

# Amtsblatt der Europäischen Union

C 20



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

59. Jahrgang

21. Januar 2016

## Inhalt

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

|              |                        |   |
|--------------|------------------------|---|
| 2016/C 20/01 | Euro-Wechselkurs ..... | 1 |
|--------------|------------------------|---|

### V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### Europäische Kommission

|              |                                                                                                                                                                |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2016/C 20/02 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7818 — McKesson/UDG Healthcare (pharmaceutical wholesale and associated businesses)) <sup>(1)</sup> ..... | 2 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### Europäische Kommission

|              |                                                                                                                                                                                                                                |   |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2016/C 20/03 | 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 ..... | 3 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR



## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

20. Januar 2016

(2016/C 20/01)

1 Euro =

| Währung |                      |  | Kurs    | Währung |                            |    | Kurs    |
|---------|----------------------|--|---------|---------|----------------------------|----|---------|
| USD     | US-Dollar            |  | 1,0907  | CAD     | Kanadischer Dollar         |    | 1,5965  |
| JPY     | Japanischer Yen      |  | 127,28  | HKD     | Hongkong-Dollar            |    | 8,5366  |
| DKK     | Dänische Krone       |  | 7,4638  | NZD     | Neuseeländischer Dollar    |    | 1,7134  |
| GBP     | Pfund Sterling       |  | 0,77000 | SGD     | Singapur-Dollar            |    | 1,5697  |
| SEK     | Schwedische Krone    |  | 9,3431  | KRW     | Südkoreanischer Won        | 1  | 326,46  |
| CHF     | Schweizer Franken    |  | 1,0932  | ZAR     | Südafrikanischer Rand      |    | 18,2896 |
| ISK     | Isländische Krone    |  |         | CNY     | Chinesischer Renminbi Yuan |    | 7,1768  |
| NOK     | Norwegische Krone    |  | 9,6650  | HRK     | Kroatische Kuna            |    | 7,6670  |
| BGN     | Bulgarischer Lew     |  | 1,9558  | IDR     | Indonesische Rupiah        | 15 | 228,20  |
| CZK     | Tschechische Krone   |  | 27,042  | MYR     | Malaysischer Ringgit       |    | 4,7936  |
| HUF     | Ungarischer Forint   |  | 314,76  | PHP     | Philippinischer Peso       |    | 52,219  |
| PLN     | Polnischer Zloty     |  | 4,4702  | RUB     | Russischer Rubel           |    | 88,2005 |
| RON     | Rumänischer Leu      |  | 4,5326  | THB     | Thailändischer Baht        |    | 39,582  |
| TRY     | Türkische Lira       |  | 3,3307  | BRL     | Brasilianischer Real       |    | 4,4559  |
| AUD     | Australischer Dollar |  | 1,5916  | MXN     | Mexikanischer Peso         |    | 20,0427 |
|         |                      |  |         | INR     | Indische Rupie             |    | 74,1627 |

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses****(Sache M.7818 — McKesson/UDG Healthcare (pharmaceutical wholesale and associated businesses))****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 20/02)

1. Am 14. Januar 2016 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen McKesson Deutschland GmbH & Co KGaA, das letztlich im Eigentum der McKesson Corporation („McKesson“, USA) steht, übernimmt durch Erwerb von Anteilen bestimmte Sparten („Zielsparten“) der Gesellschaft UDG Healthcare plc („UDG“, Irland).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - McKesson: Vertrieb und Lieferung von verschreibungspflichtigen Arzneimitteln, Markenarzneimitteln und medizinischem Gerät und von Produkten zur medizinischen Versorgung sowie Bereitstellung von Informationstechnologie im Gesundheitsbereich für Gesundheitseinrichtungen.
  - UDG: Verkaufs- und Marketingdienstleistungen sowie Dienstleistungen in den Bereichen Großhandelsvertrieb, medizinisches Gerät, Verpackung und spezialisierte Lieferungen im Gesundheitsbereich.
  - Die Zielsparten beinhalten das Pharmagroßhandelsgeschäft von UDG in Irland und im Vereinigten Königreich (das die Sparten United Drug Supply Chain Services und United Drug Sangers umfasst), TCP, einen Anbieter von Gesundheitsdienstleistungen in Irland, und MASTA, ein Unternehmen, das im Vereinigten Königreich im Bereich der Reisegesundheitsversorgung tätig ist.
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 bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7818 — McKesson/UDG Healthcare (pharmaceutical wholesale and associated businesses 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

---

<sup>(1)</sup> 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**

(2016/C 20/03)

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

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012****„QUESO TETILLA“/„QUEIXO TETILLA“****EU-Nr.: ES-PDO-0117-01232 — 21.5.2014****g.U. (X) g.g.A. ( )****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Kontrollausschuss der geschützten Ursprungsbezeichnung:

„QUESO TETILLA“/„QUEIXO TETILLA“

Die antragstellende Vereinigung hat in ihrer Eigenschaft als Verwaltungsorgan der g.U. gemäß Artikel 4 der Verordnung über die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso Tetilla“ und ihren Kontrollausschuss sowie Artikel 12 des Gesetzes 2/2005 vom 18. Februar 2005 über die Förderung und den Schutz der galicischen Lebensmittelqualität ein berechtigtes Interesse am vorliegenden Antrag auf Änderung der Spezifikation. Die genannte Vereinigung umfasst sämtliche Erzeuger und Hersteller des unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Erzeugnisses.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

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

- ☒ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☒ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Kennzeichnung
- ☒ Sonstiges [Schneiden]

**4. Art der Änderung(en)**

- ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.
- ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

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

## 5. Änderungen

Die wichtigsten Gründe für die vorgenommenen Änderungen können wie folgt zusammengefasst werden:

- Die sozioökonomischen Veränderungen im Bereich des Rohstoffhandels. Diese führten u. a. zum Auftreten neuer Akteure in der Herstellungskette, die sogenannten ersten Milchkäufer, die bei der Vermarktung der Milch als Zwischenhändler zwischen den Viehzuchtbetrieben und den Käsereien fungieren können.
- Die Änderungen im Zusammenhang mit der Verbesserung der Qualität des geschützten Erzeugnisses und der Weiterentwicklung seiner Herstellungsverfahren. Diese Änderungen betreffen Fragen wie die Bestimmung des Reifezeitraums oder der Mindesthaltbarkeit.

An den nachstehenden Punkten der Spezifikation wurden folgende Änderungen vorgenommen:

### 5.1. Name des Erzeugnisses

Zusätzlich zum spanischen Namen wurde der Schutz der galicischen Bezeichnung („Queixo Tetilla“) aufgenommen, da beide Formen für dieses Erzeugnis gebräuchlich sind.

### 5.2. Beschreibung des Erzeugnisses

Folgende Absätze wurden geändert:

- Form: Aufgrund eines Übertragungsfehlers steht in der geltenden Vorschrift „konisch, konvex-konisch“, hier sollte stehen „konisch, konkav-konvex“.
- Eiweißgehalt: Dieser Parameter wird gestrichen, da sich herausgestellt hat, dass der genannte Prozentsatz kein bestimmender Faktor für die Beschreibung des Erzeugnisses ist. Für die Herstellung des „Queso Tetilla“/„Queixo Tetilla“ wird nicht standardisierte Vollmilch verwendet, deren Zusammensetzung (zum Beispiel in Bezug auf den Eiweißgehalt) je nach Fütterung der Tiere, Jahreszeit, Witterung usw. natürlichen Schwankungen unterworfen ist, die sich jedoch nicht auf die Merkmale des unter die g.U. fallenden Erzeugnisses auswirken. Daher wurde beschlossen, den genannten Absatz der Spezifikation zu streichen.
- Trockenmassegehalt: Derzeit ist ein Wert von „45 % bis 50 %“ vorgeschrieben. Nach der Änderung ist nur ein auf 45 % festgelegter Mindestgehalt vorgeschrieben, weil durch die Einführung des neuen Parameters „Gehalt an fettfreier Masse“, der das Verhältnis zwischen Trockenmasse und Fettgehalt des Käses angibt, das Merkmal der Cremigkeit des Käses besser definiert wird.
- Wassergehalt in der fettfreien Masse: Dieser neue Parameter, der in der geltenden Vorschrift nicht vorgesehen ist, wird hinzugefügt und muss einen Wert zwischen 66 % und 72 % aufweisen. Der Parameter gibt Auskunft über das Verhältnis zwischen Trockenmasse und Fettgehalt des Käses und hat Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses, weil er die Cremigkeit angibt.

### 5.3. Ursprungsnachweis

Es wird ein Verzeichnis der Erstkäufer erstellt, um die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu verbessern.

Traditionellerweise gab es zwei Arten von Betrieben, die an der Herstellung des Käses beteiligt waren: die Viehzüchter, die den Rohstoff erzeugen, und die Hersteller, die den Rohstoff zum geschützten Erzeugnis verarbeiten. Derzeit kaufen jedoch nicht alle Hersteller den Rohstoff direkt von den Viehzuchtbetrieben, sondern auch über die so genannten „ersten Milchkäufer“, die für die Viehzuchtbetriebe des geografischen Gebiets als Milchsammelstellen tätig sind und die verarbeitenden Betriebe beliefern.

### 5.4. Erzeugungsverfahren

Die technischen Herstellungsdaten werden angepasst und wie folgt geändert:

- Dicklegung: Der Absatz über die zur Gerinnung eingesetzten Enzyme wurde geändert. Ebenso geändert wurden die Bedingungen der Dicklegung (Zeit und Temperatur). In der aktuellen Regelung sind Temperaturen zwischen 28 und 32 °C und Zeiten zwischen 20 und 40 Minuten vorgeschrieben. Nach der vorgeschlagenen Änderung liegt das Temperaturintervall zwischen 30 und 34 °C und die Zeitdauer wird von mindestens 30 Minuten auf maximal 60 Minuten erhöht.

Diese Änderung ist auf die Fortschritte bei der Herstellung von technologisch erzeugtem Lab mit hohem Chymosingehalt zurückzuführen, so dass dieses der natürlichen Zusammensetzung von tierischem Labextrakt ähnlich und der Chymosingehalt sogar höher ist.

Darüber hinaus hat sich in den letzten Jahren die Qualität der Milch verbessert und ihr Säuregehalt verringert. Aus diesem Grund müssen Temperatur und Gerinnungsdauer erhöht werden, um eine geeignete Textur zu erzielen.

- Entfernen der Molke (aus dem Labbruch): Die Beschreibung dieses bisher schon durchgeführten, aber in der alten Spezifikation nicht erwähnten Prozesses wurde hinzugefügt. Dabei wird lediglich die vom Labbruch beim Schneiden freigesetzte Molke entfernt.
- Waschen (des Labbruchs): Die Fassung dieses Absatzes wurde geändert, um den Prozess genauer zu beschreiben. Ferner wurde hinzugefügt, dass dieser Vorgang optional ist. Die im Laufe der Jahre gewonnene Erfahrung hat gezeigt, dass diese Phase des Prozesses nicht unbedingt notwendig ist.
- Wiedererwärmen (des Labbruchs): Fälschlicherweise enthält die derzeitige Regelung diese Phase, die als „Waschen des Labbruchs mit um zwei Grad wärmerem Wasser als der Labbruch“ beschrieben wird. Bei diesem Waschen handelt es sich genau genommen nicht um ein Wiedererwärmen, daher wird der Absatz gestrichen. Das Waschen bleibt gemäß den obigen Angaben dem Käser überlassen.
- Pressen: Die Angabe „mindestens 3 Stunden“ wird durch den allgemeineren Hinweis „so lange wie notwendig“ ersetzt und bleibt damit im Ermessen des Käsemeisters.  
Die Festlegung einer Mindestpressdauer ist nicht zulässig, weil diese von verschiedenen Faktoren, wie der eingesetzten Technik, der Raumtemperatur, der Jahreszeit, der Entwicklung des pH-Werts usw., abhängig ist.
- Salzen: Der Wortlaut wird geändert. In der ursprünglichen Fassung stand: „Dies muss in Salzlake mit einer Konzentration von 17 bis 18 Grad Baumé bei einer maximalen Eintauchdauer von 24 Stunden erfolgen.“ Die geänderte Fassung lautet: „Dies hat so lange zu erfolgen, bis die Produkteigenschaften erzielt sind, wobei die maximale Eintauchdauer 24 Stunden beträgt. Es kann im Fass und/oder in Salzlake erfolgen.“

Die Gründe hierfür sind dieselben wie oben.

- Reifung: Die Mindestdauer dieser Phase wird um einen Tag erhöht (von 7 auf 8). Dadurch soll eine einheitlichere Produktqualität erzielt werden. Die leichte Anhebung der Mindestreifezeit hat keine Änderung der Produkteigenschaften zur Folge, vor allem weil es sich um eine Mindestzeit handelt, so dass bereits vor der Änderung die Reifezeit 8 Tage oder länger dauern konnte. Durch die Anhebung wird eine höhere Produktqualität erzielt.

Darüber hinaus wird die Mindesthaltbarkeit geändert, die derzeit 60 Tage ab der Verpackung für den Versand beträgt. Durch die Änderung werden zwei Mindesthaltbarkeiten in Abhängigkeit vom Gewicht des Käses festgelegt: maximal 60 Tage für Käse mit einem Gewicht von 0,5 bis 0,7 Kilogramm und maximal 90 Tage für Käse mit einem Gewicht von über 0,7 Kilogramm. In beiden Fällen beginnt die Zählung ab dem Erzeugungsdatum.

Somit wurde zunächst das Bezugsdatum für die Bestimmung der Mindesthaltbarkeit auf das Erzeugungsdatum geändert. Dies ist angemessener, denn die „Reifung“ der Käse beginnt ab dem Zeitpunkt ihrer Erzeugung und daher sollte die Mindesthaltbarkeit von diesem Moment ausgehend festgelegt werden und nicht ab dem Zeitpunkt der Verpackung für den Versand.

Außerdem wird nicht mehr eine bestimmte Anzahl an Tagen festgelegt, sondern in Abhängigkeit vom Gewicht eine maximale Anzahl, nämlich 60 bzw. 90. Dadurch steht es dem Erzeuger frei, nach seinem Ermessen auch eine geringere Mindesthaltbarkeit zu bestimmen.

Darüber hinaus ist für Käse mit mehr als 0,7 Kilogramm Gewicht die Mindesthaltbarkeit auf 90 Tage zu erhöhen, weil Käse dieser Größe innerhalb dieses Zeitraums optimale Verbrauchseigenschaften aufweist.

#### 5.5. Kennzeichnung

Es wird festgelegt, dass die geschützte Bezeichnung bei der Kennzeichnung des Produkts in Übereinstimmung mit dem Verzeichnis sowohl auf Spanisch („Queso Tetilla“) als auch auf Galicisch („Queixo Tetilla“) verwendet werden kann.

#### 5.6. Sonstiges [Schneiden]

Es wird die Möglichkeit aufgenommen, den Käse unter bestimmten Bedingungen in Verkaufsstellen mit Selbstbedienung halbiert zu verkaufen.

Der „Queso Tetilla“ verfügt mit seiner Rinde über einen natürlichen Schutz und wird ohne künstliche Verpackung vermarktet. Wenn der Käse in Teile geschnitten wird, verfügen die jeweiligen Stücke auf einer Seite über keinen natürlichen Schutz mehr. Um die stückweise Vermarktung des „Queso Tetilla“ im Selbstbedienungsbereich zu ermöglichen, ist vorgesehen, dass Käse mit einem Gewicht von über 0,7 kg im Laden geschnitten und mit einer transparenten Lebensmittelfolie versehen zum Verkauf bereitgestellt werden kann.

Der Käse darf dabei nur halbiert werden, so dass seine den Verbrauchern bekannte, eigentümliche Form erkennbar bleibt.

Käse mit einem Gewicht von unter 0,7 kg muss im Ganzen verkauft werden.

EINZIGES DOKUMENT

„QUESO TETILLA“/„QUEIXO TETILLA“

EU-Nr.: ES-PDO-0117-01232 — 21.5.2014

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

1. Name

„Queso Tetilla“/„Queixo Tetilla“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3: Käse

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

Käse aus Kuhmilch der Rassen Rubia Gallega, Schwarzbunte oder Braunvieh, bzw. Kreuzungen derselben, der nach einem Herstellungsverfahren, das die Phasen Dicklegen, Schneiden, Entfernen der Molke und optionales Waschen des Labbruchs, Formen, Pressen, Salzen und Reifen umfasst, folgende Merkmale aufweist:

Aussehen

— Form: konisch, konkav-konvex.

— Gewicht: 0,50 bis 1,5 kg.

— Abmessungen: Die Höhe muss größer als der Radius und kleiner als der Durchmesser des Bodens sein. Maximal: 150 mm (Höhe sowie Durchmesser des Bodens), mindestens: 90 mm (Höhe sowie Durchmesser des Bodens).

Organoleptische Eigenschaften

— Rinde: Wahrnehmbar, dünn und elastisch, höchstens 3 mm dick, strohgelb, natürlich und ohne Schimmel. Sie kann zur Schimmelbekämpfung mit einer durchsichtigen, farblosen Emulsion bestrichen sein.

— Teig: Weich, cremig und gleichmäßig, ohne Löcher oder mit wenigen kleinen, gleichmäßig verteilten Löchern; weiß-elfenbeinfarben, gelblich.

— Geruch: Mild, leicht säuerlich und insgesamt an die Milch erinnernd, aus der er gewonnen wird.

— Geschmack und Aroma: Milchig, butterartig, leicht säuerlich und mild salzig.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

— Fettgehalt der Trockenmasse: mindestens 45 %.

— Trockenmassegehalt: mindestens 45 %.

— pH-Wert: 5,0 bis 5,5.

— Wassergehalt in der fettfreien Masse (gemessen 8 bis 15 Tage nach der Erzeugung): 66 % bis 72 %.

„Queso Tetilla“ ist eine traditionelle, nicht geografische Bezeichnung, die auf das eigentümliche Aussehen des Erzeugnisses in der Form einer weiblichen Brust gemäß der Beschreibung in diesem Absatz verweist.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

- a) Futter: Die Weiden und Futterkulturen des Erzeugungsgebiets bilden eine wichtige Futtergrundlage für das Vieh. Hervorzuheben ist auch die extensive Haltung auf Weideland (Gras- und Strauchland), wo die Tiere frei weiden, wenn die Bedingungen dies zulassen.

Ergänzend kommen konzentrierte Futtermittel pflanzlicher Herkunft zur Deckung des Energiebedarfs der Tiere zum Einsatz. Die Rohstoffe, aus denen diese hergestellt werden, stammen nach Möglichkeit aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

- b) Rohstoffe: Der „Queso Tetilla“ wird aus folgenden Rohstoffen hergestellt: Kuhmilch, tierisches Lab oder sonstige ausdrücklich für die Herstellung dieses Käses zugelassene Gerinnungsenzyme, die Milchfermente *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* oder sonstige Milchfermente, die die Eigenschaften des geschützten Käses nicht verändern und für die Herstellung von Käse mit dieser geschützten Ursprungsbezeichnung ausdrücklich zugelassen sind, Salz und — optional — Calciumchlorid. Die betreffenden Zulassungen müssen von der zuständigen Behörde auf Ersuchen der antragstellenden Vereinigung erteilt werden. Die zuständige Behörde kann den Einsatz neuer Gerinnungsenzyme und Milchfermente zulassen, nachdem geprüft wurde, dass der damit hergestellte Käse die charakteristischen Eigenschaften des „Queso Tetilla“ aufweist.

Bei der zur Herstellung von „Queso Tetilla“ verwendeten Milch handelt es sich um natürliche Vollmilch, die beim Melken von Kühen der Rassen Rubia Gallega, Schwarzbunte oder Braunvieh, bzw. Kreuzungen derselben, in innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets gelegenen Betrieben gewonnen wird.

Sie darf keine Kolostralmilch und keine Konservierungsmittel enthalten. Verfahren zur Standardisierung oder zur Änderung der ursprünglichen Zusammensetzung der Milch sind nicht zulässig.

Die Milch darf nicht mit Milch aus nicht eingetragenen Viehzuchtbetrieben oder mit Milch von Kühen, die nicht den in der Spezifikation angegebenen Rassen entsprechen, vermischt werden.

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

Die Produktion der Milch, die Maßnahmen zur Vorbereitung derselben sowie Herstellung und Reifung des Käses müssen innerhalb des in Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen. Damit müssen alle Erzeugungsschritte innerhalb dieses Gebiets erfolgen.

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Der „Queso Tetilla“ darf nur vermarktet werden, wenn seine Rinde die aus der Reifung stammenden, natürlichen äußeren Merkmale aufweist.

Die Rinde ist der natürliche Schutz des „Queso Tetilla“. Daher wird der „Queso Tetilla“ ohne künstliche Verpackung vermarktet. Der „Queso Tetilla“ darf jedoch verpackt werden, sofern die Verpackung aufgrund ihrer Merkmale das Aussehen und die sonstigen in Absatz 3.2 beschriebenen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften nicht beeinträchtigt und von der Kontrollstelle entsprechend geprüft und genehmigt wurde.

Ebenso darf der Käse zum Schutz vor Schimmel mit einer durchsichtigen, farblosen Emulsion bestrichen werden.

Der „Queso Tetilla“ ist von den Käsereien in ganzen Stücken auszuliefern. Käselaike mit einem Gewicht von über 0,7 kg können in Selbstbedienungsbereichen auch halbiert verkauft werden. In diesem Fall muss der Käse zwei Kontrolletiketten tragen, eines auf jeder Seite, und auch die übrigen Elemente zur Gewährleistung der Echtheit des Erzeugnisses müssen zweimal vorhanden sein, so dass nach dem Halbieren jede Hälfte über die entsprechende Kennzeichnung verfügt.

Da die Innenseite der Käsehälften nicht mehr über den natürlichen Schutz der Rinde verfügt, muss die Halbierung von Käse, der in Hälften verkauft wird, in dem zum Verkauf an den Endverbraucher bestimmten Laden erfolgen und die Käsehälften dürfen mit durchsichtiger Lebensmittelfolie abgedeckt werden.

Wenn das Schneiden am Verkaufsort erfolgt, wird das Erzeugnis nur kurz mit der künstlichen Folienverpackung zum Verkauf ausgestellt, so dass die Produktqualität nicht beeinträchtigt wird.

Der Käse darf nur in Hälften geteilt werden, weil auf diese Weise für den Verbraucher sein charakteristisches Aussehen in Form einer weiblichen Brust erkennbar bleibt.

Unabhängig davon darf „Queso Tetilla“ jeglichen Gewichtes in Einzelhandelsgeschäften in Stücke jeder Größe geschnitten werden, sofern das Schneiden zum Zeitpunkt des Verkaufs direkt vor dem Kunden erfolgt.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso Tetilla“ muss zur Gewährleistung der Echtheit des Erzeugnisses ein Etikett der Ursprungsbezeichnung (Kontrolletikett) tragen. Das Kontrolletikett enthält einen fortlaufenden und für jeden Käse einmaligen alphanumerischen Code sowie das nachstehend dargestellte Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso Tetilla“:



Die Handelsetiketten der einzelnen Hersteller müssen darüber hinaus gut sichtbar die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ sowie die Bezeichnung „Queso Tetilla“ oder „Queixo Tetilla“ und das europäische Logo für geschützte Ursprungsbezeichnungen aufweisen.

Um die Echtheit des Erzeugnisses und seine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, muss das Erzeugnis in den Räumlichkeiten der Hersteller mit den Kontrolletiketten und Handelsetiketten mit der Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung „Queso Tetilla“ versehen werden, und zwar stets so, dass eine Wiederverwendung der Etiketten ausgeschlossen ist.

Wie in Absatz 3.5 angegeben, muss Käse, der halbiert verkauft werden soll, zwei Kontrolletiketten aufweisen, eines auf jeder Seite, und auch die übrigen Elemente zur Gewährleistung der Echtheit des Erzeugnisses müssen zweimal vorhanden sein, so dass nach dem Halbieren jede Hälfte über die entsprechende Kennzeichnung verfügt.

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Milchproduktion und der Herstellung des unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso Tetilla“ fallenden Käses umfasst die gesamte autonome Region Galicien.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

#### — Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Landschaft Galiciens ist durch sanfte Hügel gekennzeichnet und wird von zahlreichen Flüssen durchzogen. Gemeinsam mit dem vorherrschenden atlantischen Klima (das durch ausgiebige Niederschläge geprägt ist) begünstigt diese Landschaft das Gedeihen von (natürlichen und künstlich angelegten) Weiden sowie eine hohe Produktivität beim Anbau von Futterpflanzen und landwirtschaftlichen Kulturen. Diese landwirtschaftliche Produktivität ermöglicht die Entwicklung einer intensiven Viehzucht und in der Folge auch einer bedeutenden Milch verarbeitenden Industrie.

Hervorzuheben ist auch der menschliche Faktor sowohl bei der Milchproduktion, die auf Familienbetrieben und einer noch traditionellen Haltung beruht, als auch bei der Herstellung, die gemäß jahrhundertealten Praktiken erfolgt, wenn auch unter Anpassung an den aktuellen technischen Fortschritt und die gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

#### — Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Queso Tetilla“ ist innerhalb des breiten gastronomischen Repertoires von Galicien eines jener Produkte, das am stärksten mit diesem Gebiet identifiziert wird.

Es handelt sich um Weichkäse, dessen wichtigste sensorische Eigenschaften seine Cremigkeit, sein milder, milchiger Geruch, sein leicht säuerlicher und leicht salziger Geschmack sowie sein milchiges, butterartiges Aroma sind; Merkmale, die in ihrer Gesamtheit an die Milch erinnern, aus der er gewonnen wird. Der Käse ist relativ leicht löslich und gut verdaulich.

Sehr charakteristisch ist nicht zuletzt sein Aussehen in Form einer weiblichen Brust, von der seine Bezeichnung herrührt und die es dem Verbraucher ermöglicht, den „Queso Tetilla“ auf den ersten Blick zu erkennen.

#### — Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses

Die geografische Umgebung begünstigt das Gedeihen ausgedehnter Wiesen und Weiden, deren Nutzung in den letzten beiden Jahrzehnten intensiviert wurde. Die quantitative Bedeutung dieses Futters für die Ernährung des galicischen Milchrinds und die Pflanzenarten, aus denen dieses besteht (und unter denen die Leguminosen eine herausragende Rolle spielen), prägen die Zusammensetzung der Milch sowie, nach der Herstellung und Reifung des unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Käses, dessen Nährwert und seine organoleptischen Eigenschaften, insbesondere seine Cremigkeit und die Farbe von Teig und Rinde.

Darüber hinaus erfolgt die Milchproduktion in Familienbetrieben mit einer rationellen Viehhaltung. Aufgrund der Merkmale dieser Betriebe weist die erzeugte Milch ausgezeichnete Qualitätseigenschaften zur Herstellung dieses Käses auf.

Das traditionelle Herstellungsverfahren, bei dem das Know-how der Erzeuger der Region mit einer langen Tradition in der Herstellung dieses Käses eine entscheidende Rolle spielt, ist durch seine kurze Reifezeit gekennzeichnet und verleiht dem Käse seine Cremigkeit und seinen charakteristischen, milden Geschmack.

Nicht zuletzt wird die besondere Form einer weiblichen Brust, die das Erzeugnis nach dem Formen und Pressen annimmt, von den Verbrauchern sofort erkannt und mit seiner galicischen Herkunft in Verbindung gebracht, da es sich um einen eigentümlichen Käse handelt, der ausschließlich in diesem Gebiet hergestellt wird, und zwar bereits vor dem 18. Jahrhundert, wenngleich die ersten bekannten schriftlichen Erwähnungen des Käses aus dem genannten Jahrhundert stammt. Ab dem 19. Jahrhundert wird er in der Literatur häufig erwähnt, und zwar sowohl in allgemeinen als auch in wissenschaftlich-technischen oder gastronomischen Schriften. Hervorzuheben ist aufgrund ihres internationalen Charakters die Erwähnung in dem 1889 in London herausgegebenen *O'Shea Guide to Spain and Portugal*, in dem den Reisenden eindringlich empfohlen wird, den „eigentümlichen, galicischen Käse, den Brustkäse, ein Hauptelement der galicischen Gastronomie“ zu probieren.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

[http://medioruralemar.xunta.es/fileadmin/uploads/media/Queso\\_Tetilla\\_Pliego\\_condiciones\\_Septiembre\\_2015.pdf](http://medioruralemar.xunta.es/fileadmin/uploads/media/Queso_Tetilla_Pliego_condiciones_Septiembre_2015.pdf)

---

**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**

(2016/C 20/04)

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

EINZIGES DOKUMENT

**„ALLGÄUER SENNALPKÄSE“**

**EU-Nr.: DE-PDO-0005-0897-11.10.2011**

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

**1. Name(n)**

„Allgäuer Sennalpkäse“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3 Käse

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

„Allgäuer Sennalpkäse“ ist ein lagerfähiger Hartkäse, der in handwerklich-traditioneller Weise direkt vor Ort auf Sennalpen des Allgäus aus naturbelassener Rohmilch von Kühen hergestellt und von Hand gepflegt wird. Er ist ein typisches Produkt der Allgäuer Alpwirtschaft.

Beim „Allgäuer Sennalpkäse“ handelt es sich um einen zylindrischen Hartkäse mit Laibgewichten von 5-35 kg und Laibdurchmessern von 30 cm bis 70 cm mit einer Höhe bis zu 15 cm.

Die Rinde ist angetrocknet und von orange-gelblicher bis brauner Farbe. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig und weist typischerweise eine leichte Lochbildung mit etwa erbsengroßen Löchern auf. Die Farbe ist elfenbeinartig bis gelblich.

Laibe mit 5-15 kg dürfen als junger „Allgäuer Sennalpkäse“ nach dreimonatiger Reifezeit angeschnitten und vermarktet werden. Der Trockenmassegehalt des jungen „Allgäuer Sennalpkäses“ beträgt mindestens 55 %, der Fettgehalt in der Trockenmasse darf 45 % nicht unterschreiten. Junger „Allgäuer Sennalpkäse“ schmeckt nussig-mild und hat ein fein duftendes Aroma sowie eine auf der Zunge weiche Textur.

Sennalpkäse mit über 15 kg Laibgewicht reifen mindestens vier Monate. Der Trockenmassegehalt des gereiften „Allgäuer Sennalpkäses“ darf 62 % nicht unterschreiten, der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 45 %. Er schmeckt würzig und nusskernartig, unter Umständen auch leicht rauchig.

Mit zunehmender Reife wird der „Allgäuer Sennalpkäse“ im Geschmack pikant bis kräftig und der Teig gewinnt an Festigkeit und Aroma sowie Geschmacks-, Geruchs- und Farbintensität.

**3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Futter

Das Futter der Kühe muss im Produktionszeitraum des „Allgäuer Sennalpkäses“ zu mindestens 60 % aus dem Erzeugungsgebiet stammen.

Da „Allgäuer Sennalpkäse“ nur während der Weidesaison von Mai bis Oktober (180 Tage) auf den Alpen hergestellt wird, ist die ganz überwiegende Ernährungsgrundlage der Tiere Weidegras durch Beweidung der Bergweiden. Die Weidezeit auf den Alpen beträgt mindestens 80 Tage. Ein täglicher Heimtrieb der Tiere oder ein Austrieb auf Weiden in Tallagen ist nicht zulässig. Neben Grünfutter durch Weidegang ist die Verwendung von Dürrfutter (Heu) zulässig. Dies ist vor allem bei unvorhergesehener Futterknappheit (z. B. bei Schneeeinbruch) oder zum in der Milchviehfütterung notwendigen Strukturausgleich erforderlich.

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

Die Ergänzung des Grobfutters mit energie- oder eiweißreichen Komponenten wie z. B. Getreide, Eiweißpflanzen (Grüncofs, Luzerneheu), den in Getreide- und Ölmühlen anfallenden Nebenerzeugnissen und hartkäseitauglichen Milchleistungsfuttermitteln und anderen Futtermitteln ist zulässig; die zusätzlichen Futtermittel können einzeln oder gemischt verabreicht werden; ihr Anteil darf 30 % der pro Tier täglich verfütterten Futtermenge nicht überschreiten.

Die Fütterung der Milchkühe mit Silagefutter und Gärheu ist generell nicht zulässig.

#### Rohstoffe

Die zur Erzeugung von „Allgäuer Sennalpkäse“ verwendete Milch stammt von Kühen der im Erzeugungsgebiet typischen Rasse Braunvieh bzw. deren Kreuzungstieren.

Es darf nur die von einem oder mehreren Melkgängen stammende Rohmilch der jeweiligen Alpe verwendet werden, die nach Bedarf gekühlt wird. Die Abendmilch wird in der Regel abgerahmt. Zur Dicklegung der Milch sind ausschließlich Natur-Lab und der Einsatz von Milchsäurebakterienkulturen gestattet. Der Einsatz von Labferment, das von gentechnisch veränderten Mikroorganismen gewonnen wurde, ist nicht zulässig. Dem Sennalpkäse werden keine chemischen Zusätze oder Konservierungsmittel zugesetzt, außer Kochsalz (obligatorisch) und Rotschmiere-Kulturen (fakultativ) zur Unterstützung des Geschmacks und der Rindenbildung.

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

Die gesamte Erzeugung (Erzeugung und Dicklegung der Milch, Bearbeitung des Bruchs, Formen, Salzbad, Pflege und Reifung) muss innerhalb des unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

#### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

#### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Etikettierung soll den Namen „Allgäuer Sennalpkäse“ tragen. Die Angabe „Bergkäse“ darf zusätzlich in das Etikett aufgenommen werden, wenn sie mit den Bestimmungen in Artikel 31 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und mit der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 665/2014 der Kommission vom 11. März 2014 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Bedingungen für die Verwendung der fakultativen Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“ im Einklang steht.

### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet des „Allgäuer Sennalpkäses“ liegt am südlichen Rand des bayerischen Regierungsbezirks Schwaben im alpinen Berggebiet mit einer Höhenlage von mindestens 800 m NN. Es umfasst die Allgäuer Landkreise Ostallgäu, Oberallgäu und Lindau.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet des „Allgäuer Sennalpkäses“ ist klimatisch und geografisch typisch für die bayerische Alpen- und Alpenvorlandregion. Die durchschnittliche Jahrestemperatur bewegt sich je nach Höhenlage zwischen 4 °C und 6 °C. Die Niederschläge erreichen 1 000 bis 2 400 mm im Jahr, längere Trockenperioden fehlen. Der geologische Untergrund besteht aus Molasse, Helveticum, Flysch und kalkalpinem Gestein (Hauptdolomit), er ist zumeist glazial überprägt. Flachgründige Rendzinen, Braunerden und Pseudogleye sind vorherrschende Hauptbodentypen, auf nährstoffreicheren Moränenstandorten auch Parabraunerden. In Senken kommt es zu Moorbildungen.

Die klimatischen Bedingungen und das unebene Relief begünstigen die Weidewirtschaft. Mit über 70 % Anteil an der landwirtschaftlichen Nutzfläche haben Weiden im Allgäu daher eine herausragende Bedeutung (in anderen Regionen Bayerns oft weniger als 10 %). Steile Hangflächen und Naturwiesen bis über 2 000 m Höhe bei entsprechend kurzer Vegetationszeit lassen oft nur eine alpwirtschaftliche Nutzung zu. Die Älpung ermöglicht seit Jahrhunderten, die Bergweiden als Futterquelle zu nutzen und entlastet die Herkunftsbetriebe der Tiere im Tal. Die Alpwirtschaft trägt wesentlich zum Erhalt der Allgäuer Kulturlandschaft bei.

Die spezifischen Standortverhältnisse (Klima, Relief, Böden) in Verbindung mit extensiver Weidewirtschaft ermöglichen den für Bergwiesen und -weiden typischen Pflanzenbewuchs mit einem gegenüber Tallagen deutlich höheren Anteil von Kräutern in der Zusammensetzung und einer besonderen, standorts- und nutzungsbedingten Biodiversität.

Aufgrund des Weidegangs der Tiere auf hoch gelegenen Alpflächen ist die Milch reich an Substanzen wie Karotinoiden, Terpenen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die erheblich zur gelblichen Farbe der Käsemasse und zum aromatischen Duft sowie intensiven, vielfältigen Geschmack von „Allgäuer Sennalpkäse“ beitragen. Der „Allgäuer Sennalpkäse“ wird aus unbehandelter Rohmilch unter ausschließlichen Einsatz von natürlichem Lab hergestellt. Dies sorgt in Verbindung mit der oben beschriebenen, spezifischen, kräuterreichen Futterbasis für einen pikanten bis kräftigen, würzigen, etwas nusskernartigen und (bei Holzfeuerung) mitunter leicht rauchigen Geschmack. Im Verlauf der Reifung wird der Käse würziger und gehaltvoller. Besonders sind auch die kompakte, gleichmäßige Teigbeschaffenheit und feine Lochung, sowie Farbe und intensives Aroma des Käses.

Die Rasse „Braunvieh“ wird in Bayern traditionell vor allem in dem geografischen Gebiet des Allgäus gehalten. Es handelt sich um eine langlebige und fruchtbare klassische Zweinutzungsrasse mit guter Milch- und Fleischleistung. Die ursprünglich eher klein- bis mittelrahmigen Tiere mit ihrer Anpassungsfähigkeit und ihrem großen Grundfuturaufnahmevermögen sowie ihrer robusten Konstitution und trittsicherem Fundament eignen sich besonders gut für extensiv wirtschaftende Betriebe im Berggebiet. Hervorzuheben sind auch die hohen Eiweißgehalte in der Milch von Braunviehkühen und eine damit verbundene sehr gute Käseereitauglichkeit. Sie sind damit wichtige Grundlage der hohen Spezifität des „Allgäuer Sennalpkäses“. Der Einsatz der regionaltypischen Rinderrasse sorgt für eine starke Prägung und enge Verbindung des Käses mit der Region.

Die Herstellung von Käse diente schon in römischer Zeit der Haltbarmachung der anfallenden Milch und gerade auf den Alpen war und ist noch heute ein täglicher Abtransport nicht möglich. Alte Schriftstücke belegen, dass schon während des 30-jährigen Krieges das „Süß- bzw. Fettsennen“, das die Grundlage für das Herstellungsverfahren des Allgäuer Sennalpkäses ist, angewendet wurde. Die Herstellung von fetten, großen Rundkäsen, die um 1820 maßgeblich von Käsern aus dem Schweizerischen Appenzell ins Allgäu gebracht wurde, führte zu einer längeren Lagerbarkeit der Käse. Zudem war der „Fettkäse“ auch lukrativer im Verkauf. Das Wissen um die Herstellung von „Allgäuer Sennalpkäse“ besitzt also eine lange Tradition in der Region und wird oft seit Generationen innerhalb der Familien weitergegeben. Auch besteht unter den Allgäuer Sennern ein intensiver Wissensaustausch durch regelmäßige Treffen und gemeinsame Fortbildungen, was seit jeher zum Erhalt des Wissens um die Erzeugung von „Allgäuer Sennalpkäse“ maßgeblich beiträgt.

Eine industrielle Fertigung des „Allgäuer Sennalpkäses“ findet nicht statt, was die Bedeutung des Menschen und seiner Handwerkskunst weiter hervorhebt. Jeder Schritt der Verarbeitung erfolgt rein handwerklich und zum großen Teil unter Einsatz traditioneller Arbeitsmittel wie Schufe, Käseharte oder Holzdeckel zum Abpressen der Molke. Erwärmt wird die Milch traditionell im Kupferkessel, was sich positiv auf die Käsereifung und Geschmack auswirkt.

Der Käser muss dabei jeden Schritt sehr genau beobachten und den richtigen Zeitpunkt für jeden Verarbeitungsschritt erkennen. So wird die Milch zur Herstellung des „Allgäuer Sennalpkäses“ während des Brennvorgangs nach dem Einlaben vorsichtig auf mindestens 52 °C, also relativ hoch erhitzt. Diese Vorgehensweise ist eine wichtige Voraussetzung für die lange Lagerfähigkeit des Käses, die in den Alpen wichtig ist. Zugleich muss die Milch so vorsichtig behandelt werden, dass die aromatischen und mikrobiologischen Eigenschaften und Bestandteile und damit der spezifischen Qualitäten der Milch erhalten bleiben. Hier kommt noch hinzu, dass die Milch aufgrund der natürlich wechselnden Futterbedingungen auf den Bergweiden keine standardisierten Eigenschaften besitzt, sondern in ihrer Qualität, beispielsweise dem Eiweißgehalt oder der Fettsäurezusammensetzung, schwankt. Mit diesen natürlichen Schwankungen wissen die Käser von „Allgäuer Sennalpkäse“ aufgrund ihrer großen Erfahrung hervorragend umzugehen.

Ebenso viel Erfahrung ist beim Schneiden der dickgelegten Milch in die richtige Bruchgröße erforderlich, die maßgeblich für die kompakte, gleichmäßige Teigbeschaffenheit des „Allgäuer Sennalpkäses“ ist. Auch das Abpressen der Molke, meist mittels Holzdeckel und das Formen der Käselaike erfolgt per Hand. Der Käser bestimmt durch eine sorgfältige Vorgehensweise bei diesen Verarbeitungsschritten ganz entscheidend den weiteren Reifeverlauf und damit die Qualität des Endproduktes. „Allgäuer Sennalpkäse“ wird vor der Reifung bis zu drei Tage in einem Salzbad gelagert. Dieses Salzbad sorgt dafür, dass der Käse von außen sofort dicht abschließt und im Inneren sorgfältig und gleichmäßig reift, was die gleichmäßige, kompakte Teigbeschaffenheit von „Allgäuer Sennalpkäse“ erklärt.

Während der Reifung muss schließlich ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaike geachtet werden, denn auch diese Phase erfolgt auf der Alpe im Umfeld kühler Temperaturverhältnisse und hoher, oft schwankender Luftfeuchtigkeit. Häufig reift der Käse über den Winter in Naturkellern, was eine besonders aufmerksame Überwachung durch den Sennen nötig macht, da die Reifungsbedingungen hier nicht technologisch standardisiert werden können. Der Mensch entscheidet mit seinem geübten Blick, wann die Laike gedreht, gewaschen oder gebürstet werden müssen und hat so erhebliche Einwirkung auf die Käsequalität. Dabei gilt es auf die Besonderheiten der jeweiligen Alpe, ihrer Bedingungen und technischen Einrichtungen Rücksicht zu nehmen.

Die enge Verbindung des Käses mit seiner Erzeugungsregion zeigt sich auch darin, dass bei der Produktion fast keine Transporte stattfinden: Die Milch wird auf den Alpen erzeugt und unmittelbar vor Ort sowie ausschließlich in Handarbeit verarbeitet. Auch findet ein ganz maßgeblicher Teil des Verkaufs direkt vor Ort statt.

Der „Allgäuer Sennalpkäse“ ist somit als ein besonders identitätsstiftendes, stark durch die Region geprägtes Produkt anzusehen.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/41099>

---









