

Amtsblatt der Europäischen Union

C 269



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang

15. August 2014

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 269/01

Euro-Wechselkurs 1

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 269/02

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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 2

DE

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

14. August 2014

(2014/C 269/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,3373	CAD	Kanadischer Dollar	1,4565
JPY	Japanischer Yen	136,99	HKD	Hongkong-Dollar	10,3655
DKK	Dänische Krone	7,4554	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5730
GBP	Pfund Sterling	0,80160	SGD	Singapur-Dollar	1,6660
SEK	Schwedische Krone	9,1842	KRW	Südkoreanischer Won	1 364,74
CHF	Schweizer Franken	1,2124	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,1157
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,2287
NOK	Norwegische Krone	8,2260	HRK	Kroatische Kuna	7,6270
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 612,96
CZK	Tschechische Krone	27,845	MYR	Malaysischer Ringgit	4,2411
HUF	Ungarischer Forint	312,73	PHP	Philippinischer Peso	58,274
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	48,0355
PLN	Polnischer Zloty	4,1799	THB	Thailändischer Baht	42,625
RON	Rumänischer Leu	4,4333	BRL	Brasilianischer Real	3,0463
TRY	Türkische Lira	2,8836	MXN	Mexikanischer Peso	17,5280
AUD	Australischer Dollar	1,4354	INR	Indische Rupie	81,3513

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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

(2014/C 269/02)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****„KLENOVECKÝ SYREC“****EG-Nr.: SK-PGI-0005-1008-22.06.2012****g.g.A (X) g.U. ()****1. Name**

„Klenovecký syrec“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowakei

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

„Klenovecký syrec“ ist ein halbfester, gereifter, geräucherter oder ungeräucherter Käse, der in Radform mit einem Durchmesser von 10–25 cm oder in Ecken mit Abmessungen von 10–14 × 12–16 × 8–12 cm angeboten wird. Als Hauptrohstoff für den „Klenovecký syrec“ wird Schafs- oder Kuhmilch verwendet, die mit aus Schafsrohmilch gewonnenen Milchkulturen versetzt wird. Er wird entweder direkt in einem Salaš (einer vom Schäfer während der Sommerweidezeit genutzten Hütte) oder auf einem Bauernhof nach dem in den Salaš angewandten Herstellungsverfahren oder in Milchverarbeitungsbetrieben im industriellen Verfahren hergestellt. Die Oberfläche des Käses ist ebenmäßig und mit einem speziellen mosaikartigen Muster in Form eines in den Käse geprägten Kreises mit einem Durchmesser von 4–6 cm versehen, in dem ein Kreuz oder ein vierblättriges Kleeblatt abgebildet ist. „Klenovecký syrec“ kann eine weiche Rinde haben oder eine grünliche Färbung aufweisen oder mit Holzasche gefärbt werden. Sein Gewicht beträgt 1 bis 4 kg.

Die geräucherten und ungeräucherten Käse unterscheiden sich insbesondere in Farbe und Geruch voneinander. Der geräucherte „Klenovecký syrec“ weist eine hellgelbe bis goldgelbe Färbung, das typische Raucharoma und einen etwas (1 %) höheren Salzgehalt auf. Der ungeräucherte „Klenovecký syrec“ hat eine weiße bis cremeweiße Färbung und keinen Rauchgeschmack. Struktur und Konsistenz sind bei beiden Sorten gleich.

Die gefärbten Käse (grün oder mit Holzasche gefärbt) sind nicht geräuchert.

⁽¹⁾ Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

„Klenovecký syrec“ wird zur Vermarktung in Lebensmittelfolie verpackt.

Eigenschaften:

Farbe: außen goldgelb oder grün oder mit Holzasche gefärbt oder goldbraun/goldgelb bei den Räucherkäsen; gelb/weiß im Inneren.

Konsistenz: weich, geschmeidig und elastisch, die Schnittfläche weist kleine Löcher auf.

Aroma und Geschmack: angenehmer Käsegeschmack mit leichter Note von Milchsäure bis hin zu gereiftem Käse mit Schafsmilcharoma, leicht salzig und, bei den Räucherkäsen, mit einem typischen Räucheraroma.

Zusammensetzung:

Trockenmasse: mindestens 50 GHT;

Fett in Trockenmasse: mindestens 43 GHT;

Salz: höchstens 2,5 GHT.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Klenovecký syrec“ wird auf Salaš-Höfen aus Schafs- oder Kuhrohmlch unter Zugabe von Milchkulturen aus Schafsrhmlch oder im industriellen Verfahren mit pasteurisierter Schafs- oder Kuhmilch unter Zugabe von Milchkulturen aus Schafsrhmlch hergestellt. Dabei wird vornehmlich Milch aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet verwendet. Die Milchqualität wird in den Milchverarbeitungs- und Herstellungsbetrieben regelmäßig geprüft und dokumentiert. Dabei werden die folgenden Parameter überwacht: Hemmstoffe, Temperatur, Säuregehalt, Fettgehalt, spezifisches Gewicht und fettfreie Trockenmasse. Die Gesamtanzahl der Mikroorganismen und die Anzahl der somatischen Zellen werden von einem zugelassenen Labor ermittelt.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Es bestehen keine besonderen Qualitätsanforderungen oder Begrenzungen hinsichtlich des Ursprungs.

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

„Klenovecký syrec“ wird in Schäferhütten (Salaš) nach dem traditionellen Verfahren oder auf Bauernhöfen bzw. in Milchverarbeitungsbetrieben nach dem industriellen Verfahren hergestellt.

Salaš-Herstellungsverfahren:

Zugabe der Kulturen;

Gerinnung;

Erhitzen;

Formen und Übergießen mit heißem Wasser;

Pressen und Säuern;

Salzen;

ggf. Räuchern;

Reifung.

Industrielles Herstellungsverfahren:

Pasteurisieren;

Zugabe von Kulturen;

Gerinnung;

Erhitzen;

Formen und Übergießen mit heißem Wasser;

Pressen und Säuern;

Salzen und ggf. Räuchern;

Reifung.

Alle Herstellungsschritte finden innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets statt.

Im industriellen Verfahren wird die Milch pasteurisiert, insbesondere dann, wenn die Kuhmilch täglich von mehr als einem Lieferanten bezogen wird. Wird Frischmilch von einem einzigen Erzeuger für die Käseherstellung verwendet, ist keine Pasteurisierung erforderlich.

Es hat keine Auswirkungen auf den Geschmack und die Qualität des Enderzeugnisses, ob der Käse im *Salaš*- oder industriellen Verfahren sowie unter Verwendung von Schafs- oder Kuhmilch unter Zugabe von aus Schafsrohmilch gewonnenen Milchkulturen hergestellt wird.

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

Die gereiften Käse werden in hygienischen Lebensmittelverpackungen verpackt. Sie werden als Ganzes oder in Stücken vermarktet und am Herstellungsort verpackt, um ihre Qualität, charakteristische Form und besonderen dekorativen Merkmale zu schützen und insbesondere Nachahmungen zu verhindern, damit die Verbraucher nicht irreführt werden.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Erzeuger, die „Klenovecký syrec“ in Übereinstimmung mit dieser Spezifikation herstellen, dürfen bei Etikettierung, Werbung und Marketing den Namen „Klenovecký syrec“ verwenden.

Auf den Etiketten des Erzeugnisses muss Folgendes stehen:

- der hervorgehobene Name des Erzeugnisses: „Klenovecký syrec“;
- die Milchsorte — Schafsmilch (Kuhmilch muss nicht angegeben werden);
- die Angabe der Sorte — geräuchert oder ungeräuchert;
- der Hinweis „geschützte geografische Angabe“ und das entsprechende EU-Zeichen.

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

Das geografische Gebiet, in dem der „Klenovecký syrec“ erzeugt wird, umfasst die Region Gemer–Malohont und weitere Regionen des Slowakischen Erzgebirges (*Slovenské Rudohori*). Das Gebiet befindet sich in der Mittel- und Ostslowakei, in der hauptsächlich Bergweidewirtschaft betrieben wird. Im Norden wird es von den Bergkämmen der Niederen Tatra, im Westen vom Javorie- und Ostrôžky-Gebirge, im Süden vom Cerová-Hochland und der Grenze zu Ungarn und im Osten vom Slowakischen Erzgebirge begrenzt.

In diesen Bergregionen ist die Schaf- und Rinderhaltung, die die Milch für die Herstellung von „Klenovecký syrec“ liefert, weit verbreitet. Insbesondere im Gebiet rund um Klenovec gibt es zahlreiche naturbelassene Wiesen- und Weideflächen für Schafe und Rinder. Die Milch aus diesen Vorgebirgsregionen eignet sich aufgrund ihrer Qualität hervorragend für die Käseherstellung und die Fermentation und bildet eine ausgezeichnete Grundlage für Käse von außergewöhnlich hoher Qualität.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das abgegrenzte geografische Gebiet weist auch heute noch günstige Bedingungen für die Haltung und das Weiden von Schafen und Rindern auf. Die Bewohner dieser Bergregion wissen seit jeher die dortigen Bedingungen sinnvoll zu nutzen. Die Dorfbewohner in diesem geografischen Gebiet innerhalb des Slowakischen Erzgebirges waren und sind vornehmlich in der Landwirtschaft und kleinbäuerlichen Nahrungsmittelproduktion tätig.

Darüber hinaus ist die Herstellung von „Klenovecký syrec“ auch historisch mit dem abgegrenzten Gebiet verknüpft. Die ersten überlieferten Aufzeichnungen im Zusammenhang mit dieser traditionellen Käsesorte stammen aus dem Jahr 1850, als der „Klenovecký syrec“ bereits in kleinen Mengen in diesem Gebiet erzeugt und in die Nachbarländer exportiert wurde, wo er sich großer Beliebtheit erfreute.

„Klenovecký syrec“ wird nach wie vor in dem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt. Für seine Herstellung bedarf es der traditionellen, besonderen und einzigartigen Fertigkeiten der Erzeuger selbst. Das Herstellungsverfahren, die Form und die Qualität des Produkts konnten dank des handwerklichen Könnens, der Erfahrungen und Kenntnisse, die von den vorhergehenden Generationen weitergegeben wurden, überdauern. Ein weiterer besonderer Aspekt der Herstellungsweise besteht in der besonderen Geschicklichkeit, die für das Übergießen des Käses mit heißem Wasser erforderlich ist, wodurch er eine schöne, glatte Oberfläche erhält, auf die eine Form mit dem typischen traditionellen Motiv aufgebracht und auf den noch warmen Käse gepresst wird. Angesichts dieser überlieferten Erfahrungen und Traditionen ist mit relativer Sicherheit davon auszugehen, dass die traditionelle Herstellung weitergeführt und in den Kleinbetrieben sowie schrittweise auch in größeren, industrieähnlichen Betrieben zunehmen wird.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Klenovecký syrec“ ist ein halbfester, gereifter, geräucherter oder ungeräucherter Käse, der unter Hinzufügung einer Originalkultur aus Milchsäurebakterien der Gattung *Lactococcus* und *Lactobacillus* hergestellt wird, die dem „Klenovecký syrec“ seine mit gereiftem Schafsmilchkäse vergleichbaren charakteristischen und spezifischen Merkmale verleiht. Der auf diese Weise hergestellte Käse ist das gesamte Jahr über von gleichbleibender Qualität, weil er unter Verwendung hochwertiger Rohmilch während der optimalen Phase der Vegetationsperiode erzeugt wird. Die Milchsäurekultur wird in slowakischen Schäferhütten (*salaš*) aus Schafsrohmilch und Schafsmilchkäse gewonnen.

„Klenovecký syrec“ verfügt über eine besondere Aufmachung. Während des Formprozesses wird ein spezielles Ziermotiv auf die Käseoberfläche geprägt, das aus einem Kreis mit einem Kreuz oder einem vierblättrigen Kleeblatt in der Mitte besteht. Der Außenrand des Kreises ist gezackt. Die Motive stehen für die Erde, das Universum, die Sonne und die Lebensweisheit unserer Vorfahren, dass das Leben und das Glück von der Sonne bestimmt werden.

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.)

Der Antrag auf Eintragung der geografischen Angabe „Klenovecký syrec“ stützt sich auf die traditionelle Herstellung, die besondere Qualität, die Beliebtheit sowie die Form und die charakteristische Aufmachung des Käses. Die besondere Qualität des Käses ist auf seinen angenehmen Geschmack von gereiftem Käse und das Schafsmilcharoma sowie seine relativ feste Konsistenz zurückzuführen. Während des Verzehrs zergeht der Käse im Mund und verbreitet ein feines Aroma von gereiftem Schafsmilchkäse. Die Ziermotive des „Klenovecký syrec“ werden im Gegensatz zu anderen Käsen wie dem *Oštiepok* nicht auf die Oberfläche aufgebracht, sondern in diese eingeprägt.

Die Herstellung des „Klenovecký syrec“ stützt sich auf eine reiche Tradition, die sich auch in der Verwendung und Beibehaltung der nach wie vor gebräuchlichen historischen Bezeichnung „Klenovecký syrec“ widerspiegelt. Ursprünglich wurde der Käse ausschließlich aus Schafsmilch hergestellt; als diese knapp wurde, verwendeten insbesondere kleine Käsereien bald auch Kuhmilch. Die Milch wird nach wie vor entweder direkt im Betrieb verarbeitet oder von benachbarten Erzeugern bezogen und zentral in der lokalen Käserei nach der *Salaš*-Methode zu hausgemachtem Käse verarbeitet.

In Klenovec und den umgebenden Berggemeinden der Region Gemer-Malohont gibt es eine lange Tradition der Schafzucht als Haupteinkommensquelle (*Z Malohontu Slovenské pohľady* (Ansichten aus Malohont), 1852, Nr. 5, S. 40).

„Klenovecký syrec“ wurde bereits Mitte des 18. Jahrhunderts in Schäferhütten hergestellt. Dies ist einer Anordnung Erzherzog Štefana aus dem Jahre 1780 zu entnehmen. Der Käse wurde über Ungarn nach Wien und Budapest exportiert (J. Keresteš — J. Selecký: *Syrárstvo na Slovensku — história a technológia* (Käseherstellung in der Slowakei — Geschichte und Verfahren). Považská Bystrica, 2005, S. 107). Im selben Werk gibt es ebenfalls einen Hinweis darauf, dass die Käsereien ab 1850 mit der Herstellung von „Klenovecký syrec“ begonnen haben; aufgenommen wurde die Produktion von der Familie von Michal Bútora.

Dank seiner besonderen Qualität erfreute sich der „Klenovecký syrec“ bald großer Bekanntheit und Beliebtheit. Im Jahr 1852 heißt es in *Slovenské noviny* (Nr. 34, S. 134): „mit dem „Klenovecký syrec“ sollte Handel betrieben werden, weil sich dieser bekannte Käse mit Sicherheit zu einer beliebten Handelsware entwickeln wird“.

Mit der Verbesserung des Herstellungsverfahrens für den „Klenovecký syrec“ entwickelten sich auch neue Sorten, und immer häufiger, beispielsweise, wenn die Schafsmilch knapp wurde, oder im Winter, wurde zur Erzeugung des Käses auch Kuhmilch verwendet. So kamen zum Beispiel bereits 1866 „englische Pressen“ zum Einsatz, um das Herstellungsverfahren zu optimieren. Der ursprüngliche Käse wurde nun auch geräuchert oder mit Holzasche bestreut oder grün gefärbt, so dass es den Anschein hatte, als sei er mit Grünspan überzogen. Die gefärbte Rinde wurde natürlich vor dem Verzehr entfernt.

Eindeutige Hinweise auf die Herstellung des „Klenovecký syrec“ liefern Anzeigen in der *Národné noviny* aus den Jahren 1886 bis 1897.

Ein Lehrer aus Klenovec, R. R. Kubányi, hat Informationen zu dieser Käsesorte zusammengetragen und veröffentlicht; Zitat: „Der „Klenovecký syrec“ ist seit mehr als einem Jahrhundert (etwa seit 1765) sowohl in unserer Region der Slowakei als auch in der gesamten Bergregion und in den vergangenen 20-30 Jahren sogar über unsere Grenzen hinaus für seine Qualität bekannt.“ (R.R. Kubányi: *Z Klenovca v Malohonte* (Aus Klenovec in Malohont). *Obzor* (Horizon), 3, 15.8.1865, Nr. 23, S. 179).

„Schon vor vielen Jahren wurde ein runder Käse aus Schafsmilch in der Umgebung der slowakischen Stadt Klenovec hergestellt, der sich aufgrund seiner Qualität großer Beliebtheit erfreute und in den 1860er Jahren sogar bis nach Deutschland exportiert wurde.“ (O. Laxa: *Sýraštví* (Käseherstellung). Prag 1924, S. 363-365).

Doch der „Klenovecký syrec“ war nicht nur in der Vergangenheit vielerorts bekannt, er ist auch heute noch ausgesprochen beliebt. Auf der *Klenovecká rontouka*, einer bekannten regionalen Veranstaltung in Klenovec, wird er als Delikatesse angeboten (Informationsblatt zur Veranstaltung).

Das traditionelle grundlegende Herstellungsverfahren und die Radform des „Klenovecký syrec“ mit ihren besonderen Ziermotiven konnten bis zum heutigen Tag bewahrt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA%20-%20KLENOVECKY%20SYREC.pdf

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE