

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

(2000/C 77/03)

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 Punkt 4.6 Genannten, zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

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

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 050

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats:

Name: Subdirección General de Denominaciones de Calidad
Dirección General de Alimentación
Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Anschrift: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 97

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Antragstellende Vereinigung:

2.1 Name: CADÍ Sociedad Cooperativa C. Ltda.

2.2 Anschrift: San Ermengol, 37, E-25700 La Seu d'Urgell (Lleida)

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger (260)/Verarbeiter (1)

3. Art des Erzeugnisses: Klasse 1.3: Käse

4. Beschreibung des Erzeugnisses:

(Spezifikation gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 Name: „Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya“

4.2 Beschreibung: Der Käse wird aus pasteurisierter Vollmilch von schwarzbunten Kühen hergestellt. Ein Laib hat die Form eines Zylinders mit einem Durchmesser zwischen 195 und 200 mm und wiegt rund 2,5 kg. Die Farbe der leicht feuchten Rinde ist ein helles Graubraun, das Käseinnere ist cremeweiß oder elfenbeinfarben. Der Käse ist von zahlreichen unregelmäßig geformten kleinen Löchern mechanischen Ursprungs durchzogen, die sich gleichmäßig über den gesamten Teig verteilen. Er hat eine weiche, cremige Textur und ein mildes, volles Aroma sowie einen charakteristischen lieblichen, unverfälschten und angenehmen Geschmack.

4.3 Geographisches Gebiet: Das Herstellungsgebiet wird aus den Kommunen der Verwaltungsbezirke (comarcas) Alto Urgell und La Cerdanya in den Provinzen Lérida und Gerona gebildet, die im Zentrum und Osten der katalonischen Pyrenäen liegen.

4.4 *Ursprungsnachweis:* Der Käse wird aus Milch von schwarzbunten Kühen hergestellt, die in das Herdbuch der zuständigen Aufsichtsbehörde eingetragen sind. Ernährungsgrundlage der Kühe sind die Weiden und das in den Tälern des Herstellungsgebiets gewonnene Grünfutter. Die Kontrolle der Rohstoffe und des Herstellungsverfahrens gewährleistet die Qualität des Endprodukts. Nach Abschluß dieser Kontrollen wird der Käse mit einem Ursprungsnachweis in Form eines nummerierten Etiketts auf den Markt gebracht.

4.5 *Herstellungsverfahren:* Die Milch wird nach der Homogenisierung und Pasteurisierung zur Gerinnung während 30 Minuten auf eine Temperatur von 30 bis 33 °C erhitzt. Danach wird der Teig zerschnitten und der Bruch von der Molke getrennt. Der Bruch wird in Formen gefüllt und abgepreßt.

Anschließend werden die geformten Laibe zum Beizen in eine Salzlösung mit einer kontrollierten Temperatur von 10 bis 15 °C getaucht, abtropfen lassen und getrocknet.

Schließlich reift der Käse mindestens 45 Tage lang in Kellern mit einer Temperatur von 11 bis 14 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 90 bis 96 %. In den ersten Tagen der Reifungsphase wird die Rinde mit speziellen aromatischen Fermenten geimpft.

4.6 *Zusammenhang:* Noch Anfang dieses Jahrhunderts war der Weinbau eine der grundlegenden landwirtschaftlichen Ressourcen dieses Gebiets. Die von der Reblaus angerichteten Verwüstungen machten es erforderlich, Alternativen zu finden, um der ländlichen Wirtschaft neue Impulse zu geben. Daher wurde die Wirtschaft auf die Viehzucht ausgerichtet. An die Stelle von Weinbergen und Mandelbaumplantagen traten natürliche oder künstlich angelegte Viehweiden, die erforderlich waren, um den wachsenden Viehbestand weiter vergrößern zu können.

Während die Viehzucht in den ersten Jahrzehnten dieses Jahrhunderts in erster Linie auf die Fleischerzeugung ausgerichtet war, rückte die Milcherzeugung später in den Vordergrund. Die ursprünglich handwerkliche Käseherstellung bediente sich zunehmend neuer Techniken, um die Qualität zu verbessern.

In den 40er bis 60er Jahren war in den katalonischen Großstädten wie Barcelona der Käse aus Alt Urgell und La Cerdanya der meistverkaufte Käse. Das damals erworbene Image hat sich bis heute gehalten.

Der aus den Verwaltungsbezirken (comarcas) Alt Urgell und La Cerdanya gebildete Streifen wird von zahlreichen Hoch- und Mittelgebirgstälern mit Wildbächen und Fließchen durchzogen.

Dominierend in diesem Gebiet ist das relativ kalte, nebelarme submediterrane Klima mit klarem, sonnigem Himmel. Diese natürlichen Bedingungen geben den Pflanzen der Wiesen und Weiden besondere Eigenschaften für die Tierernährung. Die Milch dieser Tiere hat aufgrund der Ernährung des Viehs typische Merkmale, die zusammen mit dem Herstellungsverfahren dem Käse seine typischen organoleptischen Eigenschaften verleihen.

4.7 *Kontrolleinrichtung:*

Name: Calitax

Anschrift: Tuset, 10, E-08006 Barcelona

Telefon: (93) 217 27 03

Fax: (93) 218 51 95

4.8 *Etikettierung:* Von der Aufsichtsbehörde ausgestelltes, nummeriertes Etikett mit dem Aufdruck der Bezeichnung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya“ und dem zugehörigen Bildzeichen

4.9 *Einzelstaatliche Anforderungen:* Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970.

EG-Nummer: G/E/00094/99.05.12.

Eingang des vollständigen Antrags: 21. Februar 2000.