

## V

*(Bekanntmachungen)*

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2013/C 329/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

## ÄNDERUNGSANTRAG

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

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

## ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

## „QUESO DE MURCIA“

EG-Nr.: ES-PDO-0105-01062-05.11.2012

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

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

**2. Art der Änderung(en)**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

### 3. Änderung(en)

#### *Einführung*

Die Spezifikationen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso de Murcia“ und der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso de Murcia al Vino“ wurden getrennt. Die Textstellen, die sich nicht auf die hier behandelte Ursprungsbezeichnung („Queso de Murcia“) beziehen, wurden aus der neuen Spezifikation gestrichen.

Nachfolgend werden die Änderungen detailliert beschrieben und begründet.

#### *Beschreibung des Erzeugnisses*

- Rohstoff: Milch
  - Die Anforderungen in Bezug auf die bakterielle Belastung und das Vorhandensein von Arzneimitteln werden an die geltenden Rechtsvorschriften angeglichen.
  - Der Bezug auf die analytischen Eigenschaften der Milch „im Betrieb“ wird gestrichen, da es sich hier um Anforderungen handelt, die die Milch als Rohstoff für die Herstellung von Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung zu jedem Zeitpunkt der Messung sowohl im Betrieb als auch in den Käsereien erfüllen muss.
  - Der für die Milch zulässige Fettgehalt wird von mindestens 5 % in mindestens 4,7 % geändert.

Der Fettgehalt der Milch der in den Viehzuchtbetrieben der Region Murcia gehaltenen Murcia-Granada-Ziege nimmt in den ersten sechs Monaten des Jahres allmählich ab und erreicht im Juli mit 4,7 % den niedrigsten Wert.

Im Jahr 2012 wurden in den 176 im Register der Viehzuchtbetriebe der Kontrollbehörde eingetragenen Ziegenhaltungsbetrieben 17 914 841 Liter Milch erzeugt, wovon lediglich 3 127 613 Liter zu Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung verarbeitet wurden, nachdem Analysen die Einhaltung des in der ursprünglichen Spezifikation geforderten Mindestfettgehalts von 5 % bestätigt hatten.

Diesem Änderungsantrag liegt ein Zukunftsszenarium mit der Erwartung zugrunde, dass die in den letzten Jahren stetig gestiegene Erzeugung dieser Käse zu einer wachsenden Nachfrage nach Milch aus den genannten Zuchtbetrieben führt. Zudem ist zu berücksichtigen, dass in der ursprünglichen Spezifikation zwar ein Mindestfettgehalt von 5 % vorgesehen war, dieser Wert jedoch den durchschnittlichen Wert für diese Ziegenrasse übers gesamte Jahr darstellt. Dabei handelt es sich um einen generischen Wert, der die zyklische Entwicklung des Fettgehalts weder darstellt noch berücksichtigt; im Normalfall können Mindestwerte erreicht werden, die dem Prozentsatz, der Gegenstand des vorliegenden Änderungsantrags ist, nahekommen.

- Der Säuregrad wird ausschließlich durch Bestimmung des pH-Wertes ermittelt, da dieser Messwert genauer ist als der Säuregrad in Dornic.
- Enderzeugnis:

Um den neuen Anforderungen des Marktes gerecht zu werden, wird die festgelegte Größe der Käse erweitert. Zu diesem Zweck wird eine analytische Studie zum niedrigsten und höchsten Wert des neuen Referenzbereichs (mit den in Punkt E der neuen Spezifikation „Gewinnung des Erzeugnisses“ festgelegten neuen Parametern) durchgeführt, in der belegt wird, dass die in der ursprünglichen Spezifikation vorgesehenen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften gewahrt werden.

*Physikalische Eigenschaften*

## „Queso de Murcia fresco“

Form: Die Form, die das Erzeugnis haben muss, wird detaillierter beschrieben. Deshalb wird folgender Passus eingefügt: „mit geraden oder leicht gekrümmten Seiten“.

In der neuen Spezifikation werden in Angleichung an die zugelassenen neuen Größen folgende Eigenschaften gefordert:

- Gewicht: 250 g bis 3 kg
- maximaler Durchmesser: 200 mm
- maximale Höhe: 120 mm
- Verhältnis Durchmesser/Höhe: mindestens 1,5 höchstens 2,2.

## „Queso de Murcia curado“

Form: Um das Erzeugnis detaillierter zu beschreiben, wird der Passus „mit geraden oder leicht gekrümmten Seiten“ eingefügt.

In der neuen Spezifikation werden in Angleichung an die zugelassenen neuen Größen folgende Eigenschaften gefordert:

- Gewicht: 250 g bis 2,6 kg
- maximaler Durchmesser: 190 mm
- maximale Höhe: 100 mm
- Verhältnis Durchmesser/Höhe: mindestens 1,5 höchstens 2,2.

Mit diesen Parametern werden die Angaben in der ursprünglichen Spezifikation zusammengefasst und vereinfacht. Der maximale Durchmesser und die maximale Höhe für die Käselaibe werden vorgegeben, und durch die Einführung des Verhältnisses Durchmesser/Höhe wird gewährleistet, dass der Käse seine Proportionen behält.

Dieses Verhältnis Durchmesser/Höhe (1,5-2,2) ergibt sich auch aus dem Verhältnis zwischen dem Mindest- und dem Höchstwert für Höhe (8-12 cm beim „Murcia fresco“ bzw. 7-9 cm beim „Murcia curado“) und Durchmesser (12-18 cm) in der ursprünglichen Spezifikation. Mit diesem Verhältnis soll erreicht werden, dass die ursprüngliche Form des Käses unabhängig von den in den einzelnen Käsereien verwendeten Formen beibehalten wird, sofern für den „Murcia fresco“ ein Gewicht zwischen 250 g und 3 000 g und für den „Murcia curado“ zwischen 300 g und 2 600 g gewährleistet ist.

Die Studie der Universität von Murcia über die Bewertung des Vorschlags zur Änderung der physikalischen Parameter von „Queso Murcia DOP“ (Informe de valoración de la propuesta de modificaciones de parámetros físicos del queso Murcia DOP), der zufolge bei den neuen Formaten die ursprünglichen chemischen und sensorischen Eigenschaften gewahrt bleiben, ist beigefügt.

*Organoleptische Eigenschaften*

Der Absatz zu den organoleptischen Eigenschaften wird um die detailliertere Beschreibung der Rinde und des Teigs erweitert.

## „Queso de Murcia fresco“

Die neue Spezifikation wird durch die folgende Beschreibung ergänzt und geändert:

## RINDE:

- Konsistenz: weist dieselben Eigenschaften wie der Teig auf
- Farbe: weiß
- Aussehen: ohne Rinde, gerade oder leicht gekrümmte Seiten mit Flechtmuster wie von Espartomatten, horizontale Seiten glatt oder mit Blütenmuster, Kanten abgerundet

## TEIG:

- Konsistenz: weich bis fest
- Textur: elastisch, zart, feucht und nicht klebend
- Aussehen/Struktur: praktisch ohne Löcher, kann gelegentlich ungleichmäßig verteilte Löcher aufweisen
- Farbe: weißglänzend
- Geruch: frisch milchig und leicht nach Ziegenmilch
- Geschmack: mittlere bis geringe Intensität, nicht lang anhaltend, leicht salzig und süß, Frischmilchnoten (frische Milch, Rahm), Nachgeschmack nach Ziegenmilch.

## „Queso de Murcia curado“

Die neue Spezifikation wird durch die folgende Beschreibung ergänzt und geändert:

## RINDE:

- Konsistenz: hart
- Farbe: je nach Reifezeit wachsgelb bis ockerfarben
- Aussehen: glatte Rinde (ohne Flechtmuster), trocken und ohne Risse, gerade oder leicht gekrümmte Seiten, es kann Schimmelbildung auftreten

## TEIG:

- Konsistenz: fest und kompakt
- Textur: geringe Elastizität, kann bei Käsen mit einem hohen Reifegrad brüchig und kreidig werden
- Aussehen/Struktur: Löcher unterschiedlicher Größe, ungleichmäßig verteilt
- Farbe: unter der Rinde ist ein Übergangsrand bis zum Teig erkennbar, bei sehr reifem Käse mattweiß bis gelbockerfarben
- Geruch: von mittlerer bis hoher Intensität, es können milchtypische (Butter), tierartsspezifische (Ziege) und pflanzentypische (Heu, Nüsse) Geruchsnoten, bei reiferem Käse auch Röstaromen (Geröstetes, Karamell) vorkommen
- Geschmack: anhaltend, leicht säuerlich, leicht süßlich und mild salzig, bei reiferem Käse leicht pikant, milchtypischer, tierartsspezifischer und pflanzentypischer Geschmack, bei reiferen Käsen auch Röstaromen.

*Belege für den Ursprung des Erzeugnisses in dem geografisch abgegrenzten Gebiet*

Um die Echtheit der Erzeugnisse jederzeit sicherzustellen, wird die folgende Anforderung aufgenommen:

„Die Käsereien müssen über Verarbeitungssysteme verfügen, die eine Vermischung mit anderen Erzeugnissen ausschließen.“

In Bezug auf die Reife- und Lagerräume ist außerdem vorgeschrieben, dass das Erzeugnis gekennzeichnet und klar getrennt von Käsen aufbewahrt wird, die keine geschützte Ursprungsbezeichnung haben.

Als Kennzeichnungssystem für den „Queso de Murcia curado“ wird die Kaseinmarke eingeführt.

Die Anzahl der von den Verarbeitungsbetrieben verwendeten nummerierten Etiketten hängt von der Menge, der Größe und Art des verarbeiteten Käses und seiner Handlungsaufmachung (Käselaike, Portionen, Scheiben und gerieben) ab.

*Beschreibung des Herstellungsverfahrens*

Der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso de Murcia“ liegen die festgelegten Rassestandards und morphologischen Anforderungen zugrunde, die die Murcia-Ziegen, deren Milch für die Herstellung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verwendet wird, erfüllen müssen. Bei der Erstellung der ursprünglichen Spezifikation wurde die genetische Abstammung nicht

berücksichtigt, weswegen es angezeigt scheint, in der neuen Spezifikation die Zulässigkeit zu differenzieren und bei der Murcia-Ziege in Bezug auf morphologische Defekte eine Abweichung von 3 % aufgrund der Gendrift zuzulassen.

#### Änderungen zur Präzisierung des Herstellungsverfahrens

- Die Begrenzung der Melkhäufigkeit auf einen Melkvorgang pro Tag wird aufgehoben. Aufgrund der in den letzten Jahren zu verzeichnenden technologischen Fortschritte bei den Melkausrüstungen und Systemen der Qualitätsprüfung der Milch können diese Ziegen wie jede andere für die Milcherzeugung gehaltene Ziegen- oder Schafrasse auch zweimal am Tag gemolken werden.
- Der Vollständigkeit halber wurde in die Beschreibung des Verfahrens zusätzlich zur Bruchbearbeitung auch das Entziehen der Molke aufgenommen, und folgender Absatz wurde eingefügt:

„Nach der Bruchbearbeitung wird die Molke abgezogen, so dass die Dickete in die Formen gefüllt werden.“

In Bezug auf die Konsistenz der Bruchkörner wird das Wort „adecuado“ gestrichen, da es sich hier nicht um eine konkrete Anforderung handelt.

- Es wird festgelegt, dass der Käsebruch von Hand oder maschinell in die Formen gefüllt werden kann.
- Das Auslösen aus den Formen wird durch folgenden Absatz genauer beschrieben:

„Auslösen aus den Formen. Nach Ablauf der für das Pressen der Dickete erforderlichen Zeit werden die Käse den Formen entnommen.“

- Es wird spezifiziert, an welcher Stelle der Formen für die Herstellung des „Queso de Murcia fresco“ die espartogeflechtähnlichen Muster anzubringen sind (an den Seitenflächen).

#### Änderung des Herstellungsverfahrens

- Der Bezug auf das „Filtern“ wurde gestrichen, da das derzeitige Melksystem das Filtern einschließt und dieser Verarbeitungsschritt für die Käseherstellung nicht erforderlich ist. Das gilt auch für das Abfüllen der Milch und ihre Lagerung in Tanks sowie die anschließende Pasteurisierung. Die Tanks und die Pasteurisanlagen verfügen über Filter zur Beseitigung der Verunreinigungen aus der Milch.
- Die Dauer der Dicklegung für den „Queso de Murcia curado“ wird von 40-60 Minuten auf 30-60 Minuten verringert. Gründe dafür sind:
  - das Angebot neuer Labsorten mit unterschiedlichen Reaktionszeiten und aktiverer Milchfermenten auf dem Markt
  - die geringfügigen Veränderungen in der Zusammensetzung der Milch (Fett und Proteine) je nach dem Zeitpunkt der Laktationskurve, an dem sie gewonnen wird.
- In Bezug auf das Schneiden des Bruchs wurde die Angabe zur Größe des Bruchkorns gestrichen, da dies als ein Kriterium betrachtet wird, das jeder Betrieb gemäß seinem Verfahren festlegen soll. Das Enderzeugnis muss auf alle Fälle die Anforderungen der Spezifikation erfüllen.
- Die Pressdauer wird für den „Queso de Murcia curado“ von 2-4 Stunden in 1-4 Stunden geändert, da die neuen kleineren Käseformate weniger lang gepresst werden müssen. Für den „Queso de Murcia fresco“ wird die Pressdauer auf maximal 2 Stunden festgesetzt (sofern der Käse gepresst wird, was bei der Herstellung dieser Käsesorte nicht zwingend ist).
- In Bezug auf das Salzbad wird die Anforderung einer Salzkonzentration von höchstens 16° Bé für den „Queso de Murcia fresco“ und von höchstens 20° Bé für den „Queso de Murcia curado“ gestrichen. Die Dauer des Bades in der Salzlake bleibt unverändert. Die Festlegung der Konzentration bleibt dem Hersteller überlassen, solange das Erzeugnis die in der Spezifikation vorgesehenen Eigenschaften aufweist.
- Der Wert der relativen Luftfeuchtigkeit in den Reiferäumen wird der derzeitigen Arbeitsweise angepasst und von mindestens 80 % auf 70-90 % geändert, was sich nicht auf die Anforderungen der Spezifikation an das Endprodukt auswirkt.

- Die Mindestreifezeit erhöht sich für den „Queso de Murcia curado“ von 60 auf 120 Tage. Durch die längere Reifezeit verbessert sich der Gesamttrockenmassegehalt bei gleichbleibendem Fett- und Proteingehalt der Gesamttrockenmasse. Was die sensorischen Eigenschaften betrifft, werden die Deskriptoren Farbe, Geruch, Textur, Geschmack und Nachgeschmack aus der Erfahrung der Verkoster bei Käsen mit einer Reifezeit von 160 Tagen wesentlich besser bewertet als bei Käsen mit 60-tägiger Reifezeit. Von dieser Änderung bleiben die in der Spezifikation angegebenen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften unberührt.
- Für den „Queso de Murcia curado“ wird für Laibe bis 500 g eine Mindestreifezeit von 60 Tagen festgelegt.

#### Änderungen gemäß den geltenden Rechtsvorschriften

- Die Konservierungstemperatur und die zugelassenen Sammel- und Transportsysteme für Milch werden den Bestimmungen der geltenden Rechtsvorschriften (Transport in Milchsammelwagen und Temperatur der Milch in Tanks  $\leq 6\text{ °C}$ ) angepasst.
- Für die bei der Dicklegung verwendeten Enzyme heißt es statt „marcados por la Estructura de Control“ (von der Kontrolleinrichtung festgelegt) nun adecuarse a la legislación vigente (gemäß den geltenden Rechtsvorschriften) (Gesundheitskontrollnummer und Lebensmittelkontaktzulassung).
- Die verschiedenen, auf dem Markt angebotenen und laut den Rechtsvorschriften zulässigen Formen (Gesundheitskontrollnummer und Lebensmittelkontaktzulassung) dürfen ohne vorherige Genehmigung der Kontrolleinrichtung verwendet werden, sofern sie die entsprechende Größe haben, damit die Käse am Ende des Reifungsprozesses in Bezug auf Form, Größe und Gewicht den festgelegten Werten entsprechen.

#### Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Einige Aspekte der Teilrubrik „Besonderheit des geografischen Gebiets“ werden ergänzt und zusammengefasst.

Im Absatz a) Historischer Zusammenhang der ursprünglichen Spezifikation werden einige Abschnitte gestrichen, die sich ausschließlich auf den „Queso de Murcia al Vino“ beziehen.

Ebenfalls gestrichen werden einige Angaben, die entweder überholt sind oder lediglich die Lage des Sektors zum Zeitpunkt des Einreichens des ersten Eintragungsantrags beschreiben:

„que hoy se denomina Acrimur y cuenta con 54 ganaderos murcianos, lleva bajo su responsabilidad el libro genealógico de la raza, su fomento y el control lechero a través del Núcleo (Nucleomur)” (... der sich jetzt Acrimur nennt und dem 54 Halter von Murcia-Ziegen angehören, ist für die Führung des Zuchtbuchs für diese Rasse, ihre Verbesserung und die Milchkontrolle durch das Milchkontrollzentrum (Nucleomur) zuständig“.

„y al final del milenio, se sumarán dos nuevas queserías de 1 000 l/día de capacidad, que están en construcción” (... und Ende des Jahrtausends werden zwei neue Käsereien mit einer Kapazität von 1 000 l/Tag hinzukommen, die sich zurzeit im Bau befinden“.

„Los quesos objeto de las protecciones solicitadas, fueron regulados en la Orden de 11 de junio de 1990, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, relativa a la reglamentación específica de los quesos de cabra acogidos a la denominación “Producto de Calidad de Murcia”. Ante la necesidad de ser derogada, de acuerdo con las indicaciones de la Comisión, se optó por solicitar el amparo de las Denominaciones de Origen (Vorschriften in Bezug auf Käsesorten, für die der Schutz beantragt wird, beinhaltet der Erlass des Ministeriums für Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei vom 11. Juni 1990 über die Sonderregelung für Ziegenkäse mit der Bezeichnung “Producto de Calidad de Murcia” (Qualitätserzeugnis aus Murcia). Da diese Regelung auf Anweisung der Kommission abgeschafft wurde, ist entschieden worden, die geschützte Ursprungsbezeichnung zu beantragen“.

„Recientemente se ha mejorado la organización del Sector mediante la constitución de la Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia (Aquemur), formada por ocho queserías que transforman cerca de 25 000 litros diarios de leche de cabra y que trabaja por conseguir no sólo mantener la personalidad propia de los quesos de la Región, intentando evitar la salida de leche hacia industrias foráneas, sino unas mejores condiciones de calidad y precio de esa leche y del queso que de ella resulta” (Mit der kürzlichen Gründung des Verbandes der Käseerzeuger der Region Murcia

(Aquemur) wurde die Organisation des Sektors verbessert. Dem Verband gehören acht Käsereien an, die täglich etwa 25 000 Liter Ziegenmilch erzeugen. Der Verband ist nicht nur bestrebt, den eigenständigen Charakter der Käse aus der Region zu bewahren, indem er die Belieferung fremder Betriebe mit dieser Milch zu verhindern sucht, sondern er setzt sich auch für bessere Qualitäts- und Preisbedingungen für diese Milch und den daraus hergestellten Käse ein“.

In Absatz b) Natürliche Umgebung werden verschiedene Informationen gestrichen, die für den Zusammenhang des Erzeugnisses mit der natürlichen Umgebung nicht von Belang sind. Dazu gehören:

„La zona de producción de leche de la cabra Murciana y de elaboración de queso se caracteriza por una gran variedad topográfica y paisajística ...“ (Das Erzeugungsgebiet für die Milch der Murcia-Ziege und die Käseherstellung zeichnet sich durch eine große topografische und landschaftliche Vielfalt aus ...).“

„El relieve es complejo, destacan las altas montañas béticas del Noroeste. Desde un punto de vista geológico ...“ (Das Relief, aus dem im Nordosten die hohen andalusischen Berge emporragen, ist vielschichtig. In geologischer Hinsicht ...).“

„La superficie ocupada por cultivos en 1996 ...“ (Die Anbaufläche 1996 ...).“

Aus Absatz c) Zucht- und Ernährungsbedingungen der ursprünglichen Spezifikation wird die Angabe gestrichen, dass diese Ziegenrasse nur einmal täglich gemolken wird. Außerdem werden die für diesen Absatz irrelevanten reproduktiven Aspekte „genetischer Fortschritt“, „Bockeffekt“ usw. herausgenommen.

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

In Anpassung an die neuen Markttrends kann der Käse in Portionen, Scheiben und gerieben vermarktet werden, sofern er verpackt und seine Herkunft erkennbar ist.

Das Portionieren, Schneiden und Reiben des Käses sowie das anschließende Verpacken kann ebenso wie das Verpacken der Käselaike außerhalb des Erzeugungsgebietes in Betrieben erfolgen, die das aufgestellte Verfahrensprotokoll akzeptiert haben und dieses beachten, um die Rückverfolgbarkeit und die Herkunft des Enderzeugnisses zu garantieren. Diese Änderung erfolgt aufgrund der Anpassung an Ziffer 8 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission.

*Etikettierung*

Für die ordnungsgemäße Kennzeichnung des Erzeugnisses wird das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso de Murcia“ in die Spezifikation aufgenommen.

*Rechtsvorschriften*

Es werden sowohl die einzelstaatlichen als auch die in den Autonomen Gemeinschaften geltenden Rechtsvorschriften aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(3)</sup>**

**„QUESO DE MURCIA“**

**EG-Nr.: ES-PDO-0105-01062-05.11.2012**

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

1. **Name**

„Queso de Murcia“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

<sup>(3)</sup> Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

### 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*

Es werden zwei Käsesorten geschützt:

— „Queso de Murcia fresco“: frischer, nicht gereifter Queso de Murcia

— „Queso de Murcia curado“: gereifter Queso de Murcia

#### 3.2.1 „Queso de Murcia fresco“

Es handelt sich um einen Käse mit hohem Fettgehalt aus leicht gepresstem und nicht gekochtem Teig, der nicht gereift ist.

Er weist folgende Eigenschaften auf:

— physikalische Eigenschaften:

Form: zylindrisch und mit geraden oder leicht gekrümmten Seiten

Gewicht: 250 g bis 3 kg

Maximaler Durchmesser: 200 mm

Maximale Höhe: 120 mm

Verhältnis Durchmesser/Höhe: mindestens 1,5 höchstens 2,2

— chemische Eigenschaften:

Fettgehalt: mindestens 45 % i.Tr.

Proteine: mindestens 32 % i.Tr.

Trockenmasse: mindestens 40 %

PH-Wert: mindestens 6,5

— organoleptische Eigenschaften:

RINDE:

— Konsistenz: weist dieselben Eigenschaften wie der Teig auf

— Farbe: weiß

— Aussehen: ohne Rinde, gerade oder leicht gekrümmte Seiten mit espartogeflechtähnlichem Muster, horizontale Seiten glatt oder mit Blütenmuster, Kanten abgerundet

TEIG:

— Konsistenz: weich bis fest

— Textur: elastisch, zart, feucht und nicht klebend

— Aussehen/Struktur: praktisch ohne Löcher, kann gelegentlich ungleichmäßig verteilte Löcher aufweisen

— Farbe: weißglänzend

— Geruch: frisch milchig und leicht nach Ziegenmilch

— Geschmack: mittlere bis geringe Intensität, nicht lang anhaltend, leicht salzig und süß, Frischmilcharomen (frische Milch, Rahm), Nachgeschmack nach Ziege.



### 3.2.2 „Queso de Murcia curado“

Es handelt sich um einen Käse mit hohem Fettgehalt aus gepresstem, aber nicht gekochtem Teig.

Am Ende seiner Reifung weist er folgende Eigenschaften auf:

— physikalische Eigenschaften:

Form: zylindrisch und mit rechtwinkligen, aber nicht scharfen Kanten und leicht gewölbten Seiten

Gewicht: 250 g bis 2,6 kg

Maximaler Durchmesser: 190 mm

Maximale Höhe: 100 mm

Verhältnis Durchmesser/Höhe: mindestens 1,5 höchstens 2,2

— chemische Eigenschaften:

Fettgehalt: mindestens 45 % i.Tr.

Proteingehalt: mindestens 32 % i.Tr.

Trockenmasse: mindestens 55 %

PH-Wert: mindestens 5 nach Herausnehmen aus der Salzlake

— organoleptische Eigenschaften:

RINDE:

— Konsistenz: fest

— Farbe: je nach Reifezeit wachsgelb bis ockerfarben

— Aussehen: glatte Rinde (ohne Flechtmuster), trocken und ohne Risse, gerade oder leicht gekrümmte Seiten, es kann Schimmelbildung auftreten

TEIG:

— Konsistenz: fest und kompakt

— Textur: geringe Elastizität, kann bei Käsen mit einem hohen Reifegrad brüchig und kreibig werden

— Aussehen/Struktur: Löcher unterschiedlicher Größe, ungleichmäßig verteilt

— Farbe: unter der Rinde ist ein Übergangsrand bis zum Teig erkennbar, bei sehr reifem Käse mattweiß bis gelbockerfarben

— Geruch: von mittlerer bis hoher Intensität, es können milchtypische (Butter), tierartspezifische (Ziege) und pflanzentypische (Heu, Nüsse) Geruchsnoten, bei reiferem Käse auch Röstaromen (Geröstetes, Karamell) vorkommen

— Geschmack: anhaltend, leicht säuerlich, leicht süßlich und mild salzig, bei reiferem Käse leicht pikant, milchtypischer, tierartspezifischer und pflanzentypischer Geschmack, bei reiferen Käsen auch Röstaromen.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Milch, aus der der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung hergestellt wird, ist ein hundertprozentiges Naturprodukt und wird durch Melken der in den Viehzuchtbetrieben des geografischen Gebietes gehaltenen Murcia-Ziegen gewonnen. Sie weist folgende Eigenschaften auf:

— bakterielle Belastung  $\leq 1\,500\,000$  koloniebildende Keime/ml

— keine Arzneimittel vorhanden

- analytische Eigenschaften der Milch:
  - Proteingehalt: mindestens 3,4 %
  - Fettgehalt: mindestens 4,7 %
  - Gesamttrockenmasse: mindestens 13,4 %
  - pH-Wert: mindestens 6,5.

#### 3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Die Ziegen werden traditionell durch direkte Nutzung der Weideflächen und/oder der Nebenprodukte des Erzeugungsgebietes ernährt.

Als Futterquelle für die Murcia-Ziegen dienen

- die saisonale Weidehaltung in natürlicher Vegetation, bei der Büsche und Sträucher vorherrschen, die zwar von geringem Nährwert sind, jedoch aufgrund ihrer besonderen Merkmale die sensorischen Eigenschaften des Käses beeinflussen,
- die regelmäßige Verwendung von Nebenprodukten, insbesondere Getreidestroh, Weinblätter, Olivenzweige, Mandelschalen, Fruchtfleisch von Zitrusfrüchten, Reste aus dem Gemüsebau und Abfälle der Konservenindustrie, die in der Region Murcia stark vertreten ist,
- Futterergänzungsmittel mit hohem Nährwert auf der Grundlage von Saaten und Heu aus Luzernen.

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

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen die Erzeugungsschritte der Milcherzeugung sowie der Herstellung und Reifung des „Queso de Murcia“.

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

Der „Queso de Murcia“ kann in Portionen, Scheiben und gerieben vermarktet werden, sofern er verpackt und seine Herkunft erkennbar ist.

Das Portionieren, Schneiden und Reiben der Käse sowie das anschließende Verpacken kann ebenso wie das Verpacken der Käseläbe außerhalb des Erzeugungsgebietes in Betrieben erfolgen, die das aufgestellte Verfahrensprotokoll akzeptiert haben und dieses beachten, um die Rückverfolgbarkeit und die Herkunft des Enderzeugnisses zu garantieren.

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

Die Handelsetiketten müssen zwingend folgende Angabe enthalten: Denominación de Origen Protegida „Queso de Murcia“ (geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso de Murcia“) oder DOP „Queso de Murcia“ (g.U. „Queso de Murcia“).

Außerdem werden alle Käse mit einem von der Kontrollstelle der Aufsichtsbehörde ausgestellten, nummerierten Etikett mit dem Logo der Bezeichnung versehen, das so angebracht wird, dass eine Wiederverwendung unmöglich ist.

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

Das geografische Gebiet umfasst alle Gemeindebezirke der Provinz Murcia im Südosten Spaniens.

### 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

#### 5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

##### a) Historische Besonderheiten

Im Hinblick auf die Verwendung der Milch der Murcia-Ziege zur Käseherstellung erwähnt bereits A. Panés in seinem Buch „La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora“ (Die Murcia-Ziege: Nutzung, Pflege und Verbesserung) (1922), dass der in Jumilla und Yecla verzehrte Käse auch dort hergestellt und sogar nach Alicante ausgeführt wurde. Der Käse konnte weich sein;

er konnte sofort, oder aber nach der Reifung verzehrt werden. Dazu wurde die Milch mit dem Lab von Zicklein zum Gerinnen gebracht, der fertige Teig anschließend in kleine Formen gefüllt und zur Veredelung in Salzlake eingelegt. Im Ergebnis dieser Erzeugungsschritte ist ein sehr harter Käse mit einzigartigem Geschmack entstanden, der auf dem Markt stark nachgefragt wird.

Vor allem in den Bergregionen haben die Ziegenhalter Käse — fast ausschließlich Frischkäse — handwerklich erzeugt, ohne Kulturen hinzuzufügen, da die Milch nach dem Abkochen mit Essig oder Zitrone dickgelegt wurde.

Im „Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos“ (Handbuch über Käse, Käsehersteller und Käseliebhaber) (Canut, 1988) wird darauf verwiesen, dass alle Ziegenhalter der Region Murcia traditionell Ziegenfrischkäse hergestellt haben, der nicht nur von ihren Familien verzehrt, sondern auch lokal vermarktet wurde.

b) Natürliche Besonderheiten

Die Region Murcia liegt im trockensten Gebiet Europas und weist sehr spezifische klimatische Bedingungen auf, die sich von denen der übrigen Gebiete unterscheiden. Wegen der geringen Niederschlagsmenge und der hohen Temperaturen gibt es hier sehr geringe Wasserressourcen und eine mediterrane Vegetation, die überwiegend von Sträuchern und Büschen und weniger von Gräsern geprägt ist.

Es gibt zahlreiche, für die Viehhaltung geeignete Grünlandflächen, die reich an Espartogras, Lippenblütlern und Zistrosengewächsen sind und häufig für die extensive Viehwirtschaft genutzt werden.

c) Aufzucht- und Ernährungsbedingungen

Die Murcia-Ziege ist während des ganzen Jahres sexuell aktiv, so dass die saisonalen Schwankungen der Milcherzeugung verringert werden kann.

Aufgrund der traditionellen Methoden der Ziegenfütterung durch saisonale Weidehaltung, Verwendung von Nebenprodukten und Futterergänzungsmitteln mit hohem Nährwert aus dem Erzeugungsgebiet bilden sich besondere Merkmale heraus, die teilweise die sensorischen Eigenschaften des Käses beeinflussen.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Besonderheit des „Queso de Murcia“ beruht auf der Milch der Murcia-Ziege, die auch außerhalb Spaniens für ihren hohen Fett- und Proteingehalt bekannt ist, der dem Käse die typischen sensorischen Eigenschaften, insbesondere seine cremig-zarte Textur, verleiht.

Unterscheidungs- und Erkennungsmerkmal des „Queso de Murcia fresco“ ist seine zylindrische Form mit den mit einem Flechtmuster versehenen Seiten. Ein herausragendes Merkmal ist die intensive und glänzende weiße Farbe sowohl des Teigs als auch der gesamten Oberfläche.

Unterscheidungs- und Erkennungsmerkmale des „Queso de Murcia curado“ sind seine zylindrische Form und seine glatte Rinde, deren Farbe bei sehr reifem Käse von wachsgelb bis ockerfarben reicht. Sein Teig ist fest und kompakt, mit maschinell eingebrachten Löchern und weiß bis elfenbeinfarben-gelblich.

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

Historisch gesehen bildet die Region Murcia ein einzigartiges geografisches Gebiet, das sich durch ein semiarides Klima auszeichnet, das die Zucht einer robusten und produktiven Ziegenrasse wie der Murcia-Granada-Ziege begünstigt. Der Mangel an Nahrungsressourcen hat die Entstehung einer lokalen Kultur der Viehzucht und der Käseherstellung begünstigt, in der der Mensch bei der Entwicklung von Strategien zur Nutzung der Ressourcen (insbesondere karge Grünlandflächen und landwirtschaftliche Nebenprodukte) und zur Umwandlung eines verderblichen Erzeugnisses wie Milch zu einem verarbeiteten Erzeugnis wie Käse eine entscheidende Rolle spielte. Die uralte Tradition der Käseherstellung war in dieser Region jahrhundertlang mit der handwerklichen Erzeugung verbunden. Dabei kamen Verfahren und Techniken zur Anwendung, die dem „Queso de Murcia“ mit seiner

wachsgelben Farbe oder seiner langen Reifung seinen unverwechselbaren Charakter verliehen haben. Wie vorstehend ausgeführt setzte dies voraus, dass sich menschliche Faktoren (Kenntnis der lokalen Strukturen der Ziegenmilcherzeugung und -verarbeitung) entwickelt haben und bewahrt wurden, die auf die Ziegenhalter und Käseerzeuger aus früherer Zeit zurückgehen und es auf der Grundlage der traditionellen Methoden und Verfahren ermöglichten, diesen Produktionszweig und dieses Erzeugnis bis zum heutigen Tag zu erhalten.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=834&IDTIPO=11&RASTRO=c214\\$m1185,34701](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=834&IDTIPO=11&RASTRO=c214$m1185,34701)

---

<sup>(4)</sup> Vgl. Fußnote 3.