

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2020/C 64/13)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

**Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

»BRIE DE MEAUX«

EU-nr.: PDO-FR-00110-AM01 – 26. september 2018

BOB (X) BGB ( )

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Navn: EU-brancheorganisation til forsvar, forvaltning og kontrol af Brie de Meaux og Brie de Melun

Adresse: 13 rue des Fossés – 77000 Melun, FRANCE

Tlf. +33 164371392/Fax +33 164870427

E-mail: odgbriemeauxmelun@gmail.com.

Sammensætning: S sammenslutningen udgøres af producenter af »Brie de Meaux« (mælkeproducenter, gårdproducenter, forarbejdningsvirksomheder og modningslagre). Det er derfor legitimt for sammenslutningen at foreslå ændringsansøgningen.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

Produktets betegnelse

Beskrivelse af produktet

Geografisk område

Bevis for oprindelse

Produktionsmetode

Tilknytning

Mærkning

Andet: kontrolorganets og sammenslutningens kontaktoplysninger, krav i nationale bestemmelser.

(<sup>1</sup>) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Type ændring

- Ændring – der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 – af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring – der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 – af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

#### 5. Ændring(er)

##### 5.1. »Beskrivelse af produktet«

Sætningen:

»Brie de Meaux« er en blød ost fremstillet af rå komælk, med skimmeloverflade«

erstattes af sætningen:

»Brie de Meaux« er en blød ost fremstillet af rå komælk.»

Sætningen:

»Brie de Meaux« har en tynd, hvid skorpe med riller eller røde pletter, og ostemassen er ensartet«

erstattes af sætningen:

»Brie de Meaux« har en tynd, hvid skorpe dækket af naturlig skimmel med riller eller røde pletter, og ostemassen er ensartet.«

Produktets udseende beskrives nærmere, idet det anføres, at »Brie de Meaux« har en skorpe dækket af naturlig skimmel, hvilket er knyttet til udviklingen af *Penicillium Candidum*, i stedet for den skimmeloverflade, der kan ses på andre ostetyper.

Denne sætning tilføjes ligeledes i enhedsdokumentet til erstatning for sætningen »Blød ost fremstillet af rå komælk; skorpen er dækket af et tyndt lag hvid skimmel [...]« i resuméet.

Sætningen:

»Formen er flad og cylindrisk med en diameter på ca. 36 cm og en tykkelse på 2,5 cm«

erstattes af sætningen:

»Formen er flad og cylindrisk. Osten er formet i cylinderformede forme med en indvendig diameter på 36-37 cm.«

Kontrollen af ostenes dimensioner kan være upræcis, hvis ostene ændrer form under modningen. Det tilføjes derfor, at ostens størrelse svarer til formens indvendige diameter, og der fastlægges et værdiinterval i stedet for de to numeriske værdier: »36-37 cm«. Angivelsen af ostens tykkelse (2,5 cm) udgår, da ostens højde afhænger af forholdet mellem ostens diameter og vægt, og denne præcisering er derfor ikke nødvendig.

Denne sætning tilføjes ligeledes i enhedsdokumentet til erstatning for formuleringen »flad og cylindrisk« i resuméet.

Formuleringen »ensartet flødefarvet« udgår, da ostemassens farve varierer fra midte til kant, og den er således ikke ensartet. Desuden er farven ikke ens, da den kan variere efter årstiden og afhængigt af køernes foder.

Følgende afsnit tilføjes:

»Efter fire ugers modning er »Brie de Meaux« 25 % modnet (mindst 25 % af højden). Osten har en mælkeagtig smag og kan være let saltet med et anstrøg af bitterhed. I uge 4-6 modnes osten langsomt fra skorpe til midte, og den hårde konsistens bliver blød. Aromaen udvikles gradvist. Efter 6-8 uger er »Brie de Meaux« modnet i midten, konsistensen er blød, og den har en fin aroma af fløde, smør og hasselnød.«

Ostens udseende beskrives ud fra ostens modningsfase.

