

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

(2012/C 150/08)

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.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„DANABLU“

EG-Nr.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

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

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en):

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).

3. Änderung(en):

3.1 Beschreibung des Erzeugnisses:

3.1.1 Wassergehalt von „Danablu 60+“

Zur besseren produktionstechnischen Gewährleistung der charakteristischen Eigenschaften der Käsesorte „Danablu 60+“, welche eine „durchgängig weiche, schnittfeste und streichfähige, zur Außenseite hin etwas festere und kürzere Teigkonsistenz“ aufweisen soll, wird der Mindesttrockenmassegehalt von 58 % (= Höchstwassergehalt 42 %) auf 56 % (= Höchstwassergehalt 44 %) geändert.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Es hat sich nämlich gezeigt, dass einige Molkereibetriebe aus Furcht vor einer Überschreitung des zulässigen Höchstwassergehalts von 42 % „Danablu 60+“ mit einem niedrigeren Wassergehalt herstellen als in der Produktspezifikation vorgesehen. Dies kann dazu führen, dass ein „Danablu 60+“ eine etwas festere und weniger cremige Konsistenz erhält als gewünscht. Aus diesem Grunde untersuchte der Erzeugerverband über einen Zeitraum von drei Jahren, wie sich das Verhältnis von Trockenmasse- und Wassergehalt auf die allgemeine Beurteilung des Erzeugnisses auswirkte. Dabei wurde von einem Fachausschuss geprüft, welcher Zusammenhang zwischen dem Wassergehalt von „Danablu 60+“ und den für Konsistenz, Geruch und Geschmack vergebenen Punktzahlen sowie der Gesamtbewertung des Käses im Rahmen einer von der Analysefirma Steins Laboratorium A/S an Proben von handelsüblichem „Danablu 60+“ vorgenommenen Beurteilung besteht. Eine eingehende Auswertung der Untersuchungsergebnisse belegte, dass es durchaus möglich ist, „Danablu 60+“ von hoher Qualität mit einem Wassergehalt über 42 % herzustellen. Ferner könnte der Auswertung zufolge durch eine Anhebung des zulässigen Höchstwassergehalts auf 44 % vermieden werden, dass einige Molkereibetriebe aus Furcht vor einer Überschreitung der bisher geltenden Höchstgrenze von 42 % „Danablu 60+“ von festerer und weniger cremiger Konsistenz herstellen als in der Spezifikation vorgesehen.

3.1.2 Gewichtsgrenze für „Danablu“

Zur Optimierung der Produktion und zur Vermeidung von unnötigen Produktionsverlusten möchte der Erzeugerverband die gegenwärtigen Gewichtsanforderungen an flach zylindrische Danablu-Laibe von „2,75 bis 3,25 kg“ auf die Gewichtsangabe „ca. 3 kg“ ändern. Diese Änderung ist technisch bedingt und hat keinerlei Auswirkungen auf die Qualität von „Danablu“. Es hat sich mittlerweile herausgestellt, dass es bei der Portionierung von flach zylindrischen „Danablu“-Laiben der gegenwärtigen Größe zu erheblichen Produktionsverlusten kommt. Im Falle einer geringfügigen Änderung der Größe würden die Produktionsverluste bei Anwendung optimaler moderner Schneidverfahren verringert.

3.1.3 Etikettierung

Die Änderung besagt explizit, dass dem Namen des Erzeugnisses auf dem Etikett der Begriff „Danish Blue Cheese“ oder auch Übersetzungen hiervon in allen Amtssprachen hinzugefügt werden können, zumal es sich bei „Danish Blue Cheese“ und „Danablu“ um eingetragene Marken handelt. „Danish Blue Cheese“ ist seit jeher in allen Amtssprachen etabliert und wird auf den verschiedenen Absatzmärkten auch in der Übersetzung in die jeweilige Landessprache angegeben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„DANABLU“

EG-Nr.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

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

1. Name:

„Danablu“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Dänemark

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:

Edelpilzkäse, Rahmstufe oder Doppelrahmstufe, halbfest bis weich, unter Blauschimmelbildung gereift, hergestellt aus dänischer Kuhmilch.

Zusammensetzung:

„Danablu 50+“: Fett in der Trockenmasse mindestens 50 %, Trockenmasse mindestens 52 %.

„Danablu 60+“: Fett in der Trockenmasse mindestens 60 %, Trockenmasse mindestens 56 %.

Form und Gewicht (ungeschnitten):

— Flach zylindrische Laibe, Durchmesser ca. 20 cm, Gewicht ca. 3 kg.

— Rechteckige Blöcke, Länge ca. 30 cm, Breite ca. 12 cm, Gewicht ca. 4 kg.

Oberfläche:

Weiß bis leicht gelblich oder schwach bräunlich, weitgehend frei von Schmiere oder Schimmelbelag. Darf in der Mitte nur geringfügig eingesunken sein. An den Flächen können sichtbare Stichkanalöffnungen auftreten. Darf nicht mit Paraffin oder einer Kunststoffemulsion beschichtet sein.

Rinde:

Keine eigentliche Rindenbildung, sondern eine dichte, etwas festere Außenschicht. An den Flächen können Stichkanalöffnungen auftreten. Flächen und Seite müssen ganz, eben und gleichmäßig sein.

Farbe:

Weiß bis leicht gelblich, nicht gräulich, nicht von Schimmel überzogen, durchsetzt mit einer relativ gleichmäßig verteilten sauberen Marmorierung von blaugrünen Schimmelpilzadern in Stichkanälen und natürlichen Löchern und Spalten. Die Marmorierung des Käses kann zur Außenseite hin abnehmen. Die Stichkanäle dürfen keine Schmiere- oder fremde Schimmelpilzbildung aufweisen.

Struktur:

Gleichmäßig verteilte Streuung natürlicher Öffnungen und Spalten (Käsebruchöffnungen) sowie Stichkanäle. Der Käseteig kann zur Außenseite hin dichter sein. Keine Gärlöcher.

Konsistenz:

Lockere, jedoch nicht krümelige, durchgängig weiche, schnittfeste und streichfähige, zur Außenseite hin etwas festere und kürzere Teigkonsistenz.

Geruch und Geschmack:

Reiner, pikanter Geschmack, stark geprägt von einer sauberen Blauschimmelbildung. Der Geschmack kann scharf und etwas salzig und säuerlich sein und leicht ins Bittere tendieren.

Reifedauer:

Mindestens 5 Wochen.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Die Käsesorte „Danablu“ darf ausschließlich aus in dem betreffenden geografischen Gebiet erzeugter Milch hergestellt werden.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Es bestehen keine speziellen Anforderungen in Bezug auf die Qualität oder den Ursprung des Futters.

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

Die Herstellung muss vollständig in dem angegebenen geografischen Gebiet erfolgen.

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

Es bestehen keine speziellen Anforderungen in Bezug auf Schneid-, Reib- oder Verpackungsvorgänge.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Danablu (50+ oder 60+).

Hinzugefügt werden können der Begriff „Danish Blue Cheese“ oder auch Übersetzungen hiervon in allen Amtssprachen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Dänemark

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:**

Entsprechend dem ursprünglichen Rezept wird „Danablu“ ausschließlich aus dänischer Kuhmilch hergestellt.

Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets:

Entscheidend für die Begrenzung der Herstellung von „Danablu“ auf das geografische Gebiet Dänemarks ist der historisch gewachsene Produktionssachverstand und das Know-how der dänischen Käseproduzenten. Diese einzigartige Kompetenz gewährleistet, dass der produzierte „Danablu“ den mit der Käsesorte verknüpften historischen Qualitätsmerkmalen gerecht wird.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

„Danablu“ ist ein halbfester bis weicher, unter Blauschimmelbildung gereifter Edelpilzkäse der Rahmstufe oder Doppelrahmstufe, der aus dänischer Kuhmilch hergestellt wird. Die Milch wird homogenisiert und thermisiert bzw. pasteurisiert, wodurch der Käse einen scharfen, pikanten Geschmack und eine schnittfeste, leicht krümelige Konsistenz erhält. Im Vergleich zu anderen Blauschimmelkäsesorten zeichnet sich „Danablu“ durch einen kräftigen Geschmack aus. Die Rinde ist weiß und ohne einen sichtbaren Belag von Schimmelpilzen oder anderen Mikroorganismen.

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.g.A.):

„Danablu“ genießt sowohl innerhalb wie auch außerhalb der EU den Ruf einer Käsespezialität aus Dänemark, die aus dänischen Rohstoffen erzeugt wird. Erworben wurde dieser Ruf durch gesetzliche Regelungen und die sechzigjährige Qualitätsarbeit der Erzeuger, die die Bewahrung der traditionellen und sorteneigenen Merkmale des Erzeugnisses gewährleistet haben.

Geschichtlicher Hintergrund:

Eine amerikanische Universität, die im 2. Weltkrieg ein Verfahren zur Homogenisierung von Käsereimilch patentieren ließ, wollte die Erhebung einer Gebühr auf dänischen Käse, der aus homogenisierter Milch hergestellt wurde, erreichen. Ihr Antrag wurde jedoch abgelehnt, da nachgewiesen werden konnte, dass das Verfahren in Dänemark bereits 20 Jahre zuvor von Marius Boel eingeführt worden war. Boel schwebte vermutlich schon in frühester Jugend mehr oder weniger bewusst die Erzeugung der besagten Käsesorte vor, als er in jungen Jahren begann, auf dem heimischen Hof in Nordjütland (Halbinsel Salling), auf dem Butter und Käse erzeugt wurden, mit Blauschimmelkulturen zu experimentieren. Er hatte bemerkt, dass die Käselaike bisweilen Schimmel ansetzten, und beschloss aus reiner Neugierde, davon zu kosten. Dabei stellte er fest, dass der Käse — in Boels eigenen Worten — „einen zugleich eigenartigen und pikanten Geschmack“ besaß. Er entnahm daraufhin den Käselaike etwas Schimmel und legte davon eine Kultur auf Brot an. Anschließend trocknete und mahlte er das Brot und mengte das daraus entstandene Pulver der frischen Käsemasse bei. Damit hatte er die Vorstufe zur Käsesorte „Danablu“ geschaffen.

Im Jahre 1927 versuchte Boel den Käse aus homogenisierter Milch herzustellen, die er von einer Molkerei in Odense bezog. Die Idee hierzu lieferte ihm die 9-prozentige Kaffeesahne, die aufgrund der Homogenisierung trotz ihres relativ niedrigen Fettgehalts eine cremige Konsistenz aufwies. Boels Versuche führten eine beträchtliche Qualitätsverbesserung herbei: Der Käse wurde fetter, erhielt einen pikanteren Geschmack, eine weißere Farbe und ein besseres Wasserbindevermögen. In der Folge setzte sich die Homogenisierung der Käsereimilch in den Molkereibetrieben, die die Käsesorte herstellten, rasch allgemein durch. Ebenso wurde es in den 1930er Jahren in dänischen Käsereien allgemein üblich, Käsereimilch bei niedrigen Temperaturen zu pasteurisieren.

Aufgrund verschiedener Umstände stieg die Nachfrage nach dänischem Blauschimmelkäse um das Jahr 1930 herum kräftig an, und die Zahl der Erzeuger nahm entsprechend zu. Zur Aufrechterhaltung der Qualität wurden deshalb mit dem Leiter der staatlichen Aufsichtsbehörde für Molkereierzeugnisse (damaliger Chefinspektor Lohse) Verhandlungen eingeleitet, die die Einführung einer regelmäßigen Kontrolle der für den Export vorgesehenen Käseproduktion zum Ziel hatten. Bei den Verhandlungen gelangte man zu dem Schluss, dass es zunächst erforderlich war, einen Erzeugerverband zu schaffen, in dem die näheren Einzelheiten des geplanten Kontrollsystems erörtert werden konnten. Daraufhin wurde am 23. Juni 1934 eine Versammlung einberufen, auf der die Gründung eines Erzeugerverbands vollzogen wurde.

Noch am Tage der Gründung des Verbands wurde im Einvernehmen mit dem Leiter der staatlichen Aufsichtsbehörde beschlossen, Käseproben für die erste Probenbeurteilung anzufordern, die am 16. Juli 1934 in Odense vorgenommen werden sollte. Nach drei Probenbeurteilungen wurden Beurteilungskriterien für Rinde, Struktur, Farbe, Geruch und Geschmack der Käsesorte sowie für die Gesamtbewertung im Hinblick auf die Eignung als Exportware angenommen. Im September 1934 nahm der Erzeugerverband mit dem Landwirtschaftsministerium und der staatlichen Aufsichtsbehörde Verhandlungen auf, in denen Bestimmungen über die charakteristischen Eigenschaften der Käsesorte und Vorschriften für die Zulassung von Molkereibetrieben zur Erzeugung von für den Export bestimmtem Käse festgelegt werden sollten. Infolge dieser Verhandlungen erließ das Landwirtschaftsministerium schließlich ein „Regulativ für Beurteilungen von Käse des Roqueforttyps durch die staatliche Käsebeurteilungsstelle“, das am 1. Januar 1936 in Kraft trat.

1952 wurde die Bezeichnung „Danablu“ in der vom Landwirtschaftsministerium erlassenen Rechtsverordnung Nr. 80 vom 13. März 1952 über die Bezeichnungen für dänische Käsesorten amtlich festgelegt. 1958 wurde das Gesetz Nr. 214 vom 16. Juni 1958 über die Herstellung und die Vermarktung usw. von Käse verabschiedet, in dem Richtlinien für die Produktion und die Kontrolle vorgegeben wurden. Das Gesetz wurde später durch Rechtsverordnungen aus den Jahren 1963 und 1969 ergänzt, in denen die charakteristischen Merkmale des Käses beschrieben wurden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf
