

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2008/C 202/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES

„WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY“

EG-Nr.: PL-PGI-005-0551-04.08.2006

g.g.A. ( X ) g.U. ( )

1. **Name**

„Wielkopolski ser Smażony“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Polen

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. *Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang II)*

Kategorie: Käse — Klasse 1.3

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, auf das sich der unter Ziff. 1 genannte Name bezieht*

Konsistenz:

Die Konsistenz des Käses ist fest, homogen, plastisch.

Farbe:

Die Käsemasse ist hell-cremefarben bis gelb — je nach Menge der Butter, die zur Erzeugung des gebratenen Käses verwendet wurde (die Fettmenge in der Käsemasse darf nicht weniger als 7,5 % betragen), und Bratintensität.

Geschmack und Geruch:

Geschmack und Geruch sind charakteristisch für gebratenen Käse — recht pikant, spezifisch, hervorgerufen durch den gereiften Quark.

pH-Wert: 5,2-5,6.

Wassergehalt: höchstens 65 %.

Fettgehalt: mindestens 7,5 %.

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Koagulasepositive Staphylokokken: in 0,1 g nicht vorhanden.

Anzahl der Schimmelpilze: nicht mehr als 100 in 1 g.

Sulfatreduzierende Endosporen: in 1 g nicht vorhanden.

Im Fall von Bratkäse mit Kümmel sind in der Käsemasse Kümmelkörner sichtbar. Der für dieses Erzeugnis charakteristische Geschmack und Geruch (hervorgerufen durch den gereiften Quark) bleibt beim gebratenen Käse mit Kümmel erhalten, wobei der Kümmelgeschmack und -geruch deutlich wahrnehmbar ist. Die übrigen Eigenschaften entsprechen dem Bratkäse ohne Kümmel.

### 3.3. Rohstoffe (nur bei verarbeiteten Erzeugnissen)

#### 1. Milch

Die Hersteller des „Wielkopolski Ser Smażony“ beziehen die Milch von Milcherzeugern:

- die sie umfassend kontrollieren können,
- die in der Lage sind, die Frische und entsprechende Qualität der Milch zu gewährleisten, die für die Herstellung des für den Bratkäse vorgesehenen Quarks verwendet wird.

Der gesamte Herstellungszyklus des „Wielkopolski Ser Smażony“, angefangen vom Ankauf der Rohmilch bis zum fertigen Erzeugnis, darf nicht länger als sechs oder sieben Tage dauern. Eine Verlängerung des Herstellungsprozesses — die Verwendung von zu lange gelagerter Milch oder zu lange gelagertem Quark — wirkt sich negativ auf die Qualität des Enderzeugnisses aus.

#### 2. Kümmel

Die Verwendung von Kümmel bei der Herstellung des „Wielkopolski Ser Smażony“ ist optional. Kümmel wird verwendet, um eine der beiden Geschmacksvarianten des „Wielkopolski Ser Smażony“ zu erhalten, nämlich:

- natürlicher (reiner) „Wielkopolski Ser Smażony“ und
- „Wielkopolski Ser Smażony“ mit Kümmel.

Dies sind die einzigen zwei Varianten des Bratkäses, die unter dem Namen „Wielkopolski ser Smażony“ vertrieben werden dürfen.

### 3.4. Futtermittel (nur bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs)

Es bestehen keine speziellen Beschränkungen hinsichtlich der Herkunft der Futtermittel.

### 3.5. Besondere Produktionsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Produktionsschritte:

- Lagerung der Rohmilch — Die Rohmilch wird höchstens 24 Stunden bei einer Temperatur von max. 6 °C gelagert.
- Entfettung der Milch — Die Entfettung erfolgt mittels Zentrifugen (speziellen Geräten zur Entfettung von Milch). Nach dem Entfettungsprozess darf der Fettgehalt der Milch höchstens 1 % betragen.
- Erhitzung der Milch — Die entfettete Milch wird für mindestens 30 Sekunden auf 70 bis 75 °C erhitzt.
- Zubereitung des Ferments — Das Ferment wird aus pasteurisierter Milch gewonnen, unter Zugabe einer Laktokokken-Kultur. Die so vorbereitete Milch wird für 8 bis 10 Stunden auf einer Temperatur von 25 °C gehalten, wodurch das Ferment erzeugt wird, d. h. Milch mit einer ausgeprägten natürlichen Mikroflora.
- Säuerung — Die Säuerung der Milch erfolgt bei einer Temperatur von 20 bis 23 °C durch die Zugabe von 2 % Ferment im Verhältnis zur Gesamtmenge der Milch.
- Erhitzung und Wenden der Dickete — Nachdem die Dickete einen Säuregrad von ca. 31 °SH erreicht hat, wird die Dickete langsam (über ca. 2 Stunden hinweg) auf eine Temperatur von 32 bis 33 °C erhitzt. Danach wird die erhitzte Dickete geschnitten und vorsichtig gewendet.
- Entmolkung — Die Molke, die sich von der Dickete getrennt hat, wird abgeleitet und die Dickete auf einer Presse ausgedrückt, wo sie bei einer Temperatur von 20 °C entwässert wird, bis sie einen Wassergehalt von ca. 64 % erreicht. Durch das Auspressen des Wassers entsteht der Quark.
- Zerkleinerung und Verteilung auf Blechen — Der erhaltene Quark wird zerkrümelt und zerkleinert. Der zerkleinerte Quark wird im Reiferaum auf Bleche verteilt.

- Reifung — Der Reifungsprozess (die Reifung des Quarks) erfolgt auf Blechen bei einer Temperatur von 16 bis 27 °C. Der Prozess beruht auf der natürlichen Eiweißzersetzung, bis eine glasige Quarkmasse entsteht, die in Bezug auf Geruch, Geschmack, Konsistenz und Aussehen die für diesen Prozess charakteristischen Eigenschaften aufweist.

Der Reifungsprozess dauert zwei bis drei Tage. Als Anzeichen, dass der Reifungsprozess beendet werden kann, dient der Gehalt des ungeriefen Quarks, der in der gesamten Masse weniger als 25 % betragen sollte.

- Beimischung von Fett und Bratvorgang — Der gereifte Quark wird mit aus Milch gewonnenem Fett (Butter) vermischt, unter Zugabe von Salz und, im Fall des „*Wielkopolski Ser Smażony*“ mit Kümmel, gleichfalls unter Zugabe von Kümmel. Anschließend wird er bei einer Temperatur von mindestens 90 °C etwa 15 Minuten gebraten.

#### Unzulässige Maßnahmen:

Als unzulässige Maßnahmen gelten die Zugabe von Substanzen, die den Reifungsprozess ersetzen können (z.B. Schmelzmittel, bzw. Salz, wodurch das Braten ohne Reifungsprozess ermöglicht würde), sowie die Verwendung von anderem als aus Milch gewonnenem Fett (Butter) bei der Herstellung.

#### 3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Das Verpacken des „*Wielkopolski ser Smażony*“ erfolgt im Herstellungsbetrieb, da dieser Käse ausschließlich sofort nach dem Braten, wenn er noch heiß ist, verpackt (geformt) werden kann. Unerlaubt ist eine erneute Erhitzung des „*Wielkopolski ser Smażony*“ nach dem Erkalten zum Zwecke der Aufmachung. Derartige Maßnahmen wirken sich negativ auf die Erzeugnisqualität aus.

#### 3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Jede Verpackungseinheit muss mit dem Etikett des Erzeugers versehen sein. Auf dem Etikett muss die Bezeichnung „*Wielkopolski ser Smażony*“ angegeben sein. Auf dem Etikett muss an einer gut sichtbaren Stelle das Symbol für die Geschützte geografische Angabe erscheinen.

### 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Verwaltungsgrenzen der Woiwodschaft Wielkopolski.

### 5. **Bezug zum geografischen Gebiet**

#### 5.1. *Besonderheiten des geografischen Gebiets*

Spezifische Merkmale des Herstellungsgebiets des „*Wielkopolski ser Smażony*“:

Im Gebiet von Wielkopolski (insbesondere im westlichen Teil) konzentrierte sich ab dem Ende des 18. Jahrhunderts die Kolonisationsform der sog. Hauländereien (mit diesem von „Holländer“ abgeleiteten Begriff wurden Kolonisten bezeichnet, die anfangs aus den Niederlanden und später vorwiegend aus dem deutschen Sprachraum nach Wielkopolski kamen). Höchstwahrscheinlich führten diese Siedler, die im Rahmen planmäßiger Ansiedlung in das Gebiet West-Wielkopolski gelangten, das Braten von Käse ein.

Das lokale Wissen und die lokale Tradition, die sich über Jahrhunderte hinweg in der wielkopolskischen Landwirtschaft infolge der Ansiedlung der Hauländer wie auch von Bamberger Zinsbauern (katholische Siedler aus Oberfranken) herausgebildet haben, führten in diesem Gebiet zu Milchviehhaltung, Landbewirtschaftung und Milcherzeugung auf hohem Niveau. Bis heute zeichnet sich die Region Wielkopolski durch die einheitlich gute Qualität der erzeugten Milch aus. Angesichts der zunehmenden Milchleistung der Kühe wurde nach Möglichkeiten gesucht, eines der Milcherzeugnisse — frischen Quark — haltbar zu machen. Eine dieser Möglichkeiten war die Herstellung von gebratenem Käse nach dem natürlichen Reifeprozess (natürliche Eiweißzersetzung innerhalb von 2 bis 3 Tagen). Diese Methode der Quarkverarbeitung (dessen Reifung und das Braten) ergab sich nicht durch Zufall. Anfänglich diente diese Verarbeitung dazu, den Zeitraum, in dem der Käse verzehrt werden konnte, zu verlängern. Mit der Zeit verbreitete sich die Herstellung von Bratkäse im Gebiet Wielkopolski, und dieses Erzeugnis durfte in Wielkopolski auf keinem Tisch mehr fehlen.

Die traditionelle natürliche Herstellungsweise des „Wielkopolski ser Smażony“ deutet auf einen engen Bezug zwischen dem Herstellungsgebiet, der richtigen Ausführung der einzelnen Produktionsschritte und der erzeugniseigenen Qualität des Bratkäses hin.

### 5.2. Besonderheiten des Erzeugnisses

Der charakteristische Geschmack und Geruch des „Wielkopolski ser Smażony“ wird durch den gereiften und gebratenen Quark sowie den Kümmel (bei der Variante des „Wielkopolski ser Smażony“ mit Kümmel) hervorgerufen. Äußerst wichtig bei der Herstellung des „Wielkopolski ser Smażony“ ist, dass die verwendeten Rohstoffe, d. h. die Milch sowie der aus ihr hergestellte Quark, frisch sind. Dies steht in Zusammenhang mit der Notwendigkeit, die spezifische Qualität des Enderzeugnisses zu gewährleisten und den gesamten Herstellungszyklus des „Wielkopolski ser Smażony“ innerhalb von 6 bis 7 Tagen abzuschließen.

Besonders wichtig bei der Herstellung des „Wielkopolski ser Smażony“ ist der Reifeprozess. Dieser Prozess beruht auf der natürlichen Eiweißzersetzung, die 2 bis 3 Tage dauert. Gerade der Reifeprozess bildet den Produktionsschritt, der sich entscheidend auf die Eigenart und Besonderheit des „Wielkopolski ser Smażony“ — seine geschmacklichen und geruchlichen Merkmale — auswirkt.

Ebenso wichtig ist das Braten des Käses, wobei ausschließlich aus Milch gewonnenes Fett (Butter) verwendet wird, was sich auf den Geschmack, den Geruch, die Farbe und die Konsistenz des Enderzeugnisses auswirkt.

### 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den charakteristischen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Fall einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder einer sonstigen charakteristischen Eigenschaft des Erzeugnisses (im Fall einer g.g.A.)

Der Bezug des „Wielkopolski ser Smażony“ zu der Region, in der er hergestellt wird, beruht insbesondere auf seinem nachstehend beschriebenen Renommee sowie auf den unter Ziff. 5.2 beschriebenen qualitativen Eigenschaften, die sich durch die traditionelle Herstellungsweise ergeben.

