

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2015/C 55/10)

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⁾****„OBAZDA“/„OBATZTER“****EG-Nr.: DE-PGI-0005-01069 — 13.12.2012****g. g. A. (X) g. U. ()****1. Name**

„Obazda“/„Obatzter“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.4 Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs

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

„Obazda“/„Obatzter“ ist eine Käsezubereitung, bestehend aus folgenden Zutaten:

Verpflichtende Zutaten:

— Camembert und/oder Brie, wahlweise zusätzlich Romadur und/oder Limburger und/oder Frischkäse,

— Butter,

— Paprikapulver und/oder Paprikaextrakt,

— Salz.

Freigestellte Zutaten:

— Zwiebel,

— Kümmel,

— Andere Gewürze und/oder Gewürzzubereitungen und/oder Kräuter und/oder Kräuterzubereitungen,

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Rahm und/oder Milch und/oder Milch- oder Molkeneiweiß,
- Bier.

Der Anteil an Camembert und/oder Brie in dem Erzeugnis muss mindestens 40 % betragen, der Anteil an Käse insgesamt mindestens 50 %.

Bei der Herstellung werden Camembert und/oder Brie bis zu der gewünschten Stückigkeit zerkleinert und dann mit den übrigen Zutaten zu einer homogenen und streichfähigen Masse vermischt, die eine hellorange Farbe hat. Der „Obazda“/„Obatzter“ enthält erkennbare Stücke von Käse. Geruch und Geschmack sind würzig-aromatisch. „Obazda“/„Obatzter“ wird traditionsgemäß kalt verzehrt, in der Regel als Brotaufstrich.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die zur Herstellung verwendeten Käse müssen folgende Fettgehalte in der Trockenmasse aufweisen: Camembert zwischen 30 und 85 %, Brie zwischen 45 und 85 %, Romadur zwischen 20 und 85 %, Limburger zwischen 20 und 59 %, Frischkäse zwischen 10 und 85 %. Camembert und Brie müssen von cremig-weicher Konsistenz sein. Butter muss einen Milchfettgehalt von mindestens 80 % und weniger als 90 % haben. Paprikapulver und Paprikaextrakt müssen von roter Farbe sein.

Eine Beschränkung des Bezugs der Rohstoffe für die Herstellung von „Obazda“/„Obatzter“ auf das abgegrenzte geografische Gebiet besteht nicht.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Die Verarbeitung der gesamten Zutaten zu „Obazda“/„Obatzter“ findet in Bayern statt.

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

Freistaat Bayern

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

„Obazda“/„Obatzter“ verfügt in Bayern über eine lange Tradition und wird vom Verbraucher als eine typisch bayerische Spezialität angesehen, die besonders gerne zur Brotzeit verzehrt wird. Somit ist dieses Erzeugnis ein fester Bestandteil der weltweit einzigartigen bayerischen Biergartenkultur. Bayern ist traditionell ein Kernland der europäischen Milchproduktion. Auch in der Käseproduktion gehört Bayern traditionell zu den führenden Regionen.

So ist es nicht verwunderlich, dass bereits früher als in anderen Regionen Europas eine starke Milchverarbeitung eingesetzt hat. Gerade die traditionellen Grünlandgebiete wie das Allgäu und Oberbayern begannen früh mit der Käseherstellung und Verarbeitung. In den südlichen Regionen Bayerns etablierte sich neben der Hartkäseproduktion bald eine hoch geschätzte Weichkäseproduktion. Weichkäse wie Camembert, Brie, Romadur und Limburger gehörten schnell zu den heimischen Käsespezialitäten.

Die Geschichte des „Obazda“/„Obatzter“ ist eng verbunden mit der über 150-jährigen Geschichte der bayerischen Biergärten. In die Zeit der Entstehung der Biergärten fiel auch die erstmalige Herstellung von Camembert und Brie in Bayern. Um stark gereiften Camembert bzw. Brie noch verzehren zu können, wurde von der bayerischen Gastronomie der „Obazda“/„Obatzter“ erfunden. Hierbei machte man sich die Erkenntnis zunutze, dass beide Weichkäse mit zunehmendem Alter würziger schmecken. Dieser Reifungsprozess wurde durch die mangelnden Kühlmöglichkeiten — insbesondere während der heißen Sommermonate — beschleunigt. Durch die Vermischung von Weichkäsen mit den anderen Zutaten ergab sich dann die schmackhafte Käsezubereitung „Obazda“/„Obatzter“, die im Wesentlichen aus Käsen wie Camembert, Brie, Romadur und Limburger bestand. Als typische Käsezubereitung fand der „Obazda“/„Obatzter“ schnell Ausbreitung in den Biergärten Bayerns, in welche die Brotzeit von den Besuchern auch selbst mitgebracht werden darf.

Über die bayerischen Grenzen hinaus dürfte den „Obazda“/„Obatzter“ jedoch Katharina Eisenreich, von 1920-1958 Wirtin des Bräustüberls in Weihenstephan, dem Sitz der ältesten Brauerei der Welt, bekannt gemacht haben, wenn sie ihren Frühschoppen- und Brotzeit-Gästen zum Schafkopfen und Tarocken eine Portion auf den Tisch stellte. Zumindest seit dieser Zeit ist der „Obazda“/„Obatzter“ nicht mehr aus bayerischen Biergärten wegzudenken und hat sich darüber hinaus zum Klassiker der bayerischen Brotzeitspezialitäten entwickelt. Er genießt heute weltweit und insbesondere natürlich in Bayern ein hohes Ansehen.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Obazda“/„Obatzter“ unterscheidet sich von anderen Käsezubereitungen durch die Zusammensetzung der Zutaten. Basis des Produktes sind Camembert und/oder Brie in einem guten Reifezustand. Dadurch erhält der „Obazda“/„Obatzter“ einen leicht pikanten Geschmack. Durch die Vermischung des reifen Käses mit Butter sowie Frischkäse und evtl. Rahm und/oder Milch erhält der „Obazda“/„Obatzter“ seine milde Würze.

Es ist zwingend erforderlich, dass unter den verpflichtenden Zutaten Paprikapulver oder Paprikaextrakt vorkommen muss, da dies der Geschmacksabrundung des „Obazda“/„Obatzter“ dient. Auch eine geringe Zugabe von Bier, Zwiebel, Kümmel und sonstigen Gewürzen dient der Geschmacksverfeinerung des „Obazda“/„Obatzter“.

Das Ansehen, das der „Obazda“/„Obatzter“ in Bayern genießt, beruht auf dieser einzigartigen Zusammensetzung.

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.)

Der „Obazda“/„Obatzter“ genießt in Bayern ein langjähriges und hohes Ansehen. Er ist in Bayern erfunden worden und verfügt dort über eine über 100-jährige Tradition. Er wird von den Verbrauchern als eine typische bayerische Spezialität angesehen.

Der Name „Obazda“ bzw. „Obatzter“ beschreibt das Herstellungsverfahren, nämlich das Zerdrücken und Mischen verschiedener Zutaten zur Herstellung einer streichfähigen Masse. Im bayerischen Sprachkreis wird dafür der Begriff „obatzn“ verwendet. Daraus leitet sich das Wort „Obazda“ bzw. „Obatzter“ ab. Die Bezeichnungen „Obazda“ und „Obatzter“ werden synonym verwendet und haben als solche auch Eingang in den Sprachgebrauch und die einschlägige Literatur gefunden.

Dafür, dass der „Obazda“/„Obatzter“ im Freistaat Bayern als traditionelle regionale Spezialität angesehen wird, spricht die Aufnahme von „Obazda“ bzw. „Obatzter“ in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten. Darüber hinaus findet sich in vielen Kochbüchern und Käselexika zum „Obazda“/„Obatzter“ der Hinweis, dass dieses Produkt eine typische bayerische Spezialität ist. Auch bei der weltweit steigenden Zahl von bayerischen Biergartenfesten gehört der „Obazda“/„Obatzter“ als Standardgericht mit auf die Speisekarte. Das dokumentiert ebenfalls das hohe Ansehen von „Obazda“/„Obatzter“ und dessen Verbindung mit dem Herkunftsland Bayern.

Aufgrund der langjährigen alleinigen Herstellung in Bayern ist bei der bayerischen Gastronomie und auch bei den Herstellern von „Obazda“/„Obatzter“ eine hohe fachliche Kompetenz entstanden, die sich in einer großen Vielfalt qualitativ hochwertiger „Obazda“/„Obatzter“ widerspiegelt, die bei der Bevölkerung eine hohe Wertschätzung genießen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40853>

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.