

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

(2004/C 58/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

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

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 95

1. *Zuständige Stelle des Mitgliedstaates*

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

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

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. *Antragstellende Vereinigung*

2.1. Bezeichnung: D. José A. García Chamizo, C/ Campo San Juan s/n, E-10200 Trujillo (Cáceres)

D^a. Gloria Mariscal González, C/ Valencia, 8, E-10251 Aldeacentenera (Cáceres)

D. Tiburcio José Ramiro Soletto, C/ Eras s/n, E-10373 Deleitosa (Cáceres)

D^a. María Teresa Rodríguez García, Av. Luis Chamizo, 57, E-10137 Alía (Cáceres)

2.2. Anschrift: C/ Eras s/n, E-10370 Deleitosa (Cáceres)

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

3. *Art des Erzeugnisses: Klasse 1.3 Käse*

4. *Beschreibung der Spezifikation*

(Spezifikation gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1. Name: „Queso Ibores“

4.2. Beschreibung: Der „Queso Ibores“ ist ein Käse mit hohem Fettgehalt, der ausschließlich aus Rohmilch von Ziegen der Rassen Serrana, Verata, Retinta und deren Kreuzungen untereinander hergestellt wird. Verwendet wird naturbelassene Vollmilch von gesunden Ziegen aus Betrieben, die in das Zuchregister der geschützten Ursprungsbezeichnung eingetragen sind.

Am Ende des Reifungsprozesses weist der „Queso Ibores“ folgende Merkmale auf:

PHYSISCHE MERKMALE:

Zylinderform mit glatten Seiten und einem leicht konvexen Oberflächenquerschnitt. Die Höhe beträgt 5–9 cm, der Durchmesser 11–15 cm und das Gewicht 650–1 200 g. Die natürliche Farbe der glatten, mittelfesten Rinde liegt zwischen wachsgelb und dunklem Ocker, da der Käse traditionell mit Paprika eingerieben oder mit Öl bestrichen wird, wodurch sich unterschiedliche Farbschattierungen ergeben. Diese reichen vom Grau des natürlichen Schimmelbelags über das Orangerot des Paprikapulvers bis zu Ockergelb bei eingeöltem Käse. Das elfenbeinfarbene, halb feste, feuchte Innere von butterähnlicher Konsistenz kann krümelig oder elastisch sein. Es enthält einige wenige, kleine, ungleich verteilte Löcher.

CHEMISCHE MERKMALE:

Mindestfettgehalt: 45 % in der Trockenmasse. Trockenmassenanteil: mindestens 50 %. pH-Wert: 5,0 bis 5,5. Proteingehalt in der Trockenmasse: mindestens 30 %. Salzgehalt: höchstens 4 %.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE:

Mildes bis mäßiges Aroma von Ziegen-Rohmilchkäse. Charakteristischer frischer, schwach säuerlicher und mäßig pikanter, etwas salziger Geschmack, mit mildem Ziegenaroma im Abklang. Sehr angenehm im Mund.

MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE:

Beachtung der geltenden Hygiene- und Gesundheitsvorschriften.

- 4.3. **Geografisches Gebiet:** Das Gebiet der Milcherzeugung und Käseherstellung umfasst die natürlichen Verwaltungsbezirke von Ibores, Villuercas, La Jara und Trujillo mit insgesamt 35 Gemeinden im Südosten der Provinz Cáceres.
- 4.4. **Ursprungsnachweis:** Die für die Herstellung des „Queso Ibores“ bestimmte Milch stammt von den vorstehend genannten Ziegen. Die Betriebe müssen sich im geografischen Gebiet der g. U. befinden und gemäß dem Qualitätshandbuch in das Zuchtregister der Kontrollbehörde der g. U. eingetragen sein.

Der Käse wird in eingetragenen Käsereien, die von der Kontrollbehörde kontrolliert werden, in dem der Aufsicht dieser Behörde unterstellten Erzeugungsgebiet hergestellt.

Er reift in eingetragenen und von der Kontrollbehörde kontrollierten Räumen.

Das Endprodukt wird den einschlägigen physikalisch-chemischen, mikrobiologischen und organoleptischen Analysen unterzogen, um seine Qualität zu gewährleisten.

- 4.5. **Herstellungsverfahren:** Unter den besten hygienischen und gesundheitlichen Bedingungen gewonnene Rohmilch von Ziegen der Rassen Serrana, Verata, Retinta und deren Kreuzungen untereinander. Typisch für diese Rassen ist ihre Robustheit und die Fähigkeit, sich an extreme Klima- und Bodenverhältnisse anzupassen. Sie bilden traditionell den Ziegenbestand im Erzeugungsgebiet des „Queso Ibores“, weil andere Vieharten und -rassen nicht fähig sind, sich in so hohem Maße an die extensive oder semiextensive Weidehaltung anzupassen, die das Bodenprofil dieser natürlichen Gemeinden erforderlich macht.

Die Milch wird mit natürlichem Lab aus dem Vormagen von milchgebenden Wiederkäuern dick gelegt. Das Lab mit einer durchschnittlichen Stärke von 1:15 000 wird industriell homogenisiert; seine durchschnittliche Zusammensetzung ist 80 % Chymosin und 20 % Pepsin. Die Dicklegung erfolgt bei einer Temperatur von 28 bis 32 °C in 60 bis 90 Minuten. Die dickgelegte Milch wird mehrmals geschnitten, bis eine Korngröße von 5–10 mm erreicht ist. Für das Formen wird der Käsebruch in zulässige zylinderförmige Formen gefüllt und mit geeigneten Mitteln zwischen drei und acht Stunden mit einem Druck von 1–2 kg/cm² gepresst.

Gesalzen wird trocken oder nass ausschließlich mit Kochsalz. Bei Nasssalzung darf der Käse höchstens 24 Stunden in einer Salzlösung mit einer Konzentration von höchstens 20 °Bé verbleiben.

Die Reifezeit des „Queso Ibores“ beträgt mindestens 60 Tage. Als „handwerklich hergestellt“ gilt Käse, dessen Hersteller Milch von eigenen Herden verwenden, und der mindestens 100 Tage gereift ist.

4.6. Zusammenhang

Historischer Zusammenhang:

Die Ursprünge dieses Käse lassen sich sowohl in Bezug auf die Herstellung als auch auf die Vermarktung weit zurückverfolgen. Der „Queso Ibores“, wie wir ihn heute kennen, wird seit Urzeiten im Einzugsgebiet der g. U. hergestellt. Bekannt ist, dass er seit dem 14. Juli 1465 jeden Donnerstag in Trujillo auf dem Markt angeboten wird, denn zu diesem Zeitpunkt erhielt die Stadt von Heinrich dem Vierten von Kastilien das Privileg, einen freien Markt abzuhalten, bei dem Gemüse, Getreide, Vieh und tierische Erzeugnisse (Fleisch, Milch, Käse) von der Verkaufssteuer befreit waren. Noch heute gibt es in Trujillo eine Ziegenhirtenstraße („Calle de los Cabrerros“), durch die die Viehhalter ihr Vieh zum Wochenmarkt bringen mussten. In der Stadt Jaraicejo wiederum wurde im Jahr 1940 das Recht auf Abhaltung eines Wochenmarktes beantragt, das der Stadt im Januar 1945 verliehen wird. Damals konnten auf diesem Markt alle Artikel und Produkte verkauft werden, die gemessen und gewogen werden konnten. Inzwischen ist das Marktgeschehen auf den An- und Verkauf von Ziegenkäse geschrumpft. Zwischen Januar und Juli bieten die Erzeuger aus den umliegenden Dörfern ihre Ware feil.

Natürlicher Zusammenhang:

Das Landschaftsbild ist überwiegend mediterran, wobei in den Ebenen Weideland mit Stein- und Korkeichen vorherrschen; an Flüssen wachsen Erlen, Pappeln und Weiden und im Unterholz der Bergwälder Zistrosen. Die hochgelegenen Flächen bilden parallel in Südost-Nordwest-Richtung verlaufende Bergrücken sowie Fastebenen mit bloßliegenden Feuersteinflächen. Die Durchschnittstemperatur beträgt 15–16 °C, mit kalten Wintern und sehr heißen Sommern.

Die besondere Vegetation im Erzeugungsgebiet (Vorherrschen von Stein- und Korkeichen) bewirkt eine typische und sehr hochwertige Ernährung der Ziegen, da diese sich im Winter hauptsächlich von Eicheln ernähren, die sie durch Zistrosen, Thymian, Erika usw. ergänzen. Die Besonderheit dieses Futters bewirkt eine Milchleistung, die zwar von der Menge her nur mäßig, dafür aber von anerkannt hoher Qualität ist.

Die heimischen Ziegenrassen passen sich nachweislich am besten an die Klimabedingungen dieses Gebiets mit seinen kalten Wintern und heißen Sommern, sowie an das schroffe Gelände und die rauen Bedingungen der extensiven und semiextensiven Weidehaltung an. Sie nutzen die Weiden in diesen abgelegenen, ökologisch wichtigen Gebieten und tragen so zur Erhaltung der natürlichen Umwelt bei.

Die typischen Merkmale der Milch dieser Ziegenrassen verleihen dem „Queso Ibores“ seine organoleptischen Eigenschaften (butterähnliche Konsistenz, leichte Säure und Geschmack nach Ziegenroh-milch).

4.7. Kontrolleinrichtung

Name: Consejo Regulador

Anschrift: Mercado Regional de Ganados. Trujillo-Cáceres

Die Kontrollbehörde CRDOP „Queso Ibores“ genügt der Norm UNE-EN 45011

Tel./Fax (34) 927 32 30 76

4.8. Etikettierung

- Obligatorische Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso Ibores“.
- Von der Kontrollbehörde genehmigte Etiketten.
- Von der Kontrolleinrichtung ausgegebene, nummerierte Kontrolletiketten.

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) und Durchführungsbestimmungen (Erlass 835/1972 vom 23. März 1972). 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 1643/1999 vom 22. Oktober über das Verfahren für die Einreichung von Anträgen auf Eintragung von geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben in das Gemeinschaftsregister.

EG-Nr.: ES/00261/28.10.2002.

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 15. Januar 2004.

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

(2004/C 58/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

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

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 117

1. Zuständige Stelle des Mitgliedsstaats

Name: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — 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 94

Fax (34) 913 47 54 10