dem Marktverband für Milch (Milk Marketing Board).

„Yorkshire Wensleydale“ wird noch immer nach einer Rezeptur hergestellt, die sich in den letzten 115 Jahren, seit 1897 in Hawes mit der gewerblichen Käseherstellung begonnen wurde, kaum verändert hat. Die heute verwendete Rezeptur entspricht noch weitgehend den Verfahren, die über Bauerngenerationen überliefert wurden. Ein großer Teil der Käseherstellung ist weiterhin — wie seit vielen Generationen — Handarbeit; der Käse wird mithilfe von Betriebsstarterkulturen hergestellt, die speziell für „Yorkshire Wensleydale“ subkultiviert und vermehrt werden. Heute wie einst ist es wichtig zu wissen, wie man ein Erzeugnis erhält, das die für diesen Käse vorgeschriebenen Spezifikationen und Qualitätsnormen erfüllt. Fotografien aus den Anfangstagen der gewerblichen Käseherstellung beweisen, dass sich die Verfahren im Laufe der Zeit kaum geändert haben.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

„Yorkshire Wensleydale“ ist cremeweiß mit einer festen, aber elastischen, brüchigen und offenen Textur. Die Außenseite des Käses ist etwas stärker gelb gefärbt. Dies ist das Markenzeichen von handgemachtem (und vor allem von in Musselin eingeschlagenen) „Yorkshire Wensleydale“. „Yorkshire Wensleydale“ hat im Vergleich zu Wensleydale-Käse, der außerhalb des abgegrenzten Gebiets hergestellt wird, eine weichere, cremigere Textur und einen cremigeren, mildereren und weniger säuerlichen Geschmack als der übliche Wensleydale-Käse. Die bei der Käseherstellung verwendeten einzigartigen Starterkulturen verleihen dem „Yorkshire Wensleydale“ ein komplexeres Aroma. Sie werden nach ihrer Fähigkeit, hervorragende, komplexe Milcharomen hervorzubringen sowie gleichmäßig und zuverlässig Säure zu bilden, ausgewählt. Wegen des einmaligen Herstellungsverfahrens von „Yorkshire Wensleydale“ kann dieser als junger Frischkäse verzehrt oder sorgfältig über Monate gereift werden, bis er ein vollmundiges Aroma entwickelt.

Die bei der Herstellung von „Yorkshire Wensleydale“ verwendeten Starterkulturen sind ein wichtiger Faktor für die Qualität des Endprodukts. Die verwendeten Starterkulturen werden aus mesophilen aromabildenden Kulturen kultiviert; sie werden entweder täglich aus traditionellen Mutterkulturen subkultiviert und über Nacht in Betriebsstartermedien herangezogen oder aus tiefgekühlten oder gefriergetrockneten Kulturen ebenfalls über Nacht in diesen Startermedien herangezogen. Bei den Startermedien handelt es sich in der Regel um rekonstituierte Magermilch.

Die Primärkulturen sind im Handel erhältlich, werden aber über Monate subkultiviert. Die Mutterkulturen werden aus ihrem gefriergetrockneten Zustand „geweckt“ und während ihres Lebenszyklus als Einzelkulturen herangezogen und geführt. 18 Mutterkulturen durchlaufen einen Drei-Tages-Zyklus in drei Gruppen von jeweils sechs Kulturen. Täglich werden die drei besten Kulturen jeder Gruppe bestimmt, in Großtanks herangezogen und dann unmittelbar vor der Käseherstellung vermischt und als Starterkultur für die Tagesproduktion verwendet.

Die Einzelkulturen werden als solche vermehrt, bis sie der Milch als Säurewecker zugegeben werden. Die drei Kulturen werden anhand ihres Alters und ihrer Vitalität am jeweiligen Tag ausgewählt; in der Regel handelt es sich um eine junge Kultur, eine Kultur mittleren Alters und eine dritte, reifere Kultur. Da bei älteren Kulturen die Vitalität und Leistungsfähigkeit nachlassen, werden diese ausgesondert und neue Kulturen „geweckt“ und in das Team eingeführt. Nach dem „Wecken“ können allerdings Wochen oder Monate vergehen, bis die Kulturen tatsächlich für die Käsebereitung verwendet werden. Da diese Kulturen als eigene Mutterkulturen geführt werden, bilden sie individuelle Merkmale und Stärken aus und bauen eine Phagenresistenz auf. Dieses einzigartige, komplexe Verfahren wird seit langen für die Herstellung von „Yorkshire Wensleydale“ verwendet.

Die Qualität und Einheitlichkeit dieser Starterkulturen tragen zu vielen Aspekten der Käsebereitung und somit zur Qualität des Ederzeugnisses bei. Die Zugabe des speziellen Starters zur pasteurisierten Milch löst die erste Säurebildung der Milch aus und unterstützt das Gerinnen der Milch nach Zugabe des Labs.

Diese speziellen Starterkulturen sorgen im Wesentlichen während der gesamten Käsebereitung von der Zugabe des Labs bis zum Salzen für eine gleichmäßige Säurebildung. Bei den Kulturen handelt es sich um ein Gemisch aus säureproduzierenden und aromabildenden Bakterien; sie sind einer der beiden Hauptfaktoren für das Aroma und die Textur des fertigen Käses, während der zweite Hauptfaktor für den Käsegeschmack die Milchqualität ist. Darüber hinaus wirken die Starterkulturen noch lange, nachdem der Käse im Käsebereitungsraum bereitet wurde, denn sie bleiben während des gesamten Reife- prozesses aktiv und beeinflussen dadurch Aroma, Textur und Aussehen.

Bei der Käsebereitung muss jede Käsewanne aufmerksam überwacht und die beobachteten Zeiten, Temperaturen und Säuregrade müssen durchweg dokumentiert werden. Das Geschick, die Erfahrung und die Intuition der Käser und des Fachpersonals sind für die gleichbleibende Qualität von „Yorkshire Wensleydale“ ebenso wichtig wie die Notwendigkeit, die verschiedenen Faktoren zu ermitteln, die die Käsebereitung jeden Tag und bei jeder einzelnen Wanne beeinflussen. Dazu zählen saisonale Unterschiede bei der Milchqualität — Frühjahrs-, Sommer- oder Wintermilch; die Leistungsfähigkeit der Starterkulturen — wie und wann Kulturen auszusondern oder neue Kulturen einzuführen sind, oder die Auswirkungen des Wetters. Bei der Arbeit mit lebenden Kulturen und einer natürlich schwankenden Milchqualität sind keine zwei Tage gleich. Die Bereitung kann schnell oder langsam ablaufen; damit der bereitete Käse immer gleich ist, sind das Geschick, die Erfahrung und das Know-how der Käser erforderlich, die speziell geschult wurden.

Für die Bereitung eines gleichbleibend guten „Yorkshire Wensleydale“ kann der Käser in jeder Phase der Käsebereitung Korrekturen vornehmen: So kann zum Beispiel die Reifedauer angepasst werden, je nach dem, ob die Starter schnell oder langsam wirken, oder die Brenntemperaturen können angepasst werden, um das Tempo der Säurebildung zu steuern; die Geschwindigkeit oder das Maß, in dem die Molke abläuft und die Größe der Bruchkörner, der Zeitpunkt, zu dem das Salz hinzugefügt wird, und die zugegebene Menge hängen alle vom Tempo der Säurebildung bei der Käsebereitung ab, das wiederum darauf beruht, ob die Kulturen schnell oder langsam wirken.

Alle bei der Herstellung von „Yorkshire Wensleydale“ überwachten Parameter der Käsebereitung, unter anderem Menge und Art der Starterkulturen, die Reifezeiten, der Zeitpunkt der Labzugabe, die Brenndauer und -temperaturen sowie die Dauer des Rührens, das Tempo der Säurebildung und der Endsäuregehalt beim Salzen sind so nur bei „Yorkshire Wensleydale“ und Käse dieser Art gegeben und unterscheiden sich von dem häufiger auf dem Markt vertretenen Wensleydale, der als Massenprodukt außerhalb des abgegrenzten Gebiets hergestellt wird.

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.)*

Als sich die Zisterzienser im 11. und 12. Jahrhundert im Wensleydale-Tal niederließen, brachten sie ihre Kenntnisse über die Käsebereitung mit und gaben diese später an die ortsansässigen Bauern weiter. „Yorkshire Wensleydale“ wird noch immer nach einem Rezept hergestellt, das sich kaum geändert hat, seit 1897 in dem Gebiet mit der gewerblichen Käseherstellung begonnen wurde. Die heute verwendete Rezeptur entspricht weitgehend den handwerklichen Verfahren, die über Generationen angewendet wurden. Die speziellen Starterkulturen, die eigens für „Yorkshire Wensleydale“ subkultiviert und vermehrt werden, sowie das Geschick, das erforderlich ist, um ein Erzeugnis herzustellen, das die für diesen Käse vorgeschriebenen Spezifikationen und Qualitätsnormen erfüllt, sind heute ebenso wichtig wie einst.

Die einmaligen Eigenschaften in Bezug auf Aroma, Textur und Aussehen von „Yorkshire Wensleydale“, also der milde Milchgeschmack und die krümelige, brüchige Textur, sind alle das Ergebnis der einzigartigen Starterkulturen, des Betriebsklimas in der Molkerei, des Know-how und des Geschicks der Käser und deren Fertigkeit, einen Käse von derart gleichbleibender Qualität herzustellen.

Neben den Kenntnissen und den Arbeitsschritten in Verbindung mit der Käsebereitung wird die Besonderheit des Erzeugnisses vor allem von dessen Ruf geprägt. Der Ruf von „Yorkshire Wensleydale“ beruht auf gleichbleibender Qualität, Herkunft und Authentizität.

Dieser Ruf ist von wesentlicher Bedeutung. Wensleydale-Käse ist im 11. und 12. Jahrhundert in dem abgegrenzten Gebiet entstanden und hat sich seitdem ständig weiterentwickelt. Bis weit in das 20. Jahrhundert wurde Wensleydale-Käse ausschließlich in dem abgegrenzten Gebiet hergestellt. Dann wurde sein Typ und Name von Käsereien im ganzen Land kopiert und es entstand eine Käsesorte mit der Gattungsbezeichnung Wensleydale. In dem abgegrenzten Gebiet jedoch wurde die traditionelle Käsebereitung nach altüberliefertem Rezept fortgesetzt. Das Schicksal der Käsereien in dem abgegrenzten Gebiet ist von Höhen und Tiefen geprägt; so bedeutete die Wirtschaftskrise der 1930er beinahe das Ende der Käsebereitung, doch wurde diese von Kit Calvert gerettet. 1992 konnte eine Katastrophe verhindert werden, als Dairy Crest schließlich bereit war, die Molkerei von Hawes nach Schließung der Molkerei an ein Geschäftsführungsteam zu verkaufen. Die landwirtschaftlichen Familienbetriebe in Wensleydale haben seit Generationen Milch für die Käsebereitung geliefert, und die aufeinanderfolgenden Generationen von Käsern haben diese Milch zu einem preisgekrönten, beliebten Käse verarbeitet.

Heute ist „Yorkshire Wensleydale“ im Vereinigten Königreich bei allen großen Einzelhandelsketten, bei unabhängigen Feinkostgeschäften und im gesamten Gastronomiesektor erhältlich. „Yorkshire Wensleydale“ findet auch zunehmend auf vielen Exportmärkten wie den USA und Kanada Anklang, wo er Anerkennung erhält als ein Spitzenkäse mit Mehrwert, der in seinem Ursprungsgebiet verwurzelt und authentisch ist.

Yorkshire Wensleydale hat über die Jahre hinweg zahlreiche Preise und Würdigungen erhalten. So wurde er ausgezeichnet als „Best Territorial Cheese“ und „Reserve Supreme Champion“ bei der „Nantwich International Cheese Show“ im Jahr 2000 sowie als „Best British Cheese“ (Goldmedaille) bei den „World Cheese Awards“ von 2004.

Die Verbraucher sehen einen sehr engen Zusammenhang zwischen „Yorkshire Wensleydale“ und dem geografischen Gebiet. Das Erzeugnis wird in zahlreichen Ratgebern für Reisende in diesem Gebiet erwähnt, was seinen Ruf sowohl innerhalb des unmittelbaren geografischen Gebiets als auch außerhalb davon gefestigt hat, so dass der Käse in den unterschiedlichsten Einzelhandelsgeschäften, aber auch in Restaurants als Qualitätskäse angeboten wird. In Kochbüchern, Geschichtsbüchern und der Literatur wird der Käse oft erwähnt.

„Yorkshire Wensleydale“ wird in den renommiertesten Käse- und Feinkostgeschäften in den Großstädten des Vereinigten Königreichs und im Ausland verkauft. Harrods, Fortnum & Mason und John Lewis in London führen diesen Käse als echten Wensleydale mit authentischem Ursprung und vollkommener Geschmacksqualität in ihrem Sortiment. „Yorkshire Wensleydale“ ist in Luxusgeschäften in Manhattan und Hong Kong erhältlich. Neals Yard Dairy in London, einer der renommiertesten Käsehändler im Vereinigten Königreich und anerkannte Koryphäe auf dem Gebiet handwerklich hergestellter Käsesorten, bietet als einzigen Wensleydale-Käse den „Yorkshire Wensleydale“ aus Hawes an, da nur dieser typische Eigenschaften und Authentizität bietet.

Mehrere angesehene Köche, darunter Jamie Oliver und Rosemary Shrager, verwenden „Yorkshire Wensleydale“ in ihren Rezepten und auf ihren Käseplatten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.