

Amtsblatt der Europäischen Union

C 108



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

7. März 2022

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 108/01	Euro-Wechselkurs — 4. März 2022	1
---------------	---------------------------------------	---

V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 108/02	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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	2
---------------	--	---

DE

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

4. März 2022

(2022/C 108/01)

1 Euro =

Währung			Währung		
		Kurs			Kurs
USD	US-Dollar	1,0929	CAD	Kanadischer Dollar	1,3937
JPY	Japanischer Yen	126,17	HKD	Hongkong-Dollar	8,5411
DKK	Dänische Krone	7,4394	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6005
GBP	Pfund Sterling	0,82388	SGD	Singapur-Dollar	1,4872
SEK	Schwedische Krone	10,7935	KRW	Südkoreanischer Won	1 332,23
CHF	Schweizer Franken	1,0056	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,8044
ISK	Isländische Krone	144,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9065
NOK	Norwegische Krone	9,8358	HRK	Kroatische Kuna	7,5584
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 725,30
CZK	Tschechische Krone	25,737	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5661
HUF	Ungarischer Forint	386,54	PHP	Philippinischer Peso	56,814
PLN	Polnischer Zloty	4,8530	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9495	THB	Thailändischer Baht	35,776
TRY	Türkische Lira	15,5681	BRL	Brasilianischer Real	5,5313
AUD	Australischer Dollar	1,4872	MXN	Mexikanischer Peso	22,7543
			INR	Indische Rupie	83,4354

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

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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

(2022/C 108/02)

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

EINZIGES DOKUMENT

„QUESO DE ACEHÚCHE“**EU-Nr.: PDO-ES-02621 – 14. Juli 2020****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Name(n)**

„Queso de Acehúche“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

1.3. Käse

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

„Queso de Acehúche“ ist ein Käse, der ausschließlich aus Rohmilch von Ziegen der Rassen Murciana-Granadina, Florida, Malagueña, Retinta und Verata oder von Kreuzungen dieser Rassen hergestellt wird, die aus Betrieben stammen, die in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet liegen. Der Käse wird durch Enzymkoagulation gewonnen und reift mindestens 40 Tage lang.

Am Ende der Reifung weist der Käse mit der g. g. A. „Queso de Acehúche“ folgende Eigenschaften auf:

a) Physikalisch

— Form: zylindrisch, mit im Wesentlichen flachen Seiten und gewölbten Rändern

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Größe:
- Durchmesser: mindestens 7 cm
- Höhe: nicht mehr als 50 % des Durchmessers
- Gewicht: 200–1 200 g

b) Physikalisch-chemisch

- Fett in der Trockenmasse: mindestens 45 %
- Gesamttrockenmasse: mindestens 50 %
- pH-Wert: mindestens 5,0 und nicht mehr als 6,0
- NaCl: nicht mehr als 4 %

c) Organoleptisch

- Rinde: natürlich wachsgelb bis dunkel ockerfarben und leicht rau. Während der Reifung kann sich eine charakteristische Rindenschmiere bilden. Der Käse kann in unverändertem Zustand zum Verkauf angeboten werden oder mit Paprika oder Öl bestrichen werden. Käse, der mit der „Sobao“-Waschtechnik hergestellt wird, hat eine glatte Rinde und abgerundete Kanten.
- Teig: weiß bis elfenbeinfarben, mit kompakter, einheitlicher Struktur, ohne Risse. Er kann ein paar kleine, rundliche Löcher aufweisen, die ungleichmäßig über die Schnittfläche verteilt sind. Er ist halb-fest und elastisch in der Beschaffenheit. Das Mundgefühl ist weich, leicht schmelzend, nicht sehr krümelig, fetthaltig, klebrig, feucht und nicht sehr körnig.
- Geruch: mittlere bis starke Intensität, milchige (Ziegenmilch) und andere (stechende) Aromen.
- Geschmack: geringe Salzigkeit, mäßiger Säuregrad, geringe Bitterkeit und geringe Schärfe, die bei den reiferen Käsesorten stärker ausgeprägt sind, mit einer mittleren bis langen Persistenz.

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

- a) Eingetragene Ziegenbestände müssen nach traditionellen Verfahren gefüttert werden, die die natürlichen Ressourcen des geografischen Gebiets durch extensive oder semi-extensive Bodenbewirtschaftung nutzen. Ergänzungsfutter auf der Grundlage von Gras, Stroh und Mischfutter aus Getreide, Hülsenfrüchten und Saaten können in Zeiten mit erhöhtem Futterbedarf wie Lammung und Laktation, sowie bei Futtermittelknappheit aufgrund ungünstiger Witterungsbedingungen, z. B. in Dürreperioden, eingesetzt werden.

Die maximale Besatzdichte für ein als semi-extensiv eingestuftes Bewirtschaftungssystem beträgt 1,8 Großvieheinheiten pro Hektar (GVE/ha). Da eine erwachsene Ziege 0,15 GVE entspricht, würde die maximale Besatzdichte für das am wenigsten strenge zulässige Bewirtschaftungssystem bei maximal 12 Ziegen pro Hektar liegen. Durch diese maximale Besatzdichte wird gewährleistet, dass das ganze Jahr über genügend Futter vorhanden ist und dass die Mengen der von außerhalb des geografischen Gebiets bezogenen Futtermittel stets unter dem in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwert für die Trockenmasse auf Jahresbasis liegen.

Neben der natürlichen Vegetation im Zusammenhang mit dem extensiven oder semi-extensiven Bewirtschaftungssystem gibt es in dem geografischen Gebiet auch Heu, Stroh, Getreide, Luzerne, Wicke oder Hafer, die aus Saatgut gezogen werden und als Weideland oder nach der Ernte als Grün- oder Trockenfutter verwendet werden können. Die Stoppelfelder können ebenfalls beweidet werden.

- b) Die für die Herstellung von „Queso de Acehúche“ verwendete Milch muss ein Naturerzeugnis sein, das durch das Melken von Ziegen aus eingetragenen Betrieben gewonnen wird und folgende Eigenschaften aufweist:
- roh, unbehandelt, nicht standardisiert, sauber und frei von Verunreinigungen;
 - Fett- plus Eiweißgehalt von mindestens 7 % und Eiweißgehalt von mindestens 3 %;
 - pH-Wert zwischen 6,5 und 6,8.

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

Die Produktionsschritte, die in dem Gebiet stattfinden müssen:

- die Milcherzeugung, wie unter Punkt 3.3 beschrieben;
- die Käseherstellung, die das Gerinnen, Schneiden, Formen, Pressen, Salzen und die Reifung umfasst, einschließlich der „Sobao“-Technik, sofern sie angewendet wird.

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

Die Verpackung ist frei wählbar, solange sie die Unversehrtheit und die endgültige Qualität des Produkts bewahrt.

Der Käse kann vom Unternehmer für den Vertrieb halbiert oder geviertelt werden; in diesem Fall muss jede Portion mit einem Zertifizierungskennzeichen versehen werden, damit sie eindeutig identifizierbar und die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist.

Der „Queso de Acehúche“ darf im Einzelhandel in beliebig große Portionen geschnitten werden, sofern das Schneiden zum Zeitpunkt des Verkaufs vor den Augen des Verbrauchers erfolgt.

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

Die endgültige Kennzeichnung des „Queso de Acehúche“ besteht aus dem handelsüblichen Kennzeichen des Unternehmers und dem Zertifizierungskennzeichen, das untrennbar und dauerhaft auf jedem zertifizierten Käse bzw. jeder zertifizierten Portion des Käses angebracht werden muss. Die endgültige Verantwortung für die korrekte Verwendung dieser Kennzeichen liegt beim zertifizierten Anbieter.

Das Zertifizierungskennzeichen jedes ganzen oder geschnittenen Käses muss eine eindeutige alphanumerische Seriennummer, die Angabe „Denominación de Origen Protegida Queso de Acehúche“ [geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso de Acehúche“], das Wort „Sobao“, falls diese Technik angewandt wurde, und das unten abgebildete Produktlogo tragen:



Die endgültige Kennzeichnung jedes ganzen oder geschnittenen Käses muss ferner alle anderen in den einschlägigen Rechtsvorschriften vorgesehenen Angaben enthalten.

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

Das geografische Gebiet, in dem die Milch erzeugt und der „Queso de Acehúche“ hergestellt wird, liegt in der Provinz Cáceres, die zur Autonomen Gemeinschaft Extremadura (Spanien) gehört.

Sie liegt im zentralen Westen der Provinz, umfasst eine Fläche von etwa 396 000 ha und besteht aus den folgenden Gemeinden in den Bezirken Tajo-Salor-Almonte und Valle del Alagón: Acehúche, Alcántara, Brozas, Cachorrilla, Calzadilla, Cañaveral, Casas de Millán, Casillas de Coria, Casar de Cáceres, Ceclavín, Coria, Garrovillas de Alconétar, Hinojal, Holguera, Mata de Alcántara, Mirabel, Monroy, Navas del Madroño, Pedroso de Acím, Pescueza, Piedras Albas, Portaje, Portezuelo, Riobobos, Santiago del Campo, Serradilla, Talaván, Torrejón el Rubio, Torrejoncillo, Villa del Rey und Zarza la Mayor.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

a) *Natürliche Faktoren*

Geländebeschaffenheit. Das Erzeugungsgebiet ist eine schwach reliefierte Fastebene, die durch einen langen Erosionsprozess entstanden ist. Es wird von Osten nach Westen von den Gebirgsketten Las Corchuelas, Santa Catalina, El Arco, Grande, Solana und Garrapata durchzogen. Das Gebiet hat eine durchschnittliche Höhe über NN von 350 m, wobei einige Gebiete auf 250 m und der höchste Punkt auf 825 m liegen.

Der Tajo und seine Nebenflüsse Alagón und Almonte, die in dem geografischen Gebiet zusammenfließen, bilden das Grundgerüst und haben zur Bildung von Tälern mit Wasserläufen geführt, die aufgrund der ungleichmäßigen Erosion des Geländes an einigen Stellen zu dem charakteristischen Phänomen der Grabenbildung geführt haben. So wurden günstige Bedingungen für den Bau des Alcántara-Staudamms am Tajo geschaffen, der den Wasserstand der drei Flüsse auf 220 m ansteigen ließ und eine Fläche von über 10 000 ha überflutete. Weitere nennenswerte Flüsse sind der Árrago, ein Nebenfluss linksseitig des Alagón, und der Rivera de Fresnedosa, ein Wasserlauf, der rechtsseitig in den Tajo mündet und durch den Torrejoncillo-Staudamm und den Portaje-Staudamm gestaut wird. Bevor er begradigt wurde, führte er sehr wenig Wasser, sodass in den tiefsten Bereichen kaum noch Wasser vorhanden war. Das hydrographische System des Gebiets umfasst ferner zahlreiche Fließgewässer und Schluchten, kleine Flusseinzugsgebiete, deren Wasserläufe ebenfalls sehr unregelmäßig sind.

Vegetation und natürliche Umwelt. Die Vegetation des geografischen Gebiets ist hauptsächlich mediterran und xerophytisch. Die steppenähnliche Fastebene, in der die Vegetation hauptsächlich aus Zistrosen, Mastixbäumen, Heidekraut, Ginster, Lavendel und Thymian besteht, unterscheidet sich von der „Dehesa“ (Eichensavanne), in der die Vegetation hauptsächlich aus Steineichen und krautigen Pflanzen besteht, obwohl es auch andere Bäume wie Korneichen und Oleaster sowie spärliche, aber hochwertige Weiden geben kann. Die Flora umfasst ferner Erlen-, Pappel- und Weidenhaine entlang der Wasserläufe und die Reste von Bergwäldern. Es sei ferner darauf hingewiesen, dass mehrere Gemeinden des geografischen Gebiets im Nationalpark Monfragüe und dessen Einflussbereich sowie in einer Reihe von Gebieten liegen, die als besondere Schutzgebiete für Vögel ausgewiesen sind.

b) Historische und wirtschaftliche Faktoren

In den Bezirken des abgegrenzten geografischen Gebiets haben die Subsistenzlandwirtschaft und die Ziegenhaltung eine lange Tradition; die Tiere grasen auf den örtlichen Weiden und die landwirtschaftlichen Nebenprodukte werden verwertet, da die oben beschriebenen natürlichen Faktoren die Menschen, die sich dort niedergelassen haben, dazu zwangen, alle verfügbaren Ressourcen zu nutzen, um ihre Wirtschaft aufrechtzuerhalten. Der „Queso de Acehúche“ ist demnach ein bedeutendes und originales lokales Produkt, wie die Preise und Auszeichnungen belegen, die die Käsereien des Gebiets bei Fachmessen und Wettbewerben erhalten haben.

Auf Initiative des Gemeinderats von Acehúche, dem Dorf, das dem Käse seinen Namen gab, findet in Acehúche seit 2004 die „Feria Ibérica del queso de cabra de Acehúche“ (Iberische Ziegenkäsemesse von Acehúche) statt, die ausschließlich den Herstellern von Rohmilch-Ziegenkäse gewidmet ist, um die traditionelle Herstellungsmethode zu bewahren und die Qualität zu fördern.

c) Menschliche Faktoren

Der menschliche Faktor in Form der lokalen Erzeuger ist für die Erhaltung des besonderen Charakters des „Queso de Acehúche“ von entscheidender Bedeutung, da ihr im Wesentlichen durch Erfahrung erworbenes Fachwissen nicht nur für die Herstellung des „Queso de Acehúche“, sondern auch für die Weitergabe dieser Fertigkeiten an künftige Generationen von großer Bedeutung ist.

Insbesondere ist zu berücksichtigen, dass die Käser während des Herstellungsprozesses zahlreiche Variablen steuern, die nur selten kontrollierbar sind, und Techniken anwenden, die weitgehend auf Erfahrungen beruhen, die sie während der Zusammenarbeit mit anderen erfahrenen Käsern gesammelt haben. Die Arbeit mit roher, nicht standardisierter Milch, die zu verschiedenen Jahreszeiten produziert wird, bedeutet, dass die Zusammensetzung und die Mikrobiologie der Milch erheblich variieren können, was sich auf den gesamten Prozess auswirkt. Auch der richtige Zeitpunkt für das Schneiden des Bruchs erfordert Wissen und Erfahrung, um die richtige Granularität und Entwässerung zu erhalten, da diese sowohl von der Zusammensetzung der Milch und der Menge des verwendeten Labferments als auch von Umgebungsfaktoren wie Temperatur und Feuchtigkeit in der Käserei abhängen. Auch das Befüllen der Formen und das Pressen von Hand sind Vorgänge, die eine genaue Kenntnis darüber erfordern, wie viel Käsebruch in jede Form gefüllt werden muss und wie viel Druck ausgeübt werden muss, um die erforderliche Feuchtigkeit zu erreichen.

Die zahlreichen Umweltveränderungen, die im Laufe des Jahres auftreten und sich auf die Milch und den Herstellungsprozess auswirken, wirken sich, wie bereits erwähnt, auch auf die Reifung des Käses aus, sodass die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen ständig überwacht und die Käselaike von Hand gereinigt und gewendet werden müssen, um eine angemessene Reifung zu gewährleisten. In dieser Phase der Herstellung wird die traditionelle „Sobao“-Technik angewendet. Es handelt sich um eine Besonderheit dieses Käses, die von den lokalen Erzeugern manchmal verwendet wurde, um die Rindschmiere zu entfernen und den „Queso de Acehúche“ zu formen, damit er sich besser auf dem Markt behaupten kann.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die besonderen Merkmale, die den „Queso de Acehúche“ von anderen Ziegenkäsesorten unterscheiden, ergeben sich aus der ausschließlichen Herstellung aus Rohmilch, der geringen Entwässerung, die eine eher weiche und manchmal schmelzende Masse ergibt, und der Rinde mit Schmiere, die manchmal etwas ausgewölbt ist, und einen leicht stechenden Geruch erzeugt. Die „Sobao“-Technik ist ebenfalls spezifisch für diesen Käse.

5.3. Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Das geografische Gebiet, dessen natürliche Merkmale in Abschnitt 5.1 beschrieben sind, verfügt nur über wenige Ressourcen, sodass die Bewohner ihre Wirtschaft seit jeher auf die Viehzucht, insbesondere auf Ziegen, ausgerichtet haben, da diese gut an die geografischen Gegebenheiten angepasst sind. Sie werden zur Fleisch-, Milch- und Käseproduktion gezüchtet.

Die im Laufe des Jahres wechselnden Witterungsbedingungen und die unterschiedlichen Gelände- und Bodentypen begünstigen ein vielfältiges Ökosystem. Diese besonderen örtlichen Bedingungen begünstigen das Wachstum der unter Punkt 5.1. Buchstabe a beschriebenen charakteristischen Vegetation, die von den extensiv oder semi-extensiv gehaltenen Ziegenherden beweidet wird.

Die artenreiche Flora der „Dehesa“ und der steppenähnlichen Festebene trägt durch ihre Verdauung im Pansen der Tiere zur Qualität des Milchfetts bei, wobei kurz- und mittelkettige Fettsäuren entstehen und die Mikroflora der Milch, die ohne Wärmebehandlung zu Käse verarbeitet wird, charakteristisch geprägt wird.

Auch bei der traditionellen Herstellung des „Queso de Acehúche“ spielt der Faktor Mensch eine wichtige Rolle. Der von den lokalen Erzeugern hergestellte Käse hat einen hohen Feuchtigkeitsgehalt, da nach dem Schneiden des Bruchs weniger Molke abfließt, was zu einer leichten Wölbung der Ränder führt und dem Käse eine weiche Textur im Mund verleiht. Durch das Herstellungsverfahren entsteht während der Reifung eine Rindenschmiere, die dem Käse sein leicht stechendes Aroma verleiht. Die Anwendung der „Sobao“-Technik während der Reifung des Käses ist ebenfalls eine uralte, mit den örtlichen Erzeugern verbundene Praxis, bei der die Ober- und Unterseite sowie die Ränder jedes Käses mit wasserbefeuchteten Händen gewaschen werden, wenn sich die Rinde bereits zu bilden beginnt. Dies erfolgt, um eine glatte und gleichmäßige Rinde mit abgerundeten Kanten zu erhalten.

Die tief verwurzelte und langjährige Tradition der Ziegenhaltung in dem geografischen Gebiet, bei der eine Vielzahl einheimischer Pflanzenarten verwendet wird, die zu unterschiedlichen Jahreszeiten wachsen und eine einzigartige Milch erzeugen, führt in Verbindung mit der Art der Herstellung des Käses ohne Wärmebehandlung durch die örtlichen Erzeuger, die sich auf traditionelle Fertigkeiten und Techniken stützen, zu den charakteristischen Merkmalen von Form, Textur, Aroma und Geschmack, die den „Queso de Acehúche“ auszeichnen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/Solic_PliegoCondicionesQuesoAcehuche_.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE