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 40/03)

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

„Wrångebäcksost“

EU-Nr.: PDO-SE-02413 – 14. März 2018

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

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Wrångebäcksost“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Schweden

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*

„Wrångebäcksost“ ist der Name eines halbharten Käses aus thermisierter Bio-Vollmilch von der Kuh.

Er weist die folgenden Merkmale auf:

Form: Der Käse ist zylindrisch und hat einen Durchmesser von 30–45 cm. Er ist 10–18 cm hoch.

Gewicht: 8–13 kg.

Reifedauer: Mindestens 9 Monate.

Oberfläche: Rinde erzeugt durch Schmierbakterien.

Farbe:

Oberfläche: Orangefarben bis rostrot, mit dunkelbraunen Tönen. Die Farbe ändert sich mit dem Alter.

Schnittfläche: Gelblich. Die Farbe variiert je nach Jahreszeit und Reifegrad, von einem hellen gelblichen Beige zu einem Hellgelb mit orangefarbenen Schlieren.

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

Textur: Die Schnittfläche ist kompakt und weist gelegentlich Löcher auf.

Konsistenz: Fest und cremig mit Kristallen.

Geruch: Säuerlich mit stalligen und milchigen Noten.

Geschmack: Vollmundig und komplex mit einem langen Nachgeschmack, Anklänge an Umami und Stall, eine ausgeprägte Salzigkeit und etwas Süße.

Mundgefühl: Schmelzend.

Feuchtigkeitsgehalt: 34–38 %

Fettgehalt: 34–38 %

Fett in der Trockenmasse: 55–60 %

Proteingehalt: 21–24 %

Salzgehalt: 1,7–2,1 %

Flüchtige Carbonsäuren: 14–27 mmol/kg

Freie Aminosäuren: 32–46 g/kg

Verhältnis von Ölsäure zu Palmitinsäure: 0,8–0,9

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

Das Futter für die Milchkühe ist für die typischen Merkmale des Käses mit der g. U. „Wrångebäcksost“ von entscheidender Bedeutung. In der Sommersaison vom 15. April bis 15. Oktober leben die Kühe im Freien. In diesem Zeitraum besteht das Futter in erster Linie aus Gras und Kräutern von den Weiden der Region Guldkroken. Die Weideflächen bestehen größtenteils aus Kulturweide und auch aus einigen Naturweiden.

In dem Zeitraum, in dem zu wenig Gras auf den Weiden wächst, um den Futterbedarf zu decken, erhalten die Kühe eine Futtermischung aus Silage, Stroh, Getreide (Gerste (*Hordeum vulgare*), Hafer (*Avena sativa*) und Weizen (*Triticum aestivum*)), Ackerbohnen/Dicken Bohnen (*Vicia faba*), Rapskuchen (hergestellt aus Rapssamen (*Brassica napus*)), Mineralen, Salz und Kalk.

Auf dem Grünland wird eine Mischung aus folgenden Grassamen ausgesät: Weißklee (*Trifolium repens*), Wiesen-Lieschgras (*Phleum pratense*), Wiesen-Schwingel (*Festuca pratensis*), Ausdauerndes Weidelgras (*Lolium perenne*), Rotschwingel (*Festuca rubra*), Wiesen-Rispengras (*Poa pratensis*), Zichorie (*Cichorium intybus*), Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*) und Spitzwegerich (*Plantago lanceolata*). Auf den Ackerwiesen wird eine Mischung aus folgenden Samen ausgesät: Rotklee (*Trifolium pratense*), Weißklee (*Trifolium repens*), Luzerne (*Medicago sativa*), Wiesen-Lieschgras (*Phleum pratense*), Wiesen-Schwingel (*Festuca pratensis*) und Ausdauerndes Weidelgras (*Lolium perenne*).

Die Grünlandflächen werden 6–8 Jahre lang und die Ackerwiesen 3–5 Jahre lang beweidet, bevor sie erneut bepflanzt werden. Während der langen Brachezeiten können das im Boden befindliche Samenmaterial und die vom Wind aus der Umgebung angewehten Samen keimen. Somit ändert sich die Zusammensetzung der Weidepflanzen auf dem Grünland und den Ackerwiesen von Jahr zu Jahr. Diese Veränderungen werden auch durch die Vielfalt der vorhandenen Bodentypen und deren unterschiedliche Wasseraufnahmefähigkeit begünstigt. Infolgedessen ähnelt die Zusammensetzung der Weidepflanzen vor allem auf dem Grünland nach und nach immer mehr der der Naturweiden.

Jeweils mindestens 85 % des Kraft- und des Raufutters müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugt werden. Aus anderen Gebieten eingeführtes Futter darf nur im Falle extremer Witterungsbedingungen verwendet werden, wenn die Betriebe im abgegrenzten geografischen Gebiet selbst nicht genug Futter herstellen können.

Der Käse „Wrångebäcksost“ wird aus frischer nicht-pasteurisierter Bio-Vollmilch von der Kuh hergestellt. Diese Milch stammt aus dem unter Punkt 4 genannten Gebiet, und zwar hauptsächlich von Kühen der Rassen SLB und Braunvieh sowie Kreuzungen aus diesen. Die Kühe werden zweimal täglich gemolken. Bis zur Verarbeitung in der Käserei wird die Milch gekühlt. Die Milch für den „Wrångebäcksost“ darf nicht älter als 24 Stunden sein.

Für die typischen Eigenschaften des „Wrångebäcksost“ ist die Qualität der Milch ausschlaggebend, nicht die Rasse der Kühe. Die Menge der Sporen und Bakterien sollte jeweils unter 20 liegen und die Menge der Enterokokken und Sporen jeweils unter 50. Der Fett- und Proteingehalt variiert je nach Jahreszeit zwischen 3,8 % und 4,4 % bzw. zwischen 2,9 % und 3,3 %. Im Winter ist der Fett- und Proteingehalt am höchsten. Bei der Herstellung des „Wrångebäcksost“ sollte das Verhältnis von Fett zu Protein etwa 1,15 bis 1,3 betragen.

Freie Fettsäuren, wie zum Beispiel Buttersäure und Caprinsäure, können dazu führen, dass der Käse ranzig wird. Daher muss der Gehalt an diesen Säuren gering gehalten werden (3–3,5 mmol/10 kg), damit der Käse lange Zeit reifen kann und so die für „Wrångebäcksost“ typischen Merkmale ausbildet.

Bei der Herstellung des „Wrångebäcksost“ ist nur die Zugabe von Rinderlab und mesophilen Starterkulturen erlaubt. Der „Wrångebäcksost“ enthält außer Kochsalz (NaCl) keine weiteren Zusatzstoffe.

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

Sämtliche Schritte von der Weide der Kühe über das Melken bis zum Dicklegen der Milch müssen im unter Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet 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*

–

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem der „Wrångebäcksost“ hergestellt wird, erstreckt sich entlang des Westufers des Vätternsees. Diese Region wird traditionell Guldkroken genannt. Sie setzt sich aus den Gemeinden Grevbäck, Mofalla, der Stadt- und Landgemeinde Hjo sowie Norra Fågelås und Södra Fågelås zusammen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Region Guldkroken besteht aus einer lang gestreckten Ebene zwischen dem Vätternsee im Osten und dem Hökensås-Massiv, einem Ausläufer des Tiveden-Höhenzugs, im Westen. Die vorherrschende Landschaftsform ist offenes Agrarland.

Die Lage der Region Guldkroken ist vergleichsweise günstig für die Landwirtschaft: Das Hökensås-Massiv bietet Schutz vor Westwinden, während die Nähe zum Vätternsee, dem fünftgrößten See Europas, einen mäßigenden Einfluss auf die Temperatur hat. Dadurch herrscht in der Region Guldkroken eine etwas höhere Durchschnittstemperatur als in der Umgebung (etwa 6 °C). Auch die Anzahl der Sonnenstunden ist höher und die durchschnittliche Niederschlagsmenge etwas geringer (etwa 500 mm, wobei im Hoch- und Spätsommer am meisten und in der Mitte des Winters am wenigsten Niederschläge zu verzeichnen sind).

Der Boden besteht aus einer Mischung aus verschiedenen Bodenarten (Lehm, Feinsand, Schluff, Sandboden, moosiger Boden und Schwarzerde), die für vielfältige landwirtschaftliche Bedingungen auf den einzelnen Grünlandflächen und Ackerwiesen sorgen. Der ober- und unterirdische Wasserabfluss vom Hökensås-Massiv trägt zu dieser Vielfalt bei.

Dank der günstigen natürlichen Bedingungen für Futtererzeugung und Tierhaltung werden in der Region Guldkroken heute großflächig Futtermittel für die Erzeugung von Biomilch hergestellt. Die Biomilch wird von der schwedischen Ökolandbau-Organisation KRAV zertifiziert und bildet die Grundlage für die Herstellung des „Wrångebäcksost“.

Im ausgehenden Mittelalter wurde in Guldkroken Käse für die Klöster Alvastra und Vadstena in der historischen Provinz Östergötland hergestellt. Nach der Reformation verlagerte sich die Herstellung von Molkereierzeugnissen vornehmlich in den häuslichen Bereich. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde Käse zu Verkaufszwecken hergestellt. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gab es in Guldkroken etwa fünfzehn milchverarbeitende Betriebe. Die Käse waren oft unter dem Namen des Hofs bekannt, auf dem sie hergestellt wurden. Auch der „Wrångebäcksost“ ist einer dieser Käse: Er wurde ursprünglich in einer Gutsmolkerei namens Wrångebäck hergestellt.

In den 1960-Jahren wurde die Herstellung des „Wrångebäcksost“ zu kommerziellen Zwecken eingestellt. 2008 wurde sie wieder aufgenommen, und zwar unter der Leitung des Käsers, der bereits in den 1960er-Jahren für die Herstellung des „Wrångebäcksost“ zuständig war. Somit konnte das Know-how zur Herstellung und Veredelung des Käses – das seit 1889 von einem Milcherzeuger an den nächsten weitergegeben wurde – einer neuen Generation an Milcherzeugern vermittelt werden. Der „Wrångebäcksost“ wird weiterhin handwerklich hergestellt, und zwar gemäß dem ursprünglichen Rezept.

Der Käse wird unter Molke gepresst und reift bei einer Luftfeuchtigkeit von 90–94 %, während der ersten drei Monate bei 14–15 °C in Regalen aus feinjährigem Nadelholz. In den ersten drei Wochen werden die Käselaibe täglich gewendet. In dieser Phase werden die Käselaibe außerdem täglich mit einer 5%igen Salzlösung (NaCl) gewaschen. So soll das Wachstum von Mikroorganismen auf der Oberfläche des Laibes angeregt und diese vor unerwünschtem Schimmelbewuchs geschützt werden. In den darauffolgenden zwei Monaten wird der Käse dreimal pro Woche gewendet und mit der Salzlösung gewaschen.

Anschließend reift der Käse bei 10–11 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 90–94 % weiter. In diesem Zeitraum wird der Käse einmal pro Woche gewendet und mit einer Salzlösung gewaschen.

Der „Wrångebäcksost" reift mindestens neun Monate lang. Während der Reifung verringert sich das Gewicht des Käses um etwa 12–14 %.

Das Waschen mit Salzlösung führt zum Wachstum von Schmierbakterien, darunter auch *Brevibacterium linens ssp*., auf dem Käse. Viele Unterarten dieser Bakterien sind standortspezifisch und wachsen auf der Oberfläche des Käses. Diese Mikroorganismen werden von einem Käselaib auf den anderen übertragen, indem jüngere Käselaibe mit einer Salzlösung gewaschen werden, mit der zuvor bereits ältere Käselaibe gewaschen wurden. Schmierbakterien wirken sich deutlich auf den Geruch und Geschmack des Käses aus und spielen während des Reifungsprozesses eine große Rolle. Dank ihnen kann der „Wrångebäcksost" seine typischen Merkmale entfalten.

Auch die Fähigkeit der Menschen, sich die natürlichen Bedingungen der Region Guldkroken zur Erzeugung von Viehfutter und Milch zunutze zu machen, sind für die Herausbildung der Merkmale des „Wrångebäcksost" unerlässlich. Die Zusammensetzung der Saatgutmischungen für das Grünland und die Ackerwiesen ist auf die unterschiedlichen Anbaubedingungen in Guldkroken, die Anforderungen an die Bio-Zertifizierung und den Bedarf der Kühe an gutem Futter ausgerichtet, dank dessen diese die hochwertige Milch für den „Wrångebäcksost" hervorbringen können.

Eine hohe Milchqualität, ein kontrollierter Herstellungsprozess und eine geeignete Reifungsstrategie sind allesamt Voraussetzungen für die gute Reifefähigkeit und den äußerst geringen Gehalt an flüchtigen Carbonsäuren, die für den „Wrångebäcksost" charakteristisch sind. Genau diese Bedingungen ermöglichen die Proteolyse und die relative starke Desaminierung von Arginin, die wiederum die Ausbildung des intensiven Geruchs des „Wrångebäcksost" hervorrufen.

Dem geeigneten hochwertigen Futter für die Milchkühe ist es zu verdanken, dass der „Wrångebäcksost" ein optimales Verhältnis von Ölsäure zu Palmitinsäure aufweist. Das richtige Verhältnis von Ölsäure zu Palmitinsäure ist auch ursächlich für die Cremigkeit, die für den „Wrångebäcksost" so charakteristisch ist und aufgrund deren er in sensorischen Analysen als „schmelzend" beschrieben wird.

Die Eigenschaften des „Wrångebäcksost" unterscheiden sich deutlich von denen anderer traditioneller europäischer halbharter Käse aus thermisierter Milch. Seine Merkmale sind das Ergebnis eines fein abgestimmten Erzeugungsprozesses von der Erzeugung des Futters bis hin zum reifen Käse, der auf einer langen handwerklichen Tradition gründet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/2017-01461-34-ansokan_wrangebacksost_2020_06_14.pdf