

**Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(98/C 172/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muß durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. (x) g.g.A. ( )

Einzelstaatliche Nummer des Dossiers: —

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

*Bezeichnung:* Subdirección General de Denominaciones de Calidad — Dirección General de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

(Untergeneraldirektion Qualitätsbezeichnungen — Generaldirektion Ernährungspolitik und Agrar- und Ernährungsindustrie — Generalsekretariat Landwirtschaft und Ernährung des Landwirtschaftsministeriums — Spanien)

Anschrift: Paseo de la Infanta Isabel, 4, E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 55 58

Fax: (34) 913 47 54 10

**2. Antragstellende Vereinigung:**

2.1. Name: Consejo regulador de la denominación de origen „Queso majorero“  
(Normenrat für die Ursprungsbezeichnung „Majorero-Käse“)

2.2. Anschrift: Agencia Extensión Agraria  
Apartado 23, E-35000 Gran Tarajal, Fuerteventura

Telefon: (34) 928 87 07 82

Fax: (34) 928 87 07 82

2.3. Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:** Klasse 1.3. — Käse

**4. Beschreibung der Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1. Name: Queso Majorero

- 4.2. *Beschreibung*: Fettkäse aus Milch von Ziegen der Rasse Majorera, gegebenenfalls unter Zusatz von höchstens 15 % Milch von Schafen der Kanarischen Inseln, falls der Käse zur Reifung bestimmt ist. Zylindrische Form, Höhe 6 bis 9 cm, Durchmesser zwischen 15 und 35 cm, Gewicht zwischen 1 und 6 kg. Die Rinde trägt den Abdruck der Formen oder Geflechte auf den Seitenflächen und den Abdruck der Käserei an den Bodenflächen, in Weiß und braungelber Farbe in den Vertiefungen. Die (fettige) Oberfläche kann mit Paprika, Öl oder geröstetem Maismehl behandelt werden, wodurch die Rinde das charakteristische Aussehen erhält. Der Käse ist beim Anschnitt kompakt, von cremiger Beschaffenheit und säuerlichem, etwas pikantem Geschmack. Die Farbe ist weiß und nimmt bei ausgereiften Käsen einen leicht elfenbeinfarbenen Ton an; im allgemeinen ohne, höchstens jedoch mit wenigen kleinen Löchern. Der Käse ist je nach Reifegrad wie folgt beschaffen: weich, zwischen 8 und 20 Tagen; halbhart, zwischen 20 und 60 Tagen und hart, nach mehr als 60 Tagen.
- 4.3. *Geographisches Gebiet*: Das Erzeugungsgebiet der für die Herstellung von Majorero-Käse geeigneten Milch umfaßt das gesamte Gebiet der Gemeinden Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario und Tuineje der Insel Fuerteventura, Provinz Las Palmas im Archipel Kanarische Inseln.
- 4.4. *Ursprungsnachweis*: Majorero-Käse wird lediglich in den im Register der Verarbeitungs-Einrichtungen und Käsereien eingetragenen Einrichtungen hergestellt, die im Erzeugungsgebiet der genannten Milch liegen. Die Milch stammt von Ziegen der Rasse Majorera, wobei gegebenenfalls ein Zusatz von Milch von Schafen der Kanarischen Inseln von höchstens 15 % für die zur Reifung bestimmten Käse zulässig ist.
- 4.5. *Herstellungsverfahren*: Die unter hygienischen Bedingungen mit der Hand oder mechanisch gemolkene Milch wird nach der Filterung durch Zusatz von Lab aus getrockneten Zickleinmägen bei einer Temperatur zwischen 28 und 32 °C ungefähr eine Stunde lang gerinnen gelassen. Der so gewonnene Bruch wird immer wieder zerschnitten, bis eine Körnung zwischen 5 und 15 mm Durchmesser erreicht wird, je nach Bestimmung des Erzeugnisses zum Verbrauch als ausgereifter Käse oder als Weichkäse. Anschließend erfolgt das Abtropfen des Serums, um die größtmögliche Menge Molke zu entfernen, wobei ein erster Druck ausgeübt wird, nach dem der Käse halbgepreßte Beschaffenheit erhält. Dieser Teig wird traditionell in Geflechte aus Palmblättern oder Plastik oder in diese Flechtmuster nachahmende Plastik- oder Inoxformen eingefüllt; die Größe des traditionellen Palmblättergeflechts wird so ausgewählt, daß die Käse nach der Reifung in Form, Ausmaßen und Gewicht eine Besonderheit darstellen. Das Salzen kann mit flüssigem oder trockenem Meersalz erfolgen. Bei Flüssigsalzung beträgt die Höchstdauer in der Salzlösung bei einer Konzentration von höchstens 20 °B. 24 Stunden. Die Reifung erfolgt in zugelassenen Räumen, wobei die traditionellen Verfahren des Drehens und der Reinigung angewandt werden. Für das Fetten der Rinde können Paprika, geröstetes Maismehl und Öl verwendet werden.
- 4.6. *Zusammenhang*: Das Herstellungsgebiet ist durch eine große topographische und landschaftliche Vielfalt mit besonderen Klimamerkmale gekennzeichnet, die in Trocken-zonen zu einer Art verkümmerten Buschvegetation und in feuchteren Gebieten zu Hochbüschen, Grünwald und lorbeerartigen Waldpflanzen führen; diese Vegetation stellt die Hauptfutterquelle der Majoreraziege dar, deren Milcherzeugung der Herstellung des gleichnamigen Käses dient.

Die Bezeichnung „Majorero“ stammt von der Bezeichnung Mahorata, Majorata oder Maxorata ab, die den Einwohnern von Fuerteventura gegeben wurde. Sie erhielten die Bezeichnung wegen des von den dortigen Schäfern getragenen Schuhwerks mit dem Namen Mahos oder Majos, einer Art Sandalen aus ungegerbtem Ziegenleder, die mit der Fellseite nach außen, mit Lederriemen verschnürt als Schutz für Knöchel und Spann getragen wurden. Diese Bezeichnung war schon in der Antike üblich, so daß der

Volksname „Jareas“ auf alle Inselbewohner und ihre Agrarprodukte ausgedehnt wurde: Zwerglinsen (Majorera-Linsen), Bohnen, Gerstenmehl (Majorero-Mehl) usw., insbesondere aber auf den Käse übergang.

Der Majorero-Käse hat sich im Lauf der Zeit einen Platz unter den Qualitätserzeugnissen, Popularität und Ruhm erworben und wurde schon in geschichtlicher Frühzeit in Handelsdokumenten, Kauf- und Verkaufsverträgen als Zahlungsmittel, in Schiffsverzeichnissen oder Proviantlisten von Schiffen, sowohl im Inselverkehr wie auf den Linien von Europa und Amerika von Zahlmeistern von Schiffen, in Auktionskatalogen in Madeira, im libro del Sello (Königliche Archive), usw. erwähnt.

So handelte es sich bei dem harten und trockenen Käse, der im „Schwarzen Korsar“ von Emilio Salgari im Haus des Notars in Maracaibo mit mehreren Flaschen Madeira-Wein hinterlegt wird, sehr wahrscheinlich um Majorero-Käse.

4.7. *Kontrolleinrichtung:*

Name: Consejo regulador de la DO „Queso majorero“

Anschrift: Agencia Extensión Agraria  
Apartado 23, E-35000 Gran Tarajal, Fuerteventura

Telefon: (34) 928 87 07 82

4.8. *Etikettierung:* Obligatorische Angabe „Queso Majorero“, wobei das Etikett vom Normenrat zugelassen wird. Der zweite Teil des Etiketts wird numeriert und vom Normenrat weitergegeben (Artikel 23 der Verordnung über die Ursprungsbezeichnung).

4.9. *Etwaige einzelstaatliche Anforderungen:* Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970. Verordnung vom 6. September 1996 zur Ratifizierung der Verordnung über die Ursprungsbezeichnung „Majorero-Käse“ und ihres Normenrates.

**EG-Aktenzeichen:** G/ES/00045/97.07.10.

**Datum des vollständigen Dossiereingangs:** 5.11.1997.

---