

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2008/C 85/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„SAN SIMON DA COSTA“****Nr. EG: ES/PDO/005/0359/19.08.2004****g.U. (X) g.g.A. ()**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España

Anschrift: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

E-Mail: —

2. Vereinigung:

Name: D. Javier Piñeiro López (Quesería AS Fontelas) y otros productores

Anschrift: Lobán, 3
E-San Simón da Costa, Vilalba (Lugo)

Tel. (34) 982 52 57 88

Fax (34) 982 52 57 88

E-Mail: as_fontelas@wanadoo.es

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3: Käse

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name*: „San Simón da Costa“

4.2. *Beschreibung*: Aus Kuhmilch hergestellter Käse mit folgenden Eigenschaften:

a) Organoleptische Eigenschaften:

- Form: zwischen Kreisel und Kugel, wird nach oben hin spitz.
- Rinde: geräuchert, hart und unelastisch, 1 bis 3 mm dick, Farbe gelb-ocker und etwas fettig.
- Teig: feine Textur, fettig, mittelhart, halbelastisch und dicht, mit einer Farbe zwischen weiß und gelb, weich im Anschnitt, mit einem charakteristischen Aroma und Geschmack.
- Löcher: sind in nicht sehr großer Anzahl vorhanden, sind rund und unregelmäßig, die Größe variiert, sie sind aber kleiner als erbsengroß.

b) Analytische Eigenschaften:

- Trockenmasse: mindestens 55 %.
- Fettgehalt mindestens 45 % und höchstens 60 % der Trockenmasse.
- pH-Wert: zwischen 5,0 und 5,6.

Der unter dieser Ursprungsbezeichnung vertriebene Käse kann in zwei Größen auftreten:

- Großformat, mit einer Mindestreifezeit von 45 Tagen, einem Endgewicht nach der Reifung von 0,8 bis 1,5 kg und einer Höhe von 13 bis 18 cm,
- Kleinformat oder „Bufón“, mit einer Mindestreifezeit von 30 Tagen, einem Endgewicht nach der Reifung von 0,4 bis 0,8 kg und einer Höhe von 10 bis 13 cm.

4.3. *Geografisches Gebiet*: Das Gebiet, in der die Milch produziert und der Käse hergestellt wird, der die geschützte Ursprungsbezeichnung „San Simón da Costa“ trägt, umfasst das geografische Gebiet des Bezirks Terra Chá, zu dem folgende Gemeinden gehören, die alle in der Provinz Lugo liegen: Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito und A Pastoriza.

4.4. *Ursprungsnachweis*: Der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „San Simón da Costa“ darf nur aus Milch aus Viehbetrieben hergestellt werden, die in den entsprechenden Registern eingetragen sind.

Analog dazu dürfen nur solche Käse die geschützte Ursprungsbezeichnung „San Simón da Costa“ tragen, die in Käsereien, Reiferäumen und Räuchereien, die in den Registern der Kontrollstelle eingetragen sind, hergestellt, gereift und geräuchert wurden.

Zum Nachweis der Beachtung der Spezifikation verfügt die Kontrollstelle über Register zur Kontrolle der Viehbetriebe, Käsereien und Reiferäume. Alle natürlichen und juristischen Personen, die Inhaber von in diesen Registern eingetragenen Betrieben sind, sowie alle Einrichtungen und ihre Erzeugnisse werden kontrolliert, damit sichergestellt wird, dass die Erzeugnisse, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „San Simón da Costa“ tragen, die Anforderungen der Spezifikation erfüllen.

Die Kontrollen erfolgen in Form von Inspektionen in den Viehbetrieben und Anlagen, Buchprüfungen und Untersuchungen der Rohstoffe und des Käses. Entspricht ein Rohstoff oder Käse nicht den Anforderungen der Spezifikation oder weist er beträchtliche Mängel oder Abweichungen auf, so kann er nicht unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „San Simón da Costa“ vermarktet werden.

Der Käse mit dieser Ursprungsbezeichnung trägt ein nummeriertes Etikett auf der Rückseite, das von der Kontrollstelle kontrolliert, geliefert und ausgestellt wird.

- 4.5. *Herstellungsverfahren*: Der Käse wird aus roher oder pasteurisierter, naturbelassener Vollmilch von Kühen der Rasse Rubia gallega, Pardo-alpina, Frisona oder deren Kreuzungen aus hygienisch unbedenklichen Betrieben hergestellt, die in den Registern der Ursprungsbezeichnung eingetragen sind. Die Milch enthält weder Kolostrum noch Konservierungsmittel und muss insgesamt geltendem Recht entsprechen.

Diese Milch darf nicht standardisiert werden und muss bei höchstens 4 °C aufbewahrt werden, um die Entwicklung von Mikroorganismen zu verhindern. Der Zeitraum zwischen dem Melken und dem Beginn der Verarbeitung darf höchstens 48 Stunden betragen. Der Herstellungsprozess des Käses verläuft in folgenden Etappen:

Dicklegung: Hierfür wird ein Lab verwendet, dessen Wirkkomponente aus den Enzymen Chymosin und Pepsin besteht. Die verwendeten Milchfermente sind *Lactococcus lactis* in ihren verschiedenen Varianten, *Streptococcus cremoris* und *Streptococcus lactis*. Die Wiedergewinnung und Benutzung autochthoner Stämme wird gefördert. Die Milch wird bei einer Temperatur von 31 bis 33 °C während 30 bis 40 Minuten dick gelegt. Wird Rohmilch verwendet, so erfolgt die Dicklegung bei 28-32 °C über einen Zeitraum von 30 bis 35 Minuten.

Schnitt: Der Bruch wird auf eine Korngröße von 5 bis 12 mm Durchmesser geschnitten.

Formen: Die Formen sind so gestaltet und bemessen, dass der Käse die typischen Eigenschaften des zertifizierten Erzeugnisses erhält.

Pressung: Sie wird mit geeigneten Pressen durchgeführt, in denen der Käse die je nach ausgeübtem Druck und Stückgröße notwendige Zeit verbleibt. Um das Abfließen der Molke zu erleichtern und die Rinde zu glätten, wird der Käse in Baumwolltücher eingewickelt.

Salzen: Es erfolgt in einer Salzlake mit einer Konzentration von 14 bis 17 %, die Verweildauer in der Lake beträgt höchstens 24 Stunden.

Reifung: Die Mindestreifezeit beträgt 45 Tage beim großen Format und 30 Tage beim Kleinformat (Bufón), immer gerechnet ab der Beendigung des Salzens. Während der Reifezeit werden die Käsestücke so oft wie nötig gewendet und gereinigt, damit sie ihre charakteristischen Eigenschaften erhalten.

Tauchbad gegen Schimmelpilze: Bei dieser fakultativen Behandlung wird der Käse in ein Tauchbad mit Olivenöl oder einem anderen genehmigten Erzeugnis, das die Schimmelbildung verhindert, gelegt.

Räuchern: Der Käse wird so lange geräuchert, bis er die charakteristische Farbe annimmt, dabei muss auf jeden Fall vermieden werden, dass er dem Feuer zu nahe kommt. Für das Feuer wird immer Birkenholz ohne Rinde verwendet.

Zum Erhalt der Produktqualität und zur Sicherung der Nachverfolgbarkeit muss der geschützte Käse generell als Ganzes und in der von der Kontrollstelle genehmigten Verpackung gehandelt werden. Die Kontrollstelle kann jedoch den Verkauf von Portionen und Teilstücken in einer Verkaufsstelle genehmigen, wenn zu diesem Zweck ein geeignetes Kontrollsystem eingeführt ist, das die Herkunft des Erzeugnisses, seinen Ursprung und seine Qualität garantiert, sowie seine perfekte Konservierung und korrekte Präsentation dem Kunden gegenüber, damit jegliche Verwechslungsmöglichkeit ausgeschlossen wird.

- 4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*:

Historisch:

Der Ursprung des Käses „San Simón da Costa“ geht der Legende zufolge auf die Völker der Castrokultur zurück, die vermutlich aus den keltischen Stämmen hervorgegangen sind, die sich in den Bergen der Sierra von A Carba und Xistral niedergelassen hatten. Der Überlieferung zufolge wurde der Käse zur Zeit der Römer wegen seines besonderen Geschmacks und seiner Haltbarkeit nach Rom geliefert. Später wurden Steuern und Abgaben an die Feudalherren und die Kirche mit ihm bezahlt.

