

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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

(2014/C 449/03)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„QUESO ZAMORANO“

EG-Nr.: ES-PDO-0117-01031 — 14.8.2012

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

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)

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses:

Diese Rubrik wurde gründlich überarbeitet, sodass Wiederholungen von Inhalten anderer Rubriken beseitigt wurden.

Die Beschreibung des Erzeugnisses wurde geändert und um den Begriff „vollfett“ erweitert, der in einem anderen, nunmehr gestrichenen Absatz vorkam. Neu ist die Möglichkeit, den „Queso Zamorano“ aus der Milch von Hybriden der ersten Generation (F1-Hybride) von Muttertieren der Rassen Churra bzw. Castellana und einem Vater der Rasse „Assaf Española“ herzustellen. Diese Tiere dürfen jedoch nicht zur Herdenerneuerung dienen, und die Nachkommenschaft der F1-Hybride muss spätestens 40 Tage nach der Geburt aus dem Betrieb entfernt werden.

Diese Kreuzung wurde zugelassen, weil die Rasse „Assaf Española“ für die Umweltbedingungen und die typischen Produktionspraktiken im abgegrenzten Gebiet optimal geeignet ist. Die Rasse „Assaf española“, die in Spanien seit dem Jahr 2005 katalogisiert ist, entstand durch sukzessive Verdrängungskreuzungen von Assaf-Böcken mit Churra- und Castellana-Schafen im Laufe der letzten 40 Jahre, seit der Einführung der Assaf-Schafe in Spanien. Hinzu kommt, dass sich diese Rasse in Spanien vor allem in Kastilien und Leon, und insbesondere in der Provinz Zamora, herausgebildet und von hier aus in ganz Spanien verbreitet hat.

Die Beschränkung auf die Milch der ersten Kreuzung zwischen den heimischen Rassen Churra bzw. Castellana und der Rasse „Assaf española“ garantiert, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet erhalten bleibt. Die Anforderung, dass die Muttertiere stets einer dieser beiden Rassen angehören müssen — was den Tieren größere Ursprünglichkeit und Anpassungsfähigkeit an die Umwelt verleiht —, kommt auch dem Schutz und der Erhaltung der heimischen Rassen Churra und Castellana zugute. Für die Kreuzung spricht auch, dass solche Tiere für die typischen Produktionsweisen in diesem Gebiet, die eine der Grundlagen dieser Ursprungsbezeichnung bilden, viel besser geeignet sind. Schließlich weist die Milch dieser Hybride ähnliche Merkmale auf wie die Milch der heimischen Rassen und liefert einen Käse mit denselben spezifischen Merkmalen, die vom Verbraucher so geschätzt werden.

Die Beschreibung der Merkmale des Käses am Ende der Reifung wurde neu gegliedert, und es wurden physische, sensorische und chemische Merkmale festgelegt.

Die Reifezeiten wurden an die Größe der Käselaibe angepasst, damit der fertige Käse die für den „Queso Zamorano“ typischen sensorischen Merkmale aufweist. Daher wurde die Mindestreifezeit für Laibe von weniger als 1,5 kg auf 60 Tage herabgesetzt.

Die Beschreibung der Milch und ihre Analysewerte finden sich nun ebenfalls beim Herstellungsverfahren, da es logischer ist, sie dort als Merkmale des Rohstoffs zu behandeln.

Gestützt auf die Analyseergebnisse der letzten Jahre wurde der erforderliche Mindest-pH-Wert auf 4,8 herabgesetzt. Es hat sich gezeigt, dass dieser Wert bei der Analyse dieser Käseart häufig vorkommt, ohne dass dies die Merkmale des Erzeugnisses beeinträchtigt.

Der Parameter „Eiweiß“ wurde durch den Parameter „Gesamteiweiß bezogen auf die Trockenmasse“ ersetzt, der aussagekräftiger ist, wenn es um die Merkmale des fertigen Käses geht; der Mindestgehalt wurde mit 30 % festgelegt.

