

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2017/C 297/05)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> 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 <sup>(2)</sup>****„IDIAZABAL“**

EU-Nr.: PDO-ES-0082 — AM03-9.5.2017

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Idiazabal“  
Granja Modelo de Arkaute, s/n  
01192 Arkaute — Álava  
ESPAÑA

Tel.: +34 9452899710  
Fax +34 945121386  
E-Mail-Adresse: info@idiazabalgazta.eus

Der Regulierungsrat ist gemäß der ersten Zusatzbestimmung des Gesetzes 6/2015 vom 12. Mai 2015 über geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben mit einem über die Autonome Gemeinschaft hinausgehenden territorialen Geltungsbereich offiziell als Kontrollstelle der g.U. „Idiazabal“ anerkannt, und zu seinen konkreten Aufgaben gehört es auch, Änderungen der Produktspezifikation vorzuschlagen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

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

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [bitte angeben]

**4. Art der Änderung(en)**

- 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 Einzigsten Dokuments erforderlich macht.

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

<sup>(2)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- 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 Einzigsten 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. Änderungen

Es wird die Möglichkeit eingeführt, bei der Kennzeichnung der Käse, die ausschließlich aus Milch aus eigener Produktion stammen, d. h. aus Milch, die vom Käsehersteller selbst produziert wurde, den Zusatz „*baserrikoa — de caserío*“ (aus Hoferzeugung) zu verwenden.

Im Abschnitt „Kennzeichnung“ des Einzigsten Dokuments wird folgender Wortlaut eingefügt:

„Bei Käse, der ausschließlich aus Milch aus eigener Produktion hergestellt wird, darf neben dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Idiazabal‘ der Zusatz ‚*baserrikoa — de caserío*‘ (aus Hoferzeugung) verwendet werden.“

Entsprechend wird im Abschnitt „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation folgender Wortlaut eingefügt:

„Bei Käse, der ausschließlich aus Milch aus eigener Produktion hergestellt wird, darf entsprechend dem Handbuch zur Verwendung und Verwaltung der Kennzeichnungselemente und Etikettierung neben dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Idiazabal‘ der Zusatz ‚*baserrikoa — de caserío*‘ (aus Hoferzeugung) verwendet werden, wobei Format, Position und Größe der Schriftzeichen von der Kontrollstelle festgelegt werden.“

Begründung der Änderung

*Einführung und Hintergrund*

Die Erzeugung der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (im Folgenden „g.U.“) „Idiazabal“ hat ihren Ursprung in der Weidewirtschaft, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet der g.U. eine lange, ununterbrochene Tradition aufweist und bis in die heutige Zeit betrieben wird. Dabei hat die Orografie des Erzeugungsgebiets, das sich über die Berge von Álava, Vizcaya, Guipúzcoa und Navarra erstreckt, dazu geführt, dass als menschliche Ansiedlungen insbesondere Bauernhöfe entstanden, die sowohl Wohnraum boten als auch Land- oder Viehwirtschaft ermöglichen.

Traditionell nutzten viele Schäfer die Milch aus ihrer eigenen Viehhaltung bzw. von ihrem eigenen Hof zur Herstellung des Käses mit der g.U. „Idiazabal“. In anderen Fällen wird die Milch hingegen — wie es in der Herstellungskette der meisten auf dem Markt befindlichen Käse der Fall ist — vom Hof zu einem anderen Herstellungsort gebracht: der Käserei. In beiden Fällen muss der gesamte Herstellungsprozess die Anforderungen der Produktspezifikation der g.U. erfüllen, wonach insbesondere entsprechend der historischen Tradition im Gebiet Rohmilch zu verwenden ist, die keiner thermischen Behandlung unterzogen wurde, die ihre Geschmacksnoten beseitigen oder abschwächen würde.

