

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation 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

(2023/C 82/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012⁽¹⁾ des Europäischen Parlaments und des Rates innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Strachitunt“

EU-Nr.: PDO-IT-1047-AM02 — 19.10.2021

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio [Schutzverband für Strachitunt Valtaleggio], Piazza Don Arrigoni 7, c/o Sede Comunale [Rathaus], 24010 Veduggio (BG), Italien Tel. +39 3355754211; E-Mail: info@strachitunt.it

Der vorgenannte Schutzverband ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten Nr. 12511 vom 14.10.2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis

(1) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges:

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

- Änderung bezüglich Artikel 2 der Produktspezifikation, wobei es sich im Wesentlichen um Änderungen des Wortlauts handelt. Die Änderung berührt nicht das Einziges Dokument.

Jetziger Wortlaut:

„Strachitunt‘ ist ein aus zwei Teigen hergestellter Käse aus roher Kuhvollmilch. Er hat eine mittlere bis lange Reifezeit (mindestens 75 Tage) und kann Schimmeladern besitzen.

Das Produkt reift aufgrund der Aktivität der oberflächlichen Mikroflora zunächst zentripetal. Danach, im Allgemeinen nach den ersten 30 Tagen, wird die Reifung durch die Praxis des Durchstechens der Laibe gefördert, wodurch sich die in der Umgebung vorhandene Mikroflora im Käse entwickeln kann.“

Neuer Wortlaut:

„Strachitunt‘ ist ein aus zwei Teigen hergestellter Käse aus roher Kuhvollmilch. Er hat eine mittlere bis lange Reifezeit und kann Schimmeladern besitzen. Das Produkt reift aufgrund der Aktivität der oberflächlichen Mikroflora zunächst zentripetal. Danach wird die Reifung durch die Praxis des Durchstechens der Laibe gefördert, wodurch sich die in der Umgebung vorhandene Mikroflora im Käse entwickeln kann. Die Mindestreifezeit beträgt 75 Tage.“

Gründe:

Die Änderung betrifft hauptsächlich die Formulierung der Sätze und beinhaltet eine klarere Festlegung der Mindestreifezeit.

Außerdem wurde beschlossen, dass die Angabe des Zeitraums, in dem mit dem Durchstechen der Laibe begonnen wird, in Artikel 5 Nummer 5.2 der Produktspezifikation über das Herstellungsverfahren verschoben werden sollte, wo sie sinnvoller ist.

- Änderung bezüglich Artikel 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments hinsichtlich des Höchstgewichts der Käselaibe.

Jetziger Wortlaut:

„Die Käselaibe wiegen zwischen 4 kg und 6 kg“.

Neuer Wortlaut:

„Das Gewicht der ausgereiften Laibe beträgt zwischen 4 kg und 7 kg“.

Grund:

Die Anhebung des Höchstgewichts um 1 kg ist erforderlich für Fälle, in denen aufgrund der anfallenden Milch der Wunsch besteht, Käselaibe mit der maximal zulässigen Randhöhe (18 cm) und dem maximal zulässigen Durchmesser (28 cm) herzustellen. Dieser Fall tritt gelegentlich in kleinen Hofmolkereien ein, die nur geringe Milchmengen verarbeiten.

Außerdem wurde das Wort „ausgereift“ hinzugefügt, um klarzustellen, dass dieses Gewicht für das Ende der Mindestreifezeit gilt.

- Änderung bezüglich Artikel 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments hinsichtlich der chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften.

Jetziger Wortlaut:

„Artikel 2.2

Chemische und mikrobiologische Eigenschaften

- Feuchtigkeitsgehalt: 50,0–51,0 %
- Lipide in der Feuchtmasse: 26,0–28,0 %
- Lipide bezogen auf die Trockensubstanz: mindestens 48,0 %
- Eiweiß in der Feuchtmasse: 18,0–22,0 %
- Kohlenhydrate in der Feuchtmasse: Unter 1“

Neuer Wortlaut:

„Artikel 2.2

Chemische und mikrobiologische Eigenschaften

Die folgenden Werte gelten für das Produkt nach der Mindestreifezeit von 75 Tagen:

- *Feuchtigkeitsgehalt: 44,0–53,0 %*
- *Lipide bezogen auf die Trockensubstanz: mindestens 48,0 %*
- *Eiweiß in der Feuchtmasse: 17,0–23,0 %*
- *Kohlenhydrate in der Feuchtmasse: unter 2,5“*

Gründe:

Durch die Angabe der Mindestreifezeit können die Analyseparameter mit einem bestimmten Alter des Käses verknüpft werden; diese Parameter können bekanntlich mit der Reifung schwanken, z B. durch Feuchtigkeitsverlust während der Reifung des Käses.

