

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92**  
**ANTRAG AUF EINTRAGUNG: ARTIKEL 5 ( ) ARTIKEL 17 (X)**

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

**Nationales Aktenzeichen .....**

**1. ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE DES MITGLIEDSTAATS:**

**Bezeichnung: Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs-Élysées - 75008 PARIS (Nationales Institut für Ursprungsbezeichnungen 138, Champs-Élysées - 75008 PARIS)**  
**Tel: (1) 45 62 54 75**  
**Fax: (1) 42 25 57 97**

**2. ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG:**

- a) Bezeichnung:** Comité interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et dans l'aire géographique d'appellation d'origine Cantal (Berufsverband für die im Departement Cantal und im geographischen Raum der Ursprungsbezeichnung Cantal erzeugten Käse)
- b) Anschrift:** 52, Avenue des Pupilles de la Nation - Résidence Auvergne - B.P. 124 - 15001 AURILLAC
- c) Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

**3. NAME DES ERZEUGNISSES:** CANTAL oder FOURME DE CANTAL, PETIT CANTAL, CANTALET

**4. ART DES ERZEUGNISSES: (Lt Liste):** Klasse 1.3 - Käse

**5. BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES:** (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4.2)

- a) Name:** lt. 3
- b) Beschreibung:** Käse aus Kuhmilch, gepreßt nicht wärmebehandelt, mit trockener Rinde in zylindrischer leicht abgeflachter Form mit einem Gewicht zwischen 35 und 45 kg und einem Durchmesser zwischen 36 und 42 cm, aber auch in kleineren Formaten (20 kg oder 10 kg), mit mindestens 45 % Fettgehalt.
- c) Geographisches Gebiet:** Im gesamten Departement Cantal und den angrenzenden Kantonen der Departements Aveyron, Corrèze, Haute-Loire und Puy-de-Dôme.
- d) Ursprungsnachweis:** Der Käse wurde von Plinius dem Älteren, Gregor von Tours am Ende des VI. Jh. und in der Enzyklopädie von d'Alembert und Diderot vom XVIII. Jh. erwähnt; die Ursprungsbezeichnung wurde durch Urteil des Zivilgerichts Saint-Flour am 17. Mai 1956 anerkannt.

**e) Gewinnungsverfahren:** Der Käse wird ausschließlich aus Kuhmilch unter Labzusatz hergestellt, wobei die Bruchkörner zusammengefaßt und gepreßt werden, dann ausreifen und danach zerkleinert werden. Die so erzeugte körnige Masse wird gesalzen und ausgeformt und ein zweites Mal gepreßt; die Reifung beträgt mindestens 30 Tage in frischen feuchten Räumen.

**f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet:** Das Zusammenwirken eines niederschlagsreichen Klimas und abwechslungsreicher Landschaft fördert die Haltung von Milchtieren, welche sich von den Naturweiden ernähren. Das rauhe Klima und die umfangreiche Milcherzeugung auf diesen Weiden hat zur herkömmlichen Herstellung dieses haltbaren Käses geführt, der gut transportfähig ist, und ein besonderes Fachwissen benötigt (doppelte Pressung), wodurch die landwirtschaftliche Tätigkeit aufrechterhalten und so diesen ziemlich armen Gebieten Wohlstand beschert wurde.

**g) Kontrolleinrichtung:**

**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:** Muß das Logo mit dem Stempel INAO, die Angaben "Kontrollierte Ursprungsbezeichnung" und den Namen der Bezeichnung enthalten; Angabe "Ursprungsbezeichnung", sobald der Name "Fourme de Cantal" verwendet wird.

**i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften (gegebenenfalls):** Dekret vom 29. September 1986

---

**VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN**

AKTENZEICHEN EG: G/FR/0113/95.05.11

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 11/05/95