

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

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

(2009/C 308/13)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„MÂCONN AIS“****EG Nr.: FR-PDO-0005-0553-28.08.2006****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name:**

„Mâconnais“

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:

Die Käsesorte „Mâconnais“ wird aus roher Ziegenvollmilch hergestellt.

Die Milch wird unter geringem Labzusatz dickgelegt. Der Käse hat die Form eines stumpfen Kegels. Der feine, cremefarbene Teig ist homogen, cremig, fest, glatt und schmelzig. Seine Rinde ist überwiegend von *Geotrichum candidum* (weißer Milchsimmel) überzogen. Während der Reifung können sich Blauschimmelflecken bilden.

Nach der Mindestreifezeit beträgt das Gewicht eines „Mâconnais“ zwischen 50 Gramm und 65 Gramm (mindestens 30 Gramm bei längerer Reifung).

Nach abgeschlossener Trocknung enthalten 100 Gramm „Mâconnais“ mindestens 45 Gramm Trockenmasse und 45 Gramm Fett.

3.3 Rohstoffe:

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Ziegen werden mit Grünfütter ernährt, das ausschließlich aus dem unter Ziffer 4 des vorliegenden Dokuments bezeichneten geografischen Gebiet stammt.

Das Futter besteht aus Gras (geweidet oder verfüttert) oder Heu von Dauer- und/oder Wechselwiesen. Monokulturen auf Wechselwiesen sind mit Ausnahme von Luzerne verboten.

Während der Zeit des Weidegangs oder der Grünfütterung macht geweidetes und/oder verfüttertes frisches Gras mindestens ein Drittel der täglichen Futtermenge pro Ziege aus; dabei darf die Zufütterung an Heu höchstens 1,2 kg Rohmaterial und an Ergänzungsfutter maximal 1 kg Rohmaterial betragen.

Fermentiertes Futter ist für die Ziegen nicht zugelassen.

Ergänzungsfuttermittel sind die auf einer Positivliste aufgeführten Rohstoffe, die beigemischt werden können. Pro Ziege und Jahr darf die Menge der Ergänzungsfuttermittel höchstens 350 kg Rohmaterial betragen.

Als Ziegenfutter zugelassen sind ausschließlich Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Ergänzungsfuttermittel aus nicht genveränderten Produkten. Auf allen Flächen eines Erzeugerbetriebs von Milch, aus der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mâconnais“ hergestellt wird, ist der Anbau von genveränderten Kulturen verboten. Das Verbot gilt für jede Pflanzenart des Betriebs, die als Ziegenfutter Verwendung finden könnte, und für jede Kultur, von der eine Kontamination des Futters ausgehen kann.

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:

Unabhängig von den für jeden Käse geltenden Kennzeichnungsvorschriften wird jeder „Mâconnais“, der in Verkehr gebracht wird, mit einem Etikett versehen. Auf dem für alle Hersteller gleich gestalteten Abschnitt des Etiketts stehen der Name „Mâconnais“ sowie die Bezeichnung „Appellation d'Origine Contrôlée“ oder „AOC“; der zweite, individuell gestaltete Abschnitt ist den Daten des jeweiligen Herstellers vorbehalten. Der Name „Mâconnais“ wird in einer Größe von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett angegeben.

Käse, der im Direktvertrieb vom Hersteller oder durch eine von ihm beauftragte Person auf dem Hof oder einem Markt angeboten wird, muss nicht mit Einzeletiketten versehen sein; in dem Fall sind die Angaben aber auf einem Verkaufsschild zu vermerken.

Die Gestaltung von Schild und Etiketten wird von dem für ihre Ausgabe zuständigen Verband festgelegt.

Der Name „Mâconnais“ und die Bezeichnung „Appellation d'Origine Contrôlée“ oder „AOC“ müssen auf Rechnungen und Geschäftsunterlagen angegeben sein.

4. Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets:

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet, das von den nachstehend aufgeführten Gemeinden gebildet wird:

Departement Rhône (69)

Cenves

Departement Saône-et-Loire (71)

Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bourgvillain, Boyer, Brandon, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Davayé, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mazille, Milly-Lamartine, Montagny-sur-Grosne, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Point, Saint-Vérand, Saint-Vincent-des-Près, Sainte-Cécile, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Tramayes, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré, Vitry-lès-Cluny.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet, in dem die Käsesorte „Mâconnais“ hergestellt wird, erstreckt sich über eine Reihe von Hügelketten aus Kalkstein mit einer Höhe zwischen 200 Metern und 600 Metern. Es ist geprägt von:

- kalkhaltigen Böden,
- kontrastreichem, vorwiegend kontinentalem Klima, ist aber auch starken ozeanischen oder mediterranen Einflüssen ausgesetzt.

Die Region des Mâconnais ist von Gemischtkultur, von Weinbau und Viehzucht geprägt, die sich auf den verschiedenen Höhenstufen an den Hügelketten entlang ziehen:

- die mergelhaltigen, undurchlässig feuchten Täler sind Wiesen und Weiden vorbehalten,
- am Fuß der Hänge auf den fruchtbareren Böden wird Getreide angebaut,
- die steinigere Hänge eignen sich besonders gut für den Weinbau,
- in Höhen über 400 Metern oder bei vorwiegend nördlicher Ausrichtung gehen die Weinberge in Trockenwiesen über, gefolgt von mehr oder weniger dichten Wäldern.

In diesem überwiegend vom Weinbau geprägten Agrargebiet findet die Ziegenhaltung ihre Nische auf den feuchteren Wiesen im Tal und den Trockenwiesen an den Hängen. Einfriedungshecken und Gehölze bieten den Ziegen zusätzliches Futter.

Menschliche Faktoren

Schon sehr früh bot sich die Ziegenhaltung als Ergänzung zum Weinbau an. Diese Tätigkeit, die allgemein den Frauen vorbehalten war, sicherte den Familien eine Einnahmequelle und ein Grundnahrungsmittel.

Im 19. Jahrhundert wurde wiederholt versucht, die Ziegen im Mâconnais auszumerzen, weil die Tiere die Triebe und Blätter junger Bäume und Hecken abfraßen und damit der ländlichen Wirtschaft Schaden zufügten, doch die Krisen im Weinbau haben den Ziegenbestand immer wieder zu- und abnehmen lassen.

Traditionell durchläuft der Käse eher einen Trocknungs- als einen wirklichen Reifungsprozess. Er wird in der sogenannten „Chazère“ gelagert, einer Art Käsekäfig, der im Freien unter dem Vorbau der Häuser hängt, um Nagetiere und Insekten fernzuhalten. Der kleine Käse eignet sich gut für den täglichen Imbiss im Weinberg, und er passt hervorragend zu den Weißweinen des Mâconnais.

Über die Handelswege für den Wein wurde auch der Käse aus dem Mâconnais weit über die Grenzen des Gebietes hinaus bekannt. Bereits 1885 wurde „The Mâconnais“ in einem englischen Werk über Milchprodukte erwähnt. Seit 1950 hat seine Bekanntheit stetig zugenommen.

Im 20. Jahrhundert hat sich die Ziegenhaltung vielfach zu einem eigenen Betriebszweig entwickelt. Mit wachsender Rentabilität haben sich auch die Ziegenbestände vergrößert. Diese Tendenz setzt sich bis heute fort. Dabei ist es im Wesentlichen bei der bäuerlichen Produktion geblieben.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der „Mâconnais“ ist ein kleiner Käse aus Ziegenrohmlch, die unter geringem Labzusatz dickgelegt wird. Der Käse zeichnet sich aus durch:

- seine charakteristische Form eines stumpfen Kegels,
- die geringe Größe und sein Gewicht, das nach zehntägiger Reifung zwischen 50 Gramm und 65 Gramm beträgt,
- seinen feinen, weißen Teig, der homogen, cremig, fest, glatt und wohlschmeckend ist,
- seine Rinde, deren Farbe von beige/elfenbeinfarben bei jungem Käse mit zunehmender Reife ins Bläuliche übergeht; sie ist überwiegend von *Geotrichum candidum* (Milchschnitzpilz) überzogen. Während der Reifung können sich Blauschimmelflecken bilden.

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.):

Die wesentliche Besonderheit der Käsesorte „Mâconnais“ ist seine charakteristische Form: er sieht aus wie ein stumpfer Kegel, ähnlich dem Spund eines Fasses. Diese leicht auszumachende Besonderheit kommt dadurch zustande, dass eine charakteristische Käseform verwendet wird und der Käse bei der Herstellung nicht gewendet wird. Diese spezielle Form hängt eng mit dem Weinbau zusammen: traditionell waren die Winzerfrauen für die Herstellung des „Mâconnais“ zuständig. Da sie auch im Weinberg arbeiteten, hatten sie jedoch wenig Zeit für die Käseherstellung; sie konnten die Käseformen nicht immer wieder auffüllen oder die Käse regelmäßig wenden.

Dass der Käse so klein ist, hat wohl mehrere Gründe:

- in erster Linie die Verzehrsgewohnheiten. Der „Mâconnais“ ist ein Käse, der traditionell frisch oder trocken gegessen wird. Dass er so klein ist, hat sich als besonders praktisch erwiesen. Er hat etwa Portionsgröße und ist zudem leicht zu transportieren. So wurde er frisch mit etwas Sahne in einer kleinen Schale gegessen, oder aber schon etwas trockener wurde er für den täglichen Imbiss im Weinberg mitgenommen;
- dass in den Winzerbetrieben im Mâconnais nur wenig Milch zur Verfügung stand, weil es nur wenige Tiere und magere Wiesen gab, hat die Herstellung kleiner Käse begünstigt. Außerdem war dies wirtschaftlich rentabler.

Die organoleptischen Besonderheiten des Produkts werden von mehreren Faktoren bestimmt, nämlich:

- der Milch, die vorwiegend auf der Grundlage von Wiesen auf kalkreichen Böden erzeugt wird,
- der Verarbeitung dieser Milch: die vollfette Milch wird roh verarbeitet, was eine Beimpfung mit Milchsäurebakterien aus Molke begünstigt,
- der Entwicklung des Bruchs, die unmittelbar von der Größe des Käses beeinflusst wird,
- dem unregelmäßigen Salzen: da der Käse nicht gewendet wird, kann er nur auf einer Seite gesalzen werden,
- und schließlich der Reifung, die unmittelbar von der Größe des Käses und dem kontrastreichen Klima in der Region des Mâconnais beeinflusst wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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