

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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 103/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> 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 <sup>(2)</sup>**

**Änderungsantrag gemäß Artikel 9**

**„CROTTIN DE CHAVIGNOL“ / „CHAVIGNOL“**

**EG-Nr.: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012**

**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 Einziges 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
- 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):**

*Beschreibung des Erzeugnisses*

Die vorgenommenen Präzisierungen tragen dazu bei, die Eigenschaften des Erzeugnisses zu bewahren und Abweichungen zu vermeiden:

- Der Mischcharakter des vorwiegend aus Milch bestehenden Käsebruchs wird präzisiert.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Die Form des „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ wird genauer angegeben (abgerundete Ränder, größerer Durchmesser in der Mitte als oben und unten). Sie entsteht durch das zwingend vorgeschriebene Wenden in der Form.
- Die Trockenmasse und der Fettgehalt haben sehr großen Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses. Deshalb wird eine Gesamttrockenmasse festgelegt (zwischen 37 g und 45 g je Käse).
- Es war notwendig, ein Höchstgewicht für den Käse (90 g) festzulegen, weil das Gewicht durch das Verhältnis Oberfläche zu Volumen auch den Reifungsprozess (und somit die organoleptischen Eigenschaften) beeinflusst.

Mit der Einführung des Käsetyps mit der Bezeichnung „repassé“ (im Steinguttopf gereift) sollen die Verfahren einiger Affineure und bäuerlicher Hersteller berücksichtigt werden, die sich dafür entschieden haben, die Reifungsphase bestimmter Käse über die Vorgaben der Spezifikation hinaus zu verlängern und ein überliefertes Fachwissen hinsichtlich der Reifung in einer abgeschlossenen Atmosphäre anzuwenden. Obwohl nur ein geringer Teil der in den Verkehr gebrachten „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ betroffen ist, war es der Wunsch der Erzeugergemeinschaft, diese Möglichkeit in der Spezifikation genau festzulegen, um diese Methode, die den Geschmack des Käses positiv beeinflusst, nachhaltig zu sichern. Die Merkmale des auf diese Weise erzeugten Käses werden folgendermaßen beschrieben: mögliche dunklere, sogar braune Farbe und weiche Konsistenz des Käseteigs.

#### *Ursprungsnachweis*

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ wurde angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften konsolidiert und enthält nun insbesondere Vorschriften für die Angaben und das Führen von Registern für die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und die Überwachung der Herstellungsbedingungen. Die Kontrolle der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung erfolgt nach einem von einer Kontrollstelle ausgearbeiteten Kontrollplan.

#### *Herstellungsverfahren*

##### Herde, Rasse, Vermehrung, Fütterung

Es wird präzisiert, dass die Herde ab spätestens 1. Januar 2017 ausschließlich aus Ziegen der Rasse Alpine bestehen muss. Die Hausziege des Sancerrois, die traditionell sehr stark vertreten war, ist inzwischen ausgestorben. Die Rasse Alpine kommt ihr sowohl hinsichtlich ihrer Körperform als auch ihrer geringen Leistung und ihrer Anpassungsfähigkeit an eine mit Sträuchern bewachsene hügelige Landschaft am nächsten. Die anderen, größeren und leistungsstärkeren Ziegenrassen sind an das Flachland angepasst und für das ebene Gelände im Gebiet der Ursprungsbezeichnung ungeeignet. Die Verwendung dieser Rasse in dem geografischen Gebiet ist seit der Anerkennung der Ursprungsbezeichnung im Jahr 1976 üblich, wurde jedoch damals nicht kodifiziert.

Zur Bewahrung eines Ökosystems, das einer natürlichen Mikroflora der Milch förderlich ist, und im Interesse einer besseren Tiergesundheit wurden Mindestgrößen für die mit Stroh ausgelegten Flächen und die Auslaufflächen je Ziege festgelegt. So ist für ständig im Stall lebende Ziegen ab 1. Januar 2017 eine mit Stroh ausgelegte Fläche von mindestens 2 m<sup>2</sup> je Ziege, für Weideziegen eine Strohfäche von mindestens 1,5 m<sup>2</sup> und für Ziegen mit Auslauf eine Strohfäche von mindestens 1,5 m<sup>2</sup> sowie eine Auslauffläche von mindestens 1,5 m<sup>2</sup> vorgeschrieben.

Die Vorschriften für die Fütterung der Herde wurden präzisiert:

- Dem Raufutter wurde ein hoher Stellenwert bei der Fütterung der Herden eingeräumt, um den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet durch das daraus hervorgegangene Futtermittel zu stärken. Das Futter muss mindestens 50 % der Trockenmasse der täglichen Fütterung ausmachen und zu mindestens 70 % aus Gras, Heu oder Ballenfutter bestehen. Silage darf nicht an die Ziegen verfüttert werden. Um insbesondere bei nassem Frühjahrs Wetter die Futterversorgung der Betriebe zu sichern, ist Ballenfutter erlaubt, darf jedoch höchstens 50 % der Trockenmasse des täglich aufgenommenen Futters ausmachen. Das Futter muss spätestens ab 1. Januar 2017 vollständig im geografischen Gebiet des „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ erzeugt werden.

- Ergänzungsfuttermittel in Form von Kraftfutter und/oder Trockenfutter machen maximal 50 % der Trockenmasse der täglichen Futtermenge aus und bestehen aus auf einer Positivliste aufgeführten Rohstoffen, die beigemengt werden können. Sie werden zu mindestens 50 % in dem geografischen Gebiet erzeugt.
- Demzufolge werden insgesamt mindestens 75 % der Trockenmasse der täglichen Gesamtfuttermenge, die an die Milchziegenherde verfüttert wird, ab spätestens 1. Januar 2017 in dem geografischen Gebiet erzeugt.
- Außerdem wurde eine Vorschrift zur verfügbaren Futterfläche der Betriebe eingeführt: Spätestens ab 1. Januar 2017 muss die tatsächliche Futterfläche, die jährlich für die Fütterung der Ziegenherde genutzt wird, für jeweils 12 Ziegen mindestens 1 Hektar groß sein und in dem geografischen Gebiet liegen. Die zum Betrieb zugehörige Weidefläche muss mindestens 1 Hektar für jeweils 24 Ziegen betragen. Zur Erfüllung dieser Anforderung ist es jedoch erlaubt, Futter aus dem geografischen Gebiet zuzukaufen. In diesem Fall wird eine gleichwertige Fläche nach dem Grundsatz 4 Tonnen Trockenmasse = 1 Hektar Futterfläche festgelegt. Diese Gleichwertigkeit gilt jedoch nur für die Hälfte des jährlichen Futterverbrauchs der Herde.

#### Verarbeitete Milch

Es wird präzisiert, dass die verarbeitete Milch eine rohe, nicht homogenisierte Ziegenvollmilch ist, die nicht wärmebehandelt wurde. Die natürliche Mikroflora der Milch wird somit erhalten. Die Milch darf nur begrenzte Zeit gelagert werden und muss innerhalb von 24 Stunden nach dem letzten Melken verarbeitet werden.

#### Herstellung

Die Dicklegung ist streng geregelt und der Mischcharakter des vorwiegend aus Milch bestehenden Käsebruchs wird erhalten. Das Vorreifen dient der Vermehrung der Milchsäureflora. Da diese Dicklegungsmethode eine gewisse Präzision erfordert, wurde es als notwendig erachtet, Temperatur und Dauer genau vorzugeben.

Das Vorabtropfen auf einem Tuch und das anschließende Abtropfen in der kegelstumpfförmigen Form, in der der Käse mindestens einmal gewendet wird, sind ein wesentlicher Schritt des Verfahrens zur Herstellung des „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“, der sich auf die Konsistenz und die Form des Käses auswirkt.

Eine Verschiebung der Herstellung durch Einfrieren des Käsebruchs ist zulässig und erfolgt ergänzend zu den Bemühungen um eine Verteilung der Herstellung, damit die Nachfrage im Winter zu den Feiertagen am Jahresende befriedigt werden kann. Das Vorabtropfen auf einem Tuch ist mit der Verschiebung durch Einfrieren des Käsebruchs vereinbar. Untersuchungen haben gezeigt, dass diese Verschiebung keine Auswirkungen auf die organoleptischen Eigenschaften des Käses hat, wenn der Anteil des beigemengten tiefgefrorenen Käsebruchs auf 50 % beschränkt ist. Die Lagerzeit des tiefgefrorenen Bruchs wurde auf 15 Monate begrenzt, um jedes Risiko seiner Denaturierung während der Lagerung auszuschließen. Der aus tiefgefrorenem Bruch gewonnene Käse darf nicht als „fermier“ (Bauernkäse) bezeichnet werden und auch sonst mit keinen Angaben versehen werden, die auf eine Hoferzeugung schließen lassen. Mit der vorgenommenen Präzisierung wird den gegenwärtigen Gepflogenheiten Rechnung getragen.

Die Bedingungen für das Salzen wurden präzisiert: Das Salzen erfolgt mit Trockensalz, das in den Käseteig gegeben oder außen auf den Käse aufgebracht wird. Dadurch lässt sich die in Abhängigkeit von den sich entwickelnden Eigenschaften des Käsebruchs zuzuführende Salzmenge gut anpassen.

#### Reifung, Aufmachung

Das Beimpfen mit komplexen Oberflächenfloren (Hefen und Schimmelpilze) ist zulässig. Es handelt sich um Reifungs- oder Oberflächenfloren, die aus natürlichen in der Rohmilch vorhandenen Floren, sich in den Käserei-Seren entwickelnden Floren und handelsüblichen Floren aus der Familie der Schimmelpilze der Gattungen *Geotrichum* (Milchschnitzpilz) und *Penicillium* sowie aus der Familie der Hefen bestehen.

Die bereits übermittelte Produktspezifikation enthält einen Fehler, denn dort heißt es, dass die Reifezeit mit dem Ausformen des Käses beginnt, während in der entsprechenden einzelstaatlichen Rechtsvorschrift der Tag der Herstellung (der für die Käsehersteller dem Tag des Einformens entspricht) als maßgeblich genannt wird. Um diese Vorschrift klarer zu fassen, wird die Präzisierung vorgeschlagen, dass die Reifezeit ab dem Tag des Einformens gerechnet wird. Es geht dabei keinesfalls um eine Verkürzung dieses Zeitraums.

Die Reifung ist äußerst wichtig für die Entfaltung der organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses. Die Geschwindigkeit und die Bedingungen der Trocknung (Temperatur von mehr als 10 °C und relative Luftfeuchtigkeit über 70 %) ermöglichen es, die Ansiedlung der Oberflächenfloren, die ausschlaggebend für die weitere Reifung sind, zu steuern. Durch eine zweite Reifungsphase, über deren Parameter der Käser, abgesehen von der Anforderung einer über dem Nullpunkt liegenden Temperatur, selbst entscheidet, lässt sich die Reifung von Käse mit der Bezeichnung „repassé“ erreichen. In diesem Fall reift der Käse nach einer klassischen Reifungsphase, in der er sich mit einer bläulichen Schicht bedecken kann, in einer abgeschlossenen Atmosphäre.

Eine Lagerung für höchstens 72 Stunden bei weniger als 10 °C (jedoch bei Temperaturen über Null) ist zulässig, damit der Käse, der nicht durch Affineure zur Reife gebracht wird, gesammelt werden kann.

#### *Etikettierung*

Jeder Käse bzw. jede Käsecharge muss ein Etikett mit verbindlich vorgeschriebenen Angaben tragen.

Das Etikett muss das EU-Logo „AOP“ für eine geschützte Ursprungsbezeichnung tragen; das Logo „INAO“ wird abgeschafft.

Es werden Präzisierungen zur Verwendung der Bezeichnung sowie zu den auf dem Etikett, in Anzeigen, auf Rechnungen und Geschäftsunterlagen erlaubten Angaben hinzugefügt.

#### *Einzelstaatliche Vorschriften*

Es 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<sup>(3)</sup>**

**„CROTTIN DE CHAVIGNOL“ / „CHAVIGNOL“**

**EG-Nr.: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012**

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

**1. Name**

„Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“

**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**

— Der Käse, der die geschützte Ursprungsbezeichnung „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ führen darf, wird durch Gerinnung roher Ziegenvollmilch unter Zugabe einer geringen Menge Lab erzeugt. Der Käsebruch muss auf einem Tuch vorabtropfen. Die Reifedauer beträgt mindestens zehn Tage ab dem Tag des Einformens. Er besitzt eine zarte elfenbeinfarbene Rinde mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel, deren Farbe bei Käse mit der Bezeichnung „repassé“ dunkler, ja sogar braun werden kann: Der Crottin „repassé“ ist ein mit Blauschimmel (*Penicillium*) überzogener Käse, der in einer abgeschlossenen Atmosphäre reift, was ihm einen weichen Teig verleiht. Der „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ besitzt eine zylindrische abgeflachte Form und ist an den Rändern leicht gewölbt. Die Ränder sind abgerundet. Der Durchmesser ist in der Mitte größer als oben und unten.

Käse mit der Bezeichnung „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ weist die folgenden analytischen Merkmale auf:

— Gesamttrockenmasse zwischen 37 g und 45 g je Käse;

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

— Fettgehalt in der Trockenmasse von mindestens 45 %;

— Gewicht bei Verlassen des Betriebs zwischen 60 g und 90 g.

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die verwendete Milch muss von einer Herde stammen, die spätestens ab 1. Januar 2017 ausschließlich aus Ziegen der Rasse Alpine besteht.

### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Das Futter muss mindestens 50 % der Trockenmasse der täglichen Futtermenge ausmachen und zu mindestens 70 % aus Gras, Heu oder Ballenfutter bestehen.

Ballenfutter ist auf höchstens 50 % der Trockenmasse des täglich aufgenommenen Futters begrenzt. Silage darf nicht verfüttert werden.

Das Futter muss spätestens ab 1. Januar 2017 vollständig im geografischen Gebiet erzeugt werden.

Ergänzungsfuttermittel in Form von Kraftfutter und/oder Trockenfutter machen maximal 50 % der Trockenmasse der täglichen Futtermenge aus und bestehen aus auf einer Positivliste aufgeführten Rohstoffen, die beigemischt werden können.

Sie werden zu mindestens 50 % in dem geografischen Gebiet erzeugt.

Demzufolge werden mindestens 75 % der Trockenmasse der täglichen Gesamtmengen, die an die Milchziegenherde verfüttert wird, ab spätestens 1. Januar 2017 in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet erzeugt.

Außerdem muss die tatsächliche Futterfläche, die jährlich für die Fütterung der Ziegenherde genutzt wird, spätestens ab 1. Januar 2017 für jeweils 12 Ziegen mindestens 1 Hektar groß sein und in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet liegen. Die zum Betrieb zugehörige Weidefläche muss mindestens 1 Hektar für jeweils 24 Ziegen betragen. Zur Erfüllung dieser Anforderung ist es jedoch erlaubt, Futter aus dem geografischen Gebiet zuzukaufen. In diesem Fall wird eine gleichwertige Fläche nach dem Grundsatz 4 Tonnen Trockenmasse = 1 Hektar Futterfläche festgelegt. Diese Gleichwertigkeit gilt jedoch nur für die Hälfte des jährlichen Futtermittelsverbrauchs der Herde.

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

Die Milchherstellung sowie die Herstellung und die Reifung der Käse erfolgen in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet.

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

Nicht relevant.

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Das Etikett jedes Käses bzw. jeder Käsecharge mit der Ursprungsbezeichnung „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ weist Folgendes auf:

— den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett,

— die Angabe „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung),

— das EU-Logo „AOP“ (g.U.).

Unabhängig von den für jeden Käse geltenden Kennzeichnungsvorschriften dürfen Hervorhebungen und andere Zusätze zur Ursprungsbezeichnung weder auf dem Etikett noch in Anzeigen, auf Rechnungen und Geschäftsunterlagen erscheinen; davon ausgenommen sind:

— besondere Handels- oder Herstellermarken;

— Zusätze zur Reifung.

Jeder Käse, der über einen Zwischenhändler vertrieben wird, muss mit einem Einzeletikett versehen sein.

Der Name „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ und die Bezeichnung „Appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) müssen auf Rechnungen und Geschäftsunterlagen angegeben sein.

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

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung der Käse erfolgen in dem geografischen Gebiet, das sich über die ländliche Region des Pays-Fort-Sancerrois und die benachbarten Gebiete erstreckt und aus Gemeinden in den folgenden Departements besteht:

— Cher:

Kantone Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: alle Gemeinden.

Außerdem die folgenden Gemeinden: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmary, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palín, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

— Loiret:

Kanton Châtillon-sur-Loire: alle Gemeinden.

Außerdem die folgenden Gemeinden: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

— Nièvre:

Kantone Cosne-Cours sur Loire Nord und Cosne-Cours sur Loire Sud: alle Gemeinden.

Außerdem die folgenden Gemeinden: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

##### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet liegt hauptsächlich in der ländlichen Region des Pays-Fort-Sancerrois und erstreckt sich auch auf die angrenzenden Gebiete Champagne Berrichonne, Coteaux de la Loire und Sologne; diese sind durch Wiesen auf tonigen und tonkalkhaltigen Böden geprägt, die eine hervorragende Futterquelle für die Ziegen sind.

Dieses Gebiet war früher eine arme ländliche Region, in der die Betriebe, die Mischkulturen, Futtermittel, Wein und Obst anbauten sowie Viehzucht von kleinen robusten Wiederkäuern betrieben, die Ziegenhaltung entwickelten, um ihre Lebensgrundlage zu sichern. Es waren die Frauen, die in diesen Betrieben die Ziegen hielten und Käse herstellten. Mit der Methode des Vorabtropfens verschoben die Frauen aus der Region Berry das lästige Einformen, um ihren anderen Haus- und Hofarbeiten – die in diesen Mischkultur und gemischte Viehzucht betreibenden Betrieben sehr zahlreich waren – bestmöglich nachzukommen.

Der Name „crottin“ stammt vermutlich von dem Wort „crot“, das im Dialekt des Berry „Loch“ bedeutet und insbesondere die Flussufer bezeichnete, an denen die Frauen ihre Wäsche wuschen. Die Bauern verwendeten den tonhaltigen Boden an diesen „crots“ zum Töpfeln und fertigten zunächst Öllämpchen und später auch kleine Formen für die Herstellung von Käse daraus.

Die Ziegenhaltung und die Herstellung von Käse bildeten also mindestens seit dem 16. Jahrhundert eine zusätzliche Nahrungsquelle für die Landwirte des geografischen Gebiets. In den Bauern- und Weingütern des Berry dienten diese kleinen Käse häufig den Arbeitern oder Tagelöhnern auf den Feldern oder in den Weinbergen als Verpflegung. Je nach Jahreszeit und in Abhängigkeit davon, ob es reichlich Milch gab oder nicht, bot sich der „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel und mitten im Winter sogar als „repassé“ dar.

Die heutigen Herstellungsverfahren sind aus den überlieferten hervorgegangen. Der Käse wird durch überwiegend durch Milchsäure hervorgerufene Gerinnung roher Ziegenvollmilch unter Zugabe einer geringen Menge Lab erzeugt. Den Käsebruch lässt man während der Herstellung auf einem Tuch vorabtropfen. Der Bruch wird anschließend in eine kegelstumpfförmige Form mit vorgegebenen Abmessungen eingeformt und dann mindestens einmal in der Form gewendet. Er reift mindestens zehn Tage unter kontrollierten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen. Die Phase des Einschließens in Steinguttöpfe zur Herstellung der Käse vom Typ „repassé“ erfolgt im Anschluss an die Mindestreifezeit.

#### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ ist ein kleiner Käse aus roher Ziegenvollmilch mit einer zylindrischen abgeflachten Form, der in Höhe des Mittendurchmessers leicht gewölbt ist. Er besitzt eine zarte Rinde mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel.

Der Käse vom Typ „repassé“ ist mit Blauschimmel (*Penicillium*) überzogen und von weicher Konsistenz.

#### 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.)

Dank der Verwendung einer kegelstumpfförmigen Form mit vorgegebenen Abmessungen erhält der „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ seine charakteristische Form, die durch ein Wenden in der Form nach der halben Abtropfzeit noch stärker ausgeprägt wird. Die Form des „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ ist im Übrigen an ein Herstellungsdiagramm gebunden, das ein Vorabtropfen des Käsebruchs vorsieht.

Die Phase des Vorabtropfens, die dem frischen Käse den beim Ausformen erwarteten Feuchtigkeitsgehalt verleiht, und die Form (Verhältnis Gewicht/Oberfläche) steuern die Reifungsfloren, sodass dem „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ seine Eigenschaften verliehen werden. Die Form hängt außerdem mit der Verwendung der Käseform zusammen, deren lokaler Ursprung erwiesen ist.

Der „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ ist ferner durch sein unterschiedliches Aussehen gekennzeichnet (zarte Rinde, mit oder ohne Weiß- oder Blauschimmel, braun mit Blauschimmel beim Typ „repassé“).

#### Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

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

---

<sup>(4)</sup> Siehe Fußnote 3.