

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1204/2003 DER KOMMISSION  
vom 4. Juli 2003**

**zur Änderung der Elemente der Spezifikationen von drei geschützten Ursprungsbezeichnungen im  
Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 (Roncal, Noix de Grenoble und Caciocavallo Silano)**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(1)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003<sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 9,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 haben die spanischen Behörden eine Änderung der Beschreibung des Herstellungsverfahrens für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Roncal“ beantragt, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission vom 12. Juni 1996 zur Eintragung geografischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates<sup>(3)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 828/2003<sup>(4)</sup>, eingetragen worden war.
- (2) Gemäß Artikel 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 hat Frankreich eine Änderung der Beschreibung, des Herstellungsverfahrens, der Etikettierung und der einzelstaatlichen Anforderungen für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Noix de Grenoble“ beantragt, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 eingetragen worden war.
- (3) Gemäß Artikel 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 hat Italien eine Änderung der Beschreibung, des geografischen Gebietes, des Herstellungsverfahrens, der Etikettierung und der einzelstaatlichen Anforderungen für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Caciocavallo Silano“ beantragt, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 eingetragen worden ist.

- (4) Die Prüfung dieser drei Änderungsanträge hat ergeben, dass es sich um wesentliche Änderungen handelt.
- (5) Gemäß dem Verfahren des Artikels 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 wird — da es sich um wesentliche Änderungen handelt — das Verfahren des Artikels 6 mutatis mutandis angewandt.
- (6) Es wurde festgestellt, dass es sich in diesen Fällen um Änderungen handelt, die mit der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 übereinstimmen. Im Anschluss an die Veröffentlichung der Hauptelemente der Änderungsanträge für die Spezifikationen im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften*<sup>(5)</sup> gingen keine Einspruchserklärungen im Sinne von Artikel 7 der genannten Verordnung ein.
- (7) Die Änderungen sind daher einzutragen und im *Amtsblatt der Europäischen Union* zu veröffentlichen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Änderungen im Anhang der vorliegenden Verordnung werden gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 eingetragen und veröffentlicht.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 4. Juli 2003

Für die Kommission

Franz FISCHLER

*Mitglied der Kommission*

<sup>(1)</sup> ABl. L 208 vom 24.7.1992, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 122 vom 16.5.2003, S. 1.

<sup>(3)</sup> ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.

<sup>(4)</sup> ABl. L 120 vom 15.5.2003, S. 3.

<sup>(5)</sup> ABl. C 210 vom 4.9.2002, S. 10 (Roncal).

ABl. C 206 vom 30.8.2002, S. 2 (Noix de Grenoble).

ABl. C 203 vom 27.8.2002, S. 2 (Caciocavallo Silano).

## ANHANG

## SPANIEN

**Roncal**

## — Beschreibung

*anstatt:*

„Käse aus gepresstem Teig, hergestellt aus Milch von Schafen der Rassen ‚Rasa‘ und ‚Lacha‘, ohne Kolostrum oder medizinische Produkte, die sich negativ auf die Herstellung, Reifung und Haltbarkeit des Käses auswirken könnten“;

*muss es heißen:*

„Käse aus gepresstem Teig, hergestellt aus Milch von Schafen der Rassen ‚Rasa‘ und ‚Lacha‘ und der Kreuzung F1 Lacha x Milchschaaf, ohne Kolostrum oder medizinische Produkte, die sich negativ auf die Herstellung, Reifung und Haltbarkeit des Käses auswirken könnten“;

*anstatt:*

„... das Enderzeugnis weist einen Fettgehalt von mehr als 50 % in der Trockenmasse auf“;

*muss es heißen:*

„... das Enderzeugnis weist einen Fettgehalt von mehr als 45 % in der Trockenmasse auf“;

*anstatt:*

„Der Käse weist folgende physikalisch-chemische Eigenschaften auf:

Fett ..... nicht weniger als 50 % in der Trockenmasse

Feuchtigkeitsgehalt ..... unter 40 %“;

*muss es heißen:*

„Der Käse weist folgende physikalisch-chemische Eigenschaften auf:

Fett ..... nicht weniger als 45 % in der Trockenmasse.

Feuchtigkeitsgehalt ..... unter 40 %“.

## — Herstellungsverfahren

*anstatt:*

„Die Milch wird mit Hilfe einer ausreichenden Menge von natürlichem Lab innerhalb von mindestens einer Stunde zur Gerinnung gebracht“;

*muss es heißen:*

„Die Milch wird mit Hilfe einer ausreichenden Menge von natürlichem Lab innerhalb von höchstens einer Stunde zur Gerinnung gebracht“;

*anstatt:*

„Die Temperatur des Käsebruchs liegt zwischen 32 und 37 °C und wird während der Gerinnung, des Schneidens und des Abtropfens aufrechterhalten“;

*muss es heißen:*

„Die Temperatur des Käsebruchs liegt zwischen 30 und 37 °C und wird während der Gerinnung, des Schneidens und des Abtropfens aufrechterhalten“.

## FRANKREICH

**Noix de Grenoble**

## — Beschreibung

Änderung des Mindestdurchmessers der Nüsse, Anhebung von 27 auf 28 mm (entsprechend der internationalen UN/ECE-Norm).

## — Herstellung

Einführung einer Schnittgröße für die Nussbäume bei dreijährlichem Schnitt.

Einführung von Bewässerungsmodalitäten.

Änderung des Datums für den Erntebeginn: nicht länger der 20. September, sondern per Präfekturerlass festgesetzt.

Einführung von Mindestflächen und -abständen für die Bäume.

- **Etikettierung:**  
Einführung genauerer Etikettierungsvorschriften: obligatorische Angabe der Ursprungsbezeichnung, der Angabe frische Nüsse oder getrocknete Nüsse in maximal ebenso großen Buchstaben wie die Ursprungsbezeichnung, der Angabe „Appellation d'origine contrôlée“ oder „A.O.C.“, und des Gütezeichens; sämtliche Angaben auf derselben Seite der Verpackung in nicht zu entfernender, deutlich sichtbarer und leserlicher Schrift.
- **Einzelstaatliche Anforderungen**  
Ersetzung der Angabe „Gesetzesdekret vom 17. Juni 1938“ durch „Dekret über die geschützte Ursprungsbezeichnung „Noix de Grenoble““.

## ITALIEN

**Caciocavallo Silano**

- **Beschreibung**  
Insbesondere wird festgelegt, dass es sich bei der für die Erzeugung von „Caciocavallo Silano“ bestimmten Kuhmilch um Rohmilch bzw. um 30 Sekunden auf bis zu 58 °C erhitzte Milch handeln muss, die von höchstens vier aufeinander folgenden, an den beiden Tagen vor der Käsebereitung durchgeführten Melkvorgängen stammt.
  - **Geografisches Gebiet:**  
Die Einbeziehung der Provinzen Crotone und Vibo Valentia ist notwendig, weil diese erst kürzlich gebildet wurden. Das Erzeugungsgebiet der g. U. in diesen Provinzen war bereits über die Provinz Catanzaro in der Spezifikation berücksichtigt. Es wurden einige Gemeinden einbezogen, die nachweislich über eine Tradition bei der Herstellung von „Caciocavallo Silano“ verfügen und Teile bzw. angrenzende Gebiete der in der Spezifikation als geografisches Gebiet aufgeführten Provinzen sind.
  - **Herstellungsverfahren**  
Zulässig ist die Verwendung von veredelter natürlicher Molke, sofern diese in dem betreffenden Milchverarbeitungsbetrieb gewonnen wurde; auf diese Weise bleiben die organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses erhalten. Die Reifezeit wurde auf mindestens 30 Tage verlängert, um die hohen Qualitätsstandards des Käses zu sichern. Außerdem darf die Oberfläche des Käses äußerlich und mit transparenten, farbfreien Stoffen behandelt werden, sofern die Farbe der Rinde erhalten bleibt.  
Durch diese Behandlung wird die Haltbarkeit des Käses — ohne Veränderung seines typischen Charakters und seiner Qualität — deutlich erhöht und vermieden, dass sich infolge von Hefe- und/oder Schimmelbildung auf der Rinde unerwünschte Prozesse ergeben.
  - **Etikettierung**  
Auf dem Käse ist mit Brandzeichen die Identifikationsnummer anzubringen, die vom Consorzio di tutela formaggio Caciocavallo Silano an jeden Erzeuger vergeben wird, der an das System der Herkunftssicherung der g. U. angeschlossen ist. Außerdem ist gleichzeitig mit der Eintragung die Farbe des Kennzeichens anzugeben, so dass das Zeichen der Ursprungsbezeichnung deutlicher erkennbar wird.
  - **Einzelstaatliche Anforderungen**  
Die Bezugnahmen auf einzelstaatliche Rechtsvorschriften, die vor dem Erlass der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 galten, werden gestrichen.
-