Diese Änderungen werden als notwendig erachtet, da die in der ersten Fassung der Spezifikation enthaltenen Werte nur auf einer kleinen Anzahl von Erzeugern und einer sehr geringen Tagesproduktionskapazität beruhten. Mit der Zunahme der Produktion, die zum Teil auch auf die Anerkennung der g. U. zurückzuführen ist, hat sich herausgestellt, dass diese Produktionskapazität für die verschiedenen Produktionsbedingungen nicht sehr repräsentativ ist. Auch die klimatischen und saisonalen Schwankungen sollten berücksichtigt werden. Von diesen hängen die Qualität und Quantität des Viehfutters ab, was sich direkt auf den Rohstoff (Milch) und damit auf den daraus hergestellten Käse auswirkt. Die jahreszeitlich bedingten Schwankungen des Rohstoffs, die bei Rindern, die auf Almen gehalten und überwiegend mit Gras gefüttert werden, besonders ausgeprägt sind, und die Notwendigkeit, das Erzeugnis in einer „natürlichen“ Umgebung (d. h. ohne dynamische Systeme zur Regulierung von Temperatur und Feuchtigkeit) reifen zu lassen, führen zwangsläufig zu Schwankungen der Parameter, insbesondere des Feuchtigkeitsgehalts des Käses.

Es wird auch als angezeigt erachtet, den Wert für Fett in der Feuchtmasse zu streichen. Der Parameter Fett bezogen auf die Trockensubstanz wird dagegen als Referenzwert beibehalten, da er ein objektiverer Wert ist; er identifiziert den Käse und ermöglicht es, ihn weiterhin als fetten Käse zu klassifizieren.

Es ist zu betonen, dass die beantragten Änderungen des chemischen Profils die spezifischen und charakteristischen Merkmale des Käses mit der g. U. „Strachitunt“ in keiner Weise verändern.

Geografisches Gebiet

- Änderung bezüglich Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments Ersetzung des Worts „Gemeinden“ durch das Wort „Gebiete“.

Jetziger Wortlaut:

„Das Erzeugungsgebiet des Käses mit der g. U. „Strachitunt“ umfasst die Gemeinden ...“

Neuer Wortlaut:

„Das Erzeugungsgebiet des Käses mit der g. U. „Strachitunt“ umfasst die ... Gebiete ...“

Gründe:

Das geografische Gebiet hat sich nicht geändert, jedoch wurden einige Gemeinden im Zuge einer verwaltungstechnischen Neuordnung zusammengelegt. Dies betrifft die Gemeinde Gerosa, die mit der Gemeinde Val Brembilla zusammengelegt wurde. Es ist daher angemessener, von „Gebieten“ statt von „Gemeinden“ zu sprechen.

Erzeugungsverfahren

— Änderung bezüglich Artikel 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments hinsichtlich Viehfutter.

Jetziger Wortlaut:

„Die verwendete Milch stammt aus Viehhaltungsbetrieben, deren Futter zu mindestens 65 % der Gesamttrockenmasse aus Grün- oder Heufutter von artenreichen Wiesen stammt. Mindestens 90 % dieses Futters, also etwa 60 % der Gesamtration, müssen aus dem in Artikel 3 genannten Gebiet stammen, der Rest aus anderen Regionen Norditaliens. Des Weiteren besteht das Futter aus Getreidekrafffutter (Mais, Gerste, Weizen), Hülsenfrüchten (Soja) und Nebenprodukten aus der Verarbeitung von Getreide und Hülsenfrüchten (weniger als 35 % der Trockenmasse); als Zusatzstoffe kommen Viehsalz und Mineral- und Vitaminkomplexe zum Einsatz.

Die Verfütterung von Maissilage ist verboten.“

Neuer Wortlaut:

„Die verwendete Milch stammt aus Viehhaltungsbetrieben, deren Futter zu mindestens 65 % der Gesamttrockenmasse aus Grün- oder Heufutter in Rein- oder Mischkultur stammt. Mindestens 80 % dieses Futters, also etwa 55 % der Gesamtration, müssen aus dem in Artikel 3 genannten Gebiet stammen. Des Weiteren besteht das Futter aus Getreide und dessen Derivaten (ganz, gemahlen, gequetscht und als Flocken), Ölsaaten (Flachs, Soja, Sonnenblumenkerne) und deren Derivaten (gemahlen, ganz, extrudiert, entspelzt und expellergesst) als Eiweißquelle, Derivaten der Zuckerindustrie (weniger als 3,5 % der Trockenmasse), Mineralien als Makronährstoffen sowie Zusatzstoffen.