— Efter fire uger bliver den hårde ost gradvis blød i uge 6-8.

— Med hensyn til de organoleptiske krav har »Brie de Meaux« efter den minimale modningstid (fire uger) en mælkeagtig smag og kan være let saltet med et anstrøg af bitterhed. I uge 4-6 udvikles aromaen gradvist. Efter 6-8 uger har den en fin aroma af fløde, smør og hasselnød.

Dette afsnit tilføjes ligeledes i enhedsdokumentet.

Sætningen:

»Den har et fedtindhold på 45 % og et tørstofindhold på 44 %«

erstattes af sætningen:

»Den har et fedtindhold på minimum 45 % pr. 100 g i tørstof og mindst 44 g tørstof pr. 100 gram ost, der afsættes.«

Fedtindholdet angives i gram pr. 100 g ost i tørstof i stedet for som en procentsats. Tørstofindholdet angives ligeledes i gram tørstof pr. 100 g ost i stedet for som en procentsats. Det anføres ligeledes, at disse satser er minimumssatser, der skal overholdes i markedsføringsfasen, for at præcisere kontrolbetingelserne.

Denne sætning tilføjes ligeledes i enhedsdokumentet.

Sætningen:

»Den vejer ca. 2,6 kg [...]«

erstattes af sætningen:

»Den vejer mellem 2,6 og 3,3 kg.«

Med dette interval tages der hensyn til markedsføringen af »Brie de Meaux« på forskellige modningsstadier. Jo mere moden osten er, jo mere vand mister den, således at vægten falder. Under 2,5 kg er osten for tør og har ikke længere den beskyttede oprindelsesbetegnelses egenskaber. Det præciseres ikke længere, at vægten vedrører oste »efter fire uger«, da denne parameter er implicit, da minimumsmodningsperioden for »Brie de Meaux« er fire uger.

Denne sætning tilføjes ligeledes i enhedsdokumentet i stedet for »gennemsnitlig vægt på 2,6 kg«.

Der indsættes følgende:

»»Brie de Meaux« kan først udskæres i halve eller kileformede stykker efter en modningsperiode på mindst fire uger.«

»Brie de Meaux« sælges sjældent hel til den endelige forbruger, da det er en stor ost. Der tilføjes regler for udskæring for at sikre, at hvert stykke har en endeskorpe og dermed minder om ostens afrundede form og format. Der er tale om en udskæringspraksis. Det præciseres desuden, at osten først kan udskæres efter en modningsperiode på mindst fire uger.

Denne sætning tilføjes ligeledes i enhedsdokumentet.

## 5.2. »Geografisk område«

Listen over kommuner i det geografiske område tilføjes for at lette kontrollen. Denne liste omfatter alle de kommuner i det geografiske område, hvor alle etaperne i mælkeproduktionen og i fremstillingen og modningen af ostene kan finde sted i henhold til den franske officielle geografiske kode 2017.

## 5.3. »Bevis for oprindelse«

Producenternes indberetningsforpligtelser tilføjes. Disse ændringer hænger sammen med udviklingen i den nationale lovgivning. Der er navnlig tilføjet bestemmelser om:

- identifikation af producenterne med henblik på godkendelsen af deres egnethed til at opfylde kravene i varespecifikationen
- registrering og sporbarhedsdokumenter
- de nødvendige erklæringer om kendskab til og opfølgning på produktionen
- kontrol med egenskaberne ved produkter, som ønskes solgt under oprindelsesbetegnelsen.

#### 5.4. »Beskrivelse af produktionsmetoden«

##### Mælkeproduktionsforhold

Afsnit om kvægbestanden, opstaldning, grovfoder, kraftfoder og selvforsyning med foder (foder og vedligeholdelse af foderarealer) tilføjes i varespecifikationen for at registrere traditionel praksis.

##### Kvægbestanden

Definitionen på malkekvægsbesætningen tilføjes: Alle malkekøer, der befinder sig på bedriften, herunder fravænnede kvier og goldkøer. Formålet med denne definition er at præcisere, hvilke dyr der henvises til med betegnelsen »malkekvægsbesætning« i varespecifikationen, for at undgå enhver forvirring og lette kontrolarbejdet.

Sammensætningen af malkekvægsbesætningen tilføjes: Mindst 80 % af dyrene skal være født på bedriften eller stamme fra malkekvægsbesætninger i det geografiske område, for at sikre, at køerne er bedst muligt tilpasset de lokale betingelser for opdræt (opdræt på halm, type foderration) og for forarbejdning af råmælk. Denne gode tilpasning understøttes også af det forhold, at kvierne efter fravæning og før første laktation skal på græs i mindst fem måneder i det geografiske område.

##### Opstaldning

Det tilføjes, at malkekøerne skal hvile på et halmleje, da mælkekøernes adgang til hvile i tørt halmleje ved opstaldning rent faktisk er en traditionel praksis i det geografiske område. Denne opstaldningsform gør det muligt at bevare et mikrobielt økosystem, som har indflydelse på den naturlige flora i den råmælk, som bidrager til »Brie de Meaux«-ostens egenart. Der udstrøs minimumsmængder af halm for at sikre strøelsens kvalitet (0,5 kg pr. ko og pr. dag i båse, 5 kg i åbent staldsystem).

##### Malkekøernes foder

Definitionen på den samlede foderration tilføjes: »tilført grovfoder (grundration) og kraftfoder tilsammen« for at sikre en bedre forståelse af bestemmelserne i varespecifikationen under kontrollen.

Det tilføjes, at 85 % af det tørstof, der indgår i besætningens samlede foderration, stammer fra det geografiske område og 60 % fra bedriftens egen produktion, da producenterne i Brie traditionelt anvender biprodukterne af deres hovedafgrøder (korn, roer) og produkter fra det geografiske område.

Denne bestemmelse er blevet tilføjet til punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Der er tale om bedrifter med blandet agerbrug og husdyravl, og de har derfor en række forskellige fodertyper, der kan anvendes til at fodre besætningen. De koncentrerede foderblandinger fra kvælstofkilder er imidlertid ofte utilstrækkelige til at dække de diegivende malkekøers behov. Opdrætterne anvender derfor foder, der ikke stammer fra det geografiske område, og det må højst udgøre 15 % af tørstofindholdet i den samlede foderration.

Det lokale fodersystem er baseret på en varieret grundration og biprodukterne fra bedriften og fra det geografiske område. Derfor tilføjes følgende:

- listen over tilladt foder (græs fra græsning eller som grøntfoder eller ensilage, hø i wrapballe eller i tørret form, umodne kornprodukter og bælgfrugter som grøntfoder eller ensilage, majs og sorghum som grøntfoder eller ensilage eller i tørret form, mask fra korn, runkelroer og andre foderrodfrugter og deres friske, pressede eller tørrede pulp, kornhalm, bælgplanter og olieplanter)
- kravet om, at grundrationen skal bestå af mindst tre bestanddele, heraf to obligatoriske: frisk eller opbevaret græs (4 kg tørstof pr. producerende malkeko pr. dag, heraf 2 kg fra foderbælgplanter) og roesnitter eller foderroer (mindst 2 kg tørstof).

Denne bestemmelse er blevet tilføjet til punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Det tilføjes, at hovedfoderet højst må udgøre 60 % af grundrationen af tørstof, medmindre der er tale om græs, således at der sikres en varieret grundration.

Denne bestemmelse er blevet tilføjet til punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Når forholdene tillader det, kan denne grundration erstattes af græsning i mindst 150 dage om året. Hver malkeko skal have et græsningsareal til rådighed på mindst 20 ar. Uden for græsningsperioden skal grundrationen indeholde mindst 3 kg grønt tørstof, og hovedfoderet må højst udgøre 70 % af grundrationen af tørstof, medmindre der er tale om græs.

Denne bestemmelse er blevet tilføjet til punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Det tilføjes, at det årlige tilskud af kraftfoder er begrænset til 2 000 kg tørstof pr. malkeko, for at styrke foderets rolle i malkekøernes foder og dermed styrke tilknytningen til det geografiske område.

Denne bestemmelse er blevet tilføjet til punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Der tilføjes en liste over godkendt kraftfoder og fordelingsmetoden:

- korn og produkter heraf
- bælgplantefrø og produkter heraf
- olieholdige frø og frugter og produkter heraf
- roe- eller sukkerrørmelasse
- valle (kun for gårdproducenter)
- tilsætningsstoffer med ernæringsmæssige egenskaber, undtagen beskyttet methionin, urinstof og derivater deraf
- zootekniske tilsætningsstoffer.

#### Vedligeholdelse af foderarealer

Det tilføjes, at det er forbudt at dyrke genmodificerede afgrøder på alle arealer tilhørende en bedrift, der producerer mælk til fremstilling af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Brie de Meaux« (dette forbud gælder alle plantearter, der kan gives som foder til bedriftens dyr, og alle arter, der kan kontaminere disse). Dette gør det muligt at opretholde tilknytningen til området og styrke foderets traditionelle karakter. (60 % af tørstoffet i besætningens samlede foderration stammer fra det geografiske område).

Betingelserne for spredning af organisk gødning tilføjes (mindst 30 dage mellem økologisk gødsning og slåning eller græsning på græsarealer, 21 dage, hvis der er tale kompost, kontrol af kvaliteten af gødning af ikke-landbrugsmæssig oprindelse, betingelser for spredning af organisk gødning af ikke-landbrugsmæssig oprindelse). Formålet hermed er at undgå enhver risiko for kontaminering, da »Brie de Meaux« er fremstillet af råmælk.

#### Fremstillingsbetingelser

Afsnit om den anvendte mælk, forarbejdningen (løbetilsætning, formning, afdrypning, saltning, tørring/eftertørring), transport før modning, modning og afsendelse tilføjes i varespecifikationen.

Denne del er ligeledes suppleret for at gøre beskrivelsen af forarbejdningsteknikken for »Brie de Meaux« mere fyldestgørende. Formålet er at præcisere den praksis, som følger af producenterens knowhow, og samtidig afgrænse de målværdier, der kan sikre produktets egenart.

#### Anvendt mælk

Der tilføjes en maksimal frist for indsamling af mælken og en maksimal frist for anvendelse af mælken: Der må højst gå 48 timer mellem hver indsamling og højst 36 timer mellem indsamlingen af mælken og tilsætningen af kultur, da osten fremstilles udelukkende af råmælk, og det således er nødvendigt at begrænse forringelsen af mælke kvaliteten.

Det tilføjes, at:

- fedtindholdet i den anvendte rå komælk er standardiseret ved delvis skumning af mælken ved højst 40 °C
- mælken modnes ved formodning og/eller modning. Formodningsfasen er under 48 timer ved en temperatur på højst 22 °C, og tilsætningen af kultur må højst udgøre 3 % af den mængde mælk, der anvendes i produktionen. Modningsfasen er under 2 timer ved en temperatur på højst 37 °C

- de tilladte ingredienser ud over den råmælk, der anvendes i produktionen, er opstillet: løbe, bakterie-, gær- og skimmelkulturer, hvis uskadelighed er påvist, calciumchlorid og salt
- anvendelsen af følgende mælk er ikke tilladt:
- rekombineret, rekonstitueret og fortyndet mælk, og det er navnlig forbudt at tilsætte mælkepulver, bortset fra syrevækkere
- helt eller delvis koncentreret mælk, uanset metoden (ultrafiltrering, mikrofiltrering eller anden metode). Tilsætning af proteiner er forbudt, og den anvendte mælk kan således kun være råmælk med et standardiseret fedtindhold opnået ved skumning.

Tilberedningen af syrevækkere baseret på mælkepulver er tilladt, men blandingsforholdet må ikke overstige 3 % af den mængde mælk, der anvendes i produktionen.

Tilsætning af termofile kulturer er forbudt, da det vil påvirke »Brie de Meaux«-ostens organoleptiske egenskaber.

Det er »Brie de Meaux«-producenternes knowhow og praksis i dag.

#### Forarbejdning

Det tilføjes, at:

- det er forbudt at anvende metoder til opbevaring af råvarer og produkter under fremstillingen ved minustemperaturer eller i modificeret atmosfære for at sikre »Brie de Meaux«-ostens egenskaber
- de traditionelle materialer (træ, halm, siv) er tilladt i forarbejdnings- og modningsfasen (dette gælder især den afskærmning, der anvendes til afdrypning og vending af ostene under modningen).
- Der tilføjes en henvisning til beregningen af produktionsfasens og modningsfasens varighed: Den beregnes fra datoen for løbetilsætning.

#### Løbetilsætning

Sætningen:

»Mælken må kun opvarmes én gang og kun ved tilsætningen af løbe ved en temperatur på højst 37°C«

erstattes af sætningen:

»Mælken koagulerer ved en temperatur på højst 37 °C.«

I praksis opvarmes mælken første gang i forbindelse med skumningen, hvorefter den opvarmes igen ved tilsætningen af løbe. Bestemmelsen om, at mælken kun må opvarmes én gang, der først og fremmest havde til formål at bevare mælkens karakter af råmælk, udgår derfor. Opvarmningstemperaturen er fortsat højst 40 °C for at sikre, at råmælken kan anvendes.

Målværdier ved løbetilsætningen (pH-værdi på under 6,5 eller surhedsgrad på over 19 °D, mælketemperatur på højst 37 °C, koagulering i højst 2 timer) tilføjes, da de gør det muligt at beskrive forarbejdningssteknikken for »Brie de Meaux«.

Osteløbens art tilføjes ligeledes. Løben er fra kvæg, hvilket betyder, at løbe af vegetabilsk eller mikrobiel oprindelse er forbudt. De anvendte doser er ligeledes tilføjet: en dosis på højst 28 mg pr. 100 l mælk og en styrke på højst 750 mg/l chymosin.

#### Formning

Det tilføjes, at ostemassen udelukkende laves i et kar, bortset fra den lodrette udskæring eller hugning og formning ved brug af en »brieskovl« (»pelle à brie«), hvilket svarer til en vandret udskæring. Når osten hugges, udgår angivelsen »med én klinge«, da den ikke er nødvendig, eftersom hugning pr. definition er at hugge osten med én klinge.

Den målværdi, der er forbundet med denne fase, forklares for at beskrive den mere præcist: afstanden mellem to lodrette udskæringslinjer skal mindst være en centimeter. Forbuddet mod pumpning udgår, da denne præcisering er ikke hensigtsmæssig i betragtning af beskrivelsen af formningen.

Det tilføjes, at der skal gå 15 minutter mellem udskæringen og formningens indledning i stedet for det kvalitative udtryk »før vallen er steget op til overfladen« for at gøre kontrollen mere objektiv.

Ud over tidsrummet mellem udskæring og formning tilføjes det, at formningen af ostemassen i kar ikke må afbrydes, for at begrænse afdrypningen af ostemassen i kar, som kan påvirke ostens egenskaber, navnlig dens ensartede konsistens. Formningen foretages manuelt i tynde lag ved brug af Brieskovlen, og det tilføjes, at den skal foretages i én proces eller med én genopfyldning, dvs. med en yderligere opfyldning, når osten er begyndt at løbe ud i formen.

Beskrivelsen af Brieskovlen er tilføjet for at beskrive dette traditionelle værktøj, en form for rund hulske med en diameter på 28-32 cm, der er perforeret, således at vallen kan flyde væk. Den er karakteriseret ved håndtaget, der buer omkring redskabets runding fra midten.

#### Afdrypning

Betingelserne for afdrypning tilføjes: anbringelse af forme på en tremmebakke, en temperatur på højst 30 °C". Ostene vendes mindst to gange for at lette den naturlige afdrypning.

#### Saltning

Ostens pH-værdi 24 timer efter udtagningen af formene tilføjes. Denne værdi må højst være 4,9, hvilket gør det muligt at sikre »Brie de Meaux«-ostens blandede mælkeagtige karakter og karakter af osteløbe.

#### Transport før modning

Det tilføjes, at oste, der er fremstillet for mindst syv dage siden, kan afsendes til modningslagre. Transportbetingelserne tilføjes for at sikre, at transporten ikke griber for meget ind i ostens udvikling: en plustemperatur på højst 12 °C, en maksimal transporttid på 24 timer. Enhver transporttid over 24 timer skal lægges til minimumsmodningsperioden på fire uger.

#### Modning

Det tilføjes, at minimumsmodningsperioden er fire uger fra tilsætningen af løbe og ikke længere fra fremstillingsdagen, hvilket er mere præcist, for at gøre kontrollen mere objektiv.

Modningsbetingelserne i overensstemmelse med gældende praksis tilføjes:

- Modning opdelt i to faser: formodning og modning.
- For hver fase angives et temperaturinterval (mellem 8 °C og 16 °C for formodningen, mellem 4 °C og 14 °C for modningen), luftfugtigheden (kontrolleret luftfugtighed for formodningen, mellem 80 % og 98 % for modningen) og varigheden (mindst 21 dage for formodningen, som minimum i minimumsmodningsperioden).
- Ostene vendes mindst én gang om ugen for at sikre en ensartet skimmel.
- Ostene modnes uden emballage (må ikke modnes i kasser eller æsker), som minimum i minimumsmodningsperioden, for at skabe de rette forhold for udviklingen af skimmel og for overvågning af ostenes udvikling.
- Ostene, som er skrøbelige på grund af den flade form, skal håndteres manuelt og forsigtigt i kældre.

#### Afsendelse

Det tilføjes, at emballeringen først kan finde sted efter udløbet af minimumsmodningsperioden og senest 10 dage før afsendelsen fra modningsvirksomheden for at sikre optimale modningsbetingelser for udvikling af »Brie de Meaux«-ostens aromaer. Osten modnes på traditionel vis, dvs. uden emballage på et modningslager i modsætning til andre mere industrielle brieprodukter, der emballeres, så snart der er kommet skimmel på skorpen, hvorefter de videreudvikles i kølerum. Det tilføjes, at »Brie de Meaux« emballeres i papir eller plastfilm, eventuelt på halm, og at den leveres i papkasser eller trækasser eller i genanvendelige leveringskasser. Den anvendte emballage skal gøre det muligt at håndtere osten uden at ødelægge den.

Disse regler tilføjes i punkt 3.5. i enhedsdokumentet »Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til«.

#### 5.5. »Tilknytning«

Afsnittet om tilknytning er blevet fuldstændig omskrevet for at tydeliggøre, hvordan »Brie de Meaux« knytter sig til sit geografiske område, uden at tilknytningen som sådan er ændret. Beskrivelsen klarlægger bl.a. betingelserne for mælkeproduktionen, der gør det muligt at anvende en råmælk, som er egnet til fremstilling af ost, der kræver en særlig knowhow, samt betingelserne for modning. Afsnittet om det geografiske områdes egenart omhandler det geografiske områdes naturgivne og menneskelige faktorer med en sammenfatning af det historiske aspekt og en understregning af den særlige viden. Afsnittet om produktets egenart fremhæver de elementer, der er tilføjet til beskrivelsen af produktet. Endelig forklares sammenhængen mellem de naturgivne og menneskelige faktorer og produktet under afsnittet om årsagssammenhæng.

Denne ændring er også foretaget i enhedsdokumentet.

#### 5.6. »Mærkning«

Henvisningen til INAO's logo fjernes.

Følgende sætning tilføjes: »Mærkningen af »Brie de Meaux« skal indeholde:

— *selve betegnelsen*

— *EU's BOB-symbol* ».

Denne ændring er også foretaget i enhedsdokumentet.

Det tilføjes, at den skriftstørrelse, som betegnelsens navn er skrevet med, mindst skal svare til to tredjedele af den største skriftstørrelse på etiketten, således at mærkets navn ikke er for fremtrædende i forhold til betegnelsens navn.

Det tilføjes, at producentens eller modningslagerets navn skal anføres på etiketten, hvis varemærket ikke er producentens eller modningslagerets mærke, af hensyn til produktets sporbarhed og oplysning af forbrugeren.

Det tilføjes, at der ikke må angives andre benævnelser eller betegnelser sammen med oprindelsesbetegnelsen med undtagelse af varemærker for at forhindre angivelsen af useriøse påstande, der kan vildlede forbrugeren med hensyn til »Brie de Meaux«-ostens kendetegn.

#### 5.7. »Andet«

Adressen for den kompetente myndighed i medlemsstaten ajourføres.

Sammenslutningens navn og kontaktoplysninger er blevet ajourført.

Afsnittet om henvisninger vedrørende kontrolorganet ajourføres med de officielle organers navn og kontaktoplysninger. I dette afsnit anføres kontaktoplysningerne for de kompetente kontrolmyndigheder i Frankrig: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) og Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Det tilføjes, at certificeringsorganets navn og kontaktoplysninger kan findes på INAO's websted og i Europa-Kommissionens database.

Vedrørende afsnittet om krav i nationale bestemmelser tilføjes en oversigt over de vigtigste kontrolpunkter og evalueringsmetoden.

## ENHEDSDOKUMENT

## »BRIE DE MEAUX«

EU-nr.: PDO-FR-00110-AM01 – 26. september 2018

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Brie de Meaux«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

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

Brie de Meaux« er en blød ost fremstillet af rå komælk.

Minimumsmodningsperioden er fire uger fra tilsætningen af løbe.

Osten har en flad cylindrisk form. Det er formet i cylinderformede forme med en indvendig diameter på 36-37 cm. »Brie de Meaux« har en tynd, hvid skorpe dækket af naturlig skimmel med riller eller røde pletter, og ostemassen er ensartet.

Efter fire ugers modning er »Brie de Meaux« 25 % modnet (mindst 25 % af højden). Osten har en mælkeagtig smag og kan være let saltet med et anstrøg af bitterhed. I uge 4-6 modnes osten langsomt fra skorpe til midte, og den hårde konsistens bliver blød. Aromaen udvikles gradvist. Efter 6-8 uger er »Brie de Meaux« modnet i midten, konsistensen er blød, og den har en fin aroma af fløde, smør og hasselnød.

Den har et fedtindhold på minimum 45 % pr. 100 g i tørstof og mindst 44 g tørstof pr. 100 gram ost, der afsættes.

Osten vejer mellem 2,6 og 3,3 kg.

»Brie de Meaux« kan først udskæres i halve eller kileformede stykker efter en modningsperiode på mindst fire uger.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Mindst 85 % af tørstoffet i malkebesætningens samlede foderration stammer fra det geografiske område, hvoraf mindst 60 % stammer fra bedriftens egen produktion.

Der er tale om bedrifter med blandet agerbrug og husdyravl, og de har derfor en række forskellige fodertyper, der kan anvendes til at fodre besætningen. De koncentrerede foderblandinger fra kvælstofkilder er imidlertid ofte utilstrækkelige til at dække de diegivende malkekøers behov. Opdrætterne anvender derfor foder, der ikke stammer fra det geografiske område, og det må højst udgøre 15 % af tørstofindholdet i den samlede foderration.

De producerende malkekøers grundration indeholder mindst tre bestanddele. Den skal bestå af mindst 2 kg tørstof fremstillet af snittede sukkerroer eller foderroer og mindst 4 kg grønt tørstof, hvoraf mindst 2 kg stammer fra foderbælgplanter.

Hovedfoderet må højst udgøre 60 % af grundrationen af tørstof, medmindre der er tale om græs.

For producerende malkekøer på græs finder denne regel om de tre bestanddele ikke anvendelse, forudsat at følgende betingelser er opfyldt:

- Græsningsperiode: De producerende malkekøer sættes på græs mindst 150 dage om året. Hver malkeko har et græsningsareal til rådighed på mindst 20 ar.
- Uden for græsningsperioden: Grundrationen skal indeholde mindst 3 kg grønt tørstof. Hovedfoderet må højst udgøre 70 % af grundrationen af tørstof, medmindre der er tale om græs.

Det årlige tilskud af kraftfoder er begrænset til 2 000 kg tørstof i gennemsnit pr. producerende malkeko.

3.4. *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.

3.5. *Særlige regler for udkæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballeringen inden afsendelse kan først finde sted mindst fire uger efter datoen for løbetilsætning. Osten skal sendes fra virksomheden inden for 10 dage efter emballeringen (pakning, mærkning og forberedelse af osten til salg).

»Brie de Meaux« emballeres i papir eller plastfilm, eventuelt på halm. Den leveres i papkasser, æsker eller trækasser eller i genanvendelige leveringskasser

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Oprindelsesbetegnelsen skrevet med en skriftstørrelse, der er mindst to tredjedele af den største af skriftstørrelserne på etiketten.

Er varemærket ikke producentens eller modningslagerets mærke, anføres producentens navn og produktionsstedet eller modningslagerets navn og modningsstedet.

Anvendelsen af enhver betegnelse eller andre angivelser, der ledsager denne betegnelse, er forbudt på etiketten, i annoncering, på fakturaer eller handelspapirer med undtagelse af særlige varemærker eller fabrikantmærker.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Departementet Aisne (02): Chezy-sur-Marne

Departementet Aube (10):

Arrondissementet Nogent-sur-Seine: alle kommuner

Allibaudieres, Arcis-Sur-Aube, Arrembecourt, Aubeterre, Aulnay, Avant-Les-Ramerupt, Bailly-Le-Franc, Balignicourt, Betignicourt, Bignicourt, Braux, Brillecourt, Chalette-Sur-Voire, Champigny-Sur-Aube, Charmont-Sous-Barbuise, Chaudrey, Chavanges, Coclois, Courcelles-Sur-Voire, Dampierre, Dommartin-Le-Coq, Donnement, Dosnon, Feuges, Grandville, Herbisserie, Isle-Aubigny, Jasseines, Joncreuil, Lassicourt, Le Chene, Lentilles, Lesmont, Lhuitre, Longsols, Magnicourt, Mailly-Le-Camp, Mesnil-La-Comtesse, Mesnil-Lettre, Molins-Sur-Aube, Montmorency-Beaufort, Montsuzain, Morembert, Nogent-Sur-Aube, Nozay, Ormes, Ortilon, Pars-Les-Chavanges, Planty, Poivres, Pouan-Les-Vallees, Pougy, Ramerupt, Rances, Rosnay-L'hospital, Saint-Christophe-Dodinicourt, Saint-Etienne-Sous-Barbuise, Saint-Leger-Sous-Margerie, Saint-Nabord-Sur-Aube, Saint-Remy-Sous-Barbuise, Semoine, Soulaines-Dhuys, Torcy-Le-Grand, Torcy-Le-Petit, Trouans, Vaucogne, Vaupoisson, Verricourt, Villeret, Villette-Sur-Aube, Villiers-Herbisserie, Vinets, Voue og Yevres-Le-Petit

Del af kommune: Aix-Villemaur-Palis

Departementet Loiret (45):

Bazoches-Sur-Le-Betz, Chantecoq, Chateau-Renard, Chevannes, Chevy-Sous-Le-Bignon, Chuelles, Corbeilles, Courtemaux, Courtempierre, Courtenay, Dordives, Duchy-Montcorbon, Ervauxville, Ferrieres-En-Gatinais, Fontenay-Sur-Loing, Foucherolles, Girolles, Gondreville, Griselles, Gy-Les-Nonains, La Chapