

Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 352/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde inden seks måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL«

EF-Nr.: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (ajourføring af kontaktoplysninger til den ansøgende sammenslutning, kontrolorganer og den kompetente myndighed i medlemsstaten)

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

3.1. Varebeskrivelse:

3.1.1. Modning

Modningens varighed forlænges fra »10 uger« til 12 uger. Den længere modningstid gør, at ostens særpræg bliver tydeligere.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.1.2. Vægt

Vægten ligger på 60-130 kg, hvilket er lettere at kontrollere end den »gennemsnitsvægt på 70 kg«, der er fastsat.

3.1.3. Fedt

Det angivne fedtindhold er et minimum og ikke en fast værdi. Det præciseres således, at fedtprocenten er på minimum 45 % i stedet for »45 %«.

3.1.4. Størrelsen på den møllestensformede ost

For at sikre en mere præcis beskrivelse af osten tilføjes det, at ostens dimension er »mellem 0,70 og 1 m i diameter« og »mindst 14 cm høj«.

3.1.5. Ostemassen

For at sikre en mere præcis beskrivelse af ostemassens kendetegn tilføjes det, at ostemassen er »blød og cremet«.

3.1.6. Præsentation

De forskellige præsentationsformer præciseres: Hel møllestensformet ost (...) eller i trekantede, firkantede eller rektangulære stykker, i portionsstykker og i småstykker eller miniportioner eller revet i stedet for »en møllestensformet ost«. Disse præsentationsformer var anført i varespecifikationerne for »Label rouge« nr. 04-79.

3.2. Bevis for oprindelse:

Kravene til sporbarhed og procedurer præciseres.

3.3. Produktionsmetode:

3.3.1. Malkekvægts foder

I produktionsspecifikationerne tilføjes nærmere oplysninger om tilladt og forbudt foder samt krav om, at kørne skal på græs, hvilket er med til øge tilknytningen til oprindelsesstedet.

3.3.2. Hvor hyppigt mælken skal afhentes

Efter at der er gennemført et forsøg, der viste, at dette ikke påvirker produktets særpræg, ændres kravet om, hvor hyppigt mælken skal afhentes til: »Mælken skal afhentes mindst hver anden dag«.

3.3.3. Osteproduktion

Der tilføjes angivelser, der nærmere beskriver de forskellige produktionsfaser (varighed, temperatur ...) og de ingredienser, der kan anvendes (gær, osteløbe) for bedre at kunne følge de forskellige faser i osteforarbejdningen og de traditionelle metoder.

3.3.4. Kriterier for organoleptisk bedømmelse

Der tilføjes en række kriterier for organoleptisk bedømmelse af ostens forskellige præsentationsformer for at kontrollere produktets specifikke kvaliteter.

3.4. Tilknytning:

Kapitlet om »oprindelsessted« er blevet omarbejdet og består af tre dele: kendetegn ved regionen Est-Central, kendetegn ved »Emmental français Est-Central« og årsagssammenhængen mellem geografisk område og produktets specificitet.

3.5. Mærkning:

Kapitlet »Mærkning« er blevet forenklet. Det præciseres, at det er obligatorisk at mærke produktet med betegnelsen »Emmental français est-central« og det europæiske logo for beskyttet geografisk betegnelse, når det skal sælges til forbrugere.

3.6. Krav i de nationale bestemmelser:

De vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og metoderne til evaluering heraf er præciseret i varespecifikationen. De er ikke anført i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL«

EF-Nr.: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Emmental français est-central«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1,3. Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Ost fremstillet af rå komælk, presset, varmebehandlet og saltet, med huller, hvis størrelse varierer mellem størrelsen på et kirsebær og en valnød, og med et minimumsfedtindhold på 45 % i tørstoffet, hvilket svarer til minimum 62 g pr. 100 g ost. Ostemassen er blød og cremet. Skorpen er hård og tør og varierer mellem gyldengul og lys brun. Osten modnes i mindst 12 uger at regne fra fremstillingsdagen, indtil den kommer ud af modningskælderne.

Den sælges i følgende former:

— hel møllestensformet ost (mellem 60 kg og 130 kg — med en diameter på mellem 0,70 m og 1 m — minimumshøjde ved kanten: 14 cm) eller i trekantede stykker (1/4 ost, 1/8 ost m.m.), i firkantede eller rektangulære stykker eller

— i portionsstykker og i småstykker eller

— i miniportioner eller

— revet.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Mælken skal komme fra det geografiske område, fordi det karakteriske ved græsmarkerne og mælkens egen mikroflora er med til at give osten sin specielle smag. Mælken skal være upasteuriseret, for at den oprindelige naturlige flora i mælken bevares.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Kørerne skal fodres med græs og hø, og det er obligatorisk at sætte dem på græs mindst 5 måneder om året for at bevare tilknytningen til græsmarkerne i det geografiske område. Der må ikke anvendes gæret foder for at undgå kontaminering med smørsyrebakterier, som kan ændre ostens kvalitet.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Mælkeproduktionen og fremstillingen og modningen af osten sker i det geografiske område for at bevare den rolle, den lokale mikroflora har for ostens egenskaber. En lang modning giver produktet en blød tekstur og en meget »frugtagtig« smag.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Det er obligatorisk at mærke produktet med betegnelsen »Emmental français est-central« og det europæiske logo for beskyttet geografisk betegnelse, når osten sælges til forbrugerne.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område omfatter følgende departementer: Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort og Vosges.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Den franske region »Est-Central« består af tre bjergmassiver (Vogeserne, Jurabjergene og de nordlige Alper). De svære geografiske og klimatiske forhold i denne region gør den egnet til opdræt af malkekvæg, idet man derved udnytter den rigelige græsvækst til foder- og græsprøduktion, navnlig gennem omdannelse af mælken til store møllestensformede oste, der er pressede og varmebehandlede.

I middelalderen udgjorde fremstillingen af store møllestensformede oste en måde, hvorpå sommerens store mælkeproduktion kunne opbevares til vinteren.

Da der var brug for store mængder mælk til osteproduktionen (op til 900 l mælk til en møllestensformet emmentalerost) organiserede mælkeproducenterne sig lidt efter lidt i kooperativer, som de leverede deres mælk til. Regionen »Est-Central« er kendt for disse ostekooperativer, der kaldes »fruitières«.

Bagvedliggende årsager: Da produktionsstedet er isoleret og vinteren hård, har ruterne til afhentning af mælk historisk set været korte, hvilket har givet grobund for en lang række osterier i hele regionen. Osterierne udgør en vigtig del af den regionale kulturarv, da de er så nært knyttet til området, og de bidrager til at opretholde den økonomiske og sociale aktivitet i landkommunerne i det øst-centrale Frankrig.

Klimafaktorer: Karakteristisk for bjergmassiverne i det øst-centrale Frankrig er lange og strenge vintre, varme og relativt tørre somre samt høj nedbør med mange regnfulde dage. Dette klima er særligt egnet til græs- og høproduktion af høj kvalitet (proteinrigt og god fedtsyreprofil). Karakteristisk for mælken fra regionens græsarealer er, at den har et højere proteinindhold end i resten af Frankrig. Det er en vigtig egenskab for, at der kan laves ost af mælken.

Botaniske og agronomiske faktorer: Karakteristisk for græsmarkerne i det øst-centrale Frankrig er den store botaniske og mikrobiologiske biodiversitet. Denne biodiversitet bevares gennem dyrkningspraksis. Opretholdelsen af de traditionelle græsnings- og høproduktionscyklusser bidrager til at bevare græsmarkernes biodiversitet, men også til at bevare mælkens mikrobiologiske biodiversitet.

5.2. Produktets egenart:

»Emmental français est-central« adskiller sig fra franske varmebehandlede emmentaleroste, som fremstilles uden for regionen »Est-Central«, på grund af den typiske propionsyregæring, en begrænset lipolyse (fedtnedbrydning) og en mere intensiv proteolyse (proteinnedbrydning)

Da der som følge af mælkens kvalitet ikke finder en gæring sted med smøresyrebakterier, og da lipolysen som følge af betingelserne for opbevaring af den opsamlede mælk er begrænset, er det muligt at lade osten modne længere, og den får en længere holdbarhed.

Hvad angår smagen, opleves den som mere intens og især mere frugtagtig end i franske varmebehandlede emmentaleroste, der er fremstillet uden for regionen.

Som følge af den længere modningstid er proteolysen stærkere, hvilket er i overensstemmelse med traditionen i regionen »Est-Central«, og dette giver osten en typisk smag og gør ostemassens tekstur blødere.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Det særlige særpræg ved »Emmental français est-central« skyldes malkekøernes foder og pligten til at sætte dem på græs (i minimum 5 måneder), hvilket skaber en stærk tilknytning mellem »Emmental français est-central« og de forskellige områder, der udgør regionen »Est-Central«. Hovedparten af malkekøernes grundfoder kommer fra produktionsområdet: græs i sommerperioden og tørret hø, der er høstet på traditionel vis, fra bedriften om vinteren. Tilknytningen til området styrkes ved, at det er forbudt at fodre med gærede foderstoffer (ensilage, indpakkede rundballer af hø m.m.), og tilskudsfoeder af duftplanter (fra korsblomstfamilien m.fl.), som dels kan føre til kontaminering med smørsyrebakterier og give syrlighed i mælken og siden i ostene, dels skabe smagsstoffer og lugte, der kan være ubehagelige for forbrugeren. Disse forholdsregler er vigtige for at sikre en langvarig kældermodning (minimum 12 uger mod 6 uger for en fransk standardemmentalerost) i henhold til traditionen.

De organoleptiske egenskaber ved »Emmental français est-central« påvirkes af floraen på græsmarkerne og især mikrofloraen i mælken, som skal være rå.

Den særlige teknik, der ligger bag produktionen af »Emmental français est-central«, omfatter en lang modningstid (minimum 12 uger) i henhold til den regionale tradition. Den 12 uger lange modningstid udgør sammen med egenskaberne ved den mælk, der anvendes, den vigtigste faktor, der giver »Emmental français est-central« sine særlige kendetegn: en møllestensformet ost med en ren, naturlig, fast, glat og tør skorpe uden defekter, pletter eller misfarvninger, lysegul, en mere eller mindre hvælvet form afhængigt af, hvor produktet skal anvendes, en ostemasse, der er ensfarvet, fin og blød med en karakteristisk ren og frugtagtig smag.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>
