

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Bekanntmachung 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

(2009/C 103/05)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„REDYKOŁKA“****EG-Nr.: PL-PDO-005-0588-22.01.2007****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name**

„Redykołka“

Der Name „Redykołka“ erfüllt die Voraussetzungen gemäß Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates und bezeichnet gemeinhin einen im Tatra-Vorland (Podhale) hergestellten Käse. Seiner etymologischen Herkunft nach leitet sich der Name „Redykołka“ von dem Begriff „redyk“ ab, der traditionell in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Erzeugungsgebiet verwendet wird und den feierlichen Auftrieb der Schafe auf die Bergweiden, das Weiden und den Abtrieb der Tiere von den Weideplätzen bezeichnet.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Polen

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.3 — Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Redykołka“ ist ein kleiner halbfester, halbfetter Käse in Gestalt eines Tieres, eines Vogels, eines Herzens oder einer Spindel in Miniaturform. Die kleinsten Käse wiegen 30 bis 60 Gramm und haben die Form einer Spindel. Alle übrigen Käseformen dürfen maximal 300 Gramm wiegen.

Die Käserinde ist von leuchtend strohgelber bis hellbrauner Farbe mit zartem Schimmer, die beim Räuchern entsteht. Die Rinde darf eine leichte Zweifarbigkeit aufweisen, doch ist auch eine annähernd weiße Farbe zulässig. Sie ist glatt und elastisch; eine leichte Rauheit ist zulässig. Das gilt ebenso für kleine Unebenheiten und Risse, die nicht bis zum Käseteig reichen. Der Käseteig ist elastisch und halbfest, leicht salzig und besitzt einen ausgeprägtem Räuchergeschmack (Rauchgeschmack). Die Zugabe von bis zu 40 % Kuhmilch hat keinen Einfluss auf die charakteristischen Merkmale des Käses.

Die chemische Zusammensetzung des Käses hängt von seiner Räucherdauer ab und ist auch je nach Jahreszeit unterschiedlich: Der Wassergehalt beträgt höchstens 44 %, der Trockenstoffgehalt mindestens 56 % und der Fettgehalt in der Trockenmasse mindestens 38 %.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Milch:

Die Milch als Hauptbestandteil des Bergkäses „Redykołka“ stammt von der Schafrasse „Polska Owca Górska“ (Polnisches Bergschaf). Zur Käseerzeugung darf auch Milch von Kühen der Rasse „Polska Krowa Czerwona“ (Polnisches Rotvieh) verwendet werden, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet geweidet werden. Der Anteil der Kuhmilch an der gesamten für die Herstellung des Käses verwendeten Milchmenge darf 40 % nicht überschreiten. Der Käse wird aus nichtpasteurisierter Milch hergestellt.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Bei der Käsesorte „Redykołka“ handelt es sich um ein saisonales Produkt, das während der Weidezeit der Schafe hergestellt wird. In dieser Zeit ernähren sich die Tiere ausschließlich von den Pflanzen, die auf den Weiden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet vorkommen. Beobachtungen zufolge fressen die Schafe am häufigsten folgende auf den Wiesen, Almen und Weiden der Podhale-Region wachsenden Pflanzenarten: Alpen-Gänsekresse, klebrige Kratzdistel, zweiblütiges Veilchen, Alpenwaldrebe, Gebirgs-Greiskraut, Karpaten-Alpenglöckchen, österreichische Gemswurz, Eisenhut, Bergsteinbrech, Alpen-Hahnenfuß, stengelloses Leimkraut, gewöhnliche Moosbeere, Fetthennen-Steinbrech, Alpen-Milchlattich, Netz-Weide, Wahlenberg-Steinbrech, Alpenmohn, Goldfingerkraut und Berghähnlein. Viele dieser Pflanzen finden als Heilpflanzen in der Volksheilkunde Verwendung.

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

Um ein Produkt von höchster Qualität zu erhalten, muss der gesamte Herstellungsprozess in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Sämtliche Erzeugungsschritte werden in den Schäferhütten an den Berghängen vorgenommen, auf denen auch die Tiere geweidet werden. Ganz entscheidend für Qualität und Geschmack des fertigen Produkts „Redykołka“ sind das spezielle handwerkliche Können der als „Baca“ bezeichneten Oberschäfer und ihr über Generationen weitergegebenes Wissen, das die Grundlage für die Wahrung des traditionellen Charakters dieses Erzeugnisses bildet und ihm seinen einzigartigen Geschmack verleiht. Der Herstellungsprozess umfasst folgende Schritte, die untrennbar mit dem außergewöhnlichen handwerklichen Können der Oberschäfer verbunden sind:

- Kaltreifung der Milch (Säuerung) — Die Milch wird bei Umgebungstemperatur aufbewahrt, um ihren Säuregrad zu erhöhen.
- Warmreifung der Milch (Säuerung) — Hierbei werden Sauermilch und Frischmilch in einem auch als „koltik“ oder „kotlicko“ bezeichneten Kupferkessel miteinander vermischt.
- Einlaben und Gerinnung — Der Milch wird zur Dicklegung Lab hinzugegeben. Die Gerinnung erfolgt traditionell in einem „puciera“ genannten Fass.
- Zerkleinerung der Dickete — Hierbei werden traditionelle Werkzeuge, z. B. eine „Ferula“ benutzt (Klopfer in Form einer kleinen Holzschaufel mit einem oder zwei Drähten in der Mitte).
- Abziehen der Molke — bis zu 50 % der Gesamtmenge.
- Entnahme — Die Bruchkörper werden zusammengepresst und der Rohkäse herausgenommen.
- Erneutes Brechen — Die Käsemasse wird von Hand erneut zerstoßen und anschließend zu einer Kugel geformt, die in ein Gefäß mit Molke gesetzt wird.
- Formgebung — Anschließend wird die Käsemasse mit Hilfe von kleinen Formen in Gestalt eines Herzens, eines Vogels, eines Lamms, einer Spindel usw. geformt.
- Bad in Salzlake — bis zu 24 Stunden.
- Trocknung — Die Käse trocknen über eine Zeitspanne von 12 bis 24 Stunden.

- Räuchern und Käserreifung — Die Kalträucherung dauert zwischen 3 und 7 Tagen. Dazu werden die Produkte in einer Räucherammer auf speziell zu diesem Zweck gefertigte, als „komorniki“ bezeichnete kleine Holzgestelle gelegt, die in der Regel an der Wand über oder neben dem Herd auf dem Speicher der Schäferhütte angebracht sind.

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

Nicht zutreffend.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Nicht zutreffend.

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

In der Woiwodschaft Schlesien (Śląsk) umfasst das Erzeugungsgebiet:

im Kreis Cieszyn (Teschen) die Gemeinde Istebna;

im Kreis Żywiec die Gemeinden Milówka, Węgierska Górką, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia und Koszarawa.

In der Woiwodschaft Kleinpolen (Małopolskie) umfasst das Erzeugungsgebiet:

den gesamten Kreis Nowy Targ (Neumarkt) und den gesamten Tatra-Kreis (Powiat Tatrzański);

im Kreis Sucha Beskidzka die Gemeinden Zawoja und Bystra Sidzina;

im Kreis Limanowa die Gemeinde Niedźwiedz und den Teil der Gemeinde Kamienica, der innerhalb des Gorce-Nationalparks (Gorczański Park Narodowy) oder südlich des Flusses Kamienica gelegen ist, sowie von der Gemeinde Mszana Dolna die Schulzendörfer (sołectwa) Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe und Lubomierz;

im Kreis Nowy Sącz (Neu Sandez) die Gemeinden Piwniczna, Muszyna und Krynica.

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die „Podhale“ genannte historisch-ethnografische Region am nördlichen Rand der Tatra.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Besonderheit des Erzeugungsgebiets von „Redykołka“:

Die natürlichen Bedingungen:

Die extensive und saisonale Weidehaltung der Schafe, die den Rohstoff (die Milch) für die Herstellung der Käsesorte „Redykołka“ liefern, ist ein natürliches Merkmal der Schafzucht in der Podhale-Region und geht auf die Tradition der Vorfahren zurück, die bereits im Mittelalter ihre Schafe in diesem Gebiet geweidet haben. Aus dieser langen Geschichte der Schafzucht und Weidewirtschaft in der Podhale-Region ist u. a. das Polnische Bergschaf („Polska Owca Górska“) hervorgegangen. Das Polnische Bergschaf ist ein veredelter Typ der urtümlichen Rasse des Zackelschafs („Cakiel“), wie es in den Ostkarpaten und auf dem Balkan vorkommt. Diese Schafrasse ist eng mit der Geschichte und den Traditionen der Podhale-Region und der in dieser Region lebenden Menschen verbunden. Das Polnische Bergschaf ist dabei ausgezeichnet an die klimatischen Bedingungen und die traditionelle Haltungweise in den Berggebieten angepasst.

Sofern zur Herstellung Kuhmilch verwendet wird, so darf diese ausschließlich von Kühen des Polnischen Rotviehs („Polska Krowa Czerwona“), der ältesten polnischen Rinderrasse, stammen. Polnisches Rotvieh wird von den Slawen seit Jahrhunderten gehalten und war bis zum Ende des 18. Jahrhunderts die am weitesten verbreitete Rinderrasse in Polen. Im Jahr 1876 entstanden dann die ersten Herden mit Polnischem Rotvieh in Stróża im Kreis Limanowa. Im Jahr 1895 wurde der Polnische Verband der Züchter von Polnischem Rotvieh („Polski Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego“) bei der Krakauer Landwirtschaftlichen Gesellschaft („Krakowskie Towarzystwo Rolnicze“) gegründet, womit die systematische Zuchtarbeit begann, die im Zeitraum 1884 — 1934 zur Ausformung und Vervollkommnung dieser Rinderrasse führte. Das Polnische Rotvieh wird als einzige einheimische Rinderrasse betrachtet, die in Polen gezüchtet wird.

Großen Einfluss auf Geschmack und Aroma des Bergkäses „Redykołka“ hat die Qualität der zu seiner Herstellung verwendeten Milch. Entscheidend für die hohe Qualität und den charakteristischen Geschmack der Milch ist die spezifische Pflanzenwelt des Erzeugungsgebiets. Hierbei handelt es sich um endemische Pflanzenarten, die nur in der Podhale-Region anzutreffen sind und die dortigen Wiesen, Weiden und Almen bedecken. In dem Zeitraum, in dem diese Käsesorte hergestellt wird (Mai — September), ernähren sich die Tiere, von denen die Milch gewonnen wird, ausschließlich von diesen Pflanzenarten.

In der Podhale-Region herrschen spezifische Bedingungen, die von den Pflanzen eine besondere Anpassung erfordern. Von entscheidender Bedeutung sind hier die stark verkürzte Vegetationsperiode, die niedrige Jahresmitteltemperatur, die starken Temperaturschwankungen in der Vegetationsperiode, die wesentlich stärker als im Tiefland ausgeprägte Sonneneinstrahlung (direkte Einwirkung der Sonnenstrahlen auf die Oberfläche), die starken Winde und der Föhn, die dicke Schneeschicht, Lawinen und die besonderen Eigenschaften des Bodens auf dem kalk- und granithaltigen Untergrund.

Die Gebiete, in denen die Käsesorte „Redykołka“ hergestellt wird, gehören zu den saubersten Landschaften in Polen. Das Erzeugungsgebiet liegt inmitten von vier Nationalparks, dem Gorce-Nationalpark (Gorczański Park Narodowy) im Norden, dem Tatra-Nationalpark (Tatrzański Park Narodowy) im Süden, dem Babia-Góra-Nationalpark (Babiogórski Park Narodowy) im Westen und dem Magurski-Nationalpark (Magurski Park Narodowy) im Osten. Ein fünfter Nationalpark, der Pieniński-Nationalpark (Pieniński Park Narodowy), liegt wie auch der Tatra-Nationalpark direkt im Zentrum des Erzeugungsgebiets.

Die Menschen:

„Redykołka“ ist ein sehr altes Erzeugnis walachischer Hirten, die ihre Schafe auf Bergweiden hüteten. Eingewanderte Hirten brachten den Käse in die Podhale-Region, und mit ihm zugleich die gesamte walachische Kultur, die Weideführung der Schafe, die Bewirtschaftungsweise der „Bacówka“ genannten Sennerhütten und die Milchverarbeitung. Erstmals erwähnt wird die Käseerzeugung in Podhale und den angrenzenden Gebieten anlässlich der Gründung des im Bergzug Gorce gelegenen Dorfes Ochotnica, als im Jahr 1416 ein gewisser Dawid Wołoch (David Valachi) das Gründungsprivileg erhielt.

Seinen Namen verdankt „Redykołka“ der Tatsache, dass dieser Käse während des Abtriebs („redykanie“) der Schafe von den Bergweiden kostenlos verteilt wurde. Jedes Käsepräsen, das beispielsweise verschenkt wurde, um jemandes Gunst zu erringen oder sich für eine erwiesene Gefälligkeit zu bedanken, wurde ebenso bezeichnet. Die Einzigartigkeit von „Redykołka“ beruht auch auf seinen im Brauchtum verankerten Funktionen. So war es üblich, Hochzeitszweige und Erntekränze mit kleinen Tauben und Hähnen aus Käse zu schmücken.

Zahlreiche Erwähnungen in alten Dokumenten, Büchern und sonstigen Überlieferungen, die aus diesen Gebieten stammen oder diese Regionen betreffen, zeugen davon, dass es sich hierbei um einen für die Podhale-Region charakteristischen Käse handelt. Die erste genaue Darlegung, wie die Käse in den Schäferhütten herzustellen sind, findet sich in einer Herstellungsanweisung der Herrschaft Ślemień aus dem Jahr 1748, die 1773 in neuerlicher Fassung zur Auflage gemacht wurde.

Eine detaillierte Schilderung der Weidehaltung der Schafe und der Ausstattung der Schäferhütten, in denen vornehmlich Käse hergestellt wurde (darunter die Käsesorten „Redykołka“ und „Oscypek“), gibt im Jahr 1858 die Reiseschriftstellerin Maria Steczkowska. Sie beschreibt, wie aus dem Käserest, der nicht mehr für die Herstellung des Bergkäses „Oscypek“ ausreichte, kleine Käse in Gestalt von Tieren und Herzen — die besagten „Redykołki“ — geformt wurden. Nach dem Ausformen werden die kleinen Käse in Tiergestalt ähnlich wie der „Oscypek“ gesalzen, getrocknet und geräuchert. Dies ist zugleich die erste ausführliche Beschreibung der von den Hirten in der Tatra bei der Käseherstellung benutzten Gefäße. Das Wissen über die Herstellung von Schafskäse in der Podhale-Region (darunter die Käsesorten „Redykołka“ und „Oscypek“) sowie die damit verbundenen Gebräuche, Traditionen und Riten haben sich bis auf den heutigen Tag nicht verändert. Davon zeugen nicht nur das heute zur Herstellung von „Redykołka“ angewandte Verfahren, sondern auch die zahlreichen Erwähnungen in der Literatur, wie z. B. in der achtbändigen Publikation „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala“ von 1960 über das Hirtenwesen in der polnischen Tatra und der Podhale-Region, in dem Buch „Hodowla i Pasterstwo w Beskidzie Sądeckim“ über die Tierzucht und das Hirtenwesen in den Sandezer Beskiden aus dem Jahr 1980 sowie in zahlreichen anderen ethnografischen wissenschaftlichen Veröffentlichungen (darunter des Instituts für Geschichte der materiellen Kultur der Polnischen Akademie der Wissenschaften).

Von der Popularität dieses Produkts und seiner Beziehung zum Erzeugungsgebiet zeugen vor allem aber das Interesse der Touristen wie auch der obligatorische Kauf eines Stücks „Redykołka“ als eines der wichtigsten Andenken an den Aufenthalt in der Podhale-Region.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Charakteristisch für den „Redykołka“ sind der besondere, leicht salzige Geschmack, der dadurch entsteht, dass der Käse in Salzlake gelegt und Milch von bestimmten, in dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet geweideten Tierrassen verwendet wird, sowie das Räucheraroma, das mit dem traditionellen Herstellungsverfahren erzielt wird. Die homogene und feste Konsistenz und die aromatische Geschmacksfülle verleihen diesem Käse seinen unverwechselbaren Charakter.

Außergewöhnlich ist auch seine besondere Form in Gestalt von kleinen Tieren, Vögeln, Herzen oder Spindeln. Die Produkte wiegen zwischen 30 und 300 Gramm.

Ein weiteres charakteristisches Merkmal dieses Käses ist seine besondere historische Bedeutung als Geschenk, das dargebracht wird, wenn man z. B. jemandes Gunst erringen oder sich für eine erwiesene Gefälligkeit bedanken will. Die kleinen Käsefiguren werden traditionell immer paarweise hergestellt, verkauft und verschenkt.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Geschmack und Aroma dieser Käsesorte entstehen durch die Wechselwirkung von Natur und Mensch. Zur Herstellung von „Redykołka“ wird ausschließlich Milch von Tierrassen verwendet, die den klimatischen Bedingungen und traditionellen Haltungsweisen in der Podhale-Region angepasst sind. Seinen Geschmack erhält der Käse von den spezifischen endemischen Pflanzenarten, von denen sich die Tiere ernähren und die nur im Erzeugungsgebiet vorkommen. Sie wachsen auf den Wiesen, Weiden und Almen und bilden während des Produktionszeitraums die einzige Nahrungsquelle für die Schafe und Kühe. Ganz entscheidend für den Geschmack und das Aroma des fertigen Produkts sind auch das besondere, unter Punkt 3.5 beschriebene handwerkliche Können der Oberschäfer sowie das in Punkt 5.1 erwähnte, über Generationen weitergegebene Wissen, das die Grundlage für die Wahrung des traditionellen Charakters dieses Produkts bildet und ihm seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Die Herstellung von „Redykołka“ war untrennbar mit dem Weiden der Schafe in der Gebirgsregion Podhale verbunden. Seine außergewöhnliche Form, wie sie in Punkt 3.2 und 5.2 beschrieben ist, verdankt der Käse seinen im Brauchtum verankerten Funktionen, die in Punkt 5.1 geschildert werden.kehrten die Hirten nach monatelangem Weiden der Schafe nach Hause zurück, verschenkten sie ihn — meist an Kinder. Dies ist ein weiterer Beleg dafür, dass der Käse ein für die Podhale-Region typisches Produkt und untrennbarer mit ihrer Kultur verbunden ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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