Der „Wielkopolski ser Smażony“ ist typisch für die Gebiete West-Wielkopolski mit der Ebene von Nowy Tomysł/Neutomischel (Równina Nowotomyska) und Mittel-Wielkopolski, wovon zahlreiche Erwähnungen des Käses zeugen, die in alten Dokumenten, Büchern und anderen Überlieferungen aus diesen oder angrenzenden Gebieten zu finden sind. Zum Beispiel erschien gegen Ende des 19. Jahrhunderts in Posen (Poznań) ein Werk mit dem Titel „Gospodyni doskonała, czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia“ (1899) (etwa: „Die perfekte Hausfrau, Anleitung zur Haushaltsführung und -versorgung“), worin ein Rezept für Bratkäse zu finden ist. Eine Bestätigung für den Bezug des gebratenen Käses zu Wielkopolski findet sich gleichfalls im wielkopolschen Kochbuch „Kucharz wielkopolski“ von Marja Ślezańska aus dem Jahr 1904. Dieses Kochbuch wurde in Posen von dem Drucker und Verleger Jarosław Leitgeber herausgegeben. Das in dieser Publikation beschriebene „schnelle Verfahren zur Käseherstellung“ enthält wesentliche Informationen über das Rezept zur Herstellung von Bratkäse nach wielkopolskischer Art.

Bis zum heutigen Tag findet der gebratene Käse in der Literatur Erwähnung. Davon, dass es sich beim Rezept für Bratkäse um ein regionales Rezept handelt, das für Wielkopolski typisch ist, zeugt gleichfalls dessen Veröffentlichung im Kochbuch mit dem Titel „Kuchnia Wielkopolska — wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie“ (etwa: „Die wielkopolsche Küche — gestern und heute, Ratschläge für schmackhafte und preisgünstige Gerichte unter Wahrung von Tradition und Gesundheit“), erschienen in Poznań (Posen) im Jahr 1992. Das Rezept für den Bratkäse mit Kümmel findet sich ebenfalls z. B. im Kochbuch „Potrawy z serami“ („Gerichte mit Käse“) von Barbara Adamczewska, herausgegeben im Jahr 2005.

Im Laufe der Zeit wurden die Zubereitung und der Konsum von gebratenem Käse im Gebiet Wielkopolski sehr populär, ja sogar alltäglich, und der Bratkäse an sich wurde zu einem für die Einwohner von Wielkopolski typischen Erzeugnis, das beim Frühstück oder Abendessen nicht fehlen darf.

Der „Wielkopolski ser Smażony“, hergestellt entsprechend dem von Generation zu Generation überlieferten Rezept, erfreut sich ungebrochen hoher Beliebtheit in ganz Polen sowie jenseits der polnischen Grenzen. Sein Geschmack wird vor allem von den gegenwärtigen und ehemaligen Einwohnern von Wielkopolski geschätzt. Für sie hat der Bratkäse einen Geschmack, der sie an ihre Kindheit erinnert. Dieser Käse wird entsprechend der örtlichen Tradition nach einem Rezept hergestellt, das für dieses Gebiet Polens charakteristisch ist. Genau dieser gebratene Käse, so wie ihn vor Jahren die Mütter und Großmütter zu Hause hergestellt haben, ist unter den Konsumenten äußerst gefragt.

Heute wird der größte Teil des in ganz Wielkopolski hergestellten Bratkäses in der Hauptstadt der Woiwodschaft — in Poznań/Posen — verkauft. Dies ist ein weiterer Beleg dafür, dass dieses besondere Erzeugnis, mit seinem sehr charakteristischen Geschmack und Geruch, ein typisches, mit einer bestimmten Region verbundenes Erzeugnis ist und ein untrennbares Element der Kultur dieser Region bildet.

Der von den einzelnen Betrieben in Wielkopolski hergestellte Bratkäse erhielt in diversen Jahren bei einem wielkopolnischen Qualitätswettbewerb, der von den Konsumenten entschieden wird, zahlreiche Preise und Auszeichnungen. Dies ist die Bestätigung für das unerschütterliche Renommee des „*Wielkopolski ser Smażony*“ und seine ausgezeichnete Qualität, die von den Konsumenten geschätzt wird. Die Tatsache, dass der Bratkäse, hergestellt von den verschiedenen in Wielkopolski ansässigen Betrieben, in diversen Jahren Wettbewerbsgewinner war, zeugt angesichts der hohen Qualität dieses Erzeugnisses somit auch von den ausgesprochenen Qualitätsbemühungen aller Erzeuger, die den „*Wielkopolski ser Smażony*“ herstellen.

#### **Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---