

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

(2015/C 235/05)

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

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„TORTA DEL CASAR“****EU-Nr.: ES-PDO-0105-01128 — 8.7.2013****g.U. (X) g.g.A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Kontrollausschuss der geschützten Ursprungsbezeichnung „Torta del Casar“

Avda. de la Constitución, 13
10190 Casar de Cáceres
SPANIEN

Tel./Fax +34 927290713/927291654
E-Mail: info@tortadelcasar.eu

Der Kontrollausschuss ist eine gemeinnützige Vereinigung, die von den zuständigen Behörden im Mitgliedstaat als Verwaltungsorgan der Ursprungsbezeichnung anerkannt und nach demokratischen Prinzipien zur Vertretung der betreffenden Wirtschafts- und Brancheninteressen organisiert ist, wobei die Vertretung zur besonderen Berücksichtigung der Minderheiteninteressen paritätisch erfolgt.

Im Hinblick auf diesen Antrag übt der Kontrollausschuss die Funktion aus, Initiativen zur Änderung der Spezifikation zu beschließen und an den zu diesem Zweck durchgeführten Verfahren teilzunehmen sowie Anforderungen für Kontrolletiketten, Banderolen und sonstige Gütesiegel – einschließlich jener, die zur Ursprungsbezeichnung gehören und Teil der Etikettierung sind – festzulegen und diese auszustellen.

Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation wurde vom Kontrollausschuss der geschützten Ursprungsbezeichnung „Torta del Casar“ im Rahmen seiner Funktionen beschlossen, sodass sein Interesse vollumfänglich begründet ist.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges:
 - Einzelstaatliche Vorschriften
 - Kontrollstelle

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderungen

Einleitung

Die Änderungen in den Abschnitten „Beschreibung des Erzeugnisses“ und „Erzeugungsverfahren“ sind darauf ausgerichtet, die Sicherung der Produktqualität zu verbessern, das Verständnis zu erleichtern und den neuen Marktanforderungen zu entsprechen, ohne dadurch die Eigenschaften des Erzeugnisses selbst zu ändern.

Die Abschnitte „Ursprungsnachweis“, „Kennzeichnung“ und „Sonstiges“ wurden zur Anpassung an die Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geändert. Die bestehende Spezifikation wurde vor Veröffentlichung der genannten Verordnung erstellt, weshalb einige Absätze gegenüber den geltenden Bestimmungen veraltet waren. Darüber hinaus wurden Anpassungen zur besseren Prüfung der Einhaltung der Spezifikation gemäß Norm UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 vorgenommen.

Der Abschnitt „Zusammenhang“ wurde auf Ersuchen der zuständigen Stellen der Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung der Europäischen Kommission erweitert und neu gegliedert.

Nachfolgend werden die vorgenommenen Änderungen mit den jeweiligen Begründungen einzeln aufgeführt.

Beschreibung des Erzeugnisses

- Die physischen Eigenschaften des „Torta del Casar“ werden durch einen Hinweis auf seine Ränder, die in der Originalform wenig hervortreten, genauer beschrieben; zu diesem Zweck wird die Angabe „abgerundete Kanten“ aufgenommen, die einen Nachweis einer sachgerechten Handhabung während der Reifung darstellen.
- Es wird eine neue Gewichtsklasse des „Torta del Casar“ mit der Bezeichnung „pequeño“ (klein) und einer Masse zwischen 200 und 500 g aufgenommen. Die Aufnahme dieser neuen Gewichtsklasse erfolgt aufgrund neuer Marktanforderungen, die aus der im Mai 2008 vom Beratungsunternehmen AC Nielson durchgeführten Untersuchung über den Bekanntheitsgrad und das Image des Erzeugnisses („Estudio Notoriedad e Imagen de la Torta del Casar“) sowie aus der im Jahr 2005 vom Beratungsunternehmen BUREAU VERITAS durchgeführten Untersuchung zu Marktstrategien für das Erzeugnis („Estrategias de mercados de quesos DOP Torta del Casar“) hervorgehen.

Prüfungen haben gezeigt, dass diese Gewichtsklasse in jedem Fall die gleichen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften wie die Gewichtsklassen „mediano“ (mittel) und „grande“ (groß) aufweist, insbesondere in Bezug auf die Reifezeit, da die Spezifikation nicht für alle Gewichtsklassen die gleiche Zeitdauer, sondern eine Untergrenze festlegt, ab der der Käse die charakteristischen Merkmale erreicht haben und vermarktet werden kann. Der festgelegte Zeitraum von 60 Tagen entspricht außerdem den Anforderungen der Lebensmittelbehörde aufgrund des Einsatzes von Rohmilch und kann je nach Gewichtsklasse und Reifebedingungen auf 90 oder 100 Tage ausgedehnt werden. Dieser Umstand wurde von dem Fachinstitut „Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura“ (INTAEX) geprüft, wie aus dessen Bericht über die Änderung der Gewichtsklassen („Informe de Modificación de Formatos“) hervorgeht. Nicht geprüft wurde, ob die neue Gewichtsklasse in einem kürzeren Zeitraum reifen kann, da die Reifezeit nicht Gegenstand dieses Änderungsantrags ist.

Die Bandbreite der Masse der beiden bereits bestehenden Gewichtsklassen der Spezifikation (groß: 900 bis 1 100 g und mittel: 500 bis 700 g) wurde geändert. Die Bandbreite der großen Gewichtsklasse wurde um 100 g erweitert und erstreckt sich nunmehr von 801 bis 1 100 g. Die Bandbreite der mittleren Gewichtsklasse wurde ebenfalls um 100 g erweitert und erstreckt sich jetzt von 501 bis 800 g. Damit wurde Käse mit einer Masse zwischen 700 und 900 g, der bisher ohne Grund ausgeschlossen war, in die Ursprungsbezeichnung aufgenommen.

Die Einteilung in die drei Gewichtsklassen „pequeño“ (200-500 g) „mediano“ (501-800 g) und „grande“ (801-1 100 g) wird deshalb durchgeführt, weil die Einstufung des Erzeugnisses und die Zuweisung von Prüfetiketten nach erzeugten Einheiten und nicht nach deren Gewicht erfolgt und durch die Festlegung der drei Klassen beide Größen zueinander in Beziehung gesetzt und die Einstufung ordnungsgemäß kontrolliert werden kann. Die Gewichtskontrolle erfolgt am Ende der Reifezeit, vor dem Versand.

Das System zur Festlegung der Abmessungen wird zum einen geändert, um die neue Gewichtsklasse aufzunehmen. Zum anderen soll der „Torta del Casar“ in einem traditionellen Produktionssystem, in dem die Größen nicht exakt sind, im Endergebnis seinem Namen entsprechend der Form einer Torte gleichen, d. h. deutlich breiter sein als hoch.

In Bezug auf die organoleptischen Eigenschaften entsprechen die bestehenden Definitionen einer hauptsächlich subjektiven Beschreibung, die nicht immer mit den objektiveren Begriffen und Methoden der für die sensorische Analyse herangezogenen ISO-Normen, die für die spätere Prüfung maßgeblich sind, übereinstimmt. Für die neue Fassung wurde neben der in den genannten Normen beschriebenen Terminologie der Leitfaden über die sensorische Bewertung von Käse („Guía de evaluación sensorial de los quesos“) von José González Crespo und Isidro Roa Ojalvo (Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura. Verlag Fondo Formación, 2000) berücksichtigt.

Zur Objektivierung dieser sensorischen Bewertung werden die Merkmale der Außenhaut bzw. Rinde von jenen des Inneren bzw. Teigs nun unterschieden:

- Rinde: Aus der Farbdefinition „zwischen gelb und ockerfarben“ wird die Bezeichnung „gelb“ gestrichen, da diese Bestandteil der Definition von „ockerfarben“ und damit überflüssig ist und keine zusätzliche Information über das Erzeugnis enthält.
- Teig: Die Beschreibungen werden präzisiert:
 - Die Konsistenz des Teigs wird als „weich bis sehr weich“ neu definiert. Der Begriff „streichfähig“ in Bezug auf die Eigenschaft „Viskosität“ (ISO 5492:08; 3.48, Viskosität) wird gestrichen.
 - Bei der Definition der „Struktur“ (ISO 5492:08; 3.55 Beschaffenheit, Struktur) wurde für die „Anordnung und Verteilung der inneren Elemente“ der Ausdruck „schnittfest“ durch „gleichmäßig“ ersetzt (Guía de evaluación sensorial de los quesos, S. 22). Ferner wird festgelegt, dass die vorhandenen Löcher „eine auf die Reifung zurückzuführende gerundete Form“ aufweisen müssen. Darüber hinaus werden die Begriffe „weich und cremig“ gestrichen, da diese Eigenschaften die Härte (ISO 5492:08; 3.42 Härte) und Viskosität (ISO 5492:08; 3.48 Viskosität) beschreiben, die in der Konsistenz des Teigs bereits festgelegt sind.
 - Der Abschnitt „was dazu führt, dass der Teig manchmal durch die Risse in der Rinde tritt“ wurde gestrichen, da dies der Definition von Rinde, die nur kleine Risse in der Oberfläche erlaubt, widerspricht.
 - In Bezug auf die Textur wurde die Definition wie folgt angepasst, ohne diese vollständig zu ändern:
 - Der Ausdruck „Cremigkeit“ der Originaldefinition zur Beschreibung des Fließvermögens wird an Stelle von „Viskosität“ (ISO 5492:08; 3.48 Viskosität) beibehalten, jedoch mit dem Zusatz „mäßig“ zur Annäherung an den Grad „viskos“.
 - Die Eigenschaft „geringe oder nicht vorhandene Körnigkeit“ (ISO 5492:08; 3.54 Körnigkeit) wird hinzugefügt.
 - Die Angaben zu Geruch und Geschmack, die sich ausschließlich auf den Teig beziehen, werden dem entsprechenden Absatz hinzugefügt und von dem Absatz über die Rinde getrennt, um die Definition klarer zu gestalten.
 - In Bezug auf den Geruch wurde das Attribut „intensiv“ gestrichen, da dieses nur die Stärke einer Wahrnehmung (ISO 5492:08; 2.8 Intensität) beschreibt, ohne von sich aus ein Identifikator der Eigenschaften des geschützten Erzeugnisses zu sein. Dafür wird die genannte Intensität in Bezug zu Merkmalen von Milchprodukten und Gemüse, die dem Erzeugnis eigen sind, gesetzt.
 - In Bezug auf den Geschmack wurde der Ausdruck „entwickelt“, der in den Normen nicht definiert ist, gestrichen und der Grundgeschmack „bitter“ (ISO 5492:08; 3.5 Bitterkeit) quantifiziert. Hinzugekommen sind die beiden Grundgeschmacksarten „salzig“ (ISO 5492:08; 3.6 Salzgehalt) und „sauer“ (ISO 5492:08; 3.3 Säuregehalt). Der Hinweis „infolge der Verwendung von pflanzlichem Lab“ wurde gestrichen, weil der Satz den Geschmack weder beschreibt noch quantifiziert.

Ursprungsnachweis

Einige Absätze dieses Abschnitts, die die Kontrolle durch die Hersteller gemäß der vorliegenden Spezifikation und die Überprüfung der Einhaltung dieser Spezifikation durch das Kontrollorgan beschreiben, wurden zum Zweck der Anpassung an die Norm UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 geändert.

Herstellungsverfahren

Um die Herkunft der Milch zu gewährleisten, die für die Herstellung des unter die g.U. „Torta del Casar“ fallenden Käses verwendet wird, wurde folgende Anforderung für die Viehzuchtbetriebe hinzugefügt: „Alle in den eingetragenen Viehzuchtbetrieben registrierten Tiere müssen zu den Rassen Merino oder Entrefino gehören. Darüber hinaus müssen alle Viehzuchtbetriebe mit gemeinschaftlich genutzten Einrichtungen zur Haltung und zum Melken in das entsprechende Register eingetragen sein.“ Der Absatz „Darüber hinaus müssen im Fall von Betrieben, die eingetragene und nicht eingetragene Schafe halten, die entsprechenden Einrichtungen klar voneinander getrennt sein“ wird gestrichen.

Der Absatz, in dem die derzeitige Anzahl der Milchtiere der Rassen Merino und Entrefino und die geschätzte jährliche Milchproduktion angegeben sind, wurde gestrichen, weil diese Zahlen im Lauf der Zeit Änderungen unterliegen können.

Das zulässige System der Bewirtschaftung und Fütterung wird genau beschrieben. Der Begriff „Weiden“ wird durch „natürliche Ressourcen“ ersetzt, was traditionelle Anbaupraktiken des Gebiets, die eine Nutzung durch Beweidung oder nach der Ernte als Grünfütter oder konserviertes Futter ermöglichen, beinhaltet. Darüber hinaus werden weitere Futtermittel aufgezählt, die zum Einsatz kommen können, nämlich: „Heu“, „Stroh“, „Mischfutter“ und „Kraftfutter“. Der Zusatz „von Fachleuten des Kontrollausschusses kontrolliert“ wurde gestrichen, weil er keine Beschreibung des Fütterungssystems darstellt.

Die gesetzlichen Änderungen der letzten Jahre, die nach der Abfassung und Veröffentlichung der ursprünglichen Produktspezifikation der g.U. „Torta del Casar“ in Kraft getreten sind, erfordern eine Neuordnung und Ergänzung des Abschnitts, der sich auf die von der Gesetzgebung betroffenen Prozesse — Melken, Transport und Aufbewahrung der Milch — bezieht. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene ⁽¹⁾ sowie die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ⁽²⁾ legen Hygienevorschriften für die Herstellung von Schafsrohmilch fest. Durch das Königliche Dekret 752/2011 vom 27. Mai 2011 zur Festlegung der grundlegenden Kontrollvorschriften für die Produzenten von Schafs- und Ziegenrohmilch wurden die genannten EU-Verordnungen in innerstaatliches Recht umgesetzt. Zusätzlich dazu wurde darin die bisher nur für Rindermilch geltende Pflicht, die Ergebnisse der verschiedenen Kontrollen an die „Datenbank Buchstabe Q“ zu übermitteln, auch auf Schafsmilch ausgedehnt. Angesichts dessen wurde Folgendes durchgeführt:

- Festlegung der Mindestanforderungen an die Milch, die zur Herstellung des unter die g.U. „Torta del Casar“ fallenden Käses verwendet wird, unter Aufnahme des folgenden Textes: „Die für die Herstellung des Käses ‚Torta del Casar‘ eingesetzte Milch muss hinsichtlich Qualität und Zusammensetzung in jedem Fall folgende Merkmale aufweisen: Es muss rohe, nicht standardisierte, reine und nicht verunreinigte Vollmilch sein. Die Milch muss eine verkäsbare Trockenmasse von mindestens 11,0 % und einen Proteingehalt von mindestens 4,8 % aufweisen. Ihr pH-Wert beträgt mindestens 6,6 und höchstens 6,9.“
- Dem Primärbetrieb wird erlaubt, seine Tierhaltung unter Einhaltung der Hygienevorschriften bei der Gewinnung der Milch an individuelle Umstände anzupassen. Zu diesem Zweck wurde der Satz „Die Tiere sind zweimal täglich zu melken“ gestrichen und der Satz „Die Bedingungen beim Melken haben zu jeder Zeit eine hygienische Milchproduktion zu gewährleisten; beim Sammeln und beim Transport ist ggf. die Trennung von jeder anderen Milch sicherzustellen“ hinzugefügt.
- Die Parameter zur Handhabung der Milch wurden in Bezug auf die Mindest- und Höchsttemperatur sowie die maximale Aufbewahrungsdauer an die vom neuen Gesetz geforderten verbesserten Einrichtungen und Kontrollen angepasst, die eine maximale Milchqualität gewährleisten. Zu diesem Zweck wurde die Textstelle „die Milch darf maximal 48 Stunden bei einer Temperatur von 4 Grad gelagert werden und der ggf. stattfindende Transport hat stets unter ordnungsgemäßen hygienischen Bedingungen in isothermischen bzw. gekühlten Behältern zu erfolgen“ gestrichen und der Satz „Die maximale Lagerzeit vom Melken bis zur Verarbeitung darf 72 Stunden nicht überschreiten, wobei die Milch immer bei einer Temperatur zwischen 1 °C und 6 °C in ausschließlich für Milch aus eingetragenen Viehzuchtbetrieben bestimmten Kühltanks in den von den Herstellern deklarierten Einrichtungen gelagert werden muss“ hinzugefügt.

Darüber hinaus wurde zur Verbesserung des Produktionsprozesses sowie zur Gewährleistung der Qualität der Milch, die für die Herstellung des unter die g.U. „Torta del Casar“ fallenden Erzeugnisses verwendet wird, folgende Anforderung hinzugefügt: „Alle Käsereien müssen in ihrem Betrieb über mindestens einen Kühltank verfügen, der ausschließlich zur Aufnahme und Lagerung von Milch aus den eingetragenen Produktionsbetrieben bestimmt ist.“

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

Bestimmte Produktionsparameter, für die bisher einzelne, absolute Werte galten, wurden angepasst, da mit der Aufnahme der derzeitigen Messgeräte in die Produktionsanlagen aufgrund ihrer Kalibrierung und Genauigkeit Toleranzintervalle festgelegt werden können, die dem ursprünglichen Wert nicht widersprechen, sondern die Fähigkeit der Betriebe zur Kontrolle des Prozesses stärken. So ermöglicht die Aufnahme von Geräten zur genaueren Ermittlung der Ist-Werte von Temperatur (Thermometer in den Käsewannen), Druck (Manometer in den pneumatischen Pressen) und relativer Luftfeuchtigkeit (Hygrometer in den Reiferäumen) sowie der Einsatz externer Kalibrierungs- und Prüfsysteme durch unabhängige Labors eine bessere Kontrolle des Prozesses. Aus diesem Grund wurden die Werte für Temperatur (Senkung der Mindesttemperatur von 28 °C auf 26 °C), Dicklegungszeit (Erhöhung der maximalen Dicklegungszeit von 80' auf 90'), Pressen (Erhöhung des Höchstdrucks von 2,5 auf 3 kg/cm² und Wegfall der Mindestpresszeit durch Änderung der Formulierung „3 bis 8“ Stunden auf „maximal 8 Stunden“) und relative Luftfeuchtigkeit bei der Reifung (Heraufsetzung des Höchstwerts von 90 % auf 95 %) angepasst.

Im Abschnitt zum Einsalzen wurde der Begriff „Natriumchlorid“ durch den gebräuchlicheren Begriff „Kochsalz“ ersetzt, der auch auf den Namen dieses Herstellungsschritts Bezug nimmt. Beibehalten wird, dass das Einsalzen sowohl trocken als auch im Salzbad erfolgen kann; dagegen wurde der Satz „Beim feuchten Einsalzen ist der Käse 5-6 Stunden in einer Salzlake mit einer maximalen Konzentration von 16° Baumé zu lagern“ gestrichen, da der Hinweis auf die Salzkonzentration, die von 0 bis 16° Baumé schwanken kann, nicht unbedingt ein sachgerechtes Einsalzen gewährleistet. Darüber hinaus ist darauf hinzuweisen, dass der maximale Anteil des Hauptbestandteils von Kochsalz, nämlich Natriumchlorid, bereits in der Produktbeschreibung (Punkt B.2. der Produktspezifikation, maximaler NaCl-Gehalt 3 %) festgelegt ist und damit der Endkontrolle unterliegt.

Um die Qualität des unter die g.U. fallenden Endprodukts zu gewährleisten, wurde der Satz „Während der Reifung kann der Käse an der Oberfläche mit farblosen Antimykotika behandelt werden“ aufgenommen. Damit wird der Einsatz von farblosen Antimykotika zugelassen. Bei den Schimmelpilzen vom Typ *Penicillium*, *Aspergillus* oder *Fusarium* handelt es sich um Mikroorganismen, die sich in Anwesenheit von Sauerstoff auf Nährsubstraten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, mäßiger Temperatur, einem gewissen Säuregrad und bei geringem Salzgehalt gut entwickeln. Diese Bedingungen sind an der Oberfläche des „Torta del Casar“ häufig zu finden, was zu einem sehr kräftigen Wachstum dieser Schimmelpilze und zu einer Beeinträchtigung der Produktqualität führen kann. Darüber hinaus können manche Schimmelpilze Mykotoxine bilden, was die Lebensmittelsicherheit gefährden würde.

Die folgenden Absätze wurden gestrichen, da diese nicht den Herstellungsprozess beschreiben und außerdem auf andere Dokumente (Verordnung, Qualitätshandbuch und Verfahrenshandbuch) Bezug nehmen:

- „Produkte, die am Ende der Reifezeit die in Absatz B beschriebenen Eigenschaften aufweisen, werden vom Fachpersonal des Kontrollausschusses geprüft. Dazu werden sie den entsprechenden Kontrollen, Stichproben und Prüfungen unterzogen, um sicherzustellen, dass sie die Anforderungen der Verordnung, des Qualitätshandbuchs und des Verfahrenshandbuchs in der jeweils geltenden Fassung erfüllen. Das Kontrollverfahren wird vom Zertifizierungskomitee fortgesetzt. Dieses Organ besteht aus drei Mitgliedern, die die drei Interessengruppen — Viehzüchter und Hersteller, Verbraucher sowie Fachleute — vertreten. Das Komitee teilt dem Kontrollausschuss seine Zustimmung oder Ablehnung der Ergebnisse der durchgeführten Prüfungen mit.“
- „Am Ende des Zertifizierungsprozesses wird jeder geprüfte Käse mit dem vom Kontrollausschuss ausgestellten nummerierten Kontrollkennzeichen versehen, das seine Herkunft und Qualität gewährleistet und bis zum Verzehr beim Endverbraucher untrennbar und unauslöschlich mit dem Käse verbunden ist.“

Um die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation zu gewährleisten, wird darauf hingewiesen, dass der Kontrollausschuss gemäß den Bestimmungen der Artikel 37 und 39 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 das Kontrollorgan ist, wofür er gemäß der Norm UNE-EN 45011/1998 seit dem 20. Juli 2012 akkreditiert ist. Die Akkreditierung (Anhang Technische Akkreditierung Nr. 103/C-PR221, 2. Überprüfung vom 29. Juli 2014) ist gültig. Dies bedeutet, dass der Kontrollausschuss seine technische Fähigkeit, Unparteilichkeit und Objektivität sowie die entsprechenden Ressourcen zur Ausübung seiner Befugnisse als Zertifizierungsstelle des Produkts nachgewiesen hat.

Auf diese Weise inspiziert der Kontrollausschuss in seiner Eigenschaft als Kontrollorgan den Produktionsprozess der Hersteller, prüft das Ergebnis der Kontrollen und führt an den im Produktionsprozess von den Rohstoffen und dem fertigen Erzeugnis genommenen Stichproben Tests durch. Zur Gewährleistung der Unparteilichkeit und Objektivität seiner Maßnahmen verfügt der Kontrollausschuss über ein Parteienkomitee (vormals Zertifizierungskomitee genannt), in dem die drei Interessengruppen — Milchlieferanten und Molkereibetriebe, Verbraucher sowie Fachleute — paritätisch vertreten sind.

Eines der Hauptmerkmale des „Torta del Casar“ ist seine cremige Textur. Diese cremige Beschaffenheit bildet sich jedoch ab dem Zeitpunkt der optimalen Reife langsam zurück, was zur Folge haben kann, dass der Käse im Lauf der Zeit nicht mehr die geforderten Eigenschaften aufweist. Um eine optimale Produktqualität zu gewährleisten, wird daher der Verbrauchszeitraum durch folgenden Zusatz beschränkt: „Für den Versand muss der von den Käse-reien gemäß den Bestimmungen der Spezifikation als konform eingestufte Käse mit dem Prüfetikett versehen sein, das seine Herkunft und Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Auf jedem Etikett müssen mindestens die fortlaufende Nummer, die Chargennummer und das Mindesthaltbarkeitsdatum, das maximal 210 Tage nach dem Herstellungsdatum liegen darf, angegeben sein“, wobei als solches das Datum (in TT/MM/JJ) gilt, an dem die Milch dickgelegt wird und die Verarbeitung zu Käse beginnt.

Als Antwort auf die neuen Marktanforderungen, die aus der Untersuchung zu Käsemarktstrategien von Bureau Veritas („Estrategias de mercados de quesos con Denominación de Origen Protegida Torta del Casar“) hervorgehen, wird die Vermarktung in Käsestücken durch den Zusatz „Der konforme Käse kann für den Versand in Käsehälften oder -viertel geschnitten werden“ akzeptiert.

Um den Verbrauchern eine höhere Qualität anzubieten, wird in Bezug auf die Verpackung hinzugefügt: „Die Verpackung hat die Unversehrtheit und Endqualität des Erzeugnisses zu gewährleisten.“

Zusammenhang

Die Absätze dieses Abschnitts werden neu geordnet. Der Absatz über die natürlichen Einflussfaktoren bleibt unverändert. Der Wortlaut über die historischen und wirtschaftlichen Einflussfaktoren wird verbessert und es werden menschliche Einflussfaktoren aufgenommen, die den Zusammenhang verstärken.

Kennzeichnung

Der Wortlaut wird an die Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und an die Ausführungen der obigen Absätze angepasst; die Stellen, die zum Verfahren der Markennutzung gehören, die der Kontrollausschuss in seiner Qualitätsdokumentation festlegt, werden gestrichen.

Zur Ergänzung der obigen Absätze und zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit von konformem Käses und seiner Teilstücke wird folgender Satz hinzugefügt: „Die endgültige Kennzeichnung besteht aus dem Handelsetikett der Käserei und dem Prüfetikett und ist auf jedem konformen Käse oder Käseteilstück untrennbar und unauslöschar anzubringen, wobei der Hersteller für die ordnungsgemäße Verwendung letztverantwortlich ist.“ In Bezug auf die obligatorische Verwendung des vom Kontrollausschuss bereitgestellten Prüfetiketts verfügt dieser über ein EDV-System zur Beantragung und Zuweisung von Prüfetiketten, das für alle Erzeuger frei zugänglich ist. Dieses System wurde bei den externen Prüfungen von der Zertifizierungsstelle ENAC kontrolliert. Dabei wurden seine Betriebsfähigkeit und seine Tauglichkeit zur automatischen Zuweisung und Verteilung der Prüfetiketten und die Nichtdiskriminierung in Abhängigkeit vom Volumen der qualifizierten Produktion attestiert.

Darüber hinaus hat jeder Erzeuger für die beantragten Etiketten denselben Preis zu zahlen, unabhängig von der beantragten Anzahl, wobei auf die Herstellungskosten ein gewisser Prozentsatz aufgeschlagen wird.

Sonstiges

- Einzelstaatliche Vorschriften: Auf Anweisung der zuständigen staatlichen Behörden wird dieser Abschnitt, der in der veröffentlichten Produktspezifikation „Gesetzliche Vorschriften“ heißt, gestrichen, weil es keine spezifischen Vorschriften für das geschützte Erzeugnis gibt.
- Kontrollstelle: Die Daten des Kontrollorgans, das wie angegeben der Kontrollausschuss der g.U. „Torta del Casar“ ist, wurden aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

„TORTA DEL CASAR“

EU-Nr.: ES-PDO-0105-01128 — 8.7.2013

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

1. **Name**

„Torta del Casar“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

1.3. Käse

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

Der Käse „Torta del Casar“ wird aus Rohmilch von Merino- und Entrefino-Schafen hergestellt, deren Dicklegung durch ein aus der Cardy *Cynara cardunculus* gewonnenes pflanzliches Lab herbeigeführt wird. Seine Reifezeit beträgt mindestens 60 Tage.

„Torta del Casar“ muss folgende physische, physikalisch-chemische und organoleptische Eigenschaften aufweisen:

a) Physische Eigenschaften

- Form: zylindrisch mit eher flacher Oberfläche und gerader bis konvexer seitlicher Wandung sowie abgerundeten Kanten.
- Abmessungen:
 - i. 7 cm Mindestdurchmesser.
 - ii. Verhältnis zwischen Höhe und Durchmesser maximal 50.
- Gewicht: Es sind drei Gewichtsklassen mit einer maximalen Toleranz von 5 definiert:
 - i. Grande (groß): 801-1 100 g
 - ii. Mediano (mittel): 501-800 g
 - iii. Pequeño (klein): 200-500 g.

b) Physikalisch-chemische Eigenschaften:

- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 50 %.
- Trockenmasseanteil: mindestens 50 %.
- pH-Wert: mindestens 5,20 — maximal 5,90.
- NaCl: maximal 3,0 %.

c) Organoleptische Eigenschaften:

- Rinde: Halbfest, definiert und vom Teig abgegrenzt mit gleichmäßiger Ockerfärbung ohne Zusatz von Farbstoffen, in traditioneller Aufmachung mit Öl bestrichen. Kann an der Oberfläche kleine Risse aufweisen.
- Teig:
 - i. Konsistenz: weich bis sehr weich
 - ii. Farbe: weiß bis gelblich
 - iii. Struktur: gleichmäßig, kann im Anschnitt Löcher mit einer auf die Reifung zurückzuführenden gerundeten Form aufweisen.
 - iv. Textur: Die Textur ist das Haupt- und Unterscheidungsmerkmal dieses Käses, der sich durch seine mäßige oder hohe Cremigkeit, seinen Fettgehalt, seine schmelzende Konsistenz und seine geringe oder nicht vorhandene Körnigkeit auszeichnet.
 - v. Geruch: milchiger und/oder pflanzlicher Geruch von mittlerer oder niedriger Intensität.
 - vi. Geschmack: mittel oder schwach bitter, schwach salzig und schwach oder nicht sauer.

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

Das Fütterungssystem für die eingetragenen Schafherden entspricht der traditionellen Bewirtschaftung der natürlichen Ressourcen des geografischen Gebiets durch extensive oder halbextensive Nutzung, erforderlichenfalls mit ergänzender Fütterung auf der Grundlage von Heu, Stroh, Mischfutter oder Kraftfutter.

Die Viehdichte für eine halbextensive Bewirtschaftung wird auf 1,8 Großvieheinheiten pro Hektar (GVE/ha) festgelegt. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass die Menge des außerhalb des geografischen Gebiets erzeugten Ergänzungsfutters den in den anwendbaren Bestimmungen festgelegten Grenzwert nicht überschreitet.

Abgesehen von der natürlichen Vegetation, die die Grundlage der extensiven bzw. halbextensiven Bewirtschaftung bildet, bestehen die in dem geografischen Gebiet erzeugten Futtermittel aus Heu, Stroh, angebautem Getreide oder Futterwicke, die durch Beweidung oder nach der Ernte als Grünfutter oder Silofutter genutzt werden können.

Das Ergänzungsfutter wird hauptsächlich aus Eiweißfutterpflanzen (Soja, Raps > 50 %) und Getreide (Gerste, Mais, Weizen > 25 %) hergestellt. Die den Tieren verabreichte Mischung besteht hauptsächlich aus der genannten Grundlage (> 25 %), Futterpflanzen (Luzerne, Futterwicke > 30 %), Getreide (Mais, Gerste > 20 %) und Pflanzensamen (Baumwollsaamen, Sonnenblumenkerne > 6 %).

Soja, Raps, Sonnenblumenkerne, Baumwollsaamen und Luzerne können in dem geografischen Gebiet nicht angebaut werden.

Die Milch zur Herstellung von „Torta del Casar“ muss von Merino- oder Entrefino-Schafen stammen.

Die für die Herstellung von „Torta del Casar“ eingesetzte Milch muss hinsichtlich Qualität und Zusammensetzung für die Herstellung von Käse geeignet sein und in jedem Fall folgende Merkmale aufweisen:

- Es muss rohe, nicht standardisierte, reine und nicht verunreinigte Vollmilch sein.
- Die Milch muss eine verkäsbare Trockenmasse von mindestens 11,0 % und einen Proteingehalt von mindestens 4,8 % aufweisen.
- Ihr pH-Wert beträgt mindestens 6,6 und höchstens 6,9.

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

Das geografische Gebiet der g.U. „Torta del Casar“ befindet sich in der Provinz Cáceres, die zur autonomen Region Extremadura (Spanien) gehört, und wird in Punkt 4 des vorliegenden Dokuments genauer beschrieben. Die Erzeugungsschritte, die in diesem Gebiet erfolgen müssen, sind:

- die Erzeugung der Milch gemäß den Bestimmungen in Punkt 3.3;
- die Käseherstellung, einschließlich Dicklegen, Schneiden, Formen, Pressen, Salzen und Reifung.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses, auf das sich der eingetragene Name bezieht*

Der Käse kann für den Versand in Käsehälften oder -viertel geschnitten werden. Die Verpackung kann frei gewählt werden, sofern die Unversehrtheit und Endqualität des Produkts gewährleistet sind.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses, auf das sich der eingetragene Name bezieht*

Die Kennzeichnung der ganzen Käselaike oder Käsestücke muss zur Gewährleistung der Herkunft und Echtheit des Erzeugnisses durch die zertifizierten Betriebe innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen. Wie in Absatz 3.2 Buchstabe c dieses Dokuments angegeben, handelt es sich bei „Torta del Casar“ um einen Käse mit halbfester Rinde, weshalb darauf keine abnehmbaren Identifikationselemente, wie z. B. eine Kaseinplakette, zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit angebracht werden können. Das einzige Element zur Gewährleistung der Echtheit und Herkunft ist daher das mit der Chargennummer und der fortlaufenden Nummer versehene Prüfetikett, das von den Betrieben vor dem Versand auf jedem Stück anzubringen ist, um eine Kontrolle durch den Kontrollausschuss zu ermöglichen und die Rückverfolgbarkeit nicht zu gefährden, ohne den Binnenmarkt zu beschränken.

Die endgültige Kennzeichnung besteht aus dem Handelsetikett der Käserei und dem Prüfetikett und ist auf jedem konformen Käse oder Käseteil untrennbar und unauslöschbar anzubringen, wobei der Hersteller für die ordnungsgemäße Verwendung letztverantwortlich ist.

Die endgültigen Etiketten müssen neben der Chargennummer und dem Mindesthaltbarkeitsdatum, das maximal 210 Tage nach dem Herstellungsdatum liegen darf, auch alle sonstigen gemäß den geltenden Gesetzen geforderten Angaben enthalten.

Logo der g.U. „Torta del Casar“:



4. Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem sowohl die Milchproduktion als auch die Herstellung des Käses „Torta del Casar“ stattfinden, liegt innerhalb der Landkreise Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes und Montánchez im Zentrum und Süden der Provinz Cáceres, die zur autonomen Region Extremadura (Spanien) gehört.

Das Gebiet umfasst ca. 400 000 ha und beinhaltet die Gemarkungen der folgenden Gemeinden:

Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aliseda, Almoharín, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Brozas, Cáceres, Casar de Cáceres, Casas de Don Antonio, Garrovillas, Herrerueta, Hinojal, La Cumbre, Malpartida de Cáceres, Monroy, Montánchez, Navas del Madroño, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Santiago del Campo, Sierra de Fuentes, Talaván, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Torre de Santa María, Valdefuentes, Valdemorales, Zarza de Montánchez.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

a) Natürliche Einflussfaktoren:

- Orografie: Das Erzeugungsgebiet erstreckt sich nördlich des Gebirgszuges Sierra de San Pedro, an der Grenze zur Provinz Badajoz, und wird im Osten durch die Flüsse Magasca und Almonte und im Norden durch den Tajo begrenzt. Das geografische Gebiet bildet eine steppenartige Ebene, die von Nordwesten nach Südosten von der Bergkette Sierra de Fuentes durchzogen wird und Höhenlagen zwischen 250 und 450 Metern erreicht.
- Böden: Die wenig fruchtbaren Böden sind von geringer Mächtigkeit und bestehen aus Sand, lehmigem Sand oder Ton. Sie sind durch den Zerfall des Untergrunds aus Granit entstanden und enthalten häufig Gesteinsblöcke in der Form von Wollsackverwitterungen, wie z. B. eine bekannte Felsformation im Gemeindegebiet von Malpartida de Cáceres. Nur wenige Böden sind für den Ackerbau nutzbar, der Großteil der Flächen wird als Schafweiden bewirtschaftet.
- Klima: Das Klima ist kontinental mit langen, heißen Sommern und kurzen, milden Wintern. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt zwischen 15 °C und 18 °C, wobei im Sommer über 40 °C erreicht werden können. Die unregelmäßigen Regenfälle konzentrieren sich auf Frühjahr und Herbst und bringen Niederschlagsmengen zwischen 300 ml und 500 ml.
- Gewässer: Zusätzlich zu den bereits genannten Grenzflüssen befinden sich im Gebiet weitere Flussläufe.
- Natürliche Wiesen und Flora: Die Flora besteht hauptsächlich aus krautigen Pflanzen, mit Gräsern (Rispen, Schwingel, Straußgras), Leguminosen (Medicago und Trifolium) und Korbblütlern, die einen hohen Nährwert aufweisen, aber nur eine geringe Größe erreichen. Darüber hinaus hat sich besonders in den höher gelegenen Bereichen eine Vegetation aus Sträuchern (wie Ginster und Stechginster) sowie Bäumen der Gattung Quercus (Steineichen, Stecheichen, Korkeichen) erhalten.

b) Historische und wirtschaftliche Einflussfaktoren:

Das unter Punkt 4 dieses Dokuments abgegrenzte geografische Gebiet der g.U. „Torta del Casar“ wird seit jeher für die Wanderweide- und Weidewirtschaft genutzt, zwei Aktivitäten, die eng miteinander und mit den Landkreisen des Gebiets verbunden sind, da deren Bevölkerung aufgrund der oben genannten natürlichen Faktoren gezwungen war, alle Ressourcen bestmöglich zu nutzen.

Die Kargheit der Böden führte zu ihrer Bewirtschaftung mittels Viehzucht, insbesondere Schafzucht. Das Vorhandensein von Viehherden ist seit alters her belegt und bereits im Jahr 1791 wird in dem Werk „*Interrogatorios de la Real Audiencia. Extremadura al final de los tiempos modernos. Partido Judicial de Cáceres*“ sowohl auf den Käse — der als Zahlungsmittel diente — als auch auf die für die Milchproduktion erforderlichen Tiere — die hauptsächlich zur Gewinnung von Wolle gezüchtet wurden — hingewiesen.

Durch den Wertverfall der Wolle gewann die Milch- und Käseproduktion jedoch an Bedeutung und die Erzeugung des „Torta del Casar“ entwickelte sich zu einer wesentlichen Ergänzung der Wirtschaft des geografischen Gebiets.

c) Menschliche Einflussfaktoren:

Die Aufrechterhaltung der besonderen Eigenschaften des „Torta del Casar“ ist mit natürlichen, historischen und wirtschaftlichen, aber auch mit menschlichen Einflussfaktoren verbunden, die durch die Person des Käsemeisters verkörpert werden. Wenngleich die Produktionssysteme von den Sennereien neben den Weiden, auf denen Käse für den Eigenverbrauch hergestellt wurde, zu den derzeitigen Käsereien, die den neuen Vorschriften und Marktanforderungen entsprechen, eine lange Entwicklung durchgemacht haben, war und ist die Figur des Käsemeisters von entscheidender Bedeutung, da seine Kenntnisse der Ausgangsstoffe, Verfahren und Ergebnisse für die Herstellung von „Torta del Casar“ notwendig sind. Dabei ist zu berücksichtigen, dass diese Person aus folgenden Gründen zahlreiche Variablen, die spezielle technische Kenntnisse erfordern, beachten muss:

- Die Verarbeitung von roher, nicht standardisierter, zu verschiedenen Jahreszeiten produzierter Vollmilch ist mit starken Schwankungen in Bezug auf Zusammensetzung und Bakteriengehalt verbunden, die das gesamte Verfahren beeinflussen.
- Der Einsatz von natürlichem, nicht extrahiertem oder standardisiertem Lab aus *Cynara cardunculus* macht die Phase des Dicklegens, die für die Gewinnung einer optimalen Dickete entscheidend ist, besonders komplex.
- Der Zeitpunkt des Schneidens und die daraus resultierende Bruchgröße werden von den oben genannten Faktoren beeinflusst und auf Grundlage der Erfahrung bestimmt.
- Das manuelle Formen und Pressen setzt voraus, dass man die in die jeweilige Form passende Menge an Dickete und den anzuwendenden Druck zur Erzielung des gewünschten Feuchtigkeitsgrades genau kennt.
- Die zahlreichen Umweltfaktoren, die im Lauf des Jahres schwanken und die Reifung beeinflussen, erfordern eine ständige Kontrolle der ordnungsgemäßen Entwicklung des Käses.

Nur durch die Kenntnis dieser Faktoren kann vor dem vollständigen Ausbilden der Rinde eine intensive Proteolyse zum Abbau der Milchproteine stattfinden, die die Erzielung der charakteristischen Textur und Form von „Torta del Casar“ ermöglicht.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit des Erzeugnisses, die die Einzigartigkeit des „Torta del Casar“ gegenüber anderen Käsearten ausmacht, sind seine atypische breite, niedrige, an eine Torte erinnernde Form mit konvexen, abgerundeten, beinahe kantenlosen Seitenwandungen sowie die cremige Textur seines Teiges und der charakteristische, leicht bittere Geschmack. Auch beim Verzehr unterscheidet sich dieser Käse von anderen: Damit der Teig nicht ausfließen kann, wird zum Zugriff darauf der obere Teil des Käses wie ein Deckel abgeschnitten und danach zum Aufbewahren wieder aufgesetzt.

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.)

Die Besonderheiten des geografischen Gebiets, das aufgrund der in Abschnitt 5.1 a) angegebenen Merkmale arm an natürlichen Ressourcen ist, haben dazu geführt, dass überwiegend Viehwirtschaft betrieben wird, insbesondere Schafzucht, die an die geografischen Verhältnissen angepasst ist, wobei aufgrund des Wertverlusts der Wolle die Schafe zur Milch- und Käseproduktion genutzt werden.

Die Schafe der robusten und anpassungsfähigen Rassen Merino und Entrefino haben sich perfekt an die steppenartigen Ebenen des geografischen Gebiets angepasst und produzieren Milch, deren Bakterienflora bei der Verarbeitung ohne jede Wärmebehandlung in ihrer vollständigen, auf die Art der Bewirtschaftung zurückzuführenden Vielfalt erhalten bleibt, was dem Erzeugnis seine charakteristischen Milch- bzw. Pflanzenaromen verleiht.

Ebenso ist die genannte eigentümliche Form, die den Käse „Torta del Casar“ auszeichnet, auf die einzigartige Reifung zurückzuführen, die es nicht ermöglicht, die herkömmliche Form anderer Käsearten beizubehalten.

Durch den Einsatz von natürlichem, aus der heimischen Cardy *Cynara cardunculus* gewonnenem, pflanzlichem Lab zur Herstellung des Käses und dank der besonderen Kenntnisse der Käsemeister erfolgt während der Reifung, vor der vollständigen Ausbildung der Rinde, eine intensive Proteolyse, sodass der Käse sein eigenes Gewicht nicht tragen kann und einsinkt, wobei er sich an den Seiten nach außen wölbt und eine atypische Form annimmt, die die Käsehersteller an einen runden Kuchen (spanisch: Torta) erinnert, wodurch der Name „Torta del Casar“ entstand.

Diese intensive Proteolyse verleiht dem Teig des „Torta del Casar“ auch seine charakteristische cremige Textur.

Nicht zuletzt ist auch der charakteristische leicht bittere Geschmack von „Torta del Casar“ die Folge der Verwendung der heimischen Cardy *Cynara cardunculus* zum Dicklegen der Milch.

Nur durch die Kombination aus der Verwendung von roher Schafsmilch, die von im Gebiet der g.U. aufgezogenen Merino- und Entrefinoschafen stammt, dem Einsatz der heimischen Cardy *Cynara cardunculus* als natürlichem Gerinnungsmittel für die Milch sowie den traditionellen Kenntnissen der Käsemeister entsteht ein Käse, der in Hinblick auf Form, Textur, Aroma und Geschmack die wesentlichen Merkmale des „Torta del Casar“ aufweist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<http://pame.gobex.es/NR/rdonlyres/0C950236-7397-4C23-94BD-99772603F0DD/0/PliegoCondicionesTortaCasarModif.pdf>
