Amtsblatt der Europäischen Union

C 387

Ausgabe in deutscher Sprache

57. Jahrgang

Mitteilungen und Bekanntmachungen

1. November 2014

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2014/C 387/01 Beschluss des Rates vom 28. Oktober 2014 zur Ernennung bzw. Ersetzung von Mitgliedern des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung 1

Europäische Kommission

2014/C 387/02 Euro-Wechselkurs 2

2014/C 387/03 Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie über die aktuellen Referenz- und Abzinsungssätze für 28 Mitgliedstaaten, anwendbar ab 1. November 2014 *(Veröffentlicht in Übereinstimmung mit Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission vom 21. April 2004 (ABl. L 140 vom 30.4.2004, S. 1))* 3

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2014/C 387/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation) [1] 4

DE

[1] Text von Bedeutung für den EWR

2014/C 387/05 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7252 — Holcim/Lafarge) ([1]) 5

2014/C 387/06 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ([1]) 6

2014/C 387/07 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo) ([1]) 7

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 387/08 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 8

2014/C 387/09 Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 17

([1]) Text von Bedeutung für den EWR

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

BESCHLUSS DES RATES

vom 28. Oktober 2014

zur Ernennung bzw. Ersetzung von Mitgliedern des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung

(2014/C 387/01)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 337/75 des Rates vom 10. Februar 1975 über die Errichtung eines Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung [1], insbesondere auf Artikel 4,

in Anbetracht der von der estnischen Regierung unterbreiteten Kandidatur,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Der Rat hat mit seinem Beschluss vom 16. Juli 2012 [2] die Mitglieder des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung für den Zeitraum vom 18. September 2012 bis zum 17. September 2015 ernannt.

(2) Der Sitz eines estnischen Mitglieds des Verwaltungsrates des Zentrums in der Kategorie der Vertreter der Regierungen ist aufgrund des Rücktritts von Herrn Kalle TOOM frei geworden.

(3) Die Mitglieder im Verwaltungsrat des genannten Zentrums sollten für die verbleibende Amtszeit, d. h. bis zum 17. September 2015, ernannt werden —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Einziger Artikel

Zum Mitglied des Verwaltungsrates des Europäischen Zentrums für die Förderung der Berufsbildung wird für die verbleibende Amtszeit bis zum 17. September 2015 die folgende Person ernannt:

REGIERUNGSVERTRETER

ESTLAND	Frau Rita SIILIVASK

Geschehen zu Luxemburg am 28. Oktober 2014.

Im Namen des Rates

Der Präsident

G. L. GALLETTI

[1] ABl. L 39 vom 13.2.1975, S. 1.
[2] ABl. C 228 vom 31.7.2012, S. 3.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

31. Oktober 2014

(2014/C 387/02)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,2524	CAD	Kanadischer Dollar	1,4120
JPY	Japanischer Yen	140,18	HKD	Hongkong-Dollar	9,7125
DKK	Dänische Krone	7,4444	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6045
GBP	Pfund Sterling	0,78425	SGD	Singapur-Dollar	1,6111
SEK	Schwedische Krone	9,2664	KRW	Südkoreanischer Won	1 343,43
CHF	Schweizer Franken	1,2067	ZAR	Südafrikanischer Rand	13,7517
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6559
NOK	Norwegische Krone	8,4900	HRK	Kroatische Kuna	7,6640
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 169,68
CZK	Tschechische Krone	27,770	MYR	Malaysischer Ringgit	4,1210
HUF	Ungarischer Forint	308,26	PHP	Philippinischer Peso	56,355
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	53,8575
PLN	Polnischer Zloty	4,2177	THB	Thailändischer Baht	40,832
RON	Rumänischer Leu	4,4163	BRL	Brasilianischer Real	3,0714
TRY	Türkische Lira	2,7769	MXN	Mexikanischer Peso	16,8711
AUD	Australischer Dollar	1,4249	INR	Indische Rupie	76,8535

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

Mitteilung der Kommission über die aktuellen bei Beihilfe-Rückforderungen angewandten Zinssätze sowie über die aktuellen Referenz- und Abzinsungssätze für 28 Mitgliedstaaten, anwendbar ab 1. November 2014

(Veröffentlicht in Übereinstimmung mit Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 der Kommission vom 21. April 2004 (ABl. L 140 vom 30.4.2004, S. 1))

(2014/C 387/03)

Die Basissätze wurden gemäß der Mitteilung der Kommission über die Änderung der Methode zur Festsetzung der Referenz- und Abzinsungssätze (ABl. C 14 vom 19.1.2008, S. 6) berechnet. Der Referenzsatz berechnet sich aus dem Basissatz zuzüglich der in der Mitteilung für die einzelnen Anwendungen jeweils festgelegten Margen. Dem Abzinsungssatz ist eine Marge von 100 Basispunkten hinzuzufügen. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 271/2008 der Kommission vom 30. Januar 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 794/2004 berechnet sich auch der Rückforderungssatz durch Aufschlag von 100 Basispunkten auf den Basissatz, sofern in einer einschlägigen Entscheidung nichts anderes festgelegt ist.

Die geänderten Zinssätze sind fett gedruckt.

Die vorhergehende Tabelle wurde im ABl. C 338 vom 27.9.2014, S. 28, veröffentlicht.

Vom	Bis zum	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2014	…	**0,44**	**0,44**	2,46	**0,44**	0,58	**0,44**	0,78	**0,44**	**0,44**	**0,44**	**0,44**	**0,44**	1,54	2,38	**0,44**	**0,44**	**0,55**	**0,44**	**0,44**	**0,44**	**0,44**	2,75	**0,44**	2,97	**0,57**	**0,44**	**0,44**	1,04
1.10.2014	31.10.2014	0,53	0,53	**2,46**	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	**2,38**	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	**0,68**	0,53	0,53	**1,04**
1.9.2014	30.9.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	**2,97**	**0,81**	0,53	0,53	0,88
1.5.2014	31.8.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	**1,54**	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.4.2014	30.4.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	**0,58**	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	**2,92**	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	**1,06**	0,53	0,53	0,88
1.3.2014	31.3.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	**1,83**	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88
1.1.2014	28.2.2014	**0,53**	**0,53**	**2,96**	**0,53**	**0,71**	**0,53**	**0,78**	**0,53**	**0,53**	**0,53**	**0,53**	**0,53**	**2,35**	**3,45**	**0,53**	**0,53**	**0,69**	**0,53**	**0,53**	**0,53**	**0,53**	**2,75**	**0,53**	**3,72**	**1,29**	**0,53**	**0,53**	**0,88**

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 387/04)

1. Am 27. Oktober 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen BP Global Investments Limited („BP GIL", Vereinigtes Königreich), eine 100 %ige Tochtergesellschaft des Unternehmens BP plc. („BP", Vereinigtes Königreich), erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Statoil Fuel & Retail Aviation AS („SFRA", Norwegen), eine 100 %ige Tochtergesellschaft des Unternehmens Alimentation Couche-Tard Inc. („Alimentation Couche-Tard", Kanada).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— BP ist die Muttergesellschaft einer weltweiten Gruppe von Unternehmen, die in der Exploration, Erschließung und Förderung von Öl und Gas tätig sind. BP GIL ist ein britisches Unternehmen und eine der wichtigsten Holdinggesellschaften der BP-Gruppe, die weltweit in vielen Geschäftsbereichen und Regionen tätig ist. Air BP, eine 100 %ige Tochtergesellschaft von BP, konzentriert sich auf die weltweite Lieferung von Flugkraftstoff.

— SFRA ist eine 100 %ige Tochtergesellschaft von Alimentation Couche-Tard, die an 80 Flughäfen im EWR, in erster Linie jedoch in Skandinavien, Flugkraftstoff auf Into-Plane-Basis liefert (d. h., die Flugzeuge der Luftverkehrsgesellschaften, die ihre Kunden sind, werden auf bestimmten Flughäfen direkt betankt).

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung").

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7252 — Holcim/Lafarge)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 387/05)

1. Am 27. Oktober 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1] bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Holcim Ltd („Holcim", Schweiz) erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Lafarge SA („Lafarge", Frankreich).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Holcim: Herstellung und Lieferung von Zement, Zuschlagstoffen, Transportbeton, Asphalt und zementartigen Baustoffen sowie damit verbundene Dienste;

— Lafarge: Lieferung von Zement, Zuschlagstoffen und Beton sowie von anderen Baustoffen für das Baugewerbe.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Europäischen Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7252 — Holcim/Lafarge per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

---

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung").

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 387/06)

1. Am 27. Oktober 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1] bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Aegon Spain Holding B.V. („Aegon Spain", Spanien), eine 100 %ige Tochtergesellschaft der Aegon Group („Aegon", Niederlande), und das Unternehmen Santander Totta Seguros („Santander Totta Seguros", Portugal), eine 100 %ige Tochtergesellschaft der Santander Group („Santander", Spanien), erwerben im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über die beiden neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen Aegon Santander Portugal Vida — Companhia de Seguros de Vida, S.A. („Aegon Santander Portugal Vida", Portugal) und Aegon Santander Portugal Não Vida — Companhia de Seguros de Vida, S.A. („Aegon Santander Portugal Não Vida", Portugal).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Aegon Group: Vermögensverwaltung, Versicherungen, Altersvorsorge und damit verbundene Produkte weltweit, hauptsächlich in den Vereinigten Staaten, den Niederlanden und dem Vereinigten Königreich;

— Aegon Spain: Lebens- und Schadensversicherungen sowie Altersvorsorgeprodukte in Spanien;

— Santander Group: internationale Gruppe von Banken und Finanzunternehmen, die in Spanien, dem Vereinigten Königreich und einigen anderen europäischen Ländern sowie in Nord- und Südamerika tätig sind;

— Santander Totta Seguros: Lebens- und Schadensversicherungen in Portugal;

— Aegon Santander Portugal Vida: Lebensversicherungen;

— Aegon Santander Portugal Não Vida: Schadensversicherungen.

3. Die Europäische Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [2] in Frage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Europäischen Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Europäischen Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

---

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung").
[2] ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 387/07)

1. Am 27. Oktober 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1] bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen D.E. Master Blenders 1753 („DEMB", Niederlande), das von der JAB Holding Company (Deutschland) kontrolliert wird, und das Unternehmen Mondelēz International Inc. („Mondelēz", USA) erwerben im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das neu gegründete Gemeinschaftsunternehmen Charger OpCo („Charger OpCo", Niederlande).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— DEMB: Herstellung und Verkauf einer Reihe von Kaffee- und Teeprodukten in Europa, Brasilien, Australasien und Asien sowie Betrieb von Kaffeeröstereien in mehreren Ländern, u. a. auch im Wege von Franchising-Vereinbarungen;

— Mondelēz: internationaler Nahrungsmittelhersteller mit einer Produktpalette, die u. a. Gebäck, Schokolade, Süßwaren, Käse, Getränkepulver, Kaugummi und Kaffee umfasst;

— Charger OpCo: wird aus den Geschäftsbereichen von DEMB und der Kaffeesparte von Mondelēz bestehen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

---

[1] ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung").

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

(2014/C 387/08)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([2])

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„CEREZA DEL JERTE“

EG-Nr.: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

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 [Kontrollstelle]

2. **Art der Änderung(en)**

— ☒ Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung.

— ☐ 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 Einzigen 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. **Änderungen**

3.1. *Änderungen unter Punkt B „Beschreibung des Erzeugnisses“*

Abschnitt B.3. Merkmale des Erzeugnisses

In der folgenden Übersichtstabelle sind für jede einzelne der geschützten Sorten die neuen Werte für den Zuckergehalt (gemessen in Grad Brix) und den Säuregehalt angegeben, die die Werte der derzeit eingetragenen Spezifikation und des zugehörigen Einzigen Dokuments ersetzen:

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Tabelle 1: Zuckergehalt, Form, Mindestkaliber und pH-Wert der unter die g.U. fallenden Kirschen nach Sorten

Sorte	Zuckergehalt (in Grad Brix)			Form	Mindestkaliber	pH-Wert		
	Min.	Max.	Durchschnitt			Min.	Max.	Durchschnitt
Navalinda	12	21,60	14	abgeplattet	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	abgeplattet	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	länglich	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	länglich	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	länglich	21 mm	3,80	4,70	4,25

Nachstehend ist die Tabelle aus der derzeit gültigen eingetragenen Spezifikation abgebildet.

Tabelle 2: Zuckergehalt, Säuregehalt und Form der geschützten Kirschen nach Sorten

Sorte	Zuckergehalt (in Grad Brix)			Form	Mindestkaliber (*)	Säuregehalt (in mEq/100 ml)		
	Min.	Max.	Durchschnitt			Min.	Max.	Durchschnitt
Navalinda	12	16	14	abgeplattet	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	abgeplattet	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	länglich	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	länglich	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	länglich	21 mm	7,46	16,42	11,94

Begründung

Der technologische Fortschritt der letzten Jahre und die verstärkte Durchführung der verschiedenen Analysen haben zu einer Verbesserung der Analysetechniken und damit zu einer höheren Zuverlässigkeit und Präzision geführt.

Aus den nachstehenden Gründen ist daher eine Anpassung der in der ursprünglichen Spezifikation angegebenen Parameter erforderlich:

1) Grad Brix. Der durchschnittliche Zuckergehalt liegt über dem üblichen Wert, wobei der Brechungsindex im optimalen Reifezustand pro 100 g Frischgewicht je nach Sorte zwischen 12 g und 20 g beträgt.

Die Ergebnisse der über mehrere Jahre hinweg im Rahmen von Produktkontrollen durch die Prüfer des Kontrollausschusses (von der g.U. „Cereza del Jerte“, akkreditierter Prüflaboratorien …) durchgeführten Analysen haben gezeigt, dass die in der derzeitigen Spezifikation angegebenen Brix-Werte von den tatsächlich gemessenen Werten abweichen.

Die Werte der obigen Tabelle stammen hingegen aus den Ergebnissen mehrerer Studien mit verschiedenen in unterschiedlichem Reifezustand analysierten Proben (der Zuckergehalt schwankt mit dem Reifegrad der Kirschen), die für die Vermarktung des zertifizierten Erzeugnisses als zulässig angesehen werden. Daher wird beantragt, die früher eingetragenen Werte durch diese neuen Werte zu ersetzen.

2) pH-Wert. Einer der geforderten Parameter des unter diese g.U. fallenden Erzeugnisses ist der Säuregehalt, ausgedrückt in Milliäquivalent/100 ml Apfelsäure. Bei dem geschützten Erzeugnis handelt es sich um eine leicht verderbliche Frucht mit einer nicht sehr langen Haltbarkeit. Es ist daher von großer Bedeutung, dass die Messwerte der Parameter, mit denen die Qualität der Früchte angegeben wird, so rasch wie möglich bestimmt werden.

Der derzeit geforderte Säure-Parameter (Milliäquivalent/100 ml Apfelsäure) muss in Laboratorien bestimmt werden, die nach Möglichkeit akkreditiert sein müssen. Dies ist mit einem höheren Zeitaufwand verbunden, was von großer Bedeutung ist, wenn die Früchte den Verbrauchern in bestem Zustand zur Verfügung gestellt werden sollen.

Die Bestimmung des pH-Wertes von Früchten setzt sich immer mehr durch und wird vom Markt und der Branche aus mehreren Gründen anerkannt:

— Schnelligkeit der erzielten Ergebnisse: Mit den derzeitigen Geräten zur Bestimmung des pH-Wertes kann der Säuregehalt innerhalb kurzer Zeit vor Ort gemessen werden, wobei das Ergebnis eine sehr geringe Ungenauigkeit aufweist, so dass der Prüfer rasch und sicher eine Entscheidung treffen kann.

— Häufige Verwendung in der Branche: Der pH-Wert gilt als Geschmacksindikator für alle Nahrungsmittel, insbesondere für Obst und Gemüse.

— Der Wert liefert im Vergleich zu anderen Parametern mehr Informationen über die Entwicklung und Haltbarkeit des Erzeugnisses.

Aus diesen Gründen wird vorgeschlagen, die in der derzeit eingetragenen Spezifikation angegebenen Säurewerte durch die pH-Werte aus Tabelle 1 zu ersetzen.

So wie bei dem Parameter °Brix sind auch die in der obigen Tabelle vorgeschlagenen Werte das Ergebnis verschiedener Tests, die im Rahmen von Produktkontrollen durch die Prüfer des Kontrollausschusses sowie verschiedener Stellen (Instituto Tecnológico Agroalimentario) und akkreditierter Laboratorien über mehrere Jahre hindurch durchgeführt wurden.

3.2. *Änderungen unter Abschnitt D „Elemente zum Nachweis des Ursprungs“*

Es werden einige Absätze geändert, um diese an das neue, vom Kontrollausschuss (der akkreditierten Zertifizierungsstelle zur Einhaltung der genannten Norm) angewandte Zertifizierungssystem gemäß der Norm UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065 anzupassen und um den ursprünglichen Text der Spezifikation, der die Situation der Branche zum Zeitpunkt der Einreichung des Antrags auf Eintragung widerspiegelt, zusammenzufassen, zu vereinfachen und zu aktualisieren.

In dem genannten Abschnitt werden das Kontroll- und Zertifizierungsverfahren, das zur Gewährleistung des Ursprungs und der Qualität des Produktes erforderlich ist, sowie die diesem zugrunde liegenden Regeln beschrieben.

Die Änderungen in diesem Abschnitt betreffen lediglich die Form des Dokuments. Die Elemente, die zum Ursprungsnachweis dienen, werden dagegen durch den Inhalt der neuen Fassung in keiner Weise geändert. Hervorzuheben sind in dieser Hinsicht:

— In Absatz 1 (Punkt 1) wird der Wortlaut „Die ‚Picotas‘ bzw. Kirschen stammen ausschließlich aus den im Erzeugungsgebiet liegenden Plantagen. Diese Plantagen sind in einer Datenbank, in der die Grundstücke nach Erzeugern geordnet und unter Angabe der Unterlage, des Alters, der Sorte, des Abstands der Bäume und des Anbausystems sowie anderer Variablen aufgeführt werden, eindeutig identifiziert“

durch folgenden Absatz ersetzt:

„Die ‚Picotas‘ bzw. Kirschen stammen ausschließlich aus eingetragenen Plantagen des Erzeugungsgebiets. Diese Plantagen sind in den verschiedenen Verzeichnissen der geschützten Ursprungsbezeichnung eindeutig identifiziert.“

— Unter Punkt 2 wird der Wortlaut „Jedes Jahr werden ca. 10 % der eingetragenen Grundstücke (jährlich ca. 400) stichprobenartig von den Kontrolldiensten des Kontrollausschusses besucht, um die Richtigkeit der von den Erzeugern angegebenen Daten vor Ort zu prüfen. Ebenso wird jedes Jahr eine Frist zur Anpassung der im Verzeichnis angegebenen Daten eingeräumt, um den vorgenommenen Änderungen Rechnung zu tragen und die bestehenden Daten zu aktualisieren“

durch folgende Absätze ersetzt:

„Die Vereinigung der geschützten Ursprungsbezeichnung führt jedes Jahr die erforderlichen Prüfungen der Agrarbetriebe, autorisierten Vertriebslager und Erzeugnisse durch, um sicherzustellen, dass alle Anforderungen bezüglich der Gewährleistung des Ursprungs der Erzeugnisse erfüllt werden.“

„Zur Anpassung der im Verzeichnis angegebenen Daten wird regelmäßig eine Frist eingeräumt, um etwaigen Änderungen Rechnung zu tragen und die bestehenden Daten zu aktualisieren.“

— Analog dazu wird Punkt 5, in dem das Qualitätssicherungsverfahren beschrieben ist, gestrichen, um dieses an die derzeitigen Überprüfungen, die unter Punkt 4 und weiteren Punkten in Abschnitt D beschrieben werden und die den gleichen Zweck verfolgen, anzupassen.

Punkt 5: „Das Qualitätssicherungsverfahren basiert auf der täglichen Probennahme aus den verschiedenen Lieferungen und Lagern, wobei das Volumen der Stichproben zu den in das jeweilige Lager eingelieferten Früchten proportional ist. Dabei wird das Produkt einer eingehenden Untersuchung unterzogen, um u. a. zu beurteilen, ob die Früchte tatsächlich aus den eingetragenen Plantagen stammen, ob die Etikettierung dem Inhalt entspricht, ob sich das Produkt in seinem optimalen Reifezustand befindet, ob es hinsichtlich Farbe und Kaliber vollständig einheitlich ist, ob es keine Schäden aufweist, ob die Vorschriften bezüglich Verpackung und Kennzeichnung eingehalten werden, ob das Gewicht korrekt angegeben ist usw."

— In Punkt 8 wird der Wortlaut „Die Prüfung der Kenncodes gemäß den nummerierten Serien wird streng aufgezeichnet, um jede Möglichkeit einer Täuschung auszuschalten. Das Verzeichnis der Kenncodes und deren Abgleich mit den Erntevolumen in den eingetragenen Lagern ermöglicht es, Unregelmäßigkeiten sowie Vorfälle an allen Punkten der Versand- und Verkaufskette rasch festzustellen."

durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Die Prüfung der Kenncodes gemäß den nummerierten Serien wird stets aufgezeichnet, um jede Möglichkeit einer Täuschung auszuschalten."

— Unter Absatz 9 wird der Wortlaut „Alle Kontrollen, Stichproben und Prüfungen zur Feststellung der Einhaltung aller Anforderungen sind gemäß den Bestimmungen des Qualitätshandbuchs und des Verfahrenshandbuchs durchzuführen. Der Kontrollausschuss lässt die Prüfungen durch Stellen durchführen, die die Anforderungen der Norm ISO-EN 17.025 erfüllen."

durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Nach Durchführung der entsprechenden Prüftätigkeiten stellt der Kontrollausschuss der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Cereza del Jerte', sofern das Vertriebsunternehmen die anwendbaren Zertifizierungsanforderungen erfüllt, ein Dokument aus, in dem die Erteilung des entsprechenden Zertifikats für die Produkte bestätigt wird."

— Unter Absatz 10 wird der Wortlaut „Nach Abschluss aller oben genannten Kontrollen nimmt das Beratungsgremium des Kontrollausschusses, bestehend aus Vertretern aller betroffenen Parteien, eine Bewertung der erzielten Ergebnisse vor, um eine unparteiische und objektive Entscheidung zu treffen. Falls das Beratungsgremium entscheidet, dass die Zertifizierung zu erteilen ist, hat der Kontrollausschuss dem eingetragenen Betrieb das entsprechende Zertifikat auszustellen. Das Erzeugnis wird mit der Ursprungsgarantie, die durch das nummerierte Etikett bzw. Kontrolletikett des Kontrollausschusses erteilt wird, auf den Markt gebracht."

durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Das Erzeugnis wird mit der Ursprungsgarantie, die durch das nummerierte Etikett bzw. Kontrolletikett des Kontrollausschusses erteilt wird, auf den Markt gebracht."

Wie bereits angegeben, entsprechen all diese Änderungen der Notwendigkeit, den ursprünglichen Text der Spezifikation an die Änderungen bei der Kontrollstelle, die mit der Prüfung der Einhaltung der Spezifikation der g.U. „Cereza del Jerte" beauftragt ist, und damit an die derzeitige Situation anzupassen. Die Elemente zum Nachweis, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung stammt, werden davon nicht berührt.

3.3. *Änderungen im Abschnitt G „Kontrollstelle"*

Die Postanschrift wird auf folgende Adresse geändert:

Anschrift: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, km Km. 381,400. 10613 Navaconcejo (Cáceres), España.

Es wird festgehalten, dass der Kontrollausschuss nach der Norm UNE-EN 45011 akkreditiert ist.

3.4. *Änderungen im Abschnitt H „Etikettierung"*

In diesem Abschnitt wird der zweite Absatz über die Genehmigung der Etiketten gestrichen. Gleichzeitig werden die 2 Logos für „Cereza del Jerte" und „Cereza del Jerte + Picota" aufgenommen, um Verwechslungen bei der Wahl des Erzeugnisses durch den Verbraucher auszuschließen.

3.5. *Änderungen im Abschnitt I „Einzelstaatliche Gesetzesvorschriften"*

Gemäß den Bestimmungen aus Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wird dieser Absatz zum Zweck der Vereinfachung und besseren Klarheit der Spezifikation gestrichen, weil er nicht wesentlich ist und in der Spezifikation derzeit nicht enthalten ist.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([3])

„CEREZA DEL JERTE“

EG-Nr.: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

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

1. **Name**

„Cereza del Jerte“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

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

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cereza del Jerte“ fallen ausschließlich für den Frischverzehr bestimmte Tafelkirschen der Art Prunus avium L. der lokalen Sorten „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ und „Pico Colorado“.

Unter den Kirschsorten der geschützten Ursprungsbezeichnung lassen sich zwei Gruppen unterscheiden:

— „Picota-Kirschen“: Sorten „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ und „Pico Limón Negro“. Die als „Picota“ bezeichneten Kirschen machen den überwiegenden Teil der Erzeugung aus. Sie zeichnen sich im Wesentlichen dadurch aus, dass sie sich bei der Ernte von selbst vom Stiel lösen.

— Kirschen mit Stiel: „Navalinda“.

Merkmale der Kirschen: Die Haut der Früchte ist von rötlicher, zumeist wein- oder purpurroter Farbe. Das feste, knackige Fruchtfleisch ist je nach Sorte rot mit rotem Saft bis gelb oder beige mit farblosem Saft. Die Früchte können unterschiedlich geformt sein: nierenförmig, abgeplattet, rund, länglich. Der Kirschkern ist je nach Sorte mittelgroß bis groß bzw. sehr groß und rund oder länglich.

In der nachstehenden Übersicht sind die wichtigsten Anforderungen bezüglich Zuckergehalt (gemessen in Grad Brix), Fruchtform, Mindestkaliber und pH-Wert aufgeführt.

Zuckergehalt, Form, Mindestkaliber und pH-Wert der unter die g.U. fallenden Kirschen nach Sorte

Sorte	Zuckergehalt (in Grad Brix)			Form	Mindestkaliber	pH-Wert		
	Min.	Max.	Durchschnitt			Min.	Max.	Durchschnitt
Navalinda	12	21,60	14	abgeplattet	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	abgeplattet	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	länglich	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	länglich	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	länglich	21 mm	3,80	4,70	4,25

([3]) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Unter der g.U. „Cereza del Jerte“ werden ausschließlich Kirschen der Klasse „Extra“ gemäß der in der Verordnung (EG) Nr. 214/2004 der Kommission ([4]) festgelegten Vermarktungsnorm für Kirschen vermarktet.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

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

—

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

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

Anbau und Pflege, hauptsächlich auf kleinen terrassierten Grundstücken in starken Hanglagen mit geringer Mechanisierungsmöglichkeit; Feldarbeit (Pflügen, Düngen, Beschneiden) und die manuelle Ernte.

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

Aufbereitung und Verpackung haben den umfassenden Schutz des Erzeugnisses zu gewährleisten. Die Verpackungsmaterialien sind sorgfältig zu wählen, um eine Beeinträchtigung der Qualität zu vermeiden. Der Inhalt der einzelnen Verpackungen muss hinsichtlich Herkunft, Sorte, Qualität und Kaliber einheitlich und der sichtbare Teil für die gesamte Einheit repräsentativ sein.

Das Verpacken der unter die g.U. „Cereza del Jerte“ fallenden Kirschen muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität zu erhalten und die Rückverfolgbarkeit und Überwachung des gesamten Zertifizierungsprozesses bis zum Ende zu gewährleisten.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf den Verpackungen muss — zusätzlich zu den Daten, die gemäß den anwendbaren Gesetzen allgemein vorgeschrieben sind — der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung deutlich sichtbar und unter Verwendung der verbandseigenen Elemente angegeben sein.

Der Kontrollausschuss verfügt über zwei Logo-Versionen. Die jeweiligen Versionen sind wie folgt zu verwenden:

Logo „Cereza del Jerte“: Dieses Logo, das nachstehend dargestellt wird, kann sowohl für Kirschen allgemein als auch für die Picota-Sorten verwendet werden:

Logo „Cereza del Jerte“ + „Picota“: Dieses Logo, das nachstehend dargestellt wird, darf nur für die Picota-Sorten verwendet werden, um eine Täuschung der Verbraucher zu vermeiden.

Die Verpackungen (gleich welcher Art) zum Versand der für den Verbrauch bestimmten Kirschen müssen mit dem vom Kontrollausschuss bereitgestellten Kontrolletikett bzw. der Kennnummer ausgestattet sein.

([4]) ABl. L 36 vom 7.2.2004, S. 6.

4. **Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet befindet sich in den nördlichen Landkreisen der Provinz Cáceres. Das Gebiet besteht aus Grundstücken, die zu folgenden, nach Landkreisen zusammengefassten Gemeinden gehören:

— Landkreis Valle del Jerte: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas und Valdastillas.

— Landkreis La Vera: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera, Pasarón de la Vera und Torremenga.

— Landkreis Valle del Ambroz: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla und Segura de Toro.

Aufgrund des engen Zusammenhangs zwischen der Qualität, der Berglage der Betriebe und der Produktionsform sind die außerhalb des in den Bergen gelegenen Anbaugebiets gelegenen Gebiete und landwirtschaftlichen Betriebe von dem Erzeugungsgebiet ausgenommen. Dies betrifft die folgenden Höhenlagen und Gemeinden:

— Im Landkreis La Vera sind die landwirtschaftlichen Betriebe, die unterhalb 500 m Höhe liegen, ausgeschlossen.

— Im Landkreis Valle del Ambroz sind die landwirtschaftlichen Betriebe, die unterhalb 600 m Höhe liegen, ausgeschlossen.

Das Erzeugungsgebiet sowie das Abfüllungs- und Verpackungsgebiet sind identisch.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Historischer Zusammenhang

Der Name „Jerte“ oder „Jerte-Tal“ ist eng mit Kirschen verbunden, und viele Verbraucher in Spanien assoziieren diese Region fast automatisch mit Kirschen und umgekehrt. Das Gebiet ist somit sehr bekannt für seine ausgezeichneten Kirschen, besonders die „Picota-Kirschen“.

Der Kirschbaum wurde vermutlich von den Arabern eingeführt. Nach der Rückeroberung (Reconquista) fanden die neuen Siedler an die Region angepasste Bäume vor. Stichhaltige Belege für den Anbau von Kirschen liegen allerdings erst aus dem 14. Jahrhundert vor.

Am 2. Juni 1352 übernachtete eine Gesandtschaft des spanischen Königs in einem der Dörfer der Gegend. Die Edelleute wurden dort mit Forellen und Kirschen bewirtet, woraus zu schließen ist, dass die Kirsche sich bereits damals durch Geschmack und Qualität hinreichend auszeichnete, um derart hochgestellten Reisenden angeboten werden zu können.

In den nachfolgenden Jahrhunderten wurde der Anbau aufrechterhalten und ausgeweitet. Im 16. Jahrhundert erwähnt der berühmte spanische Arzt Luis de Toro die Kirschen aus dem Jerte-Tal und hebt deren Größe, Farbe und Geschmack hervor.

Als im 18. Jahrhundert die Edelkastanienbestände durch die Tintenkrankheit vernichtet wurden, erwies sich die Kirsche als echte wirtschaftliche Alternative. Ende des 18. und während des gesamten 19. Jahrhunderts wurden die Kirschanbauflächen im Jerte-Tal und in den beiden Nachbartälern stetig ausgeweitet.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts versichern Chronisten bereits, das Beste dieser Region seien „… die Kirschen, die deswegen auch bei Hof sehr beliebt sind …“. Während des gesamten 19. Jahrhunderts expandierte der Kirschenanbau in allen Dörfern, so dass dieses Gebiet zu Beginn des 20. Jahrhundert wegen seiner „köstlichen Kirschen“ bereits sehr bekannt war.

Natürlicher Zusammenhang

Bei den fünf geschützten Sorten handelt es sich um einheimische Sorten, die entweder aus dem Jerte-Tal oder aus den benachbarten Tälern Ambroz und La Vera stammen. Sie kommen praktisch nur in diesem Erzeugungsgebiet vor, da Versuche, sie anderenorts anzubauen, bisher wenig erfolgreich verliefen.

Mehrere Autoren erwähnen die Existenz von stiellosen Sorten im Jerte-Tal, die sich in einem langwierigen Akklimatisierungs- und (z. T. künstlichen) Ausleseprozess aus verschiedenen Stämmen von Prunus avium L. entwickelt haben, einer Unterlage, die bereits seit der Antike als einheimische Baumart in diesen Tälern vorkommt.

Neben der von den Bewohnern des Jerte-Tals vorgenommenen Veredelung und Klonauswahl sind auch Umweltfaktoren wie der selbst im Sommer hohe Feuchtigkeitsgrad, der sanfte Talwind, die Ausrichtung, die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer, die Höhenlage, das Mikroklima und der Säuregehalt der Böden von wesentlicher Bedeutung.

Durch die Besitzstruktur und die von der schwierigen Topografie diktierten Bedingungen ist eine Gartenlandschaft mit kleinen, zum Teil winzigen Terrassen mit Stützmauern aus Stein entstanden, die eine Mechanisierung der Arbeiten weitgehend ausschließt.

Deshalb sind die Produktmerkmale zum einen durch die Verwendung von spezifischem Pflanzenmaterial geprägt, das an die typischen Umweltbedingungen des Einzugsgebiets des Jerte und der benachbarten Täler angepasst und akklimatisiert ist, zum anderen jedoch auch durch die Besonderheiten des Produktionssystems, in dem die Kirschplantagen nach traditionellen Verfahren in Klein- und Familienbetrieben gepflegt werden. Die üblicherweise auf Terrassen in starken Hanglagen mit geringer Mechanisierungsmöglichkeit befindlichen Betriebe können die geringen Erträge durch die hohe Qualität ausgleichen.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cereza del Jerte" fallen ausschließlich für den Frischverzehr bestimmte Tafelkirschen der Art Prunus avium L. der lokalen Sorten „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro" und „Pico Colorado".

Die äußere Färbung ist je nach Sorte mehr oder weniger stark rötlich. Aufgrund des sehr hohen Ernteanteils an „Picota-Kirschen" sowie der zu diesen gehörenden Königssorte „Ambrunés" dominieren die Farben Wein- und Purpurrot.

Die „Picota-Kirschen" zeichnen sich im Wesentlichen dadurch aus, dass sie sich bei der Ernte von selbst vom Stiel lösen, ohne dass dies zu einem Qualitätsverlust oder zu einem Verlust an Widerstandsfähigkeit bei der Handhabung bzw. einer Verkürzung der Haltbarkeit des Erzeugnisses führt. Zu dieser Gruppe gehören die Kirschsorten „Ambrunés", „Pico Negro", „Pico Limón Negro" und „Pico Colorado".

Die Formen sind unterschiedlich und lassen sich wie folgt einteilen: nierenförmig, abgeplattet, rund und länglich.

Das feste, knackige Fruchtfleisch ist je nach Sorte rot mit rotem Saft bis gelb oder beige mit farblosem Saft. Die Farbe von Fruchtfleisch und Saft ist meist stabil, insbesondere die Farbe des Saftes.

Der Kern ist eines der stabilsten Merkmale. Die Größe des Kerns schwankt zwischen mittelgroß bis groß oder sehr groß (Sorten „Navalinda" und „Ambrunés"). Die Form ist rund („Ambrunés"), oval („Pico Colorado") oder länglich („Pico Limón Negro").

Das Verhältnis Kern/Frucht schwankt zwischen durchschnittlich („Pico Colorado") und groß oder sehr groß („Pico Limón Negro", „Navalinda" und „Ambrunés").

Der Stiel weist starke Schwankungen hinsichtlich Länge und Dicke auf:

— Länge: mittellang (Ambrunés und Navalinda) bzw. lang (Pico Negro und Pico Colorado).

— Dicke: dünn (Pico Negro und Pico Colorado), mitteldick (Ambrunés und Navalinda).

Organoleptische Eigenschaften: Der durchschnittliche Zuckergehalt liegt über dem üblichen Wert, wobei der Brechungsindex im optimalen Reifezustand pro 100 g Frischgewicht je nach Sorte zwischen 12 g und 24 g beträgt.

Unter der g.U. „Cereza del Jerte" werden ausschließlich Kirschen der Klasse „Extra" gemäß der in der Verordnung (EG) Nr. 214/2004 festgelegten Vermarktungsnorm für Kirschen vermarktet.

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.)*

Die unter die geschützte Bezeichnung fallenden Sorten werden praktisch ausschließlich in diesem Erzeugungsgebiet angebaut, da die Anbauversuche in anderen Gegenden aufgrund ungeeigneter Bedingungen — wie Bodenbeschaffenheit, Höhenlage, Sonnenscheindauer, Feuchtigkeit und Windverhältnisse — bisher wenig erfolgreich verliefen.

Die Existenz von stiellosen Sorten im Jerte-Tal ist das Ergebnis eines langwierigen Akklimatisierungs- und (z. T. künstlichen) Ausleseprozess von Prunus avium L., einer Unterlage, die bereits seit der Antike als einheimische Baumart in diesen Tälern vorkommt.

Neben der von den Bewohnern des Jerte-Tals vorgenommenen Veredelung und Klonauswahl sind auch Umweltfaktoren wie

— der selbst im Sommer hohe Feuchtigkeitsgrad;

— der sanfte Talwind, die Ausrichtung, die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer, die Höhenlage, das Mikroklima und der Säuregehalt der Böden von wesentlicher Bedeutung.

— Orografie: Das Anbaugebiet erstreckt sich von den Tieflagen der drei Täler bis zu Lagen in über 1 200 m Höhe. Die Flächen zwischen 600 m und den höchsten Lagen eignen sich am besten für den Anbau der Kirschsorten vom Typ „Picota“, die neben den anderen Sorten jedes Jahr zu verschiedenen Zeitpunkten zwischen Ende April bis Anfang August reifen.

— Die Böden des Gebiets sind überwiegend von grober, loser Beschaffenheit und meist aus lehmigem Sand. Niederschläge können im Allgemeinen gut abfließen. Der pH-Wert liegt dem Ausgangsmaterial entsprechend zwischen 5 und 5,5, was einem sauren Boden entspricht. Diese allgemeinen Bodenmerkmale sind ausgezeichnet für die Entwicklung der vorherrschenden Unterlage (Prunus avium bzw. Vogelkirsche) und der lokalen Kirschsorten geeignet.

— Klima: Die klimatischen Besonderheiten der drei zum Anbaugebiet gehörenden Täler sind durch die engen und tiefen Talzüge sowie deren Ausrichtung und Öffnung nach Süden geprägt. Die Höhenunterschiede und das zerklüftete Relief führen zu einer ungleichen Verteilung der Sonneneinstrahlung und der Temperaturen zwischen Bergkämmen und Talsohle mit zum Teil sehr extremen Temperaturunterschieden. Diese klimatischen Differenzen haben eine unterschiedliche Dauer der Vegetationszyklen sowie der Blüte- und Reifezeit, die sich wie erwähnt auf verschiedene Jahreszeiten verteilen, zur Folge. Daraus ergeben sich zum Teil sehr unterschiedliche Erntezeiten. So kann es bei der Reifezeit der gleichen Kirschsorte zu Unterschieden von mehr als 20 Tagen kommen.

Angesichts der monatlichen und jährlichen Feuchtigkeitsmengen und der Verteilung der Niederschläge — mit einer kurzen, intensiven sommerlichen Trockenperiode bei geringen Niederschlagswerten in den warmen Monaten Juli und August — ist das Klima des Gebiets als feuchtes Mittelmeerklima zu bezeichnen.

Trotz des im Allgemeinen warmen Klimas, das sich in den Jahresdurchschnittstemperaturen widerspiegelt, sind die Unterschiede zwischen den Jahreszeiten sehr groß. Aufgrund dieser Temperaturschwankungen ist von einem sehr strengen Klima zu sprechen.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass die Gesamtheit der oben genannten besonderen Merkmale in Bezug auf Orografie, Bodenbeschaffenheit, Klima und Niederschlagsmenge zur Erzielung eines derart exklusiven und authentischen Erzeugnisses wie der „Cereza del Jerte“ unverzichtbar ist. Wenn einer der genannten Faktoren fehlen würde, könnte das genannte Erzeugnis nicht hergestellt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf

([5]) Siehe Fußnote 3.

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach 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 387/09)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([2])

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„REBLOCHON"/„REBLOCHON DE SAVOIE"

EG-Nr.: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

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: Verpackung, Angaben zu den Kontrolleinrichtungen, zuständige Stelle des Mitgliedstaats, Kontaktdaten und Zusammensetzung der Erzeugervereinigung

2. **Art der Änderung(en)**

— ☐ Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

— ☒ Änderung der Spezifikation der 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 Einzigen 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)**

Beschreibung des Erzeugnisses: Punkt 2 der Produktspezifikation

Die Beschreibung der Rinde und des Teigs wird durch weitergehende Angaben zum Inhalt des Original-Antrags genauer ausgeführt.

Die Gewichtspalette des kleinen „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" wird geringfügig erweitert (zwischen 230 und 280 g statt 240 bis 280 g).

Die portionsweise Aufmachung des Käses wird neu eingeführt. Laut Erzeugervereinigung soll dies den Anbietern ermöglichen, mit neuen Trends bei den individuellen Verbrauchergewohnheiten Schritt zu halten.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
([2]) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Durch hochwertige Verpackungsmaterialien und die Aufschneidetechniken bleibt die Qualität des Erzeugnisses bei diesen Vorgängen gewahrt.

Die Beschreibung des vorhandenen Einlegebodens findet sich nun unter den Verpackungsvorschriften unter Punkt 5.7 der Spezifikation.

Geografisches Gebiet: im geografischen Gebiet durchgeführte Schritte: Punkt 3 der Produktspezifikation

Die in dem geografischen Gebiet durchgeführten Schritte werden genauer ausgeführt.

Der Begriff Melken im Gebiet wurde neu eingeführt, um die Abläufe in den Betrieben an der Gebietsgrenze eindeutiger zu fassen. Es wird klargestellt, dass die bereits in der registrierten Produktspezifikation vorgesehene Verpackung nur eine erste Verpackung darstellt, um mögliche spätere Vorverpackungsschritte für das Erzeugnis zu berücksichtigen.

Die Übergangsvorschrift für die Reifungsmöglichkeit in zwei an das geografische Gebiet angrenzenden Gemeinden entfällt, da sich die betreffenden Unternehmen wieder im geografischen Gebiet angesiedelt haben.

Eine aus der Teilung von bis dato zusammengehörenden Gemeinden hervorgegangene Gemeinde kommt neu hinzu (keine Veränderung des geografischen Gebiets).

Ursprungsnachweis (Rückverfolgbarkeit): Punkt 4 der Produktspezifikation

Die Änderungen sind durch die Reform des Kontrollsystems für Ursprungsbezeichnungen bedingt, die nach einer Neuregelung auf nationaler Ebene eingeführt wurde. Danach müssen die Unternehmer insbesondere eine Identitätsanmeldung vorlegen, bevor ihnen die Zulassung für die Ursprungsbezeichnung, die sie nutzen möchten, erteilt wird. Dadurch wird bescheinigt, dass sie in der Lage sind, die Anforderungen der Spezifikation einzuhalten.

Auch Inhalt und Modalitäten für die Übermittlung der erforderlichen Erklärungen über die Kenntnis und Überwachung der Erzeugnisse wurden genau geregelt.

Die für die Überwachung der Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle der Herstellungsbedingungen erforderlichen Dokumente und Eintragungen sind genau angegeben; das Gleiche gilt für das Verfahren zur Überwachung der Produkteigenschaften.

In Bezug auf die Kennzeichnung von Käse werden die Modalitäten für die Vergabe und den Entzug der Kennzeichnungsschilder genau geregelt.

Milchkuhrassen: Punkt 5.1 der Produktspezifikation

Durch die Definition der Milchkuhherde, die alle milchgebenden Kühe, trockenstehenden Kühe und über ein halbes Jahr alten Färsen des Hofs umfasst, ist genau festgelegt, für welche Tiere die Kontrollen gelten.

Die Kriterien für die Zugehörigkeit der Tiere zu den zugelassenen Rassen — mit den Codenummern 12, 46, 31 — werden genauer gefasst, um die Kontrolle zu verstärken.

Einige Erzeuger dürfen Tiere zu anderen Zwecken als zur Milcherzeugung für die Herstellung von „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ halten; diese Möglichkeit besteht, und die Auflagen dafür sind genau geregelt.

Fütterung der Milchkühe: Punkt 5.2 der Produktspezifikation

a) Grundration und Zusatzfutter

Durch die neuen Vorschriften wird das auf Grünfutter und Heu basierende Fütterungssystem weiter gefestigt, um den Zusammenhang mit dem Gebiet der g.U. zu stärken und eine auf einem Rohmilchverfahren beruhende Käseherstellung (keine vergorenen Futtermittel) im Bestand zu sichern.

Um dieses Ziel zu erreichen, wird eine Besatzdichte pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche eingeführt und auf 1,5 Großvieheinheiten festgesetzt. Im Sommer müssen die milchgebenden Kühe mindestens 150 Tage lang draußen weiden.

Um Unterschieden in den Arbeitsabläufen zwischen den Betrieben im geografischen Gebiet Rechnung zu tragen, wird der Einsatz von zugekauftem Futter bei der Fütterung milchgebender Kühe genau geregelt. So darf nur in Betrieben auf mehr als 600 m Höhe und Sennereien, in denen die milchgebenden Kühe auf mehr als 600 m Höhe weiden, von außerhalb des Gebiets stammendes Futter in einem Umfang von bis zu 25 % der Futterration in der Trockenmasse zugegeben werden.

Der Zukauf von Futter außerhalb des geografischen Gebiets ist nur für Heu zulässig.

Grünfütterung ist zulässig, darf aber in der 150 Tage dauernden Weideperiode nur für einen Futtergang täglich verwendet werden. Außerhalb der Weideperiode sind jedoch zwei tägliche Gaben Grünfutter zulässig, allerdings nur aus zwei Mahden und in zwei Fütterungsgaben. Um Probleme durch eine Verunreinigung mit unerwünschten Keimen zu vermeiden, darf nur Grünfutter in frischem Zustand verteilt werden, und Futterreste müssen aus den Futterkrippen entfernt werden, bevor neues Futter nachgelegt wird.

Nicht nur um den Zusammenhang mit dem Gebiet zu wahren, sondern auch weil kurzfasriges Futter wie Gras- oder Luzerneheu nicht die gleiche Wirkung auf das Wiederkäuverhalten haben, dürfen getrocknete Luzernepellets nur begrenzt als Ergänzungsfutter zum Einsatz kommen.

Anhand der vorgegebenen Positivliste für Kraftfutter werden Kontrollen erleichtert und nicht ausgereifte technische Neuerungen auf diesem Gebiet vorbeugend verhindert. Um den Zusammenhang zwischen Erzeugnis und Gebiet zu wahren, dürfen insgesamt nur 1 800 kg Zusatzfutter pro Milchkuh und 500 kg pro Färse jährlich zugegeben werden.

Und schließlich ist zu beachten, dass die auf dem Hof anfallende Molke nur zur Tränkung der Tiere und das innerhalb von höchstens 24 Stunden verwendet werden darf.

b) Modalitäten der Futtergabe

Um gesundheitspolizeiliche und technische Probleme zu vermeiden, ist die Gabe von Trockenfutter im Winter zu bevorzugen. Um auch das Wiederkäuen zu erleichtern, ist die Gabe physikalisch unzerstörter Futtermittel vorgeschrieben. Diese Überlegungen haben dazu geführt, dass der Einsatz von Futtermischern bei der Fütterung verboten wurde.

c) Gärfutter

Laut bestehender Vorschriften ist die Verwendung vergorener Futtermittel in der Fütterung von Milchkühen verboten. Die Möglichkeit, mit diesem Futter eine andere, deutlich abgetrennte Herde zu füttern, ist jedoch unter Auflagen denkbar, sofern bestimmte Erzeugungs-, Lagerungs- und Einsatzbedingungen eingehalten werden.

Bewirtschaftungssystem: Punkte 5.3 und 5.4 der Spezifikation

a) Verbot von GMO (Anbau und Futtermittel)

Durch dieses Verbot von GMO in der Spezifikation wird der traditionelle Charakter der Fütterung gestärkt.

b) Ausbringung von Mineraldünger zulässig

Um den Weidegang, die Biodiversität und die natürliche Flora zu fördern und die Umwelt zu schonen, ist die Ausbringung von Mineraldünger begrenzt. Hierzu werden die Gemeinden nach topografischer Lage auf der Grundlage der Einteilung in „benachteiligte Gebiete“, wie sie von den Behörden verwendet wird, unterschieden. Die in der Spezifikation aufgeführten Grenzwerte gelten als Durchschnittswert bezogen auf den Parzellenbestand jedes Betriebs.

c) Ausbringung von organischem Dünger

Für die Ausbringung organischer Düngemittel werden Vorgaben gemacht, damit die Futtermittel der Kühe nicht durch einen möglichen Schadstoffeintrag gefährdet werden.

Mit der allgemeinen Einführung der Düngungsaufzeichnungen sind faire Kontrollen in diesem Punkt leichter möglich.

Melkbedingungen: Punkt 5.5 der Produktspezifikation

Die Melkbedingungen werden geregelt, damit neue Melktechniken zum Einsatz kommen können und gleichzeitig alle Auflagen für die Herdenbewirtschaftung eingehalten und gleichbleibende Eigenschaften der verarbeiteten Milch erzielt werden.

Die Überprüfung der Melkanlage ist nunmehr verbindlich vorgeschrieben, um die Qualität der verarbeiteten Milch zu sichern.

Kühltemperatur in der Käserei:

Die Temperatur zur Kühlung der Milch auf dem Hof oder bei der Lagerung in der Käserei wird von 8 °C auf 10 °C angehoben, um das Wachstum nützlicher Kulturen in der Milch zu fördern.

Herstellung: Punkt 5.6 der Produktspezifikation

Punkt 5.6.1. Allgemeine Vorschriften

Verarbeitete Milch, Herstellungshilfsstoffe und Zusatzstoffe

Um die Eigenschaften des Rohstoffs Rohmilch bei der Verarbeitung zu wahren, werden die verbotenen Behandlungsschritte aufgelistet.

Durch ergänzende Angaben zur Verwendung von Hilfs- und Zusatzstoffen wird die bestehende Praxis bei der Verarbeitung und beim Einsatz von Zusatzstoffen in der Käseherstellung gefestigt, um so zu verhindern, dass sich neue, bislang nicht geregelte Verfahren nachteilig auf die Eigenschaften des Käses auswirken.

Herstellungsprozess

Die Merkmale der Käsekessel wurden neu geregelt: Es müssen offene Kessel verwendet werden, deren Fassungsvermögen 6 000 l nicht überschreiten darf.

Die Beobachtung der Käsebruchentwicklung im Kessel durch Sicht- und Tastkontrolle spielt bei der Käsebereitung aus Rohmilch, die täglich gesammelt und nicht vorbehandelt wird, weiterhin eine zentrale Rolle.

Auch die Prozesskontrolle verbessert sich, wenn sich die Phase des Einformens durch die verarbeitete Menge nicht zu sehr in die Länge zieht. Dauert das Einformen zu lange, würde dies zu einer zu großen Streuungsbreite der Käseeigenschaften führen.

Die Arbeitsschritte von der Milchverarbeitung im Kessel bis hin zum Salzen des Käses werden genau beschrieben, um einige Anpassungen zu berücksichtigen: Größe der Formen, für das Pressen der kleinen Laibchen verwendete Gewichte, Dichte der Salzlake, die von 1 140 auf 1 130 gesenkt wird.

Das Salzen darf nicht im Käsekessel stattfinden.

Es ist zu beachten, dass für Käsebereitung, Vorreifung und Reifung zusammen mindestens 15 Tage ab dem Zeitpunkt der Einlabung anzusetzen sind. Demnach darf der Käse die Käserei oder Reiferei frühestens am 16. Tag verlassen.

Vorreifung und Reifung

Die Beschreibung der Vorreifungsphase wird inhaltlich genauer gefasst, um dem Know-how der Käsemeister stärker Rechnung zu tragen und die Qualität des Käses zu sichern.

Bei den Reifungsmodalitäten wird ergänzend die Möglichkeit eingeführt, den Käse ab dem 12. Reifungstag zu verpacken und bei niedrigeren Temperaturen noch länger ausreifen zu lassen.

Damit soll auf die schnellere Alterung der Schmierrinde reagiert werden, deren Aussehen im Reifekeller ungefähr am 12. Tag den optimalen Punkt erreicht und sich dann wieder verschlechtert, so dass optische Fehler bei der Vermarktung auftreten können.

Folgende Vorschriften werden eingefügt:

— Ein erster Abschnitt im Reifekeller mindestens bis zum 12. Tag nach dem Zeitpunkt der Herstellung ist verbindlich vorgeschrieben.

Die Reifetemperatur muss dabei zwischen 10 °C und 15 °C und die Luftfeuchtigkeit über 90 % liegen.

— Ab dem 12. Tag können die Käselaibe einzeln abgepackt werden und reifen dann mindestens bis zum 18. Tag bei einer Mindesttemperatur von 6 °C weiter.

— Werden die Käselaibe nicht abgepackt, läuft die Reifung im Reifekeller mindestens bis zum 16. Tag bei einer Temperatur zwischen 10 °C und 15 °C und einer Luftfeuchtigkeit über 90 % weiter.

Es wird präzisiert, dass gehobelte oder ungehobelte Holzbretter als Reifeauflage verwendet werden dürfen. Durch diese Regelung wird berücksichtigt, welch große verfahrenstechnische Bedeutung die Entwicklung der Oberflächenflora durch den vorhandenen positiven Biofilm auf den Brettern hat.

Punkt 5.6.2. Besondere Vorschriften für die Käsebereitung in Käsereien

Das Ende der Labzugabe wird zeitlich genau vorgegeben, um die Labungsdauer genau zu begrenzen.

Die Menge der Milchfermente wird genau angegeben.

Es wird angegeben, dass die Verwendung von Säuerungsformen möglich ist. Sie erleichtern die Arbeit beim Formschöpfen und ersetzen das Käsetuch, ohne die Eigenmerkmale des Erzeugnisses zu verändern. Darüber hinaus ermöglichen sie eine längere „Tuchzeit" und verbessern dadurch die Steuerung des Abtropfvorgangs, ergeben regelmäßiger geformte Käselaibe und haben eine positive Wirkung auf die Rindenbildung der Erzeugnisse.

Die Möglichkeit, die bei Käsungsende verbleibende Milchmenge wieder zu verwenden, wird genau geregelt, damit der Käsemeister die Käsebereitung nicht mit einem nur teilweise gefüllten Kessel starten muss; dies ist als Arbeitserleichterung und zur besseren Prozesskontrolle gedacht.

Punkt 5.6.3. Besondere Vorschriften für die Käsebereitung auf dem Hof (Bauernkäse):

Für die Herstellung von Bauernkäse werden folgende Vorschriften eingefügt:

— Mit Einführung eines mikrogelochten, kunststoffbeschichteten Entwässerungstuchs werden die für Bauernkäse typischen Geschmacksmerkmale noch intensiver, denn das Tuch bildet einen Nährboden für Käsekulturen.

— Damit ein langsamer Käsungsprozess im Sinne einer stärkeren Geschmacksausprägung beim Bauernkäse gewahrt bleibt, wird die Milchfermentmenge auf 0,5 % (0,5 l Fermente aus Stammhefekulturen (1) auf 100 l Milch) der Gesamtmilchmenge beschränkt, die bei der Herstellung von Bauernkäse „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" verarbeitet wird.

— Säuerungsformen und andere Formen oder Stützreifen, die den Käse während der Trocknung halten, dürfen grundsätzlich nicht verwendet werden, um das Käsetuch, wie es in der Bauernkäseherstellung traditionsgemäß eingesetzt wird, nicht zu verdrängen. Die Tuchzeit wird auf sechs Stunden ab Einformbeginn festgesetzt.

Die Vorgaben für das Pressen, das Wenden, das Vorreifen, das Waschen und die Nassbehandlung des Käses vor der Einlagerung im Reifekeller werden genau festgelegt.

Mit diesen Vorschriften werden die Herstellungsabläufe besser kodifiziert, und die Besonderheit des Bauernkäses kommt noch stärker zur Geltung.

Damit die Affineure bei Bedarf spezifische Pflegemaßnahmen im weiteren Verlauf der Käsebereitung durchführen können, wird die Verweildauer auf dem Hof von ursprünglich zehn auf sechs Tage gesenkt.

Für den kleinen Bauernkäse „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" werden Herstellungs-, Reifungs- und Vorreifungsbedingungen mit genaueren Vorgaben eingeführt, die sich an das Vorgehen in der Praxis anlehnen.

Elemente zur Begründung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet: Punkt 6 der Produktspezifikation

Dieser Abschnitt umfasst die Unterabschnitte „Besonderheit des geografischen Gebiets: natürliche und menschliche Faktoren", „Besonderheit des Erzeugnisses", „Ursächlicher Zusammenhang".

Parallel zu dieser Neugliederung wurden redaktionelle Verbesserungen und — soweit erforderlich — weitergehende Erläuterungen eingefügt.

Besondere Vorschriften für die Etikettierung: Punkt 8 der Produktspezifikation

Die Kennzeichnungsangaben auf dem Käse finden sich jetzt in Abschnitt 4 „Ursprungsnachweis".

Statt dem bisher vorgeschriebenen INAO-Logo muss nun das „g.U."-Bildzeichen der Europäischen Union angebracht werden.

Es wird klargestellt, dass neben den vorgeschriebenen Angaben, die für alle Käsesorten gelten, und dem Namenszusatz „petit" (klein) die Verwendung jeder anderen Bezeichnung oder Angabe zusammen mit der besagten Ursprungsbezeichnung auf der Etikettierung in der Werbung, auf Rechnungen oder Geschäftspapieren verboten ist, soweit es sich nicht um Warenzeichen oder spezielle Fabrikmarken handelt.

Einzelstaatliche Anforderungen: Punkt 9 der Produktspezifikation

Hinzugefügt wurde eine Tabelle, in der die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte der Spezifikation, ihre Zielvorgaben und die Bewertungsmethoden aufgeführt sind.

Sonstige Änderungen

(1) Verpackung: Punkt 5.7. der Produktspezifikation

Der „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" kann als ganzer Käselaib, als Käsehälfte oder portionsweise angeboten werden.

Um die Qualität der Schmierrinde zu erhalten, ihr Austrocknen und die Entwicklung unerwünschter Schimmelkulturen zu verhindern, darf der Käse das geografische Gebiet nur in einer geeigneten Verpackung verlassen. Diese Verpackung muss bis zur Darbietung des Erzeugnisses an den Endverbraucher beibehalten werden, allerdings ist eine eventuelle Um-/Neuverpackung nicht verboten.

Zur Verpackung gehört ein Einlegeboden aus Holz genau vorgeschriebener Größe. Auch beim Portionieren darf dieser Einlegeboden nicht entnommen werden.

All diese Vorschriften sorgen dafür, dass die Qualität der Schmierrinde, die Textur der Käsemasse und die Geruchsintensität des Käses erhalten bleiben. Wenn man bedenkt, dass der „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" in Bezug auf die Schmierrinde und die Austrocknung anfällig ist, wirken Einlegeboden und Verpackung zudem feuchtigkeitsregulierend. In den verwendeten Verpackungen bleibt die spezifische Schimmelkultur der Rinde des „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" erhalten.

Allerdings ist für Käselieferungen an die Lebensmittelindustrie, die den Käse weiterverarbeitet, die Einzelverpackung nicht verbindlich vorgeschrieben. In diesem Fall ist das Vorhandensein des Einlegebodens nicht begründet.

(2) Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaats: neue Anschrift des Nationalen Instituts für Ursprungsbezeichnungen und Qualität

(3) Zusammensetzung der antragstellenden Vereinigung: Zur Zusammensetzung der Vereinigung werden genauere Vorgaben gemacht.

Kontaktdaten der Kontrolleinrichtungen: Die Kontaktdaten der Kontrolleinrichtungen werden aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [3]

„REBLOCHON"/„REBLOCHON DE SAVOIE"

EG-Nr.: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

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

1. **Name**

„Reblochon"/„Reblochon de Savoie"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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*

Der „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" ist ein gepresster, nicht wärmebehandelter Weichkäse aus nicht entrahmter Kuhrohmilch, die von Rindern der Rasse Abondance, Montbéliarde und Tarentaise stammt, und liegt in Form eines flachen, an den Ecken leicht abgeschrägten, etwa 3,5 cm hohen Zylinders mit ca. 14 cm Durchmesser und einem Gewicht von 450-550 g vor.

Er enthält mindestens 45 g Fett auf 100 g Käse nach vollständiger Trocknung, und der Trockenmassegehalt darf nicht unter 45 g pro 100 g Käse liegen.

[3] Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Er besitzt eine dünne, regelmäßig ausgebildete und einheitliche Rinde, die bei der Reifung gewaschen wird. Ihre Färbung reicht von gelb bis gelb-orange, und sie ist ganz oder teilweise von feiner, kurzer Weißschmiere überzogen.

Der nicht sehr feste Teig ist homogen, weich und sahnig. Die Käsemasse ist von creme- bis elfenbeingelber Färbung, schmeckt leicht salzig und kann kleine Löcher aufweisen.

Auch der Käse im Kleinformat bzw. die Käselaibchen mit denselben organoleptischen Eigenschaften, die rund 9 cm (Durchmesser) groß und ca. 3 cm hoch sind und 230 g bis 280 g wiegen, sind durch die g.U. geschützt.

Der „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" kann als ganzer Laib oder in Portionen angeboten werden.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Milch, die für die Käseherstellung des „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" verwendet wird, darf nur von Milchrindherden der Milchrindrassen Abondance, Montbéliarde oder Tarentaise (auch Tarine genannt) stammen.

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

Damit der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet gewahrt bleibt, muss die Herde hauptsächlich mit Futtermitteln gefüttert werden, die aus dem geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung stammen. Zur Grundration gehören Futtermittel gemäß folgender Zusammensetzung:

— mindestens 50 % Gras, das im Sommer auf der Weide aufgenommen wird, und tägliche Heugaben im Winter,

— Grünfutter: grüner Mais, im frischen Zustand zugegebenes Gras, Futterrüben. Stroh darf nur bei Färsen in der Grundration zugefüttert werden.

Im Sommer muss das Vieh mindestens 150 Tage lang auf der Weide stehen.

Das aus dem Gebiet stammende Futter muss bei milchgebenden Kühen 100 % der Futterration i. d. Tr. ausmachen. In Betrieben auf mehr als 600 m Höhe und Sennereien, in denen die milchgebenden Kühe auf mehr als 600 m Höhe weiden, muss das aus dem Gebiet stammende Futter mindestens 75 % der Futterration i. d. Tr. bei milchgebenden Kühen ausmachen. Der Zukauf von Futter von außerhalb des Gebiets der Ursprungsbezeichnung ist nur für Heu zulässig.

Zusätzlich zur Grundration können Futterergänzungsmittel in Form von Kraftfutter und getrockneten Futterstoffen gegeben werden. Allerdings dürfen insgesamt nur 1 800 kg jährlich pro Milchkuh bei den milchgebenden Kühen zugefüttert werden.

Für die Fütterung der Milchkuhherde dürfen keine Silage, vergorenen Futterstoffe, Pressballen und Futtermittel verwendet werden, die sich negativ auf den Geruch, den Geschmack der Milch oder des Käses auswirken können oder die Gefahr bakteriologischer Verunreinigungen in sich bergen.

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

Die Milcherzeugung, das Melken sowie die Käseherstellung und -reifung müssen innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen.

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

Das erste Abpacken des Käses findet noch vor Verlassen der Reiferei im geografischen Gebiet statt und entspricht dem letzten Erzeugungsschritt von „Reblochon"/„Reblochon de Savoie". So bleibt die Qualität der Schmierrinde erhalten, und die Austrocknung und unerwünschte Schimmelbildung können vermieden werden. Trotz dieser Erstverpackung kann das Erzeugnis später in einem anderen Betrieb umverpackt werden.

Beim Einschlagen in eine geeignete Verpackung wird ein Einlegeboden aus Fichtenholz an mindestens einer Seite des Käses eingelegt, der als Laib oder Käsehälfte vorliegt. Portionen müssen an drei Seiten eine Rinde aufweisen.

Für die Lebensmittelindustrie bestimmte Erzeugnisse können auch ohne Einzelverpackung vorliegen, dürfen das geografische Gebiet aber nur in abgepacktem Zustand verlassen.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf dem Etikett muss der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Reblochon" oder „Reblochon de Savoie" in Buchstaben, deren Größe mindestens zwei Dritteln der größten Buchstaben auf dem Etikett entspricht, sowie die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung" angegeben sein. Außerdem kann der Name der Ursprungsbezeichnung zusammen mit dem Zusatz „petit" (klein) auf Käselaibchen gemäß Definition unter Punkt 3.2 angebracht sein.

Neben den vorgeschriebenen Angaben, die für alle Käsesorten gelten, und dem obengenannten Namenszusatz ist die Verwendung jeder anderen Bezeichnung oder Angabe zusammen mit der besagten Ursprungsbezeichnung auf der Etikettierung, in der Werbung, auf Rechnungen oder Geschäftspapieren verboten, soweit es sich nicht um Warenzeichen oder spezielle Käsemarken handelt.

Die Etikettierung muss das „g.U."-Bildzeichen der Europäischen Union tragen. Auch die Angabe „Appellation d'origine protégée" (geschützte Ursprungsbezeichnung) kann angebracht werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst zwei Drittel des Departements Haute-Savoie (alle Flächen östlich von Annecy in mehr als 500 m Höhe) und einige Gemeinden oder Gemeindeteile im Departement Savoie.

Departement Haute-Savoie

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-Ia-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boëge, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur- Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonnex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Férréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Thyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Departement Savoie

Cohennoz, CREST-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (Abschnitte G1 und G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (Abschnitte A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet liegt in den Nordalpen und umfasst die Gebirgsregionen zwischen dem Genfer See und dem Mont-Blanc-Massiv. Im Osten reicht es bis an die Schweizer Landesgrenze und im Westen bis zu den westlichsten Ausläufern der Alpen. Nicht dazu gehört das Beaufortain-Massiv im Süden, dafür aber der nördliche Teil des Bauges-Gebirges.

Das Gebiet besteht aus besonders mächtigen Gebirgsformationen, die sich in von West nach Ost ansteigenden Gebirgszüge (1 000 m in den Vorgebirgen im Westen, über 2 000 m bei den Gipfeln der Kalkmassive, über 4 000 m im Mont-Blanc-Massiv) gliedern und von weiten Tälern auf einer Höhe von 500 m (Dranse, Giffre, Arve, Arly) durchschnitten werden.

Geologisch gesehen, umfasst das geografische Gebiet sehr unterschiedliche Substrate. Vornehmlich von Kalkstein geprägte Felsmassive durchziehen das Gebiet von Nordosten nach Südwesten. Besonders erosionsbeständige Abschnitte bilden hier zerklüftete Formationen wie die Aravis-Gebirgskette. Im Westen gründet das Vorland auf Lehm-Kalk-Molasse-Ablagerungen, aus denen mächtige Kalkgebirge (Salève) aufragen. Im Osten bilden das kristalline Mont-Blanc-Massiv und die Aiguilles rouges die höchsten Punkte der Region. Hier ist saures Gestein (Granit, Gneis, Glimmerschiefer) zu finden. Im Norden besteht das Chablais-Massiv aus saurem Gestein oder gemischten Kalksteinlagen.

Im Gebiet herrscht ein Gebirgsklima, das direkt den Westströmungen ausgesetzt ist. Kennzeichnend hierfür sind hohe Niederschlagsmengen (über 900 mm jährlich) ohne Trockenperiode im Sommer. Im Kernbereich der Massive übersteigt die Regenmenge normalerweise 1 500-2 000 mm jährlich. Aufgrund der Gebirgslage sind die Winter kalt, und die reichlichen Niederschläge fallen dann als Schnee. Oberflächenform und Höhenlage bestimmen die örtlichen Witterungsverhältnisse maßgeblich mit.

Der größte Teil der landwirtschaftlichen Flächen wird als Weide bewirtschaftet. Für die Region ist eine besonders starke Entwicklung des Dauergrünlands im Hochgebirge durch Almen kennzeichnend. Aufgrund unterschiedlichster Umwelt- (Boden, Wasserhaushalt, Ausrichtung, Höhenlage usw.) und Nutzungsbedingungen (Weidewirtschaft) ist hier die Pflanzenvielfalt besonders groß. 90 % des Grünlands sind Dauerweideflächen, auf denen das als sehr gute Futterpflanze bekannte Knäuelgras, Weiß- und Wiesenklee vorherrschen. Hier findet man ertragreiche Mähwiesen mit wildem Sauerampfer, Mähwiesen oder durchschnittliche Weideflächen mit der großen Bibernelle und Mähwiesen oder Mager- bzw. Trockenweiden mit Wiesensalbei und Majoran. Das bewirtschaftete Grünland zieht sich in Stufen vom Talgrund bis in Höhen über 2 500 m hinauf.

Menschliche Faktoren

Für die Milchbetriebe im geografischen Gebiet ist die Almwirtschaft im Sommer kennzeichnend. Das Vieh lebt weitgehend im Rhythmus der Jahreszeiten: Verlassen des Stalls Anfang Mai, Beweidung der tiefer gelegenen Parzellen, dann Auftrieb zu den Almen Anfang Juni, wo das Vieh bis Anfang Oktober bleibt. Daran schließt sich der längste Abschnitt, der Winter, an, wenn mehrere Monate lang Schnee liegt und schlechtes Wetter herrscht. Der Viehhalter muss daher im Sommer das Futter einlagern, das er für die Tiere von November bis April braucht (rund 2 000 kg Heu sind pro Kuh im Winter anzusetzen).

Angesichts dieser Lebensbedingungen setzen die Milcherzeuger auf aus Gebirgsregionen stammende Milchrindrassen, die an die physischen und klimatischen Zwänge des Lebensraums angepasst sind (für die Beweidung von Hangflächen geeigneter Körperbau, Temperaturtoleranz, gute Anpassung an die Weidewirtschaft im Sommer und die Verwertung des Trockenfutters im Winter) und trotzdem regelmäßig hochwertige Milch liefern.

Das Futter der Milchkühe besteht hauptsächlich aus Gras, das im Sommer auf der Weide aufgenommen wird, und Trockenfutter im Winter. Ergänzungsfutter ist dagegen mengenmäßig begrenzt, damit die extensive Bewirtschaftung der Tierhaltungen erhalten bleibt. Nicht gefüttert werden vergorene Futterstoffe, die den Geruch und den Geschmack der Milch und somit auch des Käses negativ beeinflussen können.

Die Bezeichnung „Reblochon de Savoie“ kommt vom französischen Wort „reblâche“, das so viel bedeutet wie „ein zweites Mal melken“. Diese Praxis war ab dem 13. Jh. weit verbreitet: Für die Nutzung der Alm musste der Bauer dem Grundbesitzer ein Entgelt zahlen. Ein bei der Pachtfestsetzung nicht ganz ausgemolkenes Tier lieferte bei diesem zweiten Melkgang zwar wenig, dafür aber eine umso cremigere Milch, da bei Melkende eine fettreiche Milch anfällt. Da also wenig, dafür aber umso fettreichere Milch anfiel, bereiteten die Käsemeister daraus einen cremigen Käse geringer Größe. Mit zunehmender Geldwirtschaft im 18. Jh. rückte der Reblochon, der ursprünglich aus der Schwarzkäserei entstanden war, ins Bewusstsein der Öffentlichkeit und fand so den Weg insbesondere auf die Tische von Bürgertum, Klerus und Adel.

Die auf althergebrachtem Wissen beruhende Arbeit des Käsemachers ist an der Entfaltung des Aromapotenzials des „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ maßgeblich beteiligt. Diese Geschmacksvielfalt kommt durch die Verarbeitung unverarbeiteter Rohmilch bei niedrigen Temperaturen am besten zur Geltung. Dadurch, dass zwei Mal täglich gemolken wird, muss die Milch rasch und präzise verarbeitet werden. Die Verwendung von Rohmilch bedeutet eine Käsebereitung an offenen Kesseln unter dem kundigen Blick und der geübten Hand des Käsemeisters, der auf mögliche Schwankungen der Milch reagieren kann.

Zunächst fand die Reifung in der Sennerei oben auf der Alm statt. Später verlagerte sie sich zunehmend ins Tal, wo die vergleichsweise leichte Zugänglichkeit das Entstehen des Berufsbilds Affineur (oder Käsereifer) begünstigt hat. Der Affineur übernimmt mehrere Aufgaben wie insbesondere die Überwachung der Reifetemperatur, die entscheidenden Einfluss auf die Schimmelkulturen hat (dadurch erhält die Rinde ihr charakteristisches Aussehen). Mehrere Mikrobenstämme besiedeln die Käseoberfläche gleichzeitig und nacheinander. Ausschlaggebend dafür sind Veränderungen im pH-Wert und Salzgehalt der Rinde. Durch diese Mikroflora, insbesondere das *Geotrichum candidum*, entsteht der charakteristische Überzug aus „Milchschimmel“, der auch maßgeblich an der Entwicklung von Textur und Geschmack der Käsemasse des „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ beteiligt ist.

Im 19. Jh. weitet sich der Handel mit dem „Reblochon“ aus, und so entsteht ein eigener Großhandel, der vom Ausbau der Verkehrswege profitiert. In der ersten Hälfte des 20. Jh. dehnt sich die Reblochon-Herstellung sogar über das Ursprungsgebiet hinaus aus, was die Hersteller veranlasst, ihr Erzeugnis schützen zu lassen und bereits 1953 genaue Vorgaben für die Herstellung einzuführen.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Der „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" ist ein gepresster, nicht gekochter Weichkäse aus nicht entrahmter Kuhrohmilch, die vor der Verkäsung nicht behandelt wird.

Der Käse liegt als kleiner Laib geringen Gewichts vor, kann aber auch im Kleinformat angeboten werden. Der Käse hat eine flache zylindrische Form mit leicht abgeschrägten Ecken.

Es handelt sich um einen cremigen Käse mit sahnig geschmeidigem, elfenbeinfarbigem, leicht salzigem Teig, aus dem sich Milch- und Röstaromen herausschmecken lassen. Seine dünne, gewaschene, safranfarbige Rinde ist von einer feinen Weißschmiere (Schimmelkultur) überzogen.

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.)*

Das sehr regenreiche Gebirgsmilieu, das sich über das gesamte geografische Gebiet erstreckt, fördert den starken Graswuchs im Frühjahr und im Sommer. Die vielfältigen Umweltbedingungen, wie Höhenlage und Ausrichtung der Almflächen, Gesteinsbeschaffenheit, bringen eine große Artenvielfalt auf den Weiden hervor, wobei sich jeder Lebensraum durch eine einzigartige Pflanzengesellschaft auszeichnet.

Viele in diesen Pflanzengemeinschaften vorkommende Arten bestechen durch eine kraftvolle Aromatik, die den unverwechselbaren Charakter des „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" mitbestimmt. Unterschiede in der Sinneswahrnehmung lassen sich Weidepflanzen und Heu unterschiedlicher Beschaffenheit zuordnen, wie sie im geografischen Gebiet anzutreffen sind.

Das raue Umfeld stellt hohe Anforderungen an das Vieh, und nur Gebirgsrassen kommen mit einer Lebensweise zurecht, die eine bewegungsarme Stallhaltung im Winter im Tal und weite tägliche Wanderungen auf den Almen im Sommer — bisweilen über mehrere hundert Höhenmeter — miteinander verbindet.

Auch unter diesen Bedingungen geben diese Rassen eine eiweißreiche Milch, die sich sehr gut für die Käseherstellung eignet. Der nach Einlabung erhaltene Käsebruch ist fest und die Käseausbeute hoch.

Ursprünglich für die Käseherstellung aus geringen Mengen fettreicher Milch ausgelegt, beruht die Käsesorte „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" auf der Anwendung eines einfachen Verfahrens (geringe Erwärmung, schneller Labzusatz, kein Trocknen im Kessel), das kurze Reifungszeiten zur Folge hat.

So sind die organoleptischen Eigenschaften des „Reblochon"/„Reblochon de Savoie" ohne die spezielle Fütterung der Milchkühe (Weidegang, Futtermittel), für die eine an die oben beschriebenen Klimabedingungen angepasste Flora ausschlaggebend ist, und ohne das überlieferte Wissen der Käsemeister und Reifer nicht denkbar.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

[Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006) ([4])]

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCReblochon.pdf

([4]) Siehe Fußnote 3.

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

Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE