

(EWG) Nr. 2081/92 DES RATES
EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 17 ()

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

Einzelstaatliche Nummer des Dossiers:

1. ZUSTÄNDIGE DIENSTSTELLE DES MITGLIEDSTAATS:

Name: Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs Elysées - 75008
PARIS (Nationales Institut für Ursprungsbezeichnungen)

Tél.: (1) 45 62 54 75 Fax:(1) 42 25 57 97

2. ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG:

a) Name: SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU BRIE DE MELUN
(Berufsverband BRIE DE MELUN)

b) Anschrift: 13, rue des Fossés - 77000 MELUN

c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) sonstige ()

3. NAME DES ERZEUGNISSES: BRIE DE MELUN (Briekäse aus Melun)

4. ART DES ERZEUGNISSES: (lt. Liste): Klasse 1-3 - Käse

5. SPEZIFIKATION: (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4.2)

a) Name: lt. 3

b) Beschreibung: Weichkäse aus roher Kuhmilch, dessen dünne Rinde mit einer weißen Schimmelschicht überzogen ist, die leichte rote Flecken aufweist. Er besteht in Form eines flachen Zylinders mit einem Durchschnittsgewicht von 1,5 Kg.

c) Geographisches Gebiet: Das Gebiet Brie, eine für den Anbau geeignete, lehmige Hochfläche, zu der die angrenzenden Gemeinden der Departements Aube und Yonne gehören.

d) Ursprungsnachweis: Offensichtlich ist der Brie de Melun sehr alten Ursprungs und der Ahnherr aller Briekäse; wie sein Cousin, der Brie de Meaux, soll er besonders von den Mächtigen geschätzt und von Schriftstellern und Poeten besungen worden sein. Zum Schutz seiner Besonderheit und des handwerklichen Könnens dieser besonders empfindlichen und schwierigen Erzeugung haben die Fachleute des Brie de Melun die Anerkennung der Ursprungsbezeichnung im Jahr 1978 beantragt und im August 1980 erhalten.

e) Gewinnungsverfahren: Nach dem Labzusatz wird die Milch mindestens 18 Stunden lang der Gerinnung unterzogen. Der Bruch wird mit einem Löffel von der Hand in Formen gegeben und rund 36 Stunden lang abtropfen lassen. Nach dem Ausformen wird der Käse wiederum von Hand trocken gesalzen und in die Keller gebracht, wo er mindestens vier Wochen lang reift.

f) Zusammenhang: Das Gebiet der Ursprungsbezeichnung Brie de Melun entspricht dem ursprünglichen Produktionsgebiet, das durch feuchte Täler gekennzeichnet ist. Die herkömmlichen und früher beim Landwirt verwendeten Verfahren sind bewahrt worden und werden heute von den handwerklich gebliebenen Herstellungsbetrieben und den Reifungsbetrieben verwendet, die ein Fachwissen weitergeben, das die Qualitäten des Enderzeugnisses bedingt.

g) Kontrolleinrichtungen:

Name: - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd. V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

h) Etikettierung: Neben dem Namen der Bezeichnung und der Angabe "Ursprungsbezeichnung", haben die Käse mit Ursprungsbezeichnung auf ihrem Etikett das

Logo mit dem Stempel INAO, die Angaben "kontrollierte Ursprungsbezeichnung" und den Namen der Bezeichnung anzugeben.

i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften (gegebenenfalls): Dekret vom 18. August 1980

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EWG-Nr.: G/FR/00111/940124

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 22/10/95