Gemäß Artikel 12.1 der Verordnung über die g.U., die mit Erlass des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung vom 30. November 1993 verabschiedet wurde, darf aufgrund dieser Tatsache bei der Kennzeichnung der vom Schafhalter selbst erzeugten Käse der Hinweis „Artzaigazta“ oder „queso de pastor“ verwendet werden, sofern der Käse aus Rohmilch vom eigenen Hof hergestellt wurde. Da die genannte Verordnung durch die Satzung der Körperschaft des öffentlichen Rechts ersetzt wird, auf die in der ersten Zusatzbestimmung des Gesetzes 6/2015 vom 12. Mai 2015 über geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben mit einem über die Autonome Gemeinschaft hinausgehenden territorialen Geltungsbereich verwiesen wird, ist es angebracht und sinnvoll, eine analoge Formulierung — im konkreten Fall „*baserrikoa — de caserío*“ — in den Abschnitt „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation der g.U. aufzunehmen.

Dadurch wird zudem die Rechtssicherheit bezüglich der Kennzeichnung des Käses mit der g.U. „Idiazabal“ erhöht und in diesem Punkt für mehr Klarheit gesorgt, da sowohl aus technischer als auch aus juristischer Sicht die Bestimmungen zur Kennzeichnung (insbesondere zu den freiwilligen Angaben) in der Produktspezifikation enthalten sein sollten.

*Freiwilligkeit des mit der beantragten Änderung vorgesehenen Zusatzes*

Die beantragte Änderung betrifft ausschließlich die Kennzeichnung der Käse mit der g.U. „Idiazabal“. Und selbst bei der Kennzeichnung bedeutet die vorgesehene Änderung weder eine neue Verpflichtung für die Wirtschaftsbeteiligten noch irgendeine Einschränkung gegenüber den Vorgaben in der geltenden Produktspezifikation.

Durch die vorgesehene Änderung der Produktspezifikation wird dem Wirtschaftsbeteiligten — sofern er dies wünscht — die Möglichkeit gegeben, dem Verbraucher zusätzliche wahrheitsgemäße Informationen über den von ihm erzeugten Käse mit der g.U. „Idiazabal“ zu geben. Durch die Aufnahme des Zusatzes „*baserrikoa — de caserío*“ bei der Kennzeichnung wird der Verbraucher darüber informiert, dass der betreffende Käse ausschließlich aus Milch aus eigener Viehhaltung des Erzeugers hergestellt wurde.

Es sei darauf hingewiesen, dass durch die vorgeschlagene Änderung keine unterschiedlichen Kategorien innerhalb der Käse mit der g.U. geschaffen werden. Es wird schlicht und einfach die Möglichkeit eröffnet, zusätzliche Angaben zu machen, die zudem durch das Rückverfolgbarkeitssystem der g.U. problemlos nachprüfbar sind. Der Zusatz „*baserrikoa — de caserío*“ ist somit lediglich ein fakultativer Hinweis, der keinem Wirtschaftsbeteiligten irgendeine Verpflichtung auferlegt. Die Verwendung dieses Zusatzes ist freiwillig, auch für die Wirtschaftsbeteiligten, die Käse erzeugen und vermarkten, der die Voraussetzungen für die Nutzung des Zusatzes erfüllt.

#### *Tradition und Umfang der Hoferzeugung*

Schließlich sollte auch darauf eingegangen werden, welche Mengen des Erzeugnisses mit der g.U. derzeit die Bedingungen erfüllen, um mit dem Zusatz „*baserrikoa — de caserío*“ vermarktet werden zu können.

Hierbei ist festzustellen, dass die meisten beim Regulierungsrat der g.U. „Idiazabal“ eingetragenen Wirtschaftsbeteiligten den Käse mit der g.U. aus eigener Milch herstellen und somit die Bedingungen für die Verwendung des Zusatzes „*baserrikoa — de caserío*“ erfüllen. Was die Gesamterzeugungsmenge betrifft, so wird etwa die Hälfte des unter die g.U. „Idiazabal“ fallenden Käses ausschließlich aus Milch aus eigener Viehhaltung des Erzeugers hergestellt.

Zudem genießen die Wirtschaftsbeteiligten, die Käse aus eigener Milch herstellen, innerhalb der Bevölkerung des abgegrenzten geografischen Gebiets der g.U. als Gruppe hohe Anerkennung und großes Ansehen. Hierbei sind verschiedene Faktoren zu berücksichtigen, wie beispielsweise die lange Tradition lokaler Märkte, auf denen ein direkter Kontakt zwischen Verbrauchern und Erzeugern bzw. Vermarktern entsteht, die Absatzförderung durch Behörden und das Unternehmensgefüge der „Figur des Schäfers“ oder auch die Attraktivität handwerklich hergestellter Erzeugnisse im Zusammenhang mit dem Aufschwung der Gourmet-Küche.

#### *Geringfügigkeit der Änderung und Nachweis, dass sich diese nicht auf das mit der g.U. geschützte Erzeugnis auswirkt*

Die beantragte Änderung der Produktspezifikation betrifft ausschließlich die Kennzeichnung des geschützten Erzeugnisses, nicht jedoch das Erzeugnis selbst. So kommt es dadurch zu keinerlei Änderung einer Eigenschaft des geschützten Erzeugnisses, eines Schritts im Herstellungsprozess, des geografischen Erzeugungs- bzw. Herstellungsgebiets oder der Kontrolle und Rückverfolgbarkeit.

Ebenso wenig führt die beantragte Änderung zu einer Änderung des Namens der g.U. oder des Zusammenhangs zwischen dem Erzeugnis und dem abgegrenzten Gebiet. Auch die Vermarktung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe wird dadurch nicht beschränkt.

Somit handelt es sich um eine geringfügige Änderung gemäß Artikel 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, da die beantragte Änderung die Bedingungen gemäß Absatz 2 Unterabsatz 3 des genannten Artikels erfüllt.

#### 6. **Aktualisierte Produktspezifikation (nur für g.U. und g.g.A.)**

[http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017\\_tcm7-449827.pdf](http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017_tcm7-449827.pdf)

EINZIGES DOKUMENT

**„IDIAZABAL“**

**EU-Nr.: PDO-ES-0082 — AM03-9.5.2017**

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

##### 1. **Name**

„Idiazabal“

##### 2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

##### 3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des 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 „Idiazabal“ ist ein Hartkäse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen, der ausschließlich aus der Rohmilch von Latxa- und Carranzana-Schafen hergestellt und dessen Bruch nicht gebrannt wird; sein Gewicht beträgt mindestens 1 kg  $\pm$  10 %, seine Höhe 8 bis 12 cm  $\pm$  0,5 cm und sein Durchmesser 10 bis 30 cm; er kann auch geräuchert sein.

Der Milch dürfen außer Milchfermenten, Lysozym, Lab und Salz keinerlei Substanzen beigefügt werden.

Der Laib ist zylinderförmig, hat eine harte, glatte Rinde von blassgelber Farbe oder von dunkelbrauner Farbe, wenn es sich um geräucherten Käse handelt. Der Anschnitt (Farbe und Löcher des Teiges) ist homogen, elfenbeinfarben bis strohgelb, mit wenigen kleinen Löchern von unregelmäßiger Form. Die Textur ist leicht elastisch, fest und etwas körnig. Das Geruchs- und Geschmacksbouquet ist von einem starken Geruch nach Schafmilch und Lab geprägt und zeichnet sich durch ausgewogenen Geschmack und ein intensives Aroma mit leicht pikanten, sauren und gegebenenfalls rauchigen Noten aus. Das ausgeprägte Aroma des Käses klingt im Abgang lange nach.

Bezogen auf die Trockenmasse muss der Fettgehalt mindestens 45 % und der Eiweißgehalt mindestens 25 % betragen; der Anteil der Trockenmasse selbst muss mindestens 55 % betragen. Der pH-Wert des Erzeugnisses liegt zwischen 4,9 und 5,5.

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

Futter: Die Latxa- und Carranzana-Schafe werden üblicherweise fast das ganze Jahr auf der Weide gehalten, wobei die Herden im Allgemeinen je nach Jahreszeit zwischen den Tälern und den Gebirgshöhen wechseln. Da sie praktisch die ganze Zeit in der freien Natur leben, beruht ihre Ernährung auf der natürlichen Vegetation der Wälder und Talweiden im Winter und der Almen im Sommer. Wenn das Weiden schwierig ist oder aufgrund bestimmter physiologischer Umstände (Laktation) erhöhter Bedarf besteht, kann zugefüttert werden.

Rohstoffe: Rohmilch von Latxa- und Carranzana-Schafen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Der Milch dürfen außer Milchfermenten, Lysozym, Lab und Salz keinerlei Substanzen beigefügt werden.

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

Sowohl die Erzeugung der Milch als auch die Herstellung und Reifung des Käses müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, sodass alle Produktionsschritte in dem Gebiet stattfinden.

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

Der „Idiazabal“ kann als ganzer Laib oder in Form von Laibsegmenten (Portionen) zum Kauf angeboten werden.

Das Verpacken des „Idiazabal“ oder gegebenenfalls der Portionen darf erst nach der 60-tägigen Mindestreifezeit des Käses erfolgen.

Sofern es nicht im Einzelhandel geschieht, muss der Käse aus den folgenden beiden Gründen im abgegrenzten geografischen Gebiet zerteilt und verpackt werden:

Erstens bedeutet das Zerteilen, dass mindestens zwei Flächen der Segmente keine schützende Rinde aufweisen. Wenn der Käse portioniert angeboten wird, sollte daher möglichst wenig Zeit zwischen dem Zerteilen und dem Verpacken der Segmente vergehen, um die Erhaltung der charakteristischen organoleptischen Eigenschaften des „Idiazabal“ zu gewährleisten.

Zweitens können durch das Zerteilen auch die Echtheits- und Ursprungskennzeichen des Erzeugnisses verloren gehen oder unlesbar werden. Um die Echtheit des portionierten Erzeugnisses zu gewährleisten, muss es daher im Ursprungsgebiet zerteilt und verpackt werden.

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

„Idiazabal“-Käse muss in jedem Fall die folgenden Erkennungszeichen aufweisen:

- Eine fortlaufend nummerierte Käsemarke aus Kasein, die von der Kontrollstelle zur Verfügung gestellt wird und die in der Phase des Formens oder Pressens angebracht werden muss.
- Die Handelsetiketten, mit denen der Käse vertrieben wird, müssen den Namen und das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung enthalten.

Bei Käse, der ausschließlich aus Milch aus eigener Produktion hergestellt wird, darf neben dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung „Idiazabal“ der Zusatz „*baserrikoa — de caserío*“ (aus Hoferzeugung) verwendet werden.

- Die Kennzeichnung der Käselaibe und -segmente muss im Ursprungsgebiet in der eingetragenen Käserei angebracht werden, in der der Käse im Einklang mit den einzelstaatlichen Vorschriften erzeugt wurde und gereift ist.
- Die Käselaibe müssen mit einem Kontrolletikett versehen sein, das eine fortlaufende Einzelnummer sowie einen Code für die Größe und die Darbietungsform des betreffenden Käses trägt. Dieses Kontrolletikett enthält das Wort „Idiazabal“ und das Logo der Ursprungsbezeichnung. Die Kontrolletiketten werden von der Kontrollstelle ausgegeben und kontrolliert und stehen allen Wirtschaftsbeteiligten, die sie anfordern und die Spezifikation erfüllen, unterschiedslos zur Verfügung.

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

Das geografische Gebiet umfasst die natürlichen Verbreitungsgebiete der Latxa- und Carranzana-Schafe in Álava, Vizcaya, Guipúzcoa und Navarra, mit Ausnahme der Gemeinden im Valle del Roncal. Es liegt im Norden der Iberischen Halbinsel zwischen 43° 27' und 41° 54' nördlicher Breite sowie zwischen 1° 05' und 3° 37' westlicher Länge bezogen auf den Nullmeridian.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

*Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Es gibt Hinweise darauf, dass in diesem Gebiet bereits um 2200 v. Chr. Latxa- und Carranzana-Schafe von Hirten gehalten wurden. Durch die Anpassung dieser Rassen an das Gebiet über einen so langen Zeitraum sind für ihre korrekte Entwicklung und Haltung die spezifischen Merkmale des geografischen Gebiets unerlässlich. Das Erzeugungsgebiet ist eine zerklüftete und verzweigte Gebirgslandschaft, deren Unwegsamkeit dazu beigetragen hat, dass sich die traditionelle Weidewirtschaft in vielen Tälern und Berggebieten gehalten hat. Die Böden, bei denen die Auswaschung durch die Felsbeschaffenheit und mancherorts durch Karbonatböden im Profil gemildert wird, sind nährstoff- und basenreich, sodass sie hervorragende Wiesenböden bilden. Die topografischen Merkmale des Gebiets bewirken ein breites Klimaspektrum, das vom atlantischen Meeresklima bis zum Mittelmeerklima reicht, mit durch die Barrierewirkung der Bergketten verursachten Übergangszonen. Aufgrund der vielfältigen Geländeformen und der reichlichen Niederschläge ist das hydrografische Netz weitläufig und ergiebig, wobei die Entwässerung in zwei Richtungen erfolgt: einerseits zum Golf von Biskaya (dieses Einzugsgebiet umfasst die Provinzen Vizcaya und Guipúzcoa sowie die Täler im Norden der Provinz Álava und der Region Navarra) und andererseits zum Mittelmeer (Álava, der mittlere Teil Navarras und das Gebiet von La Ribera im Süden Navarras). Was die Flora anbelangt, so gibt es viele Naturwiesen und Weiden. Die günstigen Klima- und Bodenbedingungen ließen die für das Meeresklima im Baskenland und im Norden Navarras typischen Pflanzengesellschaften von Hygrophyten und Mesophyten entstehen.

*Besonderheit des Erzeugnisses*

Der „Idiazabal“ weist sehr spezifische sensorische Merkmale auf, die sich deutlich von denen anderer Käsesorten unterscheiden. Das Erzeugnis zeichnet sich durch ein breites Bouquet von Geruchs- und Geschmacksnoten aus sowie durch seine teils elastische, teils leicht körnige Textur und die mittlere bis hohe Festigkeit. Der Käse hat einen intensiven und lang anhaltenden Geschmack, der Milch-, Lab- und Röstaromen in vollendeter Ausgewogenheit vereint. Abgerundet wird diese sensorische Basis durch vielfältige Noten, die ihm einen eigenwilligen Charakter verleihen.

*Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Besonderheit des Erzeugnisses*

Die spezifischen Merkmale der Milch für die Herstellung des „Idiazabal“ sind im Wesentlichen den für die Milchgewinnung zulässigen Schafrassen (Laxa und Carranzana) zu verdanken. Die Anpassung dieser Schafe an das abgegrenzte geografische Gebiet und die historische Beziehung zwischen Umwelt, Schafen und Hirten schufen eine untrennbare Verbindung, welche die spezifischen Merkmale des „Idiazabal“ weitgehend erklärt. Die Latxa- und die Carranzana-Schafe sind sehr ursprüngliche und ungezähmte Milchschafe, die durch die Hirtenkultur des Baskenlandes, die Topografie und die Umweltmerkmale ihres Verbreitungsgebietes geprägt wurden.

Dass all diese von der natürlichen Umgebung und jahreszeitlichen Faktoren, von der Weidebeschaffenheit, dem Klima usw. abhängigen Merkmale im „Idiazabal“ direkt zum Ausdruck kommen, so ist dies aber auch darauf zurückzuführen, dass der Käse entsprechend der historischen Tradition im Gebiet aus Rohmilch hergestellt wird, die keiner thermischen Behandlung unterzogen wurde, die ihre Geschmacksnoten beseitigen oder abschwächen würde.

#### Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

[http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017\\_tcm7-449827.pdf](http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017_tcm7-449827.pdf)

---