Die Verfütterung von Maissilage ist verboten.“

Grund für die Änderung:

Die Schwankungen der klimatischen Verhältnisse in den letzten Jahren haben dazu geführt, dass die Futtermittelerträge pro Hektar im Ursprungsgebiet, insbesondere in den höchsten Lagen, unvorhersehbar geworden sind. Trockene Sommer und Winter beeinträchtigen oft das Wachstum der Wiesen und Weiden, während starke Regenfälle im Frühjahr und Sommer immer häufiger auftreten und die Heuernte und die Weidehaltung erschweren. Verschärft wird dies durch die derzeitige Entvölkerung der Berggebiete, die zu einer allmählichen Ausbreitung von Waldflächen auf Kosten der Wiesen und Weiden geführt hat, und durch die Verstärkung der wenigen flachen Gebiete im Talboden aufgrund touristischer Aktivitäten. Den Landwirten stehen dadurch nur noch die abgelegensten und unzugänglichsten Flächen zur Verfügung, die schwer zu bewirtschaften sind und oft nicht einmal als Weideflächen für das Vieh taugen.

Der Rückgang der lokalen Futterressourcen ließ einigen Betrieben keine andere Wahl, als Futter von außerhalb des Gebiets zu kaufen.

Um das Risiko zu verringern, dass Jahre mit ungünstigen Witterungsverhältnissen (übermäßige Niederschläge oder Trockenheit) die Futtermittelerzeugung in dem Gebiet so stark beeinträchtigen, dass es an geeignetem Rohstoff mangelt und somit die Erzeugung der g. U. zurückgeht, beantragen wir vorsorglich, die Möglichkeit zuzulassen, den Prozentsatz für die Trockenmasse aus dem Ursprungsgebiet leicht zu senken. Der zulässige Anteil des aus dem Ursprungsgebiet gelieferten Futters soll aber weiterhin wie in der Verordnung über die g. U. vorgesehen 55 % betragen dürfen. Andererseits wurden zur Verbesserung der Selbstkontrolle und der Einhaltung des Kontrollplans weitere Angaben zu den Bestandteilen der Futtermittelerzeugung für die Rinder gemacht. Weiterhin wird beantragt, die Vorschrift, Futtermittel von außerhalb des Gebiets nur aus den nördlichen Regionen Italiens zu beziehen, zu streichen, um bessere Möglichkeiten zu schaffen, Rohstoffe zu für die landwirtschaftlichen Betriebe finanziell günstigeren Preisen zu beziehen.

Der Antrag auf Verringerung des Anteils von Futtermitteln aus dem geografischen Gebiet hat keine Auswirkungen auf die wesentlichen Merkmale von Strachitunt; sie bleiben gegenüber der Produktspezifikation unverändert.

— Änderung bezüglich Artikel 5.2 der Produktspezifikation, insbesondere die Verwendung des Wortes „Bündel“ [*fagotto*], die Verwendung von Tüchern und den Zeitpunkt des Aufprägens der Marke auf den Käse.

Jetziger Wortlaut:

„Der in der ersten Verarbeitungsstufe gewonnene Käsebruch wird in einem Tuchbündel aus Natur- oder Kunstfasern aufgefangen. Dann lässt man ihn in einer Umgebung bei einer Luftfeuchtigkeit von 80–90 % und einer Temperatur von mehr als 10 °C mindestens 12 Stunden lang abtropfen.

Der in der zweiten Verarbeitungsstufe gewonnene Käsebruch wird direkt im Kessel zerkleinert. Der Bruch wird zwei- oder dreimal gebrochen und dazwischen stehen gelassen, bis große Klumpen von der Größe einer Walnuss oder Haselnuss entstanden sind.

Die beiden Käsebrüche, die im Abstand von mindestens 12 Stunden hergestellt werden, werden in wechselnden Schichten in eine Form gelegt, die zuvor mit einem Tuch aus Natur- oder Kunstfaser ausgekleidet wurde. Nach einer Ruhezeit von 30–45 Minuten wird das Tuch, das als Filter dient, entfernt und der Käsebruch zum ersten Mal in der Form gewendet.

Wenn der Käse 24 Stunden nach der Formung gewendet wird, werden die Kennzeichnungen mit dem STV-Symbol und dem Herstellungsdatum in der Form angebracht.“

Neuer Wortlaut:

„Der in der ersten Verarbeitungsstufe gewonnene Käsebruch wird in einem Tuch aus Natur- oder Kunstfasern aufgefangen. Dann lässt man ihn in einer Umgebung bei einer Luftfeuchtigkeit von 80–90 % und einer Temperatur von mehr als 10 °C mindestens 12 Stunden lang abtropfen.

Der in der zweiten Verarbeitungsstufe gewonnene Käsebruch wird direkt im Kessel zerkleinert. Der Bruch wird zwei- oder dreimal gebrochen und dazwischen stehen gelassen, bis große Klumpen von der Größe einer Walnuss oder Haselnuss entstanden sind.

Die beiden Käsebrüche, die im Abstand von mindestens 12 Stunden hergestellt werden, werden in wechselnden Schichten in eine Form gelegt, die zuvor mit einem Tuch aus Natur- oder Kunstfaser ausgekleidet werden kann. Nach einer Ruhezeit von 30–45 Minuten wird das ggf. vorhandene Tuch, das als Filter dient, entfernt und der Käsebruch zum ersten Mal in der Form gewendet.

Wenn der Käse frühestens 12 Stunden nach der Formung gewendet wird, werden die Kennzeichnungen mit dem STV-Symbol und dem Herstellungsdatum in der Form angebracht.“

Gründe:

Das Wort „Bündel“ [fagotto] wurde gestrichen, da es sich um einen Dialektausdruck handelt, der zu Missverständnissen geführt und die Kontrolle erschwert hat. Das Tuch, in dem man den Käsebruch abtropfen lässt, kann zwar an den Enden zu einem „Bündel“ gebunden werden, es kann aber auch offen auf der Arbeitsfläche liegen bleiben.

Bezüglich der Verwendung des Tuchs in der Form kann davon ausgegangen werden, dass dies keine besonderen Auswirkungen auf die Verarbeitung hat und es daher sinnvoll wäre, die Verwendung freizustellen und nicht mehr zwingend vorzuschreiben, um den Produktionsprozess zu verbessern. In der Tat sind einige Verarbeiter dazu übergegangen, geschlossene Formen zu verwenden, die die Verwendung von Tüchern überflüssig machen, und im Übrigen weiterhin nach der traditionellen Produktionstechnik zu verfahren. Diese Änderung gewährleistet eine effizientere Verwaltung der Anlagen und eine bessere Prozesshygiene bei unveränderten Eigenschaften des Produkts.

Der Käse mit der g. U. „Strachitunt“ wird mit der auf ihm angebrachten Ursprungsbezeichnung gekennzeichnet. Die Erfahrungen mit der Anwendung der Spezifikation in den letzten Jahren haben gezeigt, dass eine Verkürzung der Zeitspanne zwischen dem Formen des Käses und dem Anbringen der Kennzeichnung von 24 auf 12 Stunden bewirkt, dass die Bezeichnung auf dem Käse besser sichtbar ist und länger anhält.

— Änderung von Artikel 5.2 der Produktspezifikation über das Durchstechen der Laibe.

Jetziger Wortlaut:

„Etwa 30 Tage nach Beginn der Reifung werden die Käse mit Metallnadeln an den Seiten und an den Rändern durchstochen. Je nach Reifegrad des Erzeugnisses kann dieser Vorgang vor Abschluss des Reifungsprozesses wiederholt werden.“

Neuer Wortlaut:

„Nach einer Mindestreifezeit von 30 Tagen werden die Käse mit Metallnadeln an den Seiten und an den Rändern durchstochen.

Je nach Reifegrad des Erzeugnisses kann dieser Vorgang vor Abschluss des Reifungsprozesses mehrmals wiederholt werden.“

Grund:

Um die Anwendung des Parameters zu verbessern und ihn genauer zu überwachen, wurde die Mindestreifezeit vor dem Durchstechen der Käse auf 30 Tage festgelegt.

Aufgrund von Produktionsplanungserfordernissen, z. B. im Zusammenhang mit der Marktnachfrage, kann es erforderlich sein, die Reifezeit über 75 Tage hinaus auszudehnen, was zur Folge hat, dass das Durchstechen des Käses über die 30 Tage hinaus aufgeschoben werden muss. Dies wirkt sich auf den Zeitpunkt des Durchstechens der Käselaipe und auf die Häufigkeit des Wendens des Käses aus.

Durch Festlegung eines Mindestzeitraums von 30 Tagen wird eine größere Homogenität des Erzeugnisses gewährleistet, und seine Eigenschaften bleiben besser erhalten, auch wenn es über den Mindestzeitraum von 75 Tagen hinaus reift.

Kennzeichnung

— Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments.

Jetziger Wortlaut:

„Käse mit der g. U. ‚Strachitunt‘ wird mit einem grafischen Symbol mit der Abkürzung ‚STV‘ und der Zulassungsnummer des Herstellungsbetriebs auf einer Seite des Käses in der Form in den Verkehr gebracht.“

Neuer Wortlaut:

„Käse mit der g. U. ‚Strachitunt‘ wird mit einem auf der Seite des Käses aufgeprägten grafischen Symbol mit der Abkürzung ‚STV‘, der vom Schutzverband dem Herstellungsbetrieb erteilten Zulassungsnummer und dem Herstellungsdatum in Verkehr gebracht.“

Grund:

Diese Änderung war notwendig, um Fehlinterpretationen zu vermeiden und eine bessere Rückverfolgbarkeit des Produkts zu gewährleisten.

Es wurde angegeben, dass die Zulassungsnummer auf dem Käse diejenige ist, die der Schutzverband dem Verarbeitungsbetrieb erteilt hat, um die Rückverfolgbarkeit des Produkts zu gewährleisten; diese Nummer ist nicht mit der EU-Anerkennung (CE-Kennzeichnung) zu verwechseln.

Außerdem wurde die Anforderung aufgenommen, das Herstellungsdatum auf dem Käse anzugeben. Diese ist auf der Seite des Käses so eingepreßt, dass die Reifungsdauer für jeden Käselaipe leichter zu überprüfen ist.

— **Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments. Um die Lesbarkeit des Texts zu erhöhen, wird der folgende Teil eingeleitet mit dem Titel: Kennzeichnung von ganzen Käselaipe** (inhaltlich unverändert)

Jetziger Wortlaut:

„In den Verkehr gebrachte Käselaipe müssen außerdem auf der Oberseite des Laibes mit einem Identifizierungsetikett versehen sein, das das Logo und das grafische Symbol des Erzeugnisses enthält.“

Das Etikett auf der Oberseite jedes Käses ist aus Lebensmittelpapier und hat eine kreisrunde Form; es besteht aus einem äußeren Ring mit dem ‚Strachitunt‘-Logo und dem Symbol ‚STV‘, die in einer Strahlenform angeordnet sind. Darüber hinaus müssen die Inhaltsstoffe des Produkts und die Lagerungshinweise angegeben werden. Der Ring hat eine braune Farbe:

pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

Auf der Innenseite des Rings müssen der Name des Produkts sowie wiederum das Logo ‚Strachitunt‘ und das Symbol ‚STV‘ angebracht sein. Die gewählten grafischen Merkmale können in der Mitte dargestellt werden; das Logo des Betriebs darf nicht größer sein als das ‚Strachitunt‘-Logo.

Auf der Verpackung des Käses ist das ‚Strachitunt‘-Logo in einem sich wiederholenden Muster zusammen mit dem ‚STV‘-Symbol abgebildet.

In der Mitte dieser Verpackung befindet sich ein Kreis mit einem braunen Rand: Die Informationen, die innerhalb des Kreises angezeigt werden sollen, sind die gleichen wie diejenigen innerhalb des Rings auf dem Etikett.

Einige Merkmale des Käses sind in der Mitte oben angegeben: Erzeugungsgebiet, Ursprungsgebiet der Milch, Art der Kühe und ihres Futters, Art der Milch, Art des Käses und Mindestreifezeit. Die Inhaltsstoffe und Lagerungshinweise müssen in kleinerer Schrift angegeben werden. Der Name des Erzeugers kann ebenfalls angegeben werden.“

Neuer Wortlaut:

„Kennzeichnung von ganzen Käseläuben

In Verkehr gebrachte ganze Käseläube müssen außerdem auf der Oberseite mit einem Identifizierungsetikett versehen sein, das das Logo und das grafische Symbol des Erzeugnisses enthält.

Das Etikett auf der Oberseite des Käselais ist aus Lebensmittelpapier und hat eine kreisrunde Form; es besteht aus einem äußeren Ring mit dem ‚Strachitunt‘-Logo und dem ‚STV‘-Symbol, die in Strahlenform angeordnet sind. Darüber hinaus müssen die Inhaltsstoffe des Erzeugnisses und die Lagerungshinweise angegeben werden. Der Ring hat eine braune Farbe:

pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

Auf der Innenseite des Rings müssen der Name des Erzeugnisses sowie wiederum das Logo ‚Strachitunt‘ und das ‚STV‘-Symbol angebracht sein. Die gewählten grafischen Merkmale können in der Mitte dargestellt werden; das Logo des Betriebs darf nicht größer sein als das ‚Strachitunt‘-Logo.

Auf der Verpackung des Käses ist das ‚Strachitunt‘-Logo in einem sich wiederholenden Muster zusammen mit dem ‚STV‘-Symbol abgebildet.

In der Mitte dieser Verpackung befindet sich ein Kreis mit einem braunen Rand: Die Informationen, die innerhalb des Kreises anzuzeigen sind, sind die gleichen wie diejenigen innerhalb des Rings auf dem Etikett.

Einige Merkmale des Käses sind in der Mitte oben angegeben: Erzeugungsgebiet, Ursprungsgebiet der Milch, Art der Kühe und ihres Futters, Art der Milch, Art des Käses und Mindestreifezeit. Die Inhaltsstoffe und Lagerungshinweise müssen in kleinerer Schrift angegeben werden.

Der Name des Erzeugers kann ebenfalls angegeben werden.“

Grund:

Der Artikel wurde lediglich im Interesse einer besseren Lesbarkeit in Absätze gegliedert.

— Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments. Es wurde ein neuer Absatz über die Portionierung hinzugefügt, der in der derzeitigen Spezifikation fehlt.

Der hinzugefügte Teil lautet wie folgt:

Artikel 8.2 – Etikettierung von Käse in Portionen

Portionierte Käse, die in Verkehr gebracht werden, müssen auf der Verpackung die folgenden Angaben enthalten:

- Das ‚Strachitunt‘-Logo mit dem ‚STV‘-Symbol wie unten definiert;*
- die Angabe „Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf“ [zertifiziert durch eine vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten autorisierte Kontrollstelle];*
- die Aufschrift „Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n. xxx“ [Lizenz Nr. xxx des Schutzverbandes Strachitunt] zusammen mit der Nummer der Portionierungsgenehmigung zur Identifizierung des Unternehmens;*
- das Logo der g. U., das der Verordnung (EG) Nr. 628/2008 in der letztgültigen Fassung entsprechen muss.*

Die Angaben, die auf dem Etikett des portionierten Erzeugnisses enthalten sein müssen, werden in einem speziellen Absatz aufgeführt, um den Verpackern die Arbeit zu erleichtern und die Verbraucherinformation zu verbessern.

Mit dieser Klarstellung wird sichergestellt, dass auch Käse in Portionen mit den EU-Symbolen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 668/2014 (Anhang X) versehen ist.

EINZIGES DOKUMENT

„Strachitunt“

EU-Nr.: PDO-IT-1047-AM02 — 19.10.2021

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

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

„Strachitunt“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

Klasse 1.3 – Käse

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

„Strachitunt“ ist ein Blauschimmelkäse aus roher Kuhvollmilch, der nach einem traditionellen Verfahren aus zwei Teigen hergestellt wird und eine mittlere bis lange Reifezeit von mindestens 75 Tagen hat.

„Strachitunt“ besitzt eine dünne, bisweilen mit Oberflächenschimmel bedeckte runzelige Rinde von mittelfester Konsistenz, die sich im Verlauf der Reifung von gelblich zu grau verfärbt.

Der zylindrische Käselaiab hat plane Ober- und Unterseiten von 25-28 cm Durchmesser und gerade oder leicht nach außen gewölbte Seiten mit einer Höhe von 10-18 cm. Das Gewicht der Laibe beträgt zwischen 4 kg und 7 kg.

Im Anschnitt hat „Strachitunt“ einen festen, direkt unter der Rinde schmelzenden, marmorierten Teig mit cremigen Streifen und grünblauen Schimmeladern (Blauschimmel). Die Intensität der Blauschimmelbildung in der Käsemasse hängt von der Menge der in der Milch natürlich vorhandenen Schimmelsporen und von deren Entwicklungsfähigkeit ab.

Der intensive, aromatische Geschmack reicht von mild bis pikant und nimmt im Verlauf des Reifungsprozesses an Intensität zu.

Merkmale des Erzeugnisses nach der Mindestreifezeit von 75 Tagen: Feuchtigkeitsgehalt: 44,0–53,0 %; Eiweiß in der Feuchtmasse: 17,0–23,0 %; Kohlenhydrate in der Feuchtmasse: unter 2,5.

Der Fettgehalt beträgt mindestens 48 %, berechnet als Prozentanteil an der Trockenmasse.

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

Die Erzeugung des Strachitunt erfolgt mit Rohmilch aus zwei verschiedenen Melkgängen, die zu mindestens 90 % von Kühen der Braunviehrasse stammt. Bei der Herstellung werden handelsübliches Kälberlab und Salz eingesetzt.

„Die verwendete Milch stammt aus Viehhaltungsbetrieben, deren Futter zu mindestens 65 % der Gesamttrockenmasse aus Grün- oder Heufutter in Rein- oder Mischkultur stammt. Mindestens 80 % dieses Futters, also etwa 55 % der Gesamtration, müssen aus dem in Artikel 3 genannten Gebiet stammen. Des Weiteren besteht das Futter aus Getreide und dessen Derivaten (ganz, gemahlen, gequetscht und als Flocken), Ölsaaten (Flachs, Soja, Sonnenblumenkerne) und deren Derivaten (gemahlen, ganz, extrudiert, entspelzt und expellergespreßt) als Eiweißquelle, Derivaten der Zuckerindustrie (weniger als 3,5 % der Trockenmasse), Mineralien als Makronährstoffen sowie Zusatzstoffen. Die Verfütterung von Maissilage ist verboten.

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

Alle Phasen des Erzeugungsprozesses, von der Aufzucht der Kühe und der Gewinnung und Verarbeitung der Milch bis zur Herstellung und Reifung des Käses, erfolgen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets.

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

Portionierung und Verpackung des Käses mit der g. U. „Strachitunt“ dürfen auch außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen. Die Portionierungs- und Verpackungsbetriebe sind gehalten, das Konsortium für den Schutz des „Strachitunt“ (Consorzio di Tutela dello Strachitunt) vorab von den entsprechenden Aktivitäten in Kenntnis zu setzen.

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

Käse mit der g. U. „Strachitunt“ wird mit einem auf der Seite des Käses aufgedruckten grafischen Symbol mit der Abkürzung „STV“, der vom Schutzverband dem Herstellungsbetrieb erteilten Zulassungsnummer und dem Herstellungsdatum in Verkehr gebracht.

Der Stempel, mit dem das grafische Symbol auf den Käse aufgedruckt wird, besteht aus lebensmittelechtem Kunststoff und hat die Form eines ganzen Rechtecks mit einer Grundfläche von 23 cm und einer Höhe von 11,5 cm.

Die Seiten dieses Rechtecks sind gewölbt: Die Kennzeichnung ist 16,5 cm hoch und in der Mitte 26 cm breit. Im Innern befindet sich das „STV“-Symbol in erhabener Form.

Kennzeichnung von ganzen Käseläuben

In Verkehr gebrachte ganze Käseläube müssen außerdem auf der Oberseite mit einem Identifizierungsetikett versehen sein, das das Logo und das grafische Symbol des Erzeugnisses enthält.

Das Etikett auf der Oberseite des Käseläubs ist aus Lebensmittelpapier und hat eine kreisrunde Form; es besteht aus einem äußeren Ring mit dem „Strachitunt“-Logo und dem „STV“-Symbol, die in Strahlenform angeordnet sind. Darüber hinaus müssen die Inhaltsstoffe des Erzeugnisses und die Lagerungshinweise angegeben werden. Der Ring hat eine braune Farbe:

pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

Auf der Innenseite des Rings müssen der Name des Erzeugnisses sowie wiederum das „Strachitunt“-Logo und das „STV“-Symbol angebracht sein. Die gewählten grafischen Merkmale können in der Mitte dargestellt werden; das Logo des Betriebs darf nicht größer sein als das „Strachitunt“-Logo.

In der Mitte dieser Verpackung befindet sich ein Kreis mit einem braunen Rand: Die Informationen, die innerhalb des Kreises anzuzeigen sind, sind die gleichen wie diejenigen innerhalb des Rings auf dem Etikett.

Einige Merkmale des Käses sind in der Mitte oben angegeben: Erzeugungsgebiet, Ursprungsgebiet der Milch, Art der Kühe und ihres Futters, Art der Milch, Art des Käses und Mindestreifezeit.

Die Inhaltsstoffe und Lagerungshinweise müssen in kleinerer Schrift angegeben werden. Der Name des Erzeugers kann ebenfalls angegeben werden.

Kennzeichnung von portionierten Käsen

Portionierte Käse, die in Verkehr gebracht werden, müssen auf der Verpackung die folgenden Angaben enthalten:

Das „Strachitunt“-Logo mit dem „STV“-Symbol wie unten definiert;

die Angabe „Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf“ [zertifiziert durch eine vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten autorisierte Kontrollstelle];

die Aufschrift „Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n. xxx“ [Lizenz Nr. xxx des Schutzverbandes Strachitunt] zusammen mit der Nummer der Portionierungsgenehmigung zur Identifizierung des Unternehmens.

Das grafische Symbol zur Kennzeichnung des Käses mit der g. U. „Strachitunt“ besteht aus den Buchstaben „STV“. Das „Strachitunt“-Logo muss zusammen mit dem „STV“-Symbol in den folgenden Farben dargestellt werden: Pantone 476 = CMYK 85c 85mg 100y

Pantone 139 = CMYK 40 mg 100y 33k

Das „STV“-Symbol darf nur in den vorgeschlagenen Varianten verwendet werden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet umfasst die in der Provinz Bergamo gelegenen Gebiete Taleggio, Vedeseta, Gerosa und Blello. Diese Gebiete bilden in ihrer Gesamtheit oder in Teilen die Region Valtaleggio. Das gesamte abgegrenzte geografische Gebiet ist gebirgig mit einer Mindesthöhe von 700 m über dem Meeresspiegel.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das im Herzen der Orobischen Voralpen und zu einem wesentlichen Teil im Regionalpark Parco delle Orobie Bergamasche gelegene Taleggio-Tal ist recht weit von der industrialisierten lombardischen Ebene und ihren Bevölkerungszentren entfernt — eine Gegend ohne industrielle Aktivitäten und ohne Umweltbelastung. Hier gibt es noch weitgehend unangetastete, naturbelassene Areale, die einen positiven Einfluss auf alle Produktionstätigkeiten im Erzeugungsgebiet haben.

Die oben angeführten Gemeinden grenzen nicht nur aneinander, sondern weisen auch ähnliche anthropogeografische Merkmale auf. Die zahlreichen Weidewiesen sind eine ideale Grundlage für Viehzucht und Almwirtschaft und ermöglichen die Gewinnung und Weiterverarbeitung der zur Erzeugung des „Strachitunt“ bestimmten Milch. Typischerweise werden in dieser Bergregion vor allem Kühe der Braunviehrasse gehalten. Die geografische Lage des Ursprungsgebiets erlaubt eine Weidehaltung von sechs Monaten im Jahr, was zum Wohlbefinden der Tiere und dadurch auch zur Steigerung der Milchqualität beiträgt. Mit diesen Voraussetzungen, zu denen die allgemeinen klimatischen Verhältnisse dieser Bergregion auf einer Höhe von mindestens 700 m ü. M. und die Lagerungsbedingungen in den Reifekammern hinzukommen, bietet das Erzeugungsgebiet seit jeher ein optimales Umfeld für die Herstellung zahlreicher Weichkäsesorten. Die Ortschaften im geografischen Gebiet waren schon immer durch Landwirtschaft und Käsewirtschaft geprägt, sodass die Produktion und Reifung des „Strachitunt“ nach altbewährten Verfahren erfolgt. Die Gewinnung und Verarbeitung der Milch erfolgen hier direkt auf den Almen oder in lokalen Betrieben: Im ersten Fall muss die Milch überhaupt nicht transportiert werden, im zweiten fallen nur kurze Transportwege an.

Die traditionellen Techniken, wie die Verwendung von zwei Teigen und der Einsatz von Sauermolke als fettlösendes Mittel zur Reinigung des Kessels und der Arbeitswerkzeuge, kommen jedoch nicht nur der Genusstauglichkeit des Enderzeugnisses zugute, sondern sind auch umweltschonend und bewahren die natürliche Mikroflora der Arbeitsräume. Die Betriebe im Erzeugungsgebiet haben meist unterirdische Reifekammern und arbeiten mit „statischer“ Kühlung, indem sie vor allem die niedrigen Außentemperaturen nutzen. Diese Möglichkeit ergibt sich aus der Lage des Tals, wo die Sonneneinstrahlung am rechten Ufer des kleinen Gebirgsflusses Enna auch im Sommer sehr begrenzt ist. Dies ist der für „Strachitunt“ charakteristischen mehr oder weniger intensiven Blauschimmelbildung förderlich.

„Strachitunt“ wird nach traditioneller Käseerei-Technik hergestellt, bei der zwei Teige verwendet werden: der Käsebruch vom Abend (kalte cagliata) und die ca. zwölf Stunden später gewonnene, dickgelegte Morgenmilch (warme cagliata).

Die beiden Käsemassen werden dann vermischt und zu einem Laib geformt.

Dieses besondere Verfahren, die durch natürliche Schimmelpilze hervorgerufene mehr oder weniger intensive Blauschimmelbildung (die Zugabe von Starterkulturen zur Milch ist verboten) und der kompakte, unter der Rinde schmelzende, marmorierte Teig mit cremigen Streifen sind die besonderen Merkmale, die „Strachitunt“ von anderen Käsesorten unterscheiden.

Das Herstellungsverfahren des „Strachitunt“ hängt eng mit den geomorphologischen Merkmalen des Valtaleggio zusammen, auf deren Grundlage hier landwirtschaftliche Kleinbetriebe entstanden, die Käse für den eigenen Verbrauch erzeugten.

Darüber hinaus hat die Haltung von Rindern der Braunviehrasse, die sich hervorragend an die pedoklimatischen Bedingungen dieser Bergregion anpassen, auch heute noch großen Einfluss auf die Merkmale der hier gewonnenen Milch.

Früher konnte in den Kupferkesseln nur rohe Milch zu Käse verarbeitet werden, da als Brennmaterial ausschließlich Holz zur Verfügung stand und eine Wärmebehandlung der Milch deshalb nicht möglich war.

Weil die Milch unmittelbar nach dem Melken verarbeitet werden musste und es keine Möglichkeit gab, sie in gekühlten Räumlichkeiten aufzubewahren, kam zudem ein Käseverfahren zum Einsatz, bei dem zwei Teige verwendet werden: die frisch gewonnene, dickgelegte warme Milch und der aus dem vorhergehenden Verarbeitungsschritt stammende kalte Käsebruch.

Dieses Verfahren ermöglicht eine sehr enge Verbindung zwischen den physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften der Milch und der Qualität des Enderzeugnisses. Dank der in der Milch und in den Reifekammern natürlich vorkommenden Schimmelsporen kann sich mithilfe der speziellen Herstellungsmethode und der Praxis des Durchstechens der Laibe im Verlauf des Reifungsprozesses Blauschimmel im Käse bilden.

Alle Phasen des Herstellungsprozesses sind untrennbar mit dem geografischen Umfeld und den überlieferten Traditionen verbunden, die für die besonderen Merkmale des Enderzeugnisses sorgen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U./g. g. A./g. t. S.-Erzeugnisse) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).
