

Offentliggørelse af en anmodning om ændring i henhold til artikel 9 i forordning (EØF) nr. 2081/92 af en eller flere oplysninger i en varespecifikation i forbindelse med en betegnelse, der er registreret i overensstemmelse med artikel 17 eller artikel 6 i samme forordning

(2001/C 296/10)

Denne meddelelse giver indsigtelsesret, jf. artikel 7 i forordningen. Indsigelser mod nærværende anmodning skal af medlemsstatens ansvarlige myndighed indsendes inden seks måneder fra offentliggørelsen af denne meddelelse. Da der er tale om en ikke ubetydelig ændring, skal den offentliggøres som omhandlet i artikel 6, stk. 2, i forordningen.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

ANMODNING OM ÆNDRING AF EN VARESPECIFIKATION: ARTIKEL 9

1. Registreret betegnelse: Salers

2. Medlemsstatens kompetente myndighed:

Institut national des appellations d'origine
138, Avenue des Champs-Élysées
F-75008 Paris
Tlf. (33-1) 53 89 80 00
Fax (33-1) 42 25 57 97

3. Ønsket(de) ændring(er):

— **Rubrik(ker) i specifikationen:**

- navn
- beskrivelse
- geografisk område
- bevis for oprindelse
- fremstillingsmetode
- tilknytning
- mærkning
- krav i nationale bestemmelser

— **Ændring(er):**

Beskrivelse

»Salers« er en ost på mellem 30 og 50 kg (**i stedet for:** 35 og 50 kg).

Fedtindholdet skal være på mindst 44 g (**i stedet for:** 45 g)

Geografisk område

Begrænsning af det geografiske område, så det er koncentreret omkring betegnelsens oprindelsessted og de traditionelle modningssteder, en del af departementet Cantal og visse kantoner og kommuner i nabodepartementerne.

Fremstillingsmetode

Fremstillingen af »Salers« præciseres på følgende vigtige punkter:

- fremstillingen er tilladt fra den 15. april til den 15. november (**i stedet for:** den 1. maj til den 31. oktober), dvs. perioden hvor dyrene er på græs
- fremstillingen af osten er baseret på en række arbejdsgange og tekniske parametre vedrørende bl.a. mælken (mælk produceret på bedriften i den periode, kørerne er på græs), tilsætningen af løbe (ved en temperatur på mellem 30 og 34 °C), koaguleringen, udkæringen, de første på hinanden følgende presninger, formalingen, syrningen efterfulgt af en modning, saltningen af massen, formgivning og den endelige presning
- modningen finder sted ved en temperatur, der er afstemt efter modningens varighed, dvs. mellem 6 og 14 °C (**i stedet for:** maks. 12 °C), og ved en luftfugtighed på over 95 %; under modningen vendes og aftørres ostene regelmæssigt.

Mærkning

Tilføjes: »Osten identificeres desuden ved hjælp af et relieftryk på en af ostens sider, som indeholder betegnelsens navn to gange. Herudover kan ostene på en af siderne forsynes med et relieftryk med indskriften »Ferne de . . .«.

Oste fremstillet af mælk fra besætninger, der udelukkende er sammensat af køer af racen Salers, forsynes desuden med et relieftryk med indskriften »tradition salers« og afbildninger af hoveder af Salers-køer på siden af osten.«

Krav i nationale bestemmelser

I stedet for: »Dekret af 29. december 1986«

læses: »Dekret vedrørende den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Salers«.«

4. **Dato for modtagelse af den fuldstændige ansøgning:** 20. april 2001.
