

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

(1999/C 378/02)

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. ()

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 010/98

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats:

Name: HPA

Telefon: (070) 370 83 43

Fax: (070) 370 84 44

2. Antragstellende Vereinigung:

2.1 Name: Zuivelcoöperatie De Zeven Provinciën UA

2.2 Anschrift: Blankenstein 104, NL-7943 PE Meppel

Telefon: (05 22) 23 88 88

Fax: (05 22) 23 82 00

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ()

3. Art des Erzeugnisses: Klasse 1.3 — Käse

4. Beschreibung der Spezifikation:

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 *Name:* Kanterkaas, Kanternagelkaas, Kanterkomijnekaas.

Die Namen sind traditionell verbunden mit der Region Friesland und dem Westerkwartier. Die traditionelle Bezeichnung „Kanter“ deutet auf die kantige Form des Käses mit einem scharfen Übergang von den Seiten zur Unterseite hin, die ausschließlich für die traditionelle Käsesorte aus dieser Region verwendet wird. Der Begriff „Kanter“ in den Bezeichnungen „Kanterkaas“, „Katernagelkaas“ (Kanterkaas mit Nelken) und „Kanterkomijnekaas“ (Kanterkaas mit Kümmel) erfüllt damit die Bedingungen von Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92.

4.2 *Beschreibung:* Kanterkaas ist eine Hartkäsesorte, die mit Gewürznelken und/oder Kümmel gewürzt sein kann.

Die Form ist flachzylindrisch, wobei die Seitenkanten einen scharfen Übergang mit der flachen Unterseite und einen abgerundeten Übergang mit der flachen Oberseite bilden. Das Gewicht pro Käse liegt zwischen 3 und 8,5 kg.

Kanterkaas wird in zwei Arten (20+ und 40+) mit unterschiedlichen Fettgehalten hergestellt. Beim Kanterkaas 20+ liegt der Fettgehalt bei mindestens 20 % und höchstens 25 % in der Trockenmasse. Der Feuchtigkeitsgehalt liegt ab 12 Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung bei höchstens 48,5 %.

Beim Kanterkaas 40+ liegt der Fettgehalt bei mindestens 40 % und höchstens 44 % in der Trockenmasse. Der Feuchtigkeitsgehalt liegt ab 12 Tagen nach dem ersten Tag der Herstellung bei höchstens 41,5 %.

Die Rinde von Kanterkaas und Kanternagelkaas (Kanterkaas mit Nelken) kann naturbelassen oder mit einem farblosen oder gelben Rindenüberzugsmittel behandelt werden.

Die Rinde von Kanterkomijnekaas (Kanterkaas mit Kümmel) kann naturbelassen oder mit einem farblosen, gelben oder roten Rindenüberzugsmittel behandelt werden.

Die spezifischen Merkmale sind:

— Geschmack:

Kanterkaas: angenehm und pikant bis würzig, abhängig vom Alter;

Kanternagelkaas (Kanterkaas mit Nelken): duftend, aromatisch, angenehm und pikant bis würzig, abhängig vom Alter;

Kanterkomijnekaas (Kanterkaas mit Kümmel): duftend, aromatisch, angenehm und mild bis würzig, abhängig vom Alter. Das Alter bei Verzehr liegt zwischen vier Wochen und mehr als einem Jahr;

- Schnittfläche: geschlossener Käseteig, wobei einige Löcher vorhanden sein können. Kanterkaas ist gleichmäßig elfenbeifarben oder gelb bis gelbgrün. Kanterkaas mit Nelken ist gleichmäßig grünlichgelb, rund um die Nelken manchmal etwas dunkler in der Farbe. Kanterkaas mit Kümmel ist gleichmäßig elfenbeifarben oder gelb bis gelbgrün. Die Gewürznelken und der Kümmel sind gleichmäßig im Käseteig verteilt.
- Rinde: die Käserinde ist geschlossen, glatt und schimmelfrei.
- Konsistenz: fest bis hart, schneidbar und nach einiger Zeit sehr gut zum Reiben verwendbar.

4.3 Geographisches Gebiet: Friesland und das Westerkwartier.

4.4 Ursprungsnachweis: Laut alter römischer Schriften wurde in den Niederlanden hauptsächlich im Norden Viehzucht betrieben, d. h. in Friesland und im angrenzenden östlichen Weidegebiet, dem Westerkwartier.

Bedingt durch die kurze Haltbarkeit der Milch begann man damals damit, diese zu Butter und Käse zu verarbeiten. Nach dem Entrahmen der Milch wurde der Rahm zu Butter und die magere flüssige Milch zu halbfettem Käse verarbeitet.

Die Kanterform und damit die entsprechende Bezeichnung waren traditionell diesem besonderen Käse vorbehalten. Hinweise auf die Verbindung der Bezeichnung Kanterkaas mit der Region Friesland und dem Westerkwartier sind zahlreichen Veröffentlichungen zu entnehmen.

Die Bauern verkauften ihren Käse anfangs auf den örtlichen Märkten. Die Stadtwaage von Leeuwarden wird in diesem Zusammenhang zum ersten Mal im Jahr 1386 erwähnt. Im Jahr 1427 bzw. 1480 erhielten auch Sneek und Sloten jeweils das Wiegerecht. Daneben entstanden Markttorte und Ausfuhrhäfen in Franeker, Bolsward, Dokkum und Harlingen.

Später ging man selbst dazu über, Kanterkaas auszuführen. Aus dem Zollregister von Kampen aus dem Jahr 1532 läßt sich entnehmen, daß die Friesen den deutschen Markt mit diesem Käse belieferten. Andere Ausfuhrländer waren Holland und England.

Insbesondere durch die Ausfuhr nach England nahm um 1800 die Herstellung von ungefärbtem und ungewürztem Käse in Friesland stark zu. Durch das starke Anwachsen von Erzeugung und Handel war der Kanterkaas in Friesland um 1850 zu der Käsesorte schlechthin geworden. Die Herstellung von vollfetttem Käse wurde damals in Friesland nahezu verdrängt.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kam der Kanternagelkaas (Kanterkaas mit Nelken) sehr stark auf. Das Hinzufügen von Gewürzen hatte anfangs eine geschmackliche, später jedoch auch eine Kennzeichnungs- und Kontrollfunktion.

Eine Verordnung der Generalstaaten von 1725 legte fest, daß Käse nur bei Hinzufügen von Gewürzen als Kanterkaas gelten konnte. Diese Verordnung wurde jedoch nach einer gewissen Zeit wieder aufgehoben.

Nur der Kanternagelkaas (Kanterkaas mit Nelken) und der Kanterkomijnekaas (Kanterkaas mit Kümmel) sind bis heute als spezielle Käsesorten bekannt, die sich durch ihren besonderen Geschmack auszeichnen.

Ab 1890 begann man in Friesland mit der maschinellen Verarbeitung von Milch. Trotz der Mechanisierung unterscheidet sich die heutige Käseherstellung in der Fabrik nur in wenigen Punkten von dem traditionellen Herstellungsverfahren.

4.5 Herstellungsverfahren: Kanterkaas wird bereits seit Jahrhunderten auf der Grundlage des Kanterverfahrens hergestellt. Durch dieses einzigartige Herstellungsverfahren entsteht ein Käse, der sich deutlich von anderen Käsesorten unterscheidet.

Im Laufe der Zeit ist das Herstellungsverfahren durch die Gewinnung neuer Erkenntnisse in den Bereichen Hygiene und Technologie verfeinert worden.

Fortschreitende technische Möglichkeiten haben zu einer Herstellung in größerem Maßstab geführt, die vom Bauernhof auf die Fabrik verlagert wurde.

Das Herstellungsverfahren kann wie folgt zusammengefaßt werden:

- die Milch wird mit einer Temperatur von 4 °C angeliefert und innerhalb weniger Stunden wärmebehandelt;
- nach Standardisierung wird die Milch bei einer Temperatur von ca. 72 °C ca. 15 Sekunden lang pasteurisiert;

- die Gerinnung der Milch findet bei einer Temperatur von ca. 30 °C unter Zusatz von Kalbs- oder Rinderlab statt;
 - eine Mischkultur von für den Kanterkaas geeigneten Milchsäurebakterien sorgt für die gewünschte Säuerung;
 - der Molkebruch wird gewaschen, um den gewünschten pH-Wert im Käse zu erzielen. Nach dem Waschen wird bei Kanterkomijnekaas (Kanterkaas mit Kümmel) der Kümmel hinzugefügt; manchmal wird auch bei Kanternagelkaas (Kanterkaas mit Nelken) eine geringe Menge Kümmel beigemischt;
 - nach der Verarbeitung wird der Bruch gereift, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist;
 - bei Kanterkaas und Kanterkomijnekaas (Kanterkaas mit Kümmel) wird der Bruch danach gemahlen, gesalzen und in Preßfässer gefüllt;
 - bei Kanternagelkaas (Kanterkaas mit Nelken) wird der Bruch in Scheiben geschnitten, dann werden Gewürznelken und Salz hinzugefügt und der Bruch wird gemahlen und in Preßfässer gefüllt;
 - anschließend wird über eine längere Zeit gepreßt, um die gewünschte Form und Rindenbildung zu erreichen;
 - der gewünschte Salzgehalt wird schließlich durch das Verbleiben des Käses in einem Pökelbad erzielt;
 - die Mindestreifungszeit beträgt vier Wochen bei einer Mindesttemperatur von 12 °C.
- 4.6 *Zusammenhang:* Die sehr lange Tradition der Herstellung von Kanterkaas ist vor allem durch die äußerst günstigen geographischen und klimatischen Bedingungen in Friesland und im Westerkwartier bedingt.
- Die Böden in diesem Gebiet sind junger Marschenklei, Sand und Dalboden (= abgetragenes Hochmoor), dazwischen findet man Niedermoor. Die Höhe variiert zwischen - 2 und + 27 Meter über NN. Die Bodennutzung besteht zu mehr als 80 % aus Weideland (gegenüber 40 % für die Niederlande insgesamt).
- Klimatisch zeichnet sich das Gebiet durch eine durchschnittliche Jahrestemperatur von 9 °C aus, im Januar beträgt die Temperatur durchschnittlich 1 °C, im Juli im Durchschnitt 17 °C.
- Der jährliche Niederschlag liegt bei 700 bis 800 mm, der nutzbare Niederschlag (Niederschlag minus Verdunstung) beträgt 150 bis 300 mm.
- Die Windstärke schwankt durchschnittlich zwischen 4 und 6 m/s; der Wind weht hauptsächlich aus Süden bis Westen.
- Friesland und das Westerkwartier sind ländliche Gebiete. Durch die saubere Umwelt und die niedrige Bevölkerungsdichte sind diese Gebiete ländlich und relativ unberührt geblieben.
- Das Zusammenspiel all dieser Faktoren macht die Gebiete besonders geeignet für die Milchviehhaltung. Das Gras ist von sehr guter Qualität und das Milchvieh genießt einen sauberen Lebensraum.
- Die dadurch erzeugte Hochqualitätsmilch bestimmt zusammen mit der sorgfältigen Verarbeitung die Qualität des daraus hergestellten Kanterkaas.
- Berücksichtigt man dazu noch, daß die heutige Herstellung von Kanterkaas sich in nur wenigen Punkten von dem seit Jahrhunderten verwendeten Herstellungsverfahren unterscheidet, kann man mit Recht behaupten, daß Kanterkaas ein typisches und ursprüngliches Erzeugnis von ausgezeichneter Qualität ist.
- 4.7 *Kontrolleinrichtung:*
- Name: COKZ
- Anschrift: Postbus 250, NL-3830 AG Leusden
- 4.8 *Etikettierung:* Kanterkaas bzw. Kanternagelkaas bzw. Kanterkomijnekaas.
- 4.9 *Einzelstaatliche Anforderungen:* Das Warenkontrollgesetz (Warenwet) und das landwirtschaftliche Qualitätsgesetz (Landbouwkwaliteitswet) sowie die darauf basierenden Vorschriften.

EG-Nr.: G/NL/00059/98.01.22.

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 18. Juni 1999.