Natürliche Umgebung:

Der Bezirk Terra Chá ist einer der flächenmäßig größten und am deutlichsten definierten Bezirke Galiciens mit einer großen Einheitlichkeit infolge seines flachen Reliefs, das nur an den Rändern, die ihn begrenzen, bergig wird.

Kausaler Zusammenhang zwischen der geografischen Lage und den spezifischen Eigenschaften des Erzeugnisses:

Es gibt eine Reihe von geografischen Faktoren, die Auswirkungen auf die Eigenschaften des Käses „San Simón da Costa“ haben, die ihn von anderen unterscheiden:

- a) Zuerst einmal ist die geografische Lage günstig für das Wachstum saftiger Weiden hoher Qualität bestehend aus einer heimischen Gräsern (Lieschgras, Honiggräser, Schwingel und Raygras) und Klee (Hornklee, Schneckenklee und anderen Kleesorten), die an die mildfeuchten Bedingungen der Zone angepasst sind.
- b) Die Milchproduktion erfolgt in kleinen Familienbetrieben mit traditioneller Haltung der überwiegend heimischen Rinderrassen, was der erzeugten Milch einige besondere Eigenschaften von hoher Qualität verleiht. Hinzu kommt, dass die Tiere im Wesentlichen mit im Betrieb selbst erzeugtem Weidegras und Grünfutter gefüttert werden, das sie bei geeigneten Witterungsverhältnissen auf der Weide fressen.

Konzentrierte Nahrungsmittel, die außerhalb des Betriebes erworben werden, werden nur bei Futtermangel als Ergänzungsfutter zur Deckung des Energiebedarfs der Tiere eingesetzt. Das Tierfutter sollte, soweit möglich, aus dem geografischen Gebiet stammen. Dieses traditionelle Modell, bei dem der Zukauf von Betriebsmitteln von außerhalb des Betriebes so weit es geht begrenzt wird, sichert die wirtschaftliche Lebensfähigkeit dieser kleinen Familienbetriebe.

Aufgrund der besonderen Eigenheiten dieser Betriebe hat die erzeugte Milch eine optimale Qualität für die Käseherstellung. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass eine solche natürlichere Produktionsweise mit dieser Fütterung des Viehs den Nährwert der Milch erhöht, weil das Fettprofil einen höheren Anteil an KLS (konjugierte Linolensäure) und Omega-3-Fettsäuren aufweist. Je mehr Weidegras die Tiere fressen, umso mehr steigt der Gehalt an diesen für die Ernährung günstigen Fetten, was wiederum die Eigenschaften des daraus hergestellten Käses beeinflusst.

- c) Eine natürliche Umwelt mit einem reichen Bestand an Birken, deren Holz zum Räuchern verwendet wird und dem Erzeugnis eine unvergleichliche Farbe und ein unverwechselbares Aroma verleiht.
- d) Schließlich können die Erzeuger der Region auf eine lange Tradition in der Herstellung dieses Käses mit absolut einzigartigen Eigenschaften zurückblicken — dabei sind seine besondere Form und traditionelle Farbe hervorzuheben, durch die er sofort zu erkennen ist —, und sie haben erreicht, dass ihr Erzeugnis einen verdienten guten Ruf und Anerkennung unter den Verbrauchern genießen.

4.7. Kontrollstelle:

Name: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria
Anschrift: Edificio Administrativo San Caetano, Santiago de Compostela
Tel. (34) 981 54 47 77
Fax (34) 981 54 57 35
E-Mail: —

- 4.8. *Etikettierung*: Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung San Simón da Costa, dem bescheinigt wurde, dass er der Spezifikation und den einschlägigen Rechtsvorschriften entspricht, darf nur mit der Banderole, dem Etikett oder dem Kontrolletikett mit dem alphanumerischen Code und der entsprechenden Nummer, die von der Kontrollstelle genehmigt und ausgegeben wurden, und mit dem amtlichen Bildzeichen der geschützten Ursprungsbezeichnung vermarktet werden.

Sowohl auf dem Handelsetikett als auch auf dem Kontrolletikett muss unbedingt die Aufschrift „Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa“ stehen.

Aus der Etikettierung muss auch hervorgehen, ob der Käse aus Rohmilch oder pasteurisierter Milch hergestellt wurde.
