

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 279/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Änderungsantrag nach Artikel 9 und Artikel 17 Absatz 2

„EPOISSES“

Nr. EG: FR/PDO/117/0118/07.09.2004

g.g.A. g.U.

1. Rubrik der Spezifikation, die Gegenstand der Änderung ist

- Bezeichnung des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstige (bitte angeben)

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation der 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 einzigen Dokuments zur Folge hat (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. Änderungen

Mit den beantragten Änderungen sollen sowohl die Herstellungsbedingungen der verwendeten Milch als auch die Herstellungsbedingungen für das Erzeugnis deutlicher umrissen werden.

Mit diesen Änderungen lassen sich eine engere Verbundenheit zwischen dem Erzeugnis und seinem Herstellungsgebiet herstellen, die Merkmale des Erzeugnisses besser bewahren und so Abweichungen vermeiden.

Herstellungsverfahren

Folgender Absatz wird hinzugefügt: „Die für die Herstellung des Epoisses verwendete Milch stammt ausschließlich von Kühen der Rassen Brune, Montbéliarde oder Simmental Française. Die Betriebe, die diese Bestimmung nicht erfüllen, haben bis zum 31. Dezember 2009 die entsprechenden Maßnahmen zu ergreifen.“

Erklärung: Dank des Einsatzes örtlicher Viehrassen kann der Epoisses seine Verbundenheit mit seinem Herstellungsgebiet bekräftigen. Für manche Betriebe bedeuten diese Maßnahmen allerdings erhebliche Veränderungen. Deshalb wird auch eine Frist beantragt, innerhalb derer sich die Betriebe den Bestimmungen anpassen können.

Ferner werden folgende Absätze hinzugefügt:

„Die Gesamtfutterration der Herde enthält im Ganzjahresdurchschnitt mindestens 85 % Futter aus dem geografischen Herstellungsgebiet (berechnet anhand der Trockenmasse).“

„Der Anteil des Futters aus dem genannten geografischen Herstellungsgebiet darf 80 % der Gesamttagesration nicht unterschreiten (berechnet anhand der Trockenmasse).“

„Die Grundration (ohne landwirtschaftliche Kuppelprodukte) stammt aus dem genannten geografischen Herstellungsgebiet.“

„Der Anteil der Futterergänzungsmittel beträgt weniger als 30 % der Gesamtration (berechnet anhand der Trockenmasse).“

„Vom Weideauftrieb bis mindestens zum 15. Juni besteht das Futter der Milchkühe im Wesentlichen aus frischem Wiesengras aus Weidegang oder Grünfütterung, dessen Anteil sich auf mindestens 50 % der Grundration für eine Mindestfläche von 20 Ar pro Milch gebender Milchkuh oder 15 Ar pro Milch gebender Milchkuh in Betrieben mit Grünfütterung beläuft. Außerhalb dieses Zeitraums bilden Trockenfutter, also Futter mit mehr als 85 % Trockenmasse, sowie Heu aus Pressballen mindestens 30 % der Grundration.“

„Futter, das sich nachteilig auf den Geruch oder den Geschmack der Milch und des Käses und dessen Gerinnungsfähigkeit auswirken kann oder Risiken einer bakteriologischen Ansteckung in sich birgt, darf in der Grundration nicht verwendet werden.“

Erklärung: Das den Milchkühen zu verabreichende Futter ist auch genau festgelegt, um die Verbundenheit zwischen dem Käse und seinem Herstellungsgebiet stärker hervorzuheben. Ein Hauptelement dabei ist, dass überwiegend aus dem geografischen Herstellungsgebiet stammendes Futter verwendet wird.

Ferner werden folgende Absätze hinzugefügt:

„Die Konzentrierung der Milch durch teilweise Abscheidung des wässrigen Teils vor der Gerinnung ist untersagt.“

„Neben dem Ausgangsstoff Milch dürfen als Inhaltsstoffe oder Herstellungshilfsstoffe oder Zusatzstoffe in der Milch oder während der Herstellung nur Lab, nicht schädliche Bakterien-, Hefe- und Schimmelpkulturen sowie Salz hinzugefügt werden.“

„Das Laben der Milch erfolgt ausschließlich mit Lab.“

„Die Aufbewahrung des Rohstoffs Milch, der in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse, des Käsebruchs und des frischen Käses bei Temperaturen unter Null ist untersagt.“

„Die Aufbewahrung des frischen Käses und des in der Reife befindlichen Käses unter Schutzgas ist untersagt.“

Erklärung: Bezüglich der Behandlungen des Käses und der Zusatzstoffe gab es allgemeine Vorschriften. Es hat sich jedoch gezeigt, dass neue Techniken, die teilweise auch Behandlungen und Zusatzstoffe betreffen, wie Mikrofiltrierung, Teilkonzentration der Milch oder Reifungsenzyme, sich durchaus auch auf die Merkmale der Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung auswirken können. So ist insbesondere die Hinzufügung bestimmter Enzyme mit der Bewahrung der wesentlichen Merkmale von Erzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung nicht vereinbar.

Es hat sich daher als notwendig erwiesen, in den Spezifikationen der einzelnen Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung im Abschnitt über die Herstellungsmethode die derzeitige Praxis bei Behandlungen von Milch und Zusatzstoffen zur Milch und bei der Käseherstellung genauer darzustellen, um zu vermeiden, dass künftige unregelte Methoden die Merkmale der Käse mit Ursprungsbezeichnung beeinträchtigen.

Verbindung mit dem geografischen Umfeld

Folgender Absatz wird hinzugefügt: „Die Rassen Brune, Montbéliarde und Simmental Française sind seit langem traditionell örtlich in der Milchproduktion verankert und an ihre Umgebung angepasst.“

Erklärung: Mit diesen Bestimmungen soll die Verbundenheit mit dem Erzeugungsgebiet betont und die Rückkehr zur Nutzung örtlicher Rassen gefördert werden.

ZUSAMMENFASSUNG
VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES
„EPOISSES“

Nr. EG: FR/PDO/117/0118/07.09.2004

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

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Elemente der Produktspezifikation.

1. Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaats:

Name: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Anschrift: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33) 01 53 89 80 00
Fax: (33) 01 53 89 80 60
E-Mail: info@inao.gouv.fr

2. Vereinigung:

Name: Syndicat de Défense de l'Époisses
Anschrift: Mairie d'Époisses
F-21460 Époisses
Tel.: (33) 03 80 96 34 61
Fax: (33) 03 80 96 34 61
E-Mail: contact@fromages-epoisses.com
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3 — Käse

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Bezeichnung: „Epoisses“

4.2. Beschreibung: Aus Kuhvollmilch hergestellter Rotschmierekäse mit weichem Teig und glatter oder leicht gefurchter und glänzender Rinde, Färbung elfenbein-orange bis ziegelrot, zylindrisch in zwei verschiedenen Größen: Durchmesser zwischen 95 und 115 mm und Gewicht zwischen 250 und 350 Gramm oder Durchmesser zwischen 165 und 190 mm und Gewicht zwischen 700 und 1 100 Gramm; mindestens 50 % Fettgehalt in der Trockenmasse und mindestens 40 % Trockenmasse. Der Teig ist hell-beige, nachgebend und cremig, weich und leicht salzig. Je nach Reifegrad des Käses ist das Eiweiß im Inneren des Teigs teilweise zersetzt.

4.3. Geografisches Gebiet: Ein Teil der Departements Côte d'Or, Yonne und Haute-Marne in der Region Bourgogne.

— Departement Côte d'Or:

— Kantone Arnay-le-Duc, Bligny-sur-Ouche, Liernais, Pouilly-en-Auxois (insgesamt).

— Kantone Dijon (5. Kanton), Gevrey-Chambertin, Grancey-le-Château, Is-sur-Tille, Saint-Seine-l'Abbaye, Selongey, Sombornon (insgesamt).

— Kantone Aignay-le-Duc, Baigneux-les-Juifs, Châtillon-sur-Seine, Laignes, Montbard, Précyc-sous-Thil, Recey-sur-Ource, Saulieu, Semur-en-Auxois, Venarey-les-Laumes, Vitteaux (insgesamt).

— Departement Haute-Marne:

— Kantone Auberive und Prauthoy (insgesamt).

— Departement Yonne:

— Kantone Avallon, Guillon, L'Isle-sur-Serein (insgesamt).

- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Jeder Wirtschaftsteilnehmer füllte eine bei den Dienststellen des INAO registrierte „Tauglichkeitserklärung“ aus, anhand derer das INAO alle Wirtschaftsteilnehmer identifizieren kann. Die Wirtschaftsteilnehmer stellen dem INAO Register sowie alle für die Kontrolle der Herkunft, der Qualität und der Herstellungsbedingungen der Milch und des Käses erforderlichen Unterlagen zur Verfügung.

Im Rahmen der Kontrolle der Merkmale des Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung werden mit einer analytischen und organoleptischen Prüfung die Qualität und die typischen Eigenschaften der dieser Prüfung unterzogenen Erzeugnisse untersucht.

- 4.5. *Herstellungsverfahren:* Die Erzeugung der Milch sowie die Herstellung und Reifung des Käses finden in dem unter Ziffer 4.3 definierten Herstellungsgebiet statt.

Die für die Herstellung des Epoisses verwendete Milch stammt ausschließlich von den Rassen Brune, Montbéliarde oder Simmental Française. Die Betriebe, die diese Bestimmung nicht erfüllen, haben bis zum 31. Dezember 2009 die entsprechenden Maßnahmen zu ergreifen. Der Anteil des Futters aus dem genannten geografischen Herstellungsgebiet darf 80 % der Gesamttagesration nicht unterschreiten (berechnet anhand der Trockenmasse).

Vom Weideauftrieb bis mindestens zum 15. Juni besteht das Futter der Milchkühe im Wesentlichen aus frischem Wiesengras aus Weidegang oder Grünfütterung, dessen Anteil sich auf mindestens 50 % der Grundration für eine Mindestfläche von 20 Ar pro Milch gebender Milchkuh oder 15 Ar pro Milch gebender Milchkuh in Betrieben mit Grünfütterung beläuft. Außerhalb dieses Zeitraums bilden Trockenfutter, also Futter mit mehr als 85 % Trockenmasse, sowie Heu aus Pressballen mindestens 30 % der Grundration.

Neben dem Ausgangsstoff Milch dürfen als Inhaltsstoffe oder Herstellungshilfsstoffe oder Zusatzstoffe in der Milch oder während der Herstellung nur Lab, nicht schädliche Bakterien-, Hefe- und Schimmelpilzkulturen sowie Salz hinzugefügt werden.

Hergestellt aus Kuhvollmilch, überwiegend durch Milchsäure hervorgerufene Gerinnung, Einfüllen in die Form nach grobem Zerkleinern ohne Zerfallen des Bruchs; spontanes Abtropfen; Salzen mit Trockensalz; mindestens vierwöchige Reifung mit gelegentlichen Waschungen mit Wasser; dem Marc de Bourgogne zugesetzt wurde, der dem Käse aufgrund der Pigmentierung der Oberflächenbakterien seine natürliche ziegelrote Färbung verleiht. Die Verwendung von Farbstoffen ist untersagt.

- 4.6. *Zusammenhang:* Zu Beginn des 16. Jahrhunderts wurde der Käse von in Epoisses lebenden Zisterziensermönchen zum ersten Mal hergestellt, und die Bauern des Ortes haben seine Herstellung dann verfeinert; Madame de Sévigné lobte ihn sehr, Brillat-Savarin ernannte ihn 1825 zum „König der Käse“, und seit 1840 wird er in größerem Umfang hergestellt.

Die Herstellung begann im Pays d'Auxois und dehnte sich dann auf ähnliche Nachbargebiete mit mergelhaltigem Boden und sanften Hängen aus, auf denen die für die Viehzucht besonders geeigneten natürlichen Wiesen gut wachsen. Die dort wachsenden Gräser sind die Ursache eines für die Milch von Kühen der an ihre Umgebung angepassten Rassen Brune, Montbéliarde und Simmental Française typischen Mineralstoffgehalts, der die Herstellung dieses Käses unterstützt; hinzu kommen außerdem das Wissen und die Erfahrung der Bauern (die besondere Reifung des Käses) sowie die Tatsache, dass viele Arbeitsgänge noch von Hand erledigt werden.

Diese ursprüngliche Herstellungsmethode ist fester Bestandteil des kulturellen und wirtschaftlichen Erbes der Region. Mit ihr lassen sich kleine Produktionseinheiten sowie traditionelle Rinderrassen in den landwirtschaftlichen Betrieben erhalten.

- 4.7. *Kontrolleinrichtung:*

Name: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

Anschrift: 51, rue Anjou
F-75008 Paris

Tel.: (33) 01 53 89 80 00

Fax: (33) 01 53 89 80 60

E-Mail: info@inao.gouv.fr

Das Institut National des Appellations d'Origine ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung, die über eigene Rechtspersönlichkeit verfügt und dem Landwirtschaftsministerium unterstellt ist.

Die Kontrolle der Herstellungsbedingungen für Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung obliegt dem INAO.

Die Überschreitung der Grenzen des geografischen Gebiets oder die Nichteinhaltung der Herstellungsbedingungen hat das Verbot der Verwendung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung in jedweder Form und zu jedwedem Zweck zur Folge.

Name: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Anschrift: 59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Tel.: (33) 01 44 87 17 17

Fax: (33) 01 44 97 30 37

E-Mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

Die DGCCRF ist eine Dienststelle des Ministeriums für Wirtschaft, Finanzen und Industrie.

- 4.8. *Etikettierung*: Das Anbringen des Logos mit der Abkürzung INAO, der Angabe „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ und dem Namen der Bezeichnung ist vorgeschrieben.
-