

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES
EINTRAGUNGSANTRAG: Artikel 5 () 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
Tel.: (1) 45 62 54 75
Fax: (1) 42 25 57 97

2. ANTRAGSTELLELENDE VEREINIGUNG (Name und Anschrift):

- a) **Name:** Syndicat de Défense de l'Appellation d'Origine fu fromage Ossau-Iraty-Brebis Pyrénées
 b) **Anschrift:** Maison de l'Agriculture - 124 boulevard Tourasse - 64078 Pau Cédex
 c) **Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (x) Sonstige ()

3. NAME DES ERZEUGNISSES: OSSAU-IRATY-BREBIS PYRENNEES oder PETIT OSSAU-IRATY-BREBIS PYRENNEES

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

5. SPEZIFIKATION: (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

a) **Name:** vgl. Nr. 3.

b) **Beschreibung:** Käse aus Schafsmilch mit leicht gepreßtem Teig, gelber, oranger oder grauer Rinde, in zylindrischer Form mit geradem oder leicht konvexem Wulst in zwei Größen (4-7 kg oder 2-3 kg) und mindestens 50 % Fettgehalt.

c) **Geographisches Gebiet:** Westlicher Teil der atlantischen Pyrenäen sowie drei benachbarte Gemeinden des Departements Hautes Pyrénées, einschließlich des Tals des Ossau (Béarn) und des Walds von Iraty (Baskenland).

d) **Rückverfolgbarkeit:** Es gibt Spuren einer landwirtschaftlichen Weidenutzung, die bis ins Neolithikum zurückreichen. Römische Schriftsteller berichteten über Ziegenkäse, die auf den Märkten von Toulouse erhältlich waren. Aus Pachtverträgen des 14. Jahrhunderts und notariellen Urkunden aus dem frühen 15. Jahrhundert geht hervor, daß Schafskäse in der Region hergestellt wurde. Das Erzeugnis erhielt 1980 eine Ursprungsbezeichnung.

e) **Erzeugung:** Der Käse wird ausschließlich aus der Vollmilch von Mutterschafen einer örtlichen Rasse hergestellt, die roh auf dem Hof eingelabt wird. Der grobkörnige Bruch wird durchmischt und in einem Bottich auf 36 bis 44 °C erwärmt. Die Reifung erfolgt vor Ort und dauert mindestens 90 Tage, bei den kleineren Käsen 60 Tage.

f) **Zusammenhang:** Die natürlichen Bedingungen des Baskenlandes und des Béarn (regelmäßige, ergiebige Regenfälle, geringe Temperaturschwankungen) haben sich günstig auf die Weiden und damit auf die Haltung von Milchschaafen ausgewirkt. Die Beschränkungen im Zusammenhang mit der Sommerweide oder Sommerung in den hohen Berglagen und die schwierigen Abstiege in die Täler haben die Schäfer sehr rasch veranlaßt, die Milch vor Ort zu Käse zu verarbeiten, der leichter ins Tal zu transportieren ist.

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:** Obligatorische Anbringung des Gütezeichens der INAO, der Angabe "Appellation d'Origine Controlée" und der Bezeichnung. Weiterhin Angabe: "Herstellung auf dem Hof" oder "Landkäse"; die Angabe der Bezeichnung "aus Berggebieten" ist vorgesehen.

i) **Etwaige einzelstaatliche Anforderungen:** Dekret vom 29. Dezember 1986

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EWG-Nr.: VI.BI.4/FR/0127/94.01.24

Eingangsdatum des vollständigen Dossiers: 24.01.94.