

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2011/C 345/07)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„SER KORYCIŃSKI SWOJSKI“****EG-Nr.: PL-PGI-0005-0835-18.10.2010****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

„Ser Koryciński Swojski“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Polen

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

Klasse 1.3 Käse

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

Der „Ser Koryciński Swojski“ (etwa: Hausmacher-Käse aus Korycin) ist ein gereifter Käse, der aus roher Kuhvollmilch unter Zusatz von Labenzym sowie Speisesalz hergestellt wird. Die Zugabe von Gewürzen und Kräutern ist ebenfalls möglich.

„Ser Koryciński Swojski“ hat die Form einer abgeflachten Kugel (Geoidform) mit elleptischem Querschnitt sowie einem Durchmesser von bis zu 30 cm (je nach Größe des zur Herstellung verwendeten Siebs und Menge der in das Sieb gegebenen Käsemasse) und wiegt zwischen 2,5 kg und 5 kg (je nach verwendetem Sieb und Reifezeit).

Der „Ser Koryciński Swojski“ hat im Käseteig viele kleine Löcher unterschiedlicher Größe und Form. Die Oberfläche des Käses weist eine Riffelung auf.

Unter der Bezeichnung „Ser Koryciński Swojski“ wird Käse mit drei Lagerungszeiten verkauft.

„Ser Koryciński Swojski“ — frisch (świeży) — Reifezeit des Käses 2-4 Tage.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

„Ser Koryciński Swojski“ — gelagert (leżakowany) — Reifezeit und Lagerung des Käses 5-14 Tage.

„Ser Koryciński Swojski“ — reif (dojrzały) — Reifezeit und Lagerung des Käses mehr als 14 Tage.

Die Dauer der Lagerung führt nicht zu Veränderungen der unter Punkt 5.2 des Einzigsten Dokuments erwähnten typischen Merkmale des „Ser Koryciński Swojski“.

Beschreibung von „Ser Koryciński Swojski“ in Abhängigkeit von der Dauer der Lagerung				
Gruppen von Merkmalen oder Bestandteilen	Merkmal oder Bestandteil	„Ser Koryciński Swojski“ — frisch	„Ser Koryciński Swojski“ — gelagert	„Ser Koryciński Swojski“ — reif
Farbe	Farbe außen	cremefarben	strohfarben bis gelblich	gelblich bis gelb
	Farbe innen	cremefarben	creme- bis strohfarben	strohfarben bis gelblich
Konsistenz	Konsistenz außen	Der Käse hat außen die gleiche Konsistenz wie innen.	Der Käse ist außen leicht fest und innen weich.	Der Käse hat eine zarte gelbe Rinde mit weißlichem Belag auf der Außenfläche.
	Konsistenz innen	Der Käse ist nass, sehr elastisch, mit im Teig gleichmäßig verteilten winzigen Löchern (ca. 1 mm).	Das Innere ist feucht, elastisch, mit im Teig gleichmäßig verteilten gleichförmigen kleinen Löchern (ca. 2 mm).	Der Käse ist leicht feucht, elastisch, mit im Teig gleichmäßig verteilten gleichförmigen kleinen Löchern.
Organoleptische Merkmale	Geschmack	Es überwiegt ein milder, sahniger Geschmack; charakteristisch ist, dass sich der elastische Käseteig kauen lässt und an den Zähnen quietscht.	Der Käse ist leicht salzig mit einer spürbar nussigen Note.	Der Käse ist deutlich trocken und dabei salziger, insbesondere in der äußeren Schicht; mehr zur Mitte hin ist er etwas weniger salzig, bei insgesamt leicht nussigem Geschmack.
	Geruch	dominierender Geruch von frischer Butter	leichter Geruch von ein wenig angetrocknetem Käse	Geruch von ein wenig angetrocknetem Käse
Physikochemische Eigenschaften	Wasser	≤ 53 %	≤ 48 %	≤ 43 %
	Fett	≥ 20 %	≥ 22 %	≥ 30 %

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

- Grundstoffe: Kuhmilch, Lab und Speisesalz, und zwar ca. 3 g auf 10 Liter Milch sowie Salz zum Einreiben des geformten Käses;
- optionale Zutaten: getrocknete Gewürze und Kräuter, nämlich: Pfeffer, Chili, Basilikum, Dill, Petersilie, Liebstöckel, Minze, Schwarzkümmel, Bärlauch, Kümmel, Paprika, Majoran, Oregano, Tschubritza und getrocknete Pilze;
- frische Gewürze und Kräuter: Knoblauch, Paprika und Oliven sowie Dill, Schnittlauch, Basilikum, Minze und Majoran.

Zur Herstellung wird rohe Vollmilch verwendet. Unzulässig ist jedwede physikalische und chemische Behandlung, ausgenommen das Herausfiltern makroskopischer Verunreinigungen und die Kühlung bei Umgebungstemperatur zu Konservierungszwecken. Mit der Herstellung des Käses muss spätestens 5 Stunden nach dem Melken begonnen werden.

Der Einsatz von Gewürzen dient lediglich der Aromatisierung und verändert nicht die Merkmale des „Ser Koryciński Swojski“.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die zur Herstellung von „Ser Koryciński Swojski“ verwendete Milch stammt von Kühen, die mindestens 150 Tage im Jahr auf Weiden grasen. Die Rinder werden traditionell gefüttert, d. h. Futtergrundlage im Winter sind Wiesenheu, Kraftfutter aus Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Getreidemischungen) oder Heusilage.

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

- Erwärmung der Milch sowie Zugabe von Lab und Salz
- Dicklegen der Milch
- Abscheiden der Molke durch Käsebruchbearbeitung
- Abseihen der Molke im Sieb
- Formen des Käses
- Einreiben mit Salz
- Reifung

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Alle Hersteller von „Ser Koryciński Swojski“ sind verpflichtet, auf ihren Etiketten das gemeinsame Logo für diesen Käse zu verwenden. Das Logo für „Ser Koryciński Swojski“ wird über die Herstellervereinigung (*Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego*) ausgegeben.

Die Grundsätze der Logo-Ausgabe diskriminieren in keiner Weise solche Hersteller, die nicht der Vereinigung angehören.

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

Der „Ser Koryciński Swojski“ wird in drei Gemeinden des Kreises Suchowola der Woiwodschaft Podlachien hergestellt, und zwar in Korycin, Suchowola und Janów.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

5.1.1 **Natürliche Faktoren**

Geografisch liegt das Gebiet, in dem „Ser Koryciński Swojski“ hergestellt wird, in der Mesoregion des Białystoker Landrückens (*Wysoczyzna Białostocka*), die zur Makroregion der Nordpodlachischen Tiefebene (*Nizina Północnopodlaska*) gehört, eines Moränengebiets mit dem Charakter einer Seenplatte, das von sumpfigen Senken in einem ausgedehnten Hügelland geprägt ist. Die vielfältige Landschaft ist durch mehrfache eiszeitliche Einwirkungen entstanden. Innerhalb der Nordpodlachischen Tiefebene werden einige kleinere Landschaftsformen unterschieden: Täler, Mulden, Flachland und Landrücken, darunter der von Białystok. Die Landrücken gehen auf Moränen zurück und weisen überaus starke morphologische Unterschiede auf. Die hier am häufigsten anzutreffenden Reliefformen sind bereits ausgeschwemmte Moränenhügel und Kames, die einst eine Höhe von mehr als 200 m ü. d. M. erreichten.

In der Nordpodlachischen Tiefebene nehmen nach Osten hin kontinentale Klimaverhältnisse deutlich zu (während im Westen Polens maritime Klimateinflüsse überwiegen). Das Erzeugungsgebiet von „Ser Koryciński Swojski“ liegt im südlichen Teil von Nordostpolen, der (außer in den Bergen) als die kälteste Region des Landes gilt. Die Winter sind lang (im Mittel ca. 110 Tage) und weisen die niedrigsten Temperaturen in Polen auf. Die durchschnittliche Lufttemperatur im Januar beträgt zwischen -5 °C und -6 °C (die mittlere Januartemperatur für Warschau beläuft sich auf $-3,5\text{ °C}$), und die Schneedecke bleibt relativ lange liegen. Der Sommer dauert etwa 90 Tage und ist mit einer mittleren Julitemperatur von ca. 18 °C verhältnismäßig warm. Die Übergangsjahreszeiten sind kürzer als in Zentralpolen. Im Jahresmittel fallen ca. 650 mm Niederschlag, und zwar überwiegend von April bis September. Die Niederschlagsverteilung ist günstig, da auf die Vegetationsperiode 70 % aller Niederschläge entfallen, was sich auf die Qualität der Wiesen und Weiden vorteilhaft auswirkt. Auch die Niederschlagshäufigkeit in der Vegetationsperiode ist mit etwa 94 Tagen zufriedenstellend. Die Vegetationsperiode ist kurz. Sie beginnt Ende der ersten Aprildekade und reicht bis in die letzten Oktobertage, beträgt also rund 200 Tage.

5.1.2 Historische Faktoren und traditionelles Können der örtlichen Bevölkerung

In der Region, in der „Ser Koryciński Swojski“ hergestellt wird, gibt es keine Schwerindustrie. Die dort ansässigen Industriebetriebe gehören zur Agrar- und Ernährungswirtschaft und beschäftigen sich insbesondere mit der Milchverarbeitung. Überwiegend sind hier Landwirtschafts- oder Waldflächen zu finden. Die landwirtschaftlich genutzten Flächen, die einen bedeutenden Teil des Gebiets einnehmen, sind fast gänzlich im Besitz landwirtschaftlicher Einzelunternehmen. Mehrheitlich handelt es sich um landwirtschaftliche Flächen mit geringem Produktionspotenzial und auch geringer Bewaldung.

Die Woiwodschaft Podlachien, in der das unter Punkt 4 bezeichnete Gebiet liegt, ist eine Region, die auf die Erzeugung von Milch und Milchprodukten ausgerichtet ist. Dies wird darin deutlich, dass die Region den größten Grünlandanteil in Polen hat, der 35,4 % der Anbauflächen ausmacht. Davon sind 13 % Weiden und 22,4 % Wiesen. Hinsichtlich des Rinderbestands belegt die Woiwodschaft landesweit den zweiten Platz. Auf dem Markt stammen jeder dritte Liter der in Polen erzeugten Milch und jedes fünfte Stück Butter aus Lieferungen dieser Region. Die Milchproduzenten aus Podlachien erzeugen durchschnittlich 33,3 Tonnen Milch (wohingegen das Landesmittel 16,2 Tonnen beträgt), und der Anteil der Region an der Landesproduktion nimmt systematisch zu.

Wenn diese Region seit Jahren traditionell auf die Erzeugung von Milch und Milchprodukten ausgerichtet ist, so lässt sich dies auf die geringe Industrialisierung in der Vergangenheit und das weiterhin schwache Investitionsniveau, auf die hohe Arbeitslosigkeit und die geringen Einkommen der Bevölkerung zurückführen. In der Vergangenheit wurde hauptsächlich Rohmilch verkauft, in vielen landwirtschaftlichen Betrieben wurden aber auch Butter und „Ser Koryciński Swojski“ für den Eigenbedarf und für den Verkauf hergestellt. Die Käseherstellung war vor allem eine Möglichkeit, die im Betrieb erzeugte Milch zu nutzen und die Ernährung abwechslungsreicher zu gestalten. Das besondere Können der Erzeuger von „Ser Koryciński Swojski“ besteht insbesondere darin, dass sie zur Herstellung dieses Käses nicht pasteurisierte Milch verwenden und dass sie, basierend auf ihren traditionellen Kenntnissen und ihrer langjährigen Erfahrung, das Erzeugnis während der Reifung in bestimmten Abständen wenden.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der „Ser Koryciński Swojski“ hat eine typische Gestalt, die sich aus der Form der Siebe ergibt, in denen der Käse hergestellt wird. Diese Gefäße geben der Oberfläche des „Ser Koryciński Swojski“ auch die auffällige Riffelung. Der Käse wird aus nicht pasteurisierter Vollmilch erzeugt, die ihm das charakteristische Aroma von frischer Milch verleiht. Der Käse ist feucht und elastisch und zeigt im Teig viele gleichmäßig verteilte kleine Löcher.

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. A.):

Der Zusammenhang von „Ser Koryciński Swojski“ mit der Region findet seinen Ausdruck in den unter Punkt 5.2 erwähnten charakteristischen Merkmalen und in seinem Ansehen.

Die charakteristischen Merkmale des „Ser Koryciński Swojski“ haben sich über die vielen Jahre herausgebildet, in denen dieser Käse hergestellt wird und in denen eine Generation der nächsten das Wissen um seine Erzeugung und die dafür notwendigen praktischen Fertigkeiten weitergegeben hat, da die Lehrbücher zu Technologie und Erzeugung von Milchprodukten die Herstellung dieses Erzeugnisses, das eng mit dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet verbunden ist, nicht beschreiben. Das Erzeugnis erfreut sich eines hohen Ansehens, was zahlreiche Pressebeiträge, Nennungen im Internet und verliehene Auszeichnungen belegen. Der „Ser Koryciński Swojski“ wird in renommierten Geschäften zu Preisen verkauft, die sogar bis zu 50 % über denen anderer Labkäse liegen. „Ser Koryciński Swojski“, der über das Internet verkauft wird, erzielt genau den gleichen Preis wie der Käse „Oscypek“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Der „Ser Koryciński Swojski“ erhielt im Jahr 2004 auf der Posener Messe Polagra Farm einen 1. Preis und den Titel „Smak Roku“ (Geschmack des Jahres), ferner im Wettbewerb *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* (Unser kulinarisches Erbe) die Perle sowie den Titel „Podlaska Marka Roku“ (Marke des Jahres von Podlachien) in der Kategorie „Geschmack“. Seit 2004 wird für diesen Käse alljährlich im Herbst das Fest *Święto Sera Korycińskiego* organisiert. 2005 wurde „Ser Koryciński Swojski“ in die polnische Liste traditioneller Erzeugnisse (Lista Produktów Tradycyjnych) aufgenommen, die vom Minister für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung geführt wird.

„Ser Koryciński Swojski“ wird immer bekannter und gefragter, besonders in Nord- und Zentralpolen. Jedes Jahr wird zudem in Warschau während des Festes *Podlasie w stolicy* (Podlachien in der Hauptstadt) für ihn geworben.

Beiträge über die Anerkennung und Popularität von „Ser Koryciński Swojski“ erscheinen regelmäßig in der Regional- und Landespresse: *Gazeta Wyborcza Białystok* 4.-5. Juni 2005 — Podlachien in der Hauptstadt; *Kurier Poranny* 4. Juli 2005 — Rund und lecker; *Gazeta Współczesna* 12. September 2005 — Stell' deinen eigenen Käse her; *Gazeta Współczesna* 29. September 2005 — Zum zweiten Mal Tag des Käses; *Gazeta Współczesna* 4. Oktober 2005 — Hausfrauen aus der Gemeinde Korycin behaupten: Nichts schmeckt mir ... so wie der Käse von hier; *Gazeta współczesna* 29. November 2005 — Ein Projekt für Käse; *Gazeta Współczesna* 24. September 2007 — Magie des Geschmacks; *Gazeta Współczesna* 25. September 2007 — Die erste Hauskäserei; *Gazeta Współczesna* 23. Oktober 2007 — Die Zukunft heißt Käse; *Kurier Poranny* 17. Oktober 2007 — Einige kommen zurück; *Kurier Poranny* 19. Januar 2008 — Gute Marke. Das ist das Wahre!; *Gazeta Współczesna* 17. März 2008 — Erstes Festival der Podlachischen Küche; *GWAGRO* 19. Mai 2008 — Eine Speise, die der „Perle“ würdig ist; *Gazeta Współczesna* 11. Juni 2008 — Podlachien in der Hauptstadt; *Gazeta Współczesna* 19. Juni 2008 — Käserei auf Polnisch; *Gazeta Wyborcza Duży Format* (Beilage) 16. Februar 2009 — Bambus im Schinken; *Gazeta Współczesna* 17. März 2009 — Das waren Gaumenfreuden; *Gazeta Wyborcza Białystok* 15. Mai 2009 — Ente für alle — Gerichte zum Internationalen Festival der Küche; *Gazeta Współczesna* 9. Juni 2009 — Werbung für guten Geschmack; *Gazeta Współczesna* 16. Juni 2009 — Regionale Delikatessen — kosten und kaufen. In Internet-Suchmaschinen gibt es für das Stichwort „Ser Koryciński Swojski“ eine Trefferliste von 10 Seiten; der „Ser Koryciński Swojski“ wird gleichfalls bei Wikipedia (Die freie Enzyklopädie) beschrieben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne>