Bei den sensorischen Merkmalen des Käses am Ende der Reifezeit wird die Farbe der Rinde präziser beschrieben. Bisher hieß es: „Ausgeprägte, harte Rinde von blassgelber oder dunkelgrauer Farbe“. Dies wird ersetzt durch „Ausgeprägte, harte Rinde von blassgelber bis dunkelgrauer Farbe“, da die Farbe der Rinde des „Queso Zamorano“ auf einer Farbskala zwischen blassgelb und dunkelgrau liegt. Detaillierter beschrieben werden auch Aroma und Geschmack des „Queso Zamorano“ durch Aufnahme des folgenden Textes:

„Typische und stets unverfälschte Aromen und Geschmackskomponenten von frischer Schafmilch mit Butter-schmalz- und Heunoten bei kurz gereiftem Käse, die mit fortschreitender Reifung in Geschmackskomponenten von reifer Dickmilch mit nussigen Nuancen übergehen. Bei Käse mit besonders langer Reifezeit sind diese Geschmacks-komponenten am intensivsten und stärksten ausgeprägt und klingen lange am Gaumen nach.“

Ursprungsnachweis:

Diese Rubrik wurde neu gestaltet, um die Kontrollelemente, die Qualität und Ursprung der geschützten Erzeugnisse garantieren sollen, genauer festzulegen und Überflüssiges zu streichen. So wird nun die Verwendung von Käsemarken aus Kasein auf der Rinde erwähnt, da dies eines der wichtigsten Erkennungs- und Kontrollelemente ist, und der Absatz betreffend die Merkmale des Erzeugnisses wurde gestrichen, da dies bei der Kontrolle des Endprodukts behandelt wird.

Bezugnahmen auf die Zulassung oder die Kontrolle durch den Marktverband wurden gestrichen, um keiner Beschränkung des freien Warenverkehrs Vorschub zu leisten.

Herstellungsverfahren:

Diese Rubrik wurde gründlich überarbeitet, sodass Wiederholungen von Inhalten anderer Rubriken oder bereits Erwähntem beseitigt wurden. Des Weiteren wurden die Merkmale der Rohstoffe und des Herstellungsverfahrens im Einklang mit den technischen Fortschritten überarbeitet.

Der Satz „die Milch für die Herstellung des ‚Queso Zamorano‘ stammt von eingetragenen Tierhaltungsbetrieben und erfüllt die in Absatz B genannten Anforderungen“ wurde gestrichen, da der betreffende Absatz in diesen Punkt hereingenommen wurde und die Beschreibung der Milch sowie ihre Analysewerte enthält.

Bei der Milch wurde der Mindestfettgehalt von 7 % auf 6,5 % herabgesetzt und der Mindestgehalt an Gesamttrockenmasse von 17,5 % auf 17 %. Bei den zahlreichen von der Kontrollstelle vorgenommenen Analysen wurde festgestellt, dass der durchschnittliche Gehalt an Fett und an Gesamttrockenmasse im Jahresverlauf schwankt, was auf die jahreszeitlichen Veränderungen in der Zusammensetzung der Milch zurückzuführen ist. Diese Veränderungen wirken sich nicht auf die Qualität des Endprodukts aus.

Die Bandbreiten für die Dicklegungstemperatur und -zeit wurden erweitert, und zwar für die Temperatur der Masse von 28 bis 32 °C auf 28 bis 35 °C und für die Dicklegungszeit von 30 bis 45 Minuten auf 20 bis 60 Minuten. Möglich sind diese Änderungen in Anbetracht der technischen Fortschritte bei der Herstellung und wegen der üblichen jahreszeitlichen Schwankungen der Zusammensetzung der Milch.

Diese Rubrik sieht nun vor, dass Käsemarken aus Kasein in einer Weise anzubringen sind, dass sie am fertigen Käse sichtbar sind.

Je nach Größe der Käselaike werden nun unterschiedliche Reifezeiten angegeben, damit der fertige Käse die für den „Queso Zamorano“ typischen sensorischen Merkmale aufweist. Daher wurde die Mindestreifungszeit für Laike von weniger als 1,5 kg auf 60 Tage herabgesetzt.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die direkte Verbindung zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Umfeld ändert sich nicht, und der Zusammenhang bleibt durch die — im Wesentlichen auf der Nutzung von Weiden, Grünland und Stoppelfeldern beruhende — Ernährung der heimischen Churra- und Castellana-Schafe gewahrt. Nun kommt auch die erste Kreuzung (F1-Hybride) von Mutterschafen der Rassen Churra bzw. Castellana mit einem Vater der Rasse Assaf Española hinzu, wobei mit diesen Tieren aber keine Herdenerneuerung betrieben werden darf. Somit wird der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet auch dadurch gewahrt, dass stets Mutterschafe der Rassen Churra und Castellana verwendet werden.

Deshalb gibt es nun einen Absatz, in dem die Rasse Assaf Española in gleicher Weise beschrieben wird, wie dies bei den anderen zulässigen Rassen der Fall war.

Kontrollstelle:

Die Kontrollstelle ist nun das *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* als zuständige Behörde.

Etikettierung:

Es wird die Möglichkeit erwähnt, den Käse portioniert, in Scheiben und in geriebener Form anzubieten.

Bezugnahmen auf die Zulassung oder die Kontrolle durch den Marktverband wurden gestrichen, um keiner Beschränkung des freien Warenverkehrs Vorschub zu leisten.

Die Bezeichnung, die auf den handelsüblichen Etiketten erscheinen muss, wird im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾ aktualisiert und lautet nunmehr „Queso Zamorano Denominación de Origen protegida“ statt „Queso Zamorano Denominación de Origen“.

Aufgenommen wird die Kennzeichnung der Laike durch das Anbringen von Käsemarken aus Kasein an einer der Flächen der Laike im Zuge des Formens und Pressens.

Aufgenommen wird das Logo der Ursprungsbezeichnung.

Einzelstaatliche Vorschriften:

Aktualisierungen im Einklang mit den geltenden Vorschriften, die geschützte Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben betreffen, wurden ggf. vorgenommen.

Diese Änderungen werden vom *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Queso Zamorano“* beantragt, der repräsentativen Vertretung der Erzeuger und Hersteller, die als Beteiligte mit berechtigtem Interesse zur Beantragung von Änderungen der Spezifikation berechtigt ist.

⁽³⁾ ABl. L 369 vom 23.12.2006, S. 1.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel^(*)

„QUESO ZAMORANO“

EG-Nr.: ES-PDO-0117-01031 — 14.8.2012

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

1. Name

„Queso Zamorano“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

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

Es handelt sich um einen vollfetten Hartkäse, der aus der Milch von Churra- oder Castellana-Schafen oder von Hybriden der ersten Generation (F1-Hybride) von Muttertieren der Rasse Churra bzw. Castellana und einem Vater der Rasse Assaf Española gewonnen wird, wobei in letzterem Fall keine Herdenerneuerung betrieben werden darf. Die Reifezeit beträgt bei Käseläuben mit einem Gewicht von mehr als 1,5 kg mindestens 100 Tage und bei Käseläuben von weniger als 1,5 kg mindestens 60 Tage.

Physische Merkmale des Käses am Ende der Reifezeit:

- Form: flache Zylinderform;
- Höhe: bis zu 14 cm;
- Durchmesser: bis zu 24 cm;
- Gewicht: bis zu 4 kg.

Sensorische Merkmale des Käses am Ende der Reifezeit:

- Ausgeprägte harte Rinde von zartgelber bis dunkelgrauer Farbe;
- fester, kompakter Teig mit wenigen kleinen Löchern, dessen Farbe von weiß bis zu einem gelblichen Elfenbeinton variieren kann;
- typische unverfälschte Aromen und Geschmackskomponenten von frischer Schafmilch mit Butterschmalz- und Heunoten bei kurz gereiftem Käse, die mit fortschreitender Reifung in Geschmackskomponenten von reifer Dickmilch mit nussigen Nuancen übergehen. Bei Käse mit besonders langer Reifezeit sind diese Geschmackskomponenten am intensivsten und stärksten ausgeprägt und klingen lange am Gaumen nach.

Chemische Merkmale des Käses am Ende der Reifezeit:

- Fett: mindestens 45 % bezogen auf die Trockenmasse;
- Trockenmasse: mindestens 55 %;
- Eiweiß: mindestens 30 % bezogen auf die Trockenmasse;
- pH-Wert: zwischen 4,8 und 5,8.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Verwendet wird saubere Vollmilch, die frei von Kolostrum, Verunreinigungen, Konservierungsstoffen, Antibiotika und allen anderen Substanzen sein muss, die sich negativ auf die Verarbeitung, Reifung und Haltbarkeit des Käses auswirken können.

Zu Beginn der Verarbeitung muss die Milch folgende Analysewerte aufweisen:

- Fett: mindestens 6,5 %;
- Laktose: mindestens 4 %;

(*) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Eiweiß: mindestens 5 %;
- Säuregehalt (nach Dornic): höchstens 23 °D;
- Gesamttrockenmasse: mindestens 17 %.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Ernährung der Tiere erfolgt durch Weidehaltung im abgegrenzten Gebiet. In der vegetationsarmen Winterzeit, die mit den Phasen erhöhten Bedarfs (Lammen und Milchfluss) zusammenfällt, sowie bei Futtermangel aufgrund widriger klimatischer Umstände kann die Grundration im Einklang mit geltendem Gemeinschaftsrecht durch Zufütterung von Rationen aus Getreide, Leguminosen und Grünfutter ergänzt werden.

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

Sowohl die Milcherzeugung als auch die Herstellung des Käses erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Auf den Handletiketten der einzelnen Unternehmen muss zwingend die folgende Bezeichnung erscheinen: „Queso Zamorano Denominación de Origen protegida“.

Das zum Verzehr bestimmte Erzeugnis muss mit den nummerierten Kontrolletiketten der Ursprungsbezeichnung versehen sein, die im Betrieb so angebracht werden müssen, dass ihre Wiederverwendung nicht möglich ist. Zusätzlich muss beim Formen und Pressen der Laibe jeder Laib „Queso Zamorano“ auf einer der Flächen mit einer nummerierten Käsemarke aus Kasein versehen werden.

Im Handel kann der „Queso Zamorano“ auch in Portionen, Scheiben oder als Reibkäse dargeboten werden, sofern er verpackt ist und seine Herkunft erkennbar ist.

Die Ursprungsbezeichnung hat folgendes Logo:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Herstellung von „Queso Zamorano“ umfasst ausschließlich die Provinz Zamora.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Provinz Zamora liegt im nordwestlichen Teil der Iberischen Halbinsel, sie gehört größtenteils zum Einzugsgebiet des Duero, nur der Nordwesten der Provinz wird vom Miño entwässert. Es handelt sich um eine Provinz mit großen Gegensätzen. Im Südosten hat das ausgedehnte Netz der Zuflüsse des Duero sanft wellenförmige Täler in einer weiten offenen Landschaft entstehen lassen; im Norden setzt sich die für die nördliche Meseta typische Landschaft von Tälern und Hochebenen fort; und der Südwesten ist von großen Höhenunterschieden mit abrupten Flanken geprägt, auch wenn es dort keine Gebirgsformationen gibt.

Drei Bodentypen sind in dem Gebiet vorherrschend: Kalkbraunerde auf lockerem Sediment, Braunerde auf allochthonen Geröllablagerungen und saure mediterrane Braunerde.

Das Klima der Region ist kontinental mit sehr großen Temperaturunterschieden und einer langen Frostperiode: Im Winter herrscht Dauerfrost, und der Frost reicht manchmal noch bis weit ins Frühjahr; die Sommer sind heiß und trocken bei wolkenlosem Himmel. Die Niederschläge sind spärlich und betragen im Durchschnitt der Provinz zwischen 300 und 500 mm pro Jahr, wobei der Herbst die regenreichste Jahreszeit ist.

98,5 % der fließenden Gewässer der Provinz liegen im hydrografischen Einzugsgebiet des Duero, während die restlichen 1,5 % (163 km²) in den Fluss Bibey entwässert werden, der in den Miño mündet.

Auf Weideflächen besteht die Vegetation hauptsächlich aus Gräsern. Es gibt aber kaum Gebiete, die nicht als Schafweiden genutzt werden, im Fall der Anbauflächen nach der Ernte. Genutzt werden das Stroh und die nach dem Einbringen der Ernte zurückgebliebenen Ähren auf den Getreidefeldern sowie die Ernterückstände von Leguminosen wegen ihres hohen Eiweißgehalts.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

In Zamora werden 18 % der gesamten spanischen Schafmilchproduktion und 30 % der Produktion von Kastilien und Leon erzeugt, sodass dieses Gebiet der größte Schafmilcherzeuger Spaniens ist.

Als reinrassig gelten die heimischen Castellana- und Churra-Schafe. Auch die Hybride der ersten Generation (F1-Hybride) von Mutterschafen der Rasse Churra bzw. Castellana und einem Vater der Rasse Assaf Española sind zulässig, doch darf mit diesen Tieren keine Herdenerneuerung betrieben werden.

Die Ernährung der Tiere erfolgt durch Weidehaltung, nur im Winter und in Zeiten erhöhten Bedarfs werden Rationen bestehend aus Getreide, Leguminosen und Grünfutter zugefüttert.

Die Herstellung des Käses erfolgt mit den traditionellen Techniken, unabhängig davon, ob die Milch zu kleinen, sogenannten Handwerksbetrieben oder zu mittleren und großen Erzeugungsbetrieben gebracht wird.

Der Queso Zamorano ist ein vollfetter Hartkäse aus Schafmilch mit der Form eines flachen, sehr regelmäßigen und wohlproportionierten Zylinders. Die Mantelflächen sind gerade und mit der typischen Prägung der traditionellen Gurte aus Espartogras („pleitas“) versehen.

Wenn der Käse seine optimale Reife erreicht hat, weist der Anschnitt eine leicht ins Gelbliche gehende Elfenbeinfarbe und eine seidenmatte Oberfläche auf. Wenn die Reife weiter fortschreitet, geht der gelbliche Ton allmählich verloren, und es entsteht zunächst ein reines Elfenbein und dann bei besonders reifem Käse ein dunkler Elfenbeinton. Gleichzeitig wird die Anschnittfläche immer matter, und es können sogar Tyrosin-Kristalle in Form von hellen, fast weißen Körnchen erscheinen, die im Anschnitt deutlich sichtbar sind.

Der warme, angenehme Duft erinnert deutlich an Schafmilch und wird bei kurz gereiftem Käse durch Butterschmalz- und Heunoten abgerundet; mit fortschreitender Reifung entwickelt er sich weiter, und es treten Anklänge von Trockenfrüchten und Walnüssen hervor.

Der Käse von mittlerer Reife ist im Biss zart und fühlt sich wunderbar cremig, leicht klebrig und mäßig elastisch an. Mit zunehmender Reifung wird er spröder, verliert allmählich an Elastizität, bis er schließlich im Biss mehlig oder körnig wird.

Klarer Geschmack, bei dem Geschmacksrichtungen sauer und salzig deutlich wahrgenommen, aber als ausgewogen empfunden werden, Anklänge von reifer Schafdickmilch, die das Geschmacksbouquet intensivieren und abrunden.

Die Intensität von Geruch und Geschmack nimmt im direkten Verhältnis zur Reifezeit zu, ist aber auch schon bei Käse mittlerer Reife deutlich spürbar.

Der Nachgeschmack ist zart und delikater, wobei die in der Nase wahrgenommenen Fettsäurearomen stärker hervortreten.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

Die natürliche Umgebung, die im Wesentlichen aus Agrarland in den sanft wellenförmigen Tälern und Hochebenen der nördlichen Meseta besteht; das kontinentale Klima mit sehr großen Temperaturunterschieden und spärlichen Niederschlägen sowie die Ernährung, die im Wesentlichen auf der Nutzung der Weiden, des Grünlands und der Stoppelfelder der Provinz Zamora für die Schafhaltung beruht, verleihen dem „Queso Zamorano“ über die Milch spezifische Noten und Merkmale. Dazu gehören die leicht ins Gelbliche gehende Elfenbeinfarbe des Anschnitts, die Schafmilcharomen mit Butterschmalz- und Heunoten beim kurz gereiften Käse, die mit fortschreitender Reife allmählich in Geschmackskomponenten von reifer Dickmilch mit nussigen Nuancen übergehen, wobei diese Geschmacksnoten bei Käse mit besonders langer Reifezeit am intensivsten und stärksten ausgeprägt sind und lange am Gaumen nachklingen. Bei mittlerer Reife ist der Biss zart und fühlt sich wunderbar cremig, leicht klebrig und mäßig elastisch an. Mit zunehmender Reifung wird er spröder, verliert allmählich an Elastizität, bis er schließlich mehlig oder körnig wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

⁽⁵⁾ Siehe Fußnote 4.