

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2014/C 364/06)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****„WEISSLACKER“/„ALLGÄUER WEISSLACKER“****EG-Nr.: DE-PDO-0005-0986-10.4.2012****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name**

„Weißlacker“/„Allgäuer Weißlacker“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

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

Weißlacker ist ein halbfester Schnittkäse ohne Rinde mit weißlicher, lackartiger Schmiere. Er hat die Form eines Würfels mit einer Kantenlänge von zwischen 11 bis 13 cm und wiegt circa 1 bis 2 kg oder, abgepackt als kleineres Stück, 0,5 kg. Die Farbe der Oberfläche ist weiß bis gelb, bedeckt mit einer dünnflüssigen, lackartigen Schmiere, ohne eigentliche Rindenbildung. Die innere Farbe ist weißlich hell. Der Käse ist speckig, aber nicht klebrig. Er reift gleichmäßig durch die ganze Masse mit Bruchlöchern. Sein Geschmack ist sehr pikant und leicht scharf, und der Geruch ist sortenspezifisch. Der Fettgehalt beträgt i.d.R. 45 % in der Trockenmasse, kann aber auch 40 % bzw. 50 % in der Trockenmasse betragen. Der Gehalt an Trockenmasse liegt je nach Fettstufe zwischen 45 % bis 49 % und der Salzgehalt bei circa 5 %. Hergestellt wird dieser authentische Käse des Allgäus nur aus pasteurisierter Kuhmilch, Salz, speziellen Kulturen und Lab.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Milch von im geografischen Gebiet gehaltenen Kühen

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Eine wesentliche Futtergrundlage der Milchkuhe bildet die frische oder konservierte Vegetation der Weiden und Grünlandflächen im geografischen Gebiet.

Das Futter der Kühe muss zu mindestens 70 % aus dem Erzeugungsgebiet stammen.

⁽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.

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

Die Erzeugung und Verarbeitung der Milch, die Käsefertigung und Lagerung sowie die Reifung dieses Käses müssen innerhalb des beschriebenen geografischen Gebiets stattfinden.

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

—

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

—

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

Die Produktion des Weißlackers erfolgt im Regierungsbezirk Schwaben. Sie erstreckt sich außerdem auf die in Baden-Württemberg liegenden Landkreise Ravensburg und Bodenseekreis.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Der Weißlacker wurde erstmals 1874 von den Gebrüdern Kramer in Wertach (Allgäu) hergestellt. Sie erhielten hierfür 1876 sogar ein königliches Patent. Der Weißlacker war damit der erste patentierte Käse der Welt. Bis heute gibt es traditionell keinen Weißlacker, der nicht in dem geografischen Gebiet hergestellt wird bzw. wurde.

Grundlage für die Herstellung des Weißlackers bilden die seit Jahrhunderten gepflegten und weitergeführten speziellen kälteliebenden Milchsäure-bakterienkulturen, welche bis heute ausschließlich in dem geografischen Gebiet verwendet werden. Das Wissen um die Pflege und Führung dieser Kulturen wurde im Allgäu entwickelt und ist bis heute auf den Regierungsbezirk Schwaben in Bayern und die angrenzenden Landkreise in Baden-Württemberg beschränkt. Hinzu kommt, dass die Herstellung wegen der langen Lagerdauer besondere fachliche Anforderungen stellt, die im Allgäu traditionell von Käser zu Käser weitergegeben worden sind. Aus diesem Grund hat das Wissen um die Herstellung zu keinem Zeitpunkt die Grenzen des geografischen Gebiets überschritten.

Darüber hinaus zeichnet sich die Futtergrundlage für die Kühe der Region durch eine typisch alpine Flora aus.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Besonderheit des Weißlackers ergibt sich aus der Verwendung von spezifischen kälteliebenden Bakterienkulturen, die am Ende der Reifezeit eine dünnflüssige lackartige Schmiere bilden, die bei keinem anderen Käse anzutreffen ist. Diese Schmiere entsteht nach einer Reifung von 12-15 Monaten bei einer Temperatur von 6-8 °C. Typisch für den Weißlacker ist auch der hohe Salzgehalt.

Unverwechselbar ist er durch seinen besonders pikanten Geschmack und Geruch, der als Folge von gewünschten Fettabbauvorgängen eine einzigartige deftige Note aufweist. Aufgrund dieser Eigenschaften genießt der Weißlacker ein hohes Ansehen bei den Verbrauchern.

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.)*

Der Geruch und Geschmack und die besonderen Merkmale dieses Käses beruhen auf dem traditionellen Herstellungsverfahren und dem regional beschränkten Wissen der Molkereien. Die Besonderheit des Weißlackers ist auch auf die typische Vegetation dieser Region zurückzuführen, die die Futtergrundlage der Milchkühe im Herstellungsgebiet bildet. Die seit jeher traditionell und ausschließlich in dem geografischen Gebiet verwendeten speziellen Kulturen sind direkt verantwortlich für den einzigartigen und unverkennbaren Geruch des Weißlackers.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/21450>

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.