

**Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen
Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

(2022/C 286/13)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„IDIAZABAL“

EU-Nr.: PDO-ES-0082-AM02-16.2.2021

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

1. Name

„Idiazabal“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3 Käse

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

Der „Idiazabal“ ist ein Hartkäse aus gepresstem, nicht gebranntem Bruch mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen, der ausschließlich aus der Rohmilch von Latxa- und Carranzana-Schafen hergestellt wird. Er weist folgende Merkmale auf: Sein Gewicht beträgt mindestens 1 kg und höchstens 3,5 kg, seine Höhe mindestens 8 cm und höchstens 12 cm und sein Durchmesser mindestens 10 cm und höchstens 30 cm. Bei diesen Merkmalen ist eine Toleranz von $\pm 10\%$ zulässig. Der Käse kann auch geräuchert sein.

Der Milch dürfen außer Milchfermenten, Lysozym, Lab und Salz keinerlei Substanzen beigefügt werden.

Der Käse ist zylinderförmig, hat eine glatte, harte Rinde von blassgelber Farbe oder von dunkelbrauner Farbe, wenn es sich um geräucherten Käse handelt. Die Oberfläche (Farbe und Löcher des Teigs) ist homogen, von elfenbeifarben bis strohgelb, mit wenigen kleinen Löchern von unregelmäßiger Form. Die Textur ist leicht elastisch, fest und etwas körnig. Das Geruchs- und Geschmacksbouquet ist von einem starken Geruch nach Schafmilch und Lab geprägt und zeichnet sich durch ausgewogenen Geschmack und ein intensives Aroma mit leicht pikanten, sauren und gegebenenfalls rauchigen Noten aus. Das ausgeprägte Aroma des Käses klingt im Abgang lange nach.

Bezogen auf die Trockenmasse muss der Fettgehalt mindestens 45 % und der Eiweißgehalt mindestens 25 % betragen; der Anteil der Trockenmasse selbst muss mindestens 55 % betragen. Der pH-Wert des Erzeugnisses liegt zwischen 4,9 und 5,5.

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

Futter: Die Latxa- und Carranzana-Schafe werden üblicherweise fast das ganze Jahr auf der Weide gehalten, wobei die Herden im Allgemeinen je nach Jahreszeit zwischen den Tälern und den Gebirgshöhen wechseln. Da sie praktisch die ganze Zeit in der freien Natur leben, beruht ihre Ernährung auf der natürlichen Vegetation der Wälder und Talweiden im Winter und der Almen im Sommer. Wenn das Weiden schwierig ist oder aufgrund bestimmter physiologischer Umstände (Laktation) erhöhter Bedarf besteht, kann zugefüttert werden.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Rohstoffe: Rohmilch von Latxa- und Carranzana-Schafen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Der Milch dürfen außer Milchermenten, Lysozym, Lab und Salz keinerlei Substanzen beigefügt werden.

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

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und Reifung des Käses müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, d. h. alle Produktionsschritte müssen in dem Gebiet stattfinden.

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

Der „Idiazabal“ kann als ganzer Laib oder in Form von Laibsegmenten (Portionen) zum Kauf angeboten werden.

Das Verpacken des „Idiazabal“ oder gegebenenfalls der Portionen darf erst nach der 60-tägigen Mindestreifezeit des Käses erfolgen.

Der Käse darf nur in dem abgegrenzten geografischen Gebiet in Portionen zerteilt und gegebenenfalls verpackt werden. Hierfür gibt es zwei Gründe.

Erstens bedeutet das Zerteilen, dass mindestens zwei Flächen der Laibsegmente keine schützende Rinde mehr aufweisen. Wenn der Käse portioniert angeboten wird, müssen die Laibsegmente deshalb kurz nach dem Zerteilen verpackt werden, um die charakteristischen organoleptischen Eigenschaften des „Idiazabal“ zu erhalten.

Zweitens können durch das Zerteilen in Portionen auch die Echtheits- und Ursprungskennzeichen des Erzeugnisses verloren gehen oder unlesbar werden. Das Zerteilen in Portionen und das Verpacken muss daher am Ursprungsort erfolgen, um die Echtheit des portionierten Erzeugnisses zu gewährleisten.

Abweichend von der obigen Regelung darf der „Idiazabal“ auch im Einzelhandelsgeschäft in Portionen geschnitten werden, wenn dies zum Zeitpunkt des Verkaufs vor dem anwesenden Kunden geschieht.

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

„Idiazabal“-Käse muss in jedem Fall die folgenden Erkennungszeichen aufweisen:

— Eine fortlaufend nummerierte Käsemarke aus Kasein, die von der Kontrollstelle zur Verfügung gestellt wird und die in der Phase des Formens oder Pressens angebracht werden muss.

— Die Handelsetiketten, mit denen der Käse vertrieben wird, müssen den Namen und das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung enthalten.

Bei Käse, der ausschließlich aus Milch vom gleichen Hof hergestellt wird, darf neben dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung „Idiazabal“ der Zusatz „*baserrikoa — de caserío*“ (aus Hoferzeugung) verwendet werden.

— Die Etiketten der Käseläibe und Laibsegmente müssen gemäß den spanischen Vorschriften in den für die geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragenen Käsereien angebracht werden.

— Die Käseläibe müssen mit einem Kontrolletikett versehen sein, das eine fortlaufende Einzelnummer sowie einen Code für die Größe und die Darbietungsform des betreffenden Käses trägt. Dieses Kontrolletikett enthält das Wort „Idiazabal“ und das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung. Die Kontrolletiketten werden von der Kontrollstelle ausgegeben und kontrolliert und stehen allen Wirtschaftsbeteiligten, die sie anfordern und die Spezifikation erfüllen, unterschiedslos zur Verfügung.

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

Das geografische Gebiet umfasst die natürlichen Verbreitungsgebiete der Latxa- und Carranzana-Schafe in Álava, Vizcaya, Guipúzcoa und Navarra, mit Ausnahme der Gemeinden im Valle del Roncal. Es liegt im Norden der Iberischen Halbinsel zwischen 43° 27' und 41° 54' nördlicher Breite sowie zwischen 1° 05' und 3° 37' westlicher Länge bezogen auf den Nullmeridian.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Es gibt Hinweise darauf, dass in diesem Gebiet bereits um 2200 v. Chr. Latxa- und Carranzana-Schafe von Hirten gehalten wurden. Durch die Anpassung dieser Rassen an das Gebiet über einen so langen Zeitraum sind für ihre korrekte Entwicklung und Haltung die spezifischen Merkmale des geografischen Gebiets unerlässlich. Das Erzeugungsgebiet ist eine zerklüftete und verzweigte Gebirgslandschaft, deren Unwegsamkeit dazu beigetragen hat, dass sich die traditionelle Weidewirtschaft in vielen Tälern und Berggebieten gehalten hat. Die Böden, bei denen die Auswaschung durch die Felsbeschaffenheit und mancherorts durch Karbonatböden im Profil gemildert wird, sind nährstoff- und basenreich, sodass sie hervorragende Wiesenböden bilden. Die topografischen Merkmale des Gebiets bewirken ein breites Klimaspektrum, das vom atlantischen Meeresklima bis zum Mittelmeerklima reicht, mit durch die Barrierewirkung der Bergketten verursachten Übergangszonen. Aufgrund der vielfältigen Geländeformen und der reichlichen Niederschläge ist das hydrografische Netz weitläufig und ergiebig, wobei die Entwässerung in zwei Richtungen erfolgt: einerseits zum Golf von Biskaya (dieses Einzugsgebiet umfasst die Provinzen Vizcaya und Guipúzcoa sowie die Täler im Norden der Provinz Álava und der Region Navarra) und andererseits zum Mittelmeer (Álava, der mittlere Teil Navarras und das Gebiet von La Ribera im Süden Navarras). Was die Flora anbelangt, so gibt es viele Naturwiesen und Weiden. Die günstigen Klima- und Bodenbedingungen ließen die für das Meeresklima im Baskenland und im Norden Navarras typischen Pflanzengesellschaften von Hygrophyten und Mesophyten entstehen.

Besonderheit des Erzeugnisses:

Der „Idiazabal“ weist sehr spezifische sensorische Merkmale auf, die sich deutlich von denen anderer Käsesorten unterscheiden. Das Erzeugnis zeichnet sich durch ein breites Bouquet von Geruchs- und Geschmacksnoten aus sowie durch seine sehr geringe bis mittlere Elastizität, die teils leicht körnige Textur und die mittlere bis hohe Festigkeit. Der Käse hat einen intensiven und lang anhaltenden Geschmack, der Milch-, Lab- und Röstaromen in vollendeter Ausgewogenheit vereint. Abgerundet wird diese sensorische Basis durch vielfältige Noten, die ihm einen eigenwilligen Charakter verleihen.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Besonderheit des Erzeugnisses

Die spezifischen Merkmale der zur Herstellung des „Idiazabal“ verwendeten Milch sind im Wesentlichen den für die Milchgewinnung zulässigen Schafrassen (Laxa und Carranzana) zu verdanken. Die Anpassung dieser Schafe an das abgegrenzte geografische Gebiet und die historische Beziehung zwischen Umwelt, Schafen und Hirten schufen eine untrennbare Verbindung, welche die spezifischen Merkmale des „Idiazabal“ weitgehend erklärt. Die Latxa- und die Carranzana-Schafe sind sehr ursprüngliche und ungezähmte Milchschafe, die durch die Hirtenkultur des Baskenlandes, die Topografie und die umweltfreundlichen Merkmale ihres Verbreitungsgebietes geprägt wurden.

Dass all diese von der natürlichen Umgebung und jahreszeitlichen Faktoren, von der Weidebeschaffenheit, dem Klima usw. abhängigen Merkmale im „Idiazabal“ direkt zum Ausdruck kommen, ist auch darauf zurückzuführen, dass der Käse aus Rohmilch hergestellt und keiner thermischen Behandlung unterzogen wird. Ein Erhitzen der Milch würde nämlich die Geschmacksnoten abschwächen oder beseitigen, die für das Erzeugnis so typisch und mit den langjährigen Traditionen in dem Gebiet verknüpft sind.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP-Idiazabal-modificacion-menor.aspx>
