

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr.1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung der EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie im Hinblick auf bestimmte herkunftsbezogene Vorschriften, Verfahrensvorschriften und zusätzliche Übergangsvorschriften

(2017/C 247/08)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 dieser Verordnung ⁽¹⁾ genehmigt.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾

„QUESO DE LA SERENA“

EU-Nr.: PDO-ES-2152 — 14.7.2016

g.U. () g.g.A. () g.t.S. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consejo Regulador de la DOP „Queso de la Serena“
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
ESPAÑA

Tel. +34 924772114
E-Mail: info@quesoserena.com

Dieser Regulierungsrat wurde durch den Erlass des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung vom 14. April 1993 anerkannt, mit dem die Verordnung über die Ursprungsbezeichnung „Queso de la Serena“ und den Regulierungsrat in Kraft gesetzt wurde (Spanisches Amtsblatt BOE Nr. 100 vom 27.4.1993); es handelt sich daher für die Zwecke von Artikel 6 Absatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission um dieselbe Vereinigung, die seinerzeit den Antrag auf Eintragung des Namens gemäß der Produktspezifikation gestellt hat. Das Gesetz 4/2010 vom 28. April 2010 über die Regulierungsräte für Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben im Rahmen der Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse in der Extremadura definiert die Regulierungsräte als Verwaltungsstellen der g.U./g.g.A. mit eigener Rechtspersönlichkeit, wirtschaftlicher Unabhängigkeit und uneingeschränkter Handlungsbefugnis für die Erfüllung ihrer Aufgaben. Sie müssen nach demokratischen Grundsätzen geführt werden und die zu der g.U./g.g.A. gehörenden wirtschaftlichen und sektoriellen Interessen unter besonderer Berücksichtigung von Minderheitsinteressen repräsentieren, wobei die verschiedenen Interessen paritätisch vertreten sein müssen und die Regulierungsräte grundsätzlich nicht gewinnorientiert arbeiten dürfen. Nach Artikel 16 Absatz 2 Buchstabe g des genannten Gesetzes 4/2010 zählt es zu ihren Aufgaben, „Initiativen für Änderungen der Produktspezifikation zu ergreifen und in den Verfahren tätig zu werden, die zu diesem Zweck eingeleitet werden“.

Der Antrag auf eine geringfügige Änderung der Produktspezifikation wurde vom Regulierungsrat der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso de Serena“ im Rahmen seiner Aufgaben beschlossen, sodass sein Interesse vollkommen berechtigt ist.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

⁽²⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Kontrolleinrichtung und einzelstaatliche Rechtsvorschriften

4. Art der Änderung

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

5. Änderung(en)

5.1. Der folgende Unterabsatz des Absatzes „B) Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation zu den „physischen Eigenschaften des Käses am Ende seiner Reifung“ wird geändert:

- Die Angabe „Durchmesser: von 18 bis 24 cm“ wird ersetzt durch: „Durchmesser: von 10 bis 24 cm“.

Die vorgeschlagene Änderung berührt weder die Eigenschaften der Milch noch die Eigenschaften der Tiere, von denen die Milch stammt. Die physikalisch-chemischen Eigenschaften des Erzeugnisses selbst ändern sich nicht (sie werden unverändert mit denselben Grenzwerten wie in der ursprünglichen Spezifikation beibehalten) und bezüglich der physischen Eigenschaften des Käses bleiben außerdem „Form“, „Höhe“, „Gewicht“, „Rinde“, „Masse“ und „Geruch und Geschmack“ genau gleich. Die vorgeschlagene Änderung bezieht sich ausschließlich auf den unteren Grenzwert des Durchmessers. Als die ursprüngliche Produktspezifikation (vor über 20 Jahren) abgefasst wurde, war ein Käse, dessen Gewicht im unteren Bereich der nach der Spezifikation zulässigen Grenzwerte (von 750 bis 2 000 g) lag, selten. Dementsprechend gab es damals nur geringe technische Kenntnisse darüber, wie kleine Durchmesser die kleinsten Käse haben können; zudem können in einem traditionellen Erzeugungssystem wie diesem bestimmte Maße nur schwer exakt bestimmt werden.

Auf jeden Fall ist der Durchmesser des Käses im Gegensatz zum Gewicht nicht von grundlegender Bedeutung für die Festlegung des Formats des Erzeugnisses. Daher wurde in dem ursprünglichen Antrag auf Eintragung des „Queso de la Serena“ sowohl in der Zusammenfassung als auch in der konsolidierten Zusammenfassung nur Folgendes in den Abschnitt mit der Beschreibung des Erzeugnisses aufgenommen: „Fetter bis sehr fetter Käse, gereift, weich bis halbfest, scheibenförmig, mit flachem Boden und flacher Decke, Seitenfläche konvex, Rinde halbfest, Teig weich bis halbfest, Gewicht zwischen 750 g und 2 kg.“ Somit wird kein Bestandteil der Zusammenfassung oder der konsolidierten Zusammenfassung geändert und die Änderung betrifft keines der wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses. Damit sind die Anforderungen für geringfügige Änderungen gemäß Artikel 53 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel erfüllt.

5.2. Im Einklang mit Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 sollte der gesamte Absatz „G) Kontrolleinrichtung“ der Produktspezifikation durch die Information zur gegenwärtigen Kontrollstelle ersetzt werden, die auf der Grundlage von Artikel 37 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für die Kontrolle der Einhaltung dieser Spezifikation zuständig ist. Dabei handelt es sich lediglich darum, diesen Absatz zu aktualisieren, indem die Angaben zu der Produktzertifizierungsstelle aufgenommen werden, an die die zuständige Behörde die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation der g.U. „Queso de la Serena“ gemäß den Bestimmungen von Artikel 39 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 sowie Artikel 59 und Titel III Kapitel III des Agrargesetzes 6/2015 von Extremadura vom 24. März 2015 übertragen hat.

Mit der beantragten Änderung lautet der neue Absatz G der Spezifikation:

„Name: AGROCOLOR, S.L.
Anschrift: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (Spanien)

Tel. +34 950280380
E-Mail: agrocolor@agrocolor.es“

- 5.3. Ebenfalls nach Maßgabe von Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist ein Absatz „I) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften“ nicht mehr sinnvoll, weshalb er vollständig aus der Produktspezifikation gestrichen wird.
6. **Aktualisierte Produktspezifikation (nur für g.U. und g.g.A.)**
http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

EINZIGES DOKUMENT

„QUESO DE LA SERENA“

EU-Nr.: PDO-ES-02152 — 14.7.2016

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

1. **Name**

„Queso de la Serena“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3: Käse

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

Der „Queso de la Serena“ ist ein weicher bis halbfester Käse, der aus Milch von Schafen der Rasse Merino hergestellt wird. Es handelt sich um einen fetten oder sehr fetten, gereiften, scheibenförmigen Käse mit flachem Boden und flacher Decke, konvexer Seitenfläche, halbfester Rinde und weichem bis halbfestem Teig. Sein Gewicht liegt zwischen 750 g und 2 kg; er hat eine Höhe von 4 bis 8 cm und einen Durchmesser zwischen 10 und 24 cm.

Seine physikalisch-chemischen Eigenschaften sind:

- Fett: mindestens 50 % in der Trockenmasse;
- Trockenmasse: mindestens 50 %;
- pH-Wert: zwischen 5,2 und 5,9;
- Gesamteiweiß in der Trockenmasse: mindestens 35 %.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

In dem geografischen Gebiet gibt es nur wenige Weideflächen, die aber von guter Qualität sind, sodass die Milchherzeugung einige besondere Merkmale aufweist. Zu bestimmten Zeiten verlassen die Schafe den Betrieb, um auf Getreidestoppelfeldern und manchmal auf weitgehend abgeernteten bewässerten Anbauflächen zu weiden. Falls die Gabe zusätzlichen Futters erforderlich ist, werden die Bestimmungen der anwendbaren Rechtsvorschriften über die Herkunft des Futters und der Ausgangserzeugnisse, einschließlich der spezifischen Vorschriften für Erzeugnisse mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung, eingehalten.

Die Milch für die Herstellung des „Queso de la Serena“ stammt von Viehbetrieben im Erzeugungsgebiet, die Merinoschafe halten. Verwendet wird naturbelassene Vollmilch von gesunden Schafen, die frei von Verunreinigungen ist und weder Kolostrum noch Arzneimittelerzeugnisse oder Konservierungsmittel enthält, die sich nachteilig auf die Herstellung, Reifung und Haltbarkeit des Käses sowie auf die hygienische Beschaffenheit des Käses auswirken können.

Die Milch weist folgende analytische Eigenschaften auf:

- Eiweiße: mindestens 5 %;
- Fett: mindestens 7 %;
- Gesamttrockenmasse: mindestens 18 %.

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

Folgende Erzeugungsschritte müssen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

- Erzeugung von Milch mit den unter Punkt 3.3 festgelegten Eigenschaften und unter den dort angegebenen Bedingungen, einschließlich Melken, Kühlen, Lagern, Sammeln und Befördern der Milch;

— Herstellung des Käses, einschließlich der Dicklegung, die innerhalb von 50 bis 75 Minuten zwischen 25 °C und 32 °C erfolgt (durch ein natürliches pflanzliches Gerinnungsmittel, das von den getrockneten Blüten der *Cynara Cardunculus* stammt), Schneiden, Formen, Salzen und Reifung.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verkaufsetiketten jeder eingetragenen Handelsfirma müssen vom Regulierungsrat der g.U. genehmigt werden. Sie müssen zwingend die Angabe geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso de la Serena“ tragen.

Das für den Verzehr bestimmte Erzeugnis muss mit nummerierten und vom Regulierungsrat der g.U. ausgegebenen Kontrolletiketten versehen sein, die in der Käserei so angebracht werden, dass sie nicht nochmals verwendet werden können.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet der Herstellung, Reifung und Erzeugung des „Queso de la Serena“ besteht aus 21 Gemeinden im äußersten Südosten der Provinz Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Historischer Zusammenhang*

Hervorzuheben sind einige Quellen aus der Literatur, in denen der „Queso de la Serena“ erwähnt wird:

In dem Buch von Antonio Agúndez Fernández „Viaje a La Serena“ (Reise in die Serena) von 1791 über den Landstrich La Serena ist u. a. der folgende Hinweis zu finden, der den Handschriften des Richters Cubeles entnommen ist: „Berühmt für den Geschmack und die gute Herstellungsqualität ist der Käse, der aus der Milch seiner Schafe hergestellt wird und von dem eine Arroba zu 60 Real verkauft wird“.

In den Verordnungen des 16. und 17. Jahrhunderts für Cabeza del Buey ist von dem Käsezehnt und der Erstlingsfrucht für die Pfarrkirche die Rede, da der Viehbesitzer, wenn er zum ersten Mal molk, um Käse zu machen, den gesamten Käse aus diesem Melkvorgang als Erstlingsfrucht zu den Priestern der Pfarrkirche der Stadt bringen musste.

5.2. *Natürlicher Zusammenhang*

a) *Orografie*

In der Provinz Badajoz herrschen sanfte Erhebungen vor, die weitgehend die Form einer Fastebene aufweisen. Das Gebiet verfügt über Weideland von hervorragender Qualität — auf Skelettböden aus Schiefer und Granit, die sich über etwa 300 000 ha erstrecken —, von dem sich das Merinoschaf ernährt; diese Grasweiden bilden sogar den Großteil der Energieressourcen des Ökosystems dieses Gebiets und setzen sich aus einer Vielfalt von Pflanzen zusammen (siehe Abschnitt zur Vegetation). Die durchschnittliche Höhe beträgt 430 Meter.

b) *Böden*

Die geologische Struktur der Provinz Badajoz entspricht einer Fastebene aus dem Paläozoikum mit einigen späteren Überdeckungen und zahlreichen Aufschlüssen durch Eruptionen.

Es finden sich kambrische, silurische und granitische Böden von geringer Tiefe mit häufigen Aufschlüssen des Muttergesteins, die mäßig durchlässig sind. Die Topografie ist sanft hügelig mit geringer Hangneigung und Ausrichtung nach Süden. In der Regel handelt es sich um Skelettböden aus Schiefer und Granit, um saure Böden mit einem pH-Wert von 5 bis 5,5 und einem niedrigen Phosphorgehalt. Bewaldete Flächen sind selten und in einigen Gegenden gar nicht vorhanden, weshalb die Region einen abgeholzten Eindruck macht.

c) *Klima*

Im Gebiet La Serena herrscht ein mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss, heißen und trockenen Sommermonaten und regenreichen und milden Wintermonaten. In diesem Gebiet sind die Winter in der Regel mild, obgleich es zwischen dem 1. November und dem 10. März Frost geben kann, und die Sommer heiß und trocken, sodass das Gebiet allgemein von der Trockenheit geprägt ist. Die mittlere jährliche Niederschlagsmenge beträgt 498 mm.

d) *Hydrografie*

Durch das Gebiet La Serena fließen die Flüsse Guadiana Menor und Zújar.

e) Vegetation

Bei den botanischen Arten des Gebiets sind hervorzuheben:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* und *Agrostis* spp. der Familie der Gramineen;
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* und *T. glomeratum*);
- *Ornithopus compressus* bei den Hülsenfrüchtlern; *Helianthemum*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* und *Hypochaeris*.

5.3. Erzeugungs- und Herstellungssystem

a) Erzeugung

Merinoschafe, die sich an das raue Klima und Gelände angepasst haben, zeichnen sich durch ihre große Robustheit aus; sie werden hauptsächlich zur Wollerzeugung gehalten, eignen sich aber auch zur Fleisch- und Milcherzeugung, die unter Berücksichtigung des schwierigen Lebensraums der Gegend eine akzeptable Rentabilität erzielen, da sie zwar nur geringe Mengen an Milch erzeugen, diese aber einen hohen Eiweiß- und Fettgehalt aufweisen.

Die Tiere sind klein, ihr Gewicht liegt zwischen 40 und 45 kg bei weiblichen Tieren und 55 bis 65 kg bei männlichen Tieren und haben lange Gliedmaßen, mit denen sie lange Strecken auf der Suche nach Nahrung zurücklegen können (auch wenn die Schafe gegenwärtig nur zu bestimmten Zeiten zum Weiden geführt werden, wurde früher Wandertierhaltung betrieben). Die Fekundität dieser Rasse liegt bei 85 % und die Fertilität bei 80 %; normalerweise kommt ein Lamm pro Jahr zur Welt, auch wenn es tendenziell drei Lämmer in zwei Jahren sind.

b) Herstellung

Hergestellt durch enzymatische Milchgerinnung, bei der ein pflanzliches Lab (*Cynara cardunculus*) verwendet wird, bei einer in der Regel niedrigeren Temperatur als 30 °C.

Diese beiden Umstände, die mäßige Temperatur und der Einsatz eines Labs mit geringer Gerinnungswirkung, führen zu langen Gerinnungszeiten und zu ziemlich weichem Käsebruch; dadurch entsteht in diesem Käse eine höhere proteolytische Aktivität, sodass der Käse eine weniger feste Textur aufweist.

20 Tage nach dem Formen kommt es in der Regel zum sogenannten „atortado“ des Käses; dabei wird die Masse innen flüssig und muss vorsichtig gehandhabt werden, damit die Rinde nicht reißt und ins Innere des Käses eindringt.

5.4. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

Zum einen wachsen die Weiden im Gebiet La Serena, die sich über 300 000 ha fast vollkommen baumlose Flächen erstrecken, ohne jegliche Konkurrenz zu anderen Pflanzen, sodass ihnen alle Nährstoffe im Boden zugutekommen und sie daher viele Nährstoffe enthalten, die für die Ernährung des Viehs ideal sind. Zum anderen produziert das Merinoschaf, das am besten an das Klima und das extreme Gelände des Gebiets La Serena angepasst ist, eine zwar geringe Menge an Milch, die aber einen hohen Eiweiß- und Fettgehalt aufweist.

Dieser jahrhundertealte und einzigartige Zusammenhang ist der Grund, aus dem die Milch des Merinoschafes, das auf den Weiden des Gebiets La Serena aufgezogen wird, für die Herstellung des „Queso de la Serena“ ideal ist und ihm seine besonderen und typischen Eigenschaften verleiht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung).

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf
