

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

(2006/C 211/05)

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.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Antrag auf Eintragung nach Artikel 5 und Artikel 17 Absatz 2

„TOME DES BAUGES“

EG-Nr. FR/PDO/005/0254/18.9.2002

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

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Die vollständige Fassung mit den Einzelheiten der Spezifikation steht für Interessenten bei den zuständigen einzelstaatlichen Stellen (s. Nr. 1) und bei der Europäischen Kommission ⁽¹⁾ zur Verfügung.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Institut National des Appellations d'Origine
Anschrift: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33-1) 53 89 80 00
Fax: (33-1) 42 25 57 97
E-Mail: info@inao.gouv.fr

2. *Vereinigung:*

Name: Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (S.I.T.O.B.)
Anschrift: Communauté des communes des Bauges
F-73630 Le Châtelard
Tel.: (33-4) 79 52 11 20
Fax: (33-4) 79 52 11 20
E-Mail: —
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.3 — Käse

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2)

4.1 Name: „Tome des Bauges“

⁽¹⁾ Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

4.2 Beschreibung:

Der „Tome des Bauges“ ist ein Rohmilchkäse aus ganz oder teilweise entrahmter Kuhmilch, ein gesalzener Hartkäse mit Oberflächenschimmel.

Er hat die Form eines Zylinders mit einem Durchmesser von 18 bis 20 cm, einer Höhe von 3 bis 5 cm und einem Gewicht von 1,1 bis 1,4 kg nach der Reifung.

Seine Rinde bezeichnet man als „*tourmentée*“, das heisst, sie weist Erhöhungen und Unregelmäßigkeiten auf. Sie ist 2 bis 3 mm dick. Sie ist von grauer Farbe, auf der sich auf natürlichem Wege „Blüten“ von gelber bis brauner Färbung bilden können.

Seine Käsemasse ist leicht fest bis formbar und geschmeidig, von elfenbeingelber Färbung und kann kleine Öffnungen aufweisen.

Sie enthält mindestens 45 Gramm Fett auf 100 Gramm Käse nach vollständiger Trocknung, und das Gesamtgewicht der Trockenmasse darf nicht unter 50 Gramm pro 100 Gramm Käse betragen.

Der „Tome des Bauges“ kann portionsweise verkauft werden, jedoch insbesondere unter der Bedingung, dass die Rinde auf allen drei Seiten der Portion erhalten bleibt.

4.3 Geografisches Gebiet:

Die Erzeugung der Milch sowie die Herstellung und Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet, das sich auf das Gebiet folgender Gemeinden erstreckt:

- Gemeinden des Departements Haute-Savoie, die ganz in diesem Gebiet liegen: Allèves, Chapelle St Maurice (La), Chevaline, Cons Ste Colombe, Entrevernes, Gruffy, Leschaux, Quintal, St Eustache, Seythenex, Viuz-la-Chiésaz;
- Gemeinden, die teilweise in diesem Gebiet liegen: Cusy, Doussard, Duingt, Faverges, Giez, Lathuile, Marlens, St-Jorioz;
- Gemeinden des Departements Savoie, die ganz in diesem Gebiet liegen: Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe en Bauges, Châtelard (Le), Cléry, Compôte (La), Curienne, Déserts (Les), Doucy-en-Bauges, Ecole, Jarsy, Lescheraines, Mercury, Montcel (Le), Motte-en -Bauges (La), Noyer (Le), Pallud, Plancherine, Puygros, St-François-de-Sales, St-Offenge-Dessus, St-Offenge-Dessous, Ste-Reine, Thoiry, Thuile (La), Trevignin, Verrens-Arvey;
- Gemeinden, die teilweise in diesem Gebiet liegen: Marthod, Montaille, Pugny-Chatenod, St-Jean-d'Arvey, St Jean de la Porte, St Pierre d'Albigny, Thenesol.

Das Erzeugungsgebiet ist auf einer für diesen Zweck vorgesehenen Karte eingegrenzt.

4.4 Ursprungsnachweis:

Im Herstellungsbetrieb des „Tome de Bauges“ darf nur Milch angeliefert werden, die der Spezifikation der Bezeichnung entspricht. Die der Spezifikation entsprechenden Sammelsysteme für die Milch müssen von allen anderen Sammelsystemen getrennt sein.

Alle Milcherzeuger, alle Verarbeitungsbetriebe und alle Reifungsbetriebe haben eine beim INAO hinterlegte Tauglichkeitserklärung zu unterzeichnen, anhand derer das INAO die jeweiligen Wirtschaftsteilnehmer ermitteln 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 Verlauf der Zubereitung wird auf dem Käse ein Aufkleber aufgebracht. Form und Farbe des Aufklebers sind in der Spezifikation festgelegt.

Schließlich wird mit Analysen und Untersuchungen der organoleptischen Eigenschaften sichergestellt, dass die Erzeugnisse wirklich der Qualität und den typischen Merkmalen der Ursprungsbezeichnung entsprechen.

4.5 Herstellungsverfahren:

Die Milch muss von Herden aus Milchkühen der Rassen *abondance*, *tarine* und *montbéliarde* stammen, wobei Kühe der Rassen *abondance* und *tarine* mindestens 50 % der Herde ausmachen müssen. Die Milch hat ferner von Herden zu stammen, deren Milchleistung im Durchschnitt 5 500 kg pro Milchgebender Milchkuh und Jahr nicht übersteigen darf.

Das Grundfutter der Tiere besteht aus Weidegras im Sommer während mindestens 120 Tagen und aus Heu in beliebiger Menge im Winter. Die Gabe von Trockenfutter, das nicht aus dem geografischen Gebiet stammt, ist als Ergänzung des vor Ort vorhandenen Futters zulässig, doch darf die Menge 30 % des Jahresbedarfs des Betriebs für die gesamte Herde nicht übersteigen. Dieses Ergänzungsfutter darf Trockenluzerngranulat bis zu 3 kg pro Kuh und Tag enthalten. Futtermittel, die durch Silierung, Pressen oder jedes andere Verfahren mit einer Gärungsphase haltbar gemacht worden sind, sind untersagt. Die Gabe von Ergänzungsfuttermitteln ist innerhalb bestimmter Grenzen zulässig; sie dürfen allerdings weder Harnstoff noch Aromastoffe enthalten.

Der Herstellungsbetrieb und seine Nebenstellen dürfen über kein System und keine Anlage verfügen, mit dem/der die Milch innerhalb kurzer Zeit vor der Labung auf eine Temperatur von mehr als 40 °C erhitzt werden kann.

Die Milch stammt aus Betrieben im Umkreis von 15 km um den Herstellungsort.

Es wird rohe Vollmilch verarbeitet. Milch, die einer Reifung unterzogen wurde, kann teilentrahmt werden. Diese Milch muss einmal pro Tag verarbeitet werden.

Mit Ausnahme der Teilentrahmung und eines Filterns zur Beseitigung makroskopischer Verunreinigungen ist jede physikalische oder chemische Behandlung der Milch untersagt. Jede Zufügung von Proteinen oder Fetten ist untersagt. Als Herstellungshilfsstoffe sind lediglich Salz, Lab und mit herkömmlichen Kulturmethoden gewonnene Milchsäurebakterien zugelassen. Die Verwendung von direkt einzuimpfenden Bakterien ist nur zur Unterstützung zugelassen.

Die Herstellung beginnt innerhalb von 12 Stunden nach dem am längsten zurückliegenden Melken bei Milch, die bei einer Temperatur über 10 °C gelagert wird, und innerhalb von höchstens 28 Stunden bei Milch, die zwischen 6 °C und 10 °C kühl gelagert wird; in letzterem Fall darf die Milch nicht aus mehr als zwei aufeinander folgenden Melkvorgängen stammen.

Die Labung findet bei einer Temperatur zwischen 32 °C und 35 °C statt. Die Käsezubereitung erfolgt in offenen Kupferkesseln mit einem Fassungsvermögen von höchstens 3 000 Litern.

Nach Entfernung des Käsebruchs hat ein Bruchkorn die Größe eines Maiskorns. Dieser Käsebruch wird dann auf eine Temperatur von 35 °C bis 40 °C erhitzt. Die Lactoseentfernung sowie das Hinzufügen von Wasser sind untersagt.

Das Formen der Käse erfolgt entweder manuell oder mit Hilfe der Schwerkraft. Das Abstechen mit einer Bruchpumpe sowie die Verwendung von Formen mit winzigen Löchern sind untersagt.

Das Pressen erfolgt durch Aufeinanderstapeln der Käse während eines Zeitraums von mindestens sieben Stunden; in dieser Zeit werden die Käse mindestens viermal gewendet. Die Käse werden per Hand trocken gesalzen; die industriell gefertigten Käse können in Salzlake gelegt werden. Die Käse durchlaufen dann eine Reifezeit von mindestens fünf Wochen ab dem Tag der Labung.

Die Aufbewahrungstemperatur der Käse darf nicht unter 4 °C betragen.

4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Der Käse mit der Bezeichnung „Tome des Bauges“ hat seinen Namen von dem Alpenraum, aus dem er stammt. Das Vorhandensein von „tome“ oder „tomme“ ist in dieser Region seit mehreren Jahrhunderten belegt, und die Herstellung von „tome“ in Käserei- (und Obstbau-)Genossenschaften und auf Almen nach traditionellen Verfahren wird sich auch künftig gegenüber der industriellen Fertigung großer Käselaibe behaupten.

Das *Massif des Bauges* bildet eine starke topografische Einheit, es handelt sich um ein Kalksteinmassiv aus einem abgeschlossenen Tal, das am Rande von hohen Klippen umgeben ist. Charakteristisch für die Landschaft sind Weide- und Almflächen sowie das Gebirgsklima mit ergiebigen Niederschlägen während des gesamten Jahres und sehr niedrigen Temperaturen im Winter.

Dank der Kombination von Klima und geologischen Gegebenheiten verfügt das Gebiet über ein großes Futterpotenzial und kann eine Auswahl aus verschiedenen, angemessenen Pflanzenarten getroffen werden.

Die Milch für die Herstellung des „Tome des Bauges“ weist einen eher hohen pH-Wert auf, weshalb die Käser lieber gereifte Milch verwenden. Mit dieser Technik der langsamen Säuerung der Milch wird vor allem die Wirkung der milcheigenen Flora gefördert.

Dank der vielfältigen Flora des *Massif des Bauges* sowie der aufgrund des Säuregehalts der Milch erforderlichen Methoden zur Reifung der Milch kann ein Käse mit typischen Merkmalen hergestellt werden.

Die Herstellungsbedingungen der Bezeichnung sind so festgelegt, dass das Erzeugungsgebiet und die herkömmlichen Herstellungsmethoden bewahrt werden können und ihren Ausdruck im Erzeugnis finden.

4.7 Kontrollstelle:

Name: I.N.A.O.
Anschrift: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33-1) 53 89 80 00
Fax: (33-1) 42 25 57 97
E-Mail: info@inao.gouv.fr

Name: D.G.C.C.R.F.
Anschrift: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris Cedex 13
Tel.: —
Fax: —
E-Mail: —

4.8 Etikettierung:

Jeder Käse mit der Bezeichnung „Tome des Bauges“ kommt mit einem individuellen Etikett in den Handel, das den Namen der Ursprungsbezeichnung trägt. Auf dem Etikett der Käse steht der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung in Buchstaben, deren Größe mindestens zwei Dritteln der größten Buchstaben auf dem Etikett entspricht, sowie die Angabe „Appellation d'origine contrôlée“.

Auf dem Etikett der Käse mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung müssen auf jeden Fall das Logo mit dem Kürzel „INAO“, die Angabe „Appellation d'origine contrôlée“ sowie der Name der Ursprungsbezeichnung genannt werden.

Unter gewissen Bedingungen ist auch die Angabe „Fromage fermier“ (Bauernkäse) oder jeder andere Hinweis auf die nicht industrielle Herkunft des Käses zulässig.

4.9 Einzelstaatliche Vorschriften:

Erlass über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Tome des Bauges“.
