

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

(2013/C 159/06)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„CHAOURCE“

EG-Nr.: FR-PDO-0217-0940-24.01.2012

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

1. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

2. **Art der Änderung(en)**

- Änderung des einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

⁽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.

- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en)

3.1 Änderung unter Punkt 2) Beschreibung des Erzeugnisses

- Rohstoff: Zur Herstellung muss Vollmilch verwendet werden, die nicht modifiziert sein darf, weil kein Fett oder Eiweiß entzogen oder hinzugefügt werden soll.
- Der Fettgehalt des Erzeugnisses wurde verringert, weil er den traditionellen Fettgehalt nicht übersteigen soll.
- Schimmelrinde: Es wird ergänzt, dass die Rinde überwiegend aus *Penicillium candidum* besteht und dass auch *Geotrichum* vorhanden ist.
- Eine Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften wurde hinzugefügt.
- Größe der Käse: Die beiden Größen sind jetzt genauer angegeben mit überprüfbaren Richtwerten.

3.2 Änderung unter Punkt 4) Ursprungsnachweis

In Anbetracht der Entwicklung der nationalen Gesetze und Regelungen wurde die Rubrik „Nachweise für den Ursprung des Erzeugnisses in dem geografischen Gebiet“ gestrafft. Hierunter sind insbesondere die vorgeschriebenen Angaben und Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und zur Verfolgung der Produktionsbedingungen zusammengefasst.

Hinzugefügt wurden Elemente, anhand derer sich die Milch und der Käse leichter rückverfolgen lassen, um die Herkunft der Erzeugnisse mit Ursprungsbezeichnung zu garantieren. Die Einhaltung der Spezifikation der g.U. wird nach einem von einer Kontrollstelle aufgestellten Plan kontrolliert.

Außerdem wurden in dieser Rubrik mehrere Bestimmungen, die Register und Dokumente betreffen, hinzugefügt und ergänzt, um die Rückverfolgbarkeit der Käse zu gewährleisten.

3.3 Änderung unter Punkt 5) Herstellungsverfahren

Milcherzeugung: Dieser Teil wurde geändert, um den Zusammenhang mit dem Gebiet durch die Herkunft der Tiere und ihr Futter hervorzuheben. Dies betrifft den Anteil der in dem Gebiet geborenen Tiere, der mindestens 80 % betragen muss, und Regelungen für die Futterautonomie in dem Gebiet. Außerdem geht es um die Bewirtschaftung der Weiden und den Anteil von frischem Gras an der Futterration (vorgeschriebene Mindestweidezeit für Färsen und für Milchkühe) sowie die Anforderungen an Futter und Ergänzungsfuttermittel.

Käseherstellung: Beschreibung der verschiedenen Herstellungsstufen anhand überprüfbarer Richtwerte (Temperatur und Dauer der Milchreifung, Dicklegung, Abtropfen, Trocknen und Reifung der Käse, Festlegung des pH-Wertes beim Abfüllen in die Formen und bei der Dicklegung).

3.4 Änderung unter Punkt 8) Etikettierung

Für die Etikettierung des Erzeugnisses und die bessere Lesbarkeit des Etiketts für den Verbraucher werden verschiedene Regelungen angeführt (Verwendung des EU-Logos „AOP“ (g.U.) und des Logos der Erzeugergemeinschaft usw.).

3.5 Änderung unter Punkt 9) Einzelstaatliche Anforderungen

Am Ende der Spezifikation wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten eingefügt.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

„CHAOURCE“

EG-Nr.: FR-PDO-0217-0940-24.01.2012

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

1. Name

„Chaource“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

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

„Chaource“ ist ein weicher, vorwiegend milchsaurer Käse mit Schimmelrinde. Er wird ausschließlich aus Kuhvollmilch hergestellt, der weder Fett noch Eiweiß entzogen oder hinzugefügt worden sind.

Der salzige Teig enthält mindestens 40 % Trockenmasse und mindestens 48 % Fett in der Trockenmasse.

Der Käse ist vorwiegend von Weißschimmel *Penicillium candidum* überzogen. Die Rinde darf durch *Geotrichum* marmoriert oder zerfurcht sein.

Der Käse verströmt einen leichten Pilzgeruch. Er kann Fruchtaromen, auch ein nussiges Aroma entwickeln und leicht nach frischen Pilzen schmecken.

Er wird in Form eines Zylinders mit ebener Ober- und Unterfläche in zwei Größen hergestellt:

— Der große Käse wiegt ausgereift zwischen 450 und 700 g und hat einen durch die Käseform bestimmten Durchmesser zwischen 110 und 115 mm.

— Der kleine Käse wiegt ausgereift zwischen 250 und 380 g und hat einen durch die Käseform bestimmten Durchmesser zwischen 85 und 90 mm.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Chaource“ wird aus Kuhvollmilch hergestellt, der weder Fett noch Eiweiß hinzugefügt oder entzogen worden sind mit Ausnahme von maximal 3 % des Fett- und Eiweißgehalts der Kultur der Milchsäurebakterien. Die Sammlung, Lagerung und Verarbeitung der Milch erfolgt getrennt von der übrigen Milch. Entweder sind eigene Sammelkreisläufe und Verarbeitungsstätten vorhanden, oder in der gleichen Anlage werden die Milch und ihre Verarbeitungserzeugnisse von der Milchsammlung bis zur Käsebereitung gesondert behandelt.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die im Betrieb erzeugten Futtermittel machen im Jahresdurchschnitt mindestens 75 % der Trockenmasse der Gesamtration für die Milchkühe aus. Die aus dem geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Chaource“ stammenden Futtermittel machen im Durchschnitt mindestens 85 % der Trockenmasse der Gesamtration für die Milchkühe aus.

⁽³⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Die Milchkühe kommen mindestens fünf Monate des Jahres auf die Weide. In dieser Zeit stehen jeder Milchkuh mindestens 20 Ar Weidefläche zur Verfügung. Wenn zusätzlich Grünfutter gegeben wird, dürfen die Flächen für dieses Futter nicht mehr als 10 Ar pro Milchkuh betragen.

Gras macht mindestens 30 % der Trockenmasse des Raufutters aus, das die Milchkühe erhalten. Der Grasanteil an der Futtermenge für Färsen, die unabhängig vom Futter für die Milchkühe berechnet wird, beträgt mindestens 30 % der Trockenmasse des Raufutters. Dies gilt zu jedem Zeitpunkt des Jahres.

Der durchschnittliche jährliche Anteil der Ergänzungsfuttermittel am Futter der Milchkühe beträgt weniger als 27 % der Trockenmasse der Gesamtration.

Die Gesamtration für Milchkühe umfasst die Gesamtmenge von Raufutter und Ergänzungsfuttermitteln.

Die Spezifikation enthält eine Positivliste von Futtermitteln und Kraftfutter.

Nach dem Absetzen und vor der ersten Laktation müssen die Färsen mindestens 4 Monate in dem geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung auf der Weide stehen.

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

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf dem Etikett müssen der Name der Ursprungsbezeichnung und das EU-Logo „AOP“ (g.U.) stehen.

Hervorhebungen und andere Zusätze zur Ursprungsbezeichnung dürfen weder auf dem Etikett noch in Anzeigen, auf Rechnungen und Geschäftspapieren erscheinen; davon ausgenommen sind:

— Handelsmarken;

— der Hinweis „artisanal“ (handwerklich) oder „fabrication artisanale“ (aus handwerklicher Herstellung), der ausschließlich von Käsern verwendet werden darf, die nach der Handwerksordnung anerkannt sind;

— der Hinweis „affiné par“ (gereift bei) oder „affineur“ (Affineur) oder jeder andere Hinweis auf die Käsureifung;

— das Logo des Interessenverbandes für Käse aus Chaource „Syndicat de Défense du Fromage de Chaource“.

Name und Anschrift des Affineurs, bei dem die Herstellung von Käse mit der Ursprungsbezeichnung „Chaource“ abgeschlossen wird, müssen ebenfalls auf dem Etikett angegeben sein.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet ist ein kleines geografisches Gebiet in den Departements Aube und Yonne, das die natürliche Region der feuchten Champagne mit der Gemeinde Chaource im Mittelpunkt einschließt.

Departement Aube:

die gesamten Kantone Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys et Troyes (7 Kantone).

Departement Yonne:

die gesamten Kantone Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre;

die gesamten Gemeinden Bagneaux, Boeurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Coulours, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines;

folgende Gemeinden teilweise: Arces-Dilo (nördlich der Route nationale 5), Cerisiers (nördlich der Route nationale 5), Lailly (südlich der Route départementale 28), La Postolle (südlich der Route départementale 28), Soucy (südlich der Route nationale 439), Thorigny-sur-Oreuse (südlich der Route départementale 28), Vaumort (nördlich der Route nationale 5).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

A. Natürliche Faktoren

Bei der Festlegung des Ursprungsgebietes wurde vom Produktionsgebiet des Gemeindeverbands Chaourçois und ähnlicher angrenzender Gebiete ausgegangen. Dieses Gebiet umfasst die natürliche Region der feuchten Champagne mit der Gemeinde Chaource im Mittelpunkt. Begrenzt wird es im Norden durch den Wald von Aumont und die Seine, im Süden durch den Wald von Maulnes und den Armançon, im Westen durch das Kalkplateau des Pays d'Othe und im Osten durch den Flusslauf der Sarce.

Das Gebiet wird geprägt durch einen undurchlässigen, überwiegend kalk- und tonhaltigen Untergrund. Es wird von einer Vielzahl von Wasserläufen durchzogen und verfügt über zahlreiche Quellen.

Diese kleine Region ist durch ihren Wald sehr isoliert zwischen den beiden großen Verkehrsachsen:

— Troyes-Saint-Florentin und

— Seine-Tal.

Auf den tonhaltigen Böden haben sich überwiegend Naturwiesen angesiedelt. Die konstante Feuchtigkeit kommt den Wiesen zugute, doch für Ackerbau sind die Böden ungeeignet. Gerade in den feuchten Tälern können die Weiden oft erst spät genutzt werden, wenn das Gras bereits nicht mehr so nahrhaft ist und die Milch daher magerer ausfällt (wie aus dem Protokoll der Generalversammlung des Milchkontrolldienstes vom 23. Januar 1937 hervorgeht).

Durch die unterschiedlichen Böden und ihre unterschiedliche Nutzung ist eine Mischwirtschaft entstanden. Dank des „Chaource“ und der dafür erforderlichen Viehhaltung haben sich traditionelle landwirtschaftliche Tätigkeiten in diesem rauen, vom Kontinentalklima geprägten Gebiet bis heute erhalten.

B. Menschliche Faktoren

Schon im Mittelalter findet sich der Käse in dieser Region, was auf die zahlreichen Abteien und Kommenden zurückzuführen ist. Nur die Mönche verfügten über genügend Wiesen und Wälder, um das Vieh zu ernähren und so Milch für die Käseherstellung zu gewinnen. Die meisten von ihnen aßen kein Fleisch, dafür aber häufig mehr Käse. So konnte sich die Viehhaltung entwickeln, und die Methoden der Käseherstellung wurden weitergegeben.

Im 17. und 18. Jahrhundert eigneten sich die Frauen in der Region dieses Wissen an, um Käse für die eigene Familie herzustellen. Die Käseherstellung musste mit ihren vielen täglichen Pflichten vereinbar sein, die ihnen kaum Zeit ließen. Gemolken wurde morgens oder abends. Dann konnte die Dicklegung auf natürliche Weise vonstatten gehen, bevor sich die Bäuerin am Abend oder am nächsten Morgen wieder damit befassen konnte. Der Käse wurde aus fetter, nicht entrahmter Milch hergestellt. Der milchsauer Bruch konnte langsam abtropfen, ohne dass besonders darauf geachtet werden musste. Dieser Vorgang passte sich gut in den Rhythmus der Bäuerinnen ein.

Diese Herstellungsweise verleiht dem Käse sein milchsaures Gepräge und bestimmt die wesentlichen Abläufe (Dauer der Dicklegung und spontanes, langsames Abtropfen).

Der Käse wurde sowohl frisch als auch trocken verzehrt. Wegen seines frischen Geschmacks, aber auch aus praktischen Gründen wurde im Sommer der frische Käse bevorzugt. Die Reifedauer hing davon ab, ob der Käse aufbewahrt werden konnte, was vor allem mit der Temperatur zusammenhing. Bei ungünstigen Bedingungen wurde der Käse frisch verzehrt, weil er nicht verderben sollte, aber unter günstigen Voraussetzungen konnte er bis zu zwei Monate lang gelagert werden. Diese Verzehrgegewohnheiten haben sich bis heute erhalten. So wird der Käse in zwei Größen angeboten, die sich in der Herstellung geringfügig voneinander unterscheiden.

Käse, der nicht für den Eigenbedarf bestimmt war, wurde auf dem Markt verkauft. Solche Käseverkäufe lassen sich bis ins Jahr 1829 zurückverfolgen (Oktober 1929, „Tableau des foires existantes dans le département de l'Aube“). Meistens wurde der Käse von Käsehändlern, den sogenannten *Cossoniers*, eingesammelt, die ihn auf den lokalen Märkten, aber auch an den großen französischen Handelsplätzen wie Paris, Lyon, Dijon, Toulouse, Reims, Metz, Douai, Clermont-Ferrand, Annecy und Lons-le-Saunier verkauften.

Mit der fortschreitenden Entwicklung der Landwirtschaft im 19. und 20. Jahrhundert wurden die Milcherträge gesteigert, so dass mehr produziert werden konnte. Der Marktverkauf wurde ausgeweitet. Käseherstellung und Verkauf blieben jedoch mühsame Tätigkeiten, und so lieferten die Bäuerinnen die Milch lieber an die nach und nach entstehenden Molkereien. Da der bäuerliche Käse knapp wurde, machten sich die *Cossoniers* selbst an die Herstellung. Zu Beginn der 60er Jahre hatte die handwerkliche Käserei die Bäuerinnen endgültig abgelöst.

Dank des Herstellungsprozesses und des Rohmaterials konnten die Erzeuger stets mehr erwirtschaften als mit dem trockeneren, kleineren Käse aus teilentrahmter Milch, der in dieser Gegend hergestellt wird.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

A. Besonderheiten des Erzeugnisses

„Chaource“ wird ausschließlich aus Vollmilch von der Kuh hergestellt.

Der mit Trockensalz gesalzene Teig ist cremig, locker und zugleich fest. Er reift von außen nach innen, so dass ein Kontrast zwischen dem cremigen Randbereich und der feinen, leicht körnigen Textur im Kern entsteht.

Die Weißschimmelrinde besteht überwiegend aus *Penicillium candidum*.

Der Käse verströmt einen leichten Pilzgeruch und kann Fruchtaromen, auch ein nussiges Aroma entwickeln und leicht nach frischen Pilzen schmecken.

„Chaource“ ist der einzige milchsaure Kuhmilchkäse mit Schimmelrinde, der in Form eines hohen Zylinders mit ebener Ober- und Unterfläche hergestellt wird. Diese Form ist durch die Käseformen vorgegeben. Da sie deutlich höher als breit sind, können sie eine größere Menge Bruch aufnehmen, der dann spontan und allein durch die Schwerkraft und ohne weitere Hilfe von außen abtropfen kann.

B. Frühere Verwendung des Namens und Bekanntheit

Die mündliche Überlieferung geht bis in den ersten Teil des 19. Jahrhunderts zurück. Damals stellten die Bäuerinnen im Chaourçois aus der Milch ihrer Kühe einen Käse her, der bereits als „Käse von Chaource“ bezeichnet wurde.

1872 von Dr. Pourriau in seinem Werk „La Laiterie“ und 1883 von Huguier-Truelle in „Le Petit Guide de la fermière de l'Aube“ wurden die Käse von „Chaource“ und die wichtigsten Herstellungsregeln bereits genau beschrieben.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.)

Bei der Festlegung des geografischen Gebiets wurde von dem traditionellen Gebiet ausgegangen, in dem „Chaource“ hergestellt und Milchvieh gehalten wird.

Da sich hier Kalk- und Tonböden abwechseln, sind Mischbetriebe mit Ackerbau und Viehhaltung entstanden. Wo der Boden tonhaltig ist und in den Tälern, in denen die Wasserläufe über die Ufer treten können, wird verstärkt Grünland bewirtschaftet.

Das Klima, der Boden und die geografische Lage haben sich direkt auf die Art der Viehhaltung ausgewirkt. Da hier die Verbreitungsgebiete verschiedener Rinderrassen aufeinandertreffen, bestand kein großes Interesse an den Rassen, so dass die einheimischen Rinder erhalten geblieben sind. Um autark zu wirtschaften und die lokalen Ressourcen optimal zu nutzen, wird vorzugsweise Futter (Futtermittel und Ergänzungsfuttermittel) aus dem Betrieb selbst oder aus der näheren Umgebung eingesetzt (mindestens 75 % der Futtermittel stammen aus dem Betrieb und 85 % aus dem Gebiet). Deshalb hat Gras einen besonders hohen Stellenwert in der Ernährung der Kühe, die entweder auf der Weide grasen (mindestens fünf Monate lang stehen für jede Kuh mehr als 20 Ar zur Verfügung) oder Gras in konservierter Form erhalten (mehr als 30 % der verwertbaren Trockenmasse des Futters). Da das Gras häufig von Naturwiesen stammt, die immer wieder überschwemmt werden, reicht die Qualität häufig nicht aus für eine Milch, aus der Käse hergestellt werden soll. Deshalb müssen energiereiche Futter- und Ergänzungsfuttermittel zugefüttert werden.

Da den Bäuerinnen keine besonders gehaltvolle Milch zur Verfügung stand, vor allem aber wegen ihrer hohen Arbeitsbelastung bot es sich an, milchsauren Käse aus Vollmilch herzustellen (daher ein Käse mit mindestens 48 % Fett in der Trockenmasse). Neben ihren vielen Aufgaben in der Landwirtschaft blieb ihnen nur wenig Zeit für die Käseherstellung. Der Herstellungsprozess musste sich in ihren Lebensrhythmus einpassen und weitgehend unbeaufsichtigt ablaufen. Das erklärt die langen, vereinfachten Herstellungsstufen (mindestens zwölfstündige Dicklegung und spontanes, langsames Abtropfen). Auch die Reifung richtete sich nach dem Lebensrhythmus: Im Sommer wurde der Käse wegen seines erfrischenden säuerlichen Geschmacks, und weil er schlecht gelagert werden konnte, meist frisch verzehrt; nur wenn die Voraussetzungen gegeben waren, ließ man ihn länger reifen. Diese Verzehrsgewohnheiten haben sich erhalten. Nach wie vor werden zwei Sorten hergestellt, die immer noch ähnlich lange reifen: kleine, gereifte Käse und größere, noch frische Käse mit einem stärker ausgeprägten milchsauren Geschmack.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChaource.pdf>

⁽⁴⁾ Vgl. Fußnote 3.