

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

(2001/C 319/03)

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. ()

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 76

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats

1.1 Name: Subdirección General de denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales — Dirección General de Alimentación — Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

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

Tel. (34) 913 47 53 94,

Fax (34) 913 47 54 10.

2. Antragstellende Vereinigung

2.1 Name:

- a) Asociación de Artesanos Queseros de Villa de Mazo (Arquemazo),
- b) Ganaderos Artesanos S. Antonio del Monte Gasam, Soc. Coop.,
- c) Asociación Palmera e Agricultores y Ganaderos (ASPA),
- d) Asociación de Ganaderos Teguevite,
- e) Asociación de Ganaderos de La Palma (Agapalma).

2.2 Anschrift

- a) Plaza Pedro Pérez Díaz, 3, E-38730 Villa de Mazo,
- b) S. Antonio del Monte, s/n, E-38787 Villa de Garafía,
- c) Teniente General González del Hierro, 13, 4º B, E-38760 Los Llanos de Aridane,
- d) El Topo, nº 13 (El Granel), E-38714 Puntallana,
- e) Sto Domingo de Garafía, s/n, E-38788 Villa de Garafía.

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:** „Queso Palmero“ oder „Queso de la Palma“.

4.2 **Beschreibung:** Es handelt sich hier um einen Käse, der auf der Kanareninsel La Palma aus Milch der auf La Palma heimischen Ziegenrasse („Palma-Ziege“) und mit natürlichem, von Ziegenlammern gewonnenem Lab hergestellt wird. Die Ziegen des Ziegenhalterverbandes der Kanarischen Inseln ernähren sich von dem auf der Insel gewachsenem Futter. Derzeit wird die gesamte Käseproduktion handwerklich in kleinen Betrieben aus nicht pasteurisierter Milch hergestellt. Dabei handelt es sich in erster Linie um Frischkäse, doch werden auch Sorten hergestellt, die zwischen 7 und 15 Tagen (tierno — Weichkäse), 15 und 60 Tagen (semicurado — halbfester Schnittkäse) und über 60 Tage (curado — Schnittkäse) reifen müssen. Der Käse hat die Form einer abgeflachten Rolle und kann ein Gewicht von bis zu 15 kg erreichen. Die Rinde ist weiß, doch wird der Käse in den meisten Fällen geräuchert, wodurch sie eine bräunliche Färbung erhält.

4.3 **Geografisches Gebiet:** Das geografische Gebiet, in dem der Queso Palmero hergestellt und gereift und in dem auch die als Ausgangsstoff geeignete Milch gewonnen wird, umfasst sämtliche Gemeinden der Insel La Palma (Provinz Santa Cruz de Tenerife, Kanarische Inseln, Spanien) d. h.: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, Garafía, El Paso, Fuencaliente, Los Llanos de Aridane, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Santa Cruz de La Palma, Tazacorte, Tijarafe und Villa de Mazo (Gesamtfläche: 706 km²).

4.4 **Ursprungsnachweis:** Das Gebiet, in dem der Queso Palmero hergestellt und gereift und die hierfür notwendige Milch produziert wird, beschränkt sich auf die Insel La Palma.

Die Betriebe, in denen die für die Käseherstellung verwendete Milch erzeugt wird, die Käsereien und die Reifungsräumlichkeiten sind in das jeweilige Verzeichnis eingetragen und werden von der Kontrolleinrichtung kontrolliert und geprüft. Diese zertifiziert die Käsepartien, die die geschützte Bezeichnung tragen dürfen, und gibt die für ihre Kennzeichnung erforderlichen nummerierten Kontrolletiketten aus.

4.5 **Herstellungsverfahren:** Die frisch gemolkene Milch wird zuerst gefiltert und dann sofort dickgelegt, um einen Wärmeverlust zu vermeiden (27 °C — 33 °C). Für die Dicklegung wird natürliches Lab von Milchziegenlammern verwendet. Durchschnittlich dauert die Gerinnung 45 Minuten. Die dickgelegte Milch wird in kleine Korngrößen geschnitten, um den Bruch besser von der Mulke zu trennen, in Formen gefüllt und abgepresst. Damit die Molke leichter ablaufen kann, werden die Formen hierfür auf ein feinmaschiges Kunststoffgitter gestellt.

Anschließend wird der Käse mit trockenem Meersalz gesalzen, das in den Salinen der Insel gewonnen wird.

Nach dem Salzen wird der Käse in vielen Fällen mit Rauch von unterschiedlichem Pflanzenmaterial, vor allem Mandelschalen (*Prunus dulcis*), Feigenkaktéen (*Opuntia ficus indica*) und Kanarenkiefer (*Pinus canariensis*) geräuchert.

Gereift wird der Käse in Höhlen oder klimatisierten Räumen. Hierbei werden nicht nur die üblichen Handgriffe wie Wenden vorgenommen, sondern oft wird die Rinde zum Schutz auch mit Olivenöl bestrichen oder mit Gofio (Mehl aus geröstetem Mais und/oder anderem Getreide) eingerieben.

4.6 **Zusammenhang:** Mehrere Faktoren tragen dazu bei, dass die typischen Merkmale des Queso Palmero eng an die einmalige Umwelt der Insel La Palma geknüpft sind:

- a) Eine eigene Milchziegenrasse;
- b) eine reiche und vielfältige Vegetation mit endemischen Pflanzenarten auf hochwertigen Weiden;
- c) eine Insel mit starken Höhenunterschieden, auf der zahlreiche Mikroklimas entstehen und das Vieh ganzjährig weiden kann;

- d) eine alte Viehhaltungstradition, die auf die Ureinwohner der Insel vor der spanischen Besiedlung zurückgeht und von den späteren Siedlern fortgeführt wurde, für die sie eine ihrer wichtigsten Lebensgrundlagen bildete. Die daraus entstandene Tradition der Käseherstellung wurde bis in unsere Tage überliefert. Schriftstücke aus dem 16. Jahrhundert belegen die Bedeutung, die der Käse damals für die Insel hatte, von der aus er nach Amerika und auf andere Atlantikinseln ausgeführt wurde.

4.7 **Kontrolleinrichtung**

Name: Dirección General de Política Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación,

Anschrift: Avenida José Manuel Guimerá, nº 8, 4ª planta, E-38003 Santa Cruz de Tenerife,

Tel. (34) 922 47 65 14,

Fax (34) 922 47 67 39.

- 4.8 **Etikettierung:** Obligatorische Angabe: „Queso Palmero“ oder „Queso de La Palma“ — „Denominación de Origen“. Anbringen einer nummerierten Kontrollmarke nach dem im Lastenheft enthaltenen Muster.

4.9 **Einzelstaatliche Anforderungen**

- Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970 über Weinbau, Wein und alkoholische Getränke „Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes“.
- Erlass 835/1972 vom 28. März zur Durchführung des Gesetzes 25/1970.
- Verordnung vom 25. Januar 1994 über die Übereinstimmung der spanischen Rechtsvorschriften mit der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.
- Königlicher Erlass 1643/99 vom 22. Oktober zur Festlegung des Verfahrens für die Einreichung von Anträgen auf Eintragung von geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben in das Gemeinschaftsregister.

EG-Nr.: G/ES/00172/2000.11.28.

Datum des Eingangs des vollständigen Dossiers: 28. November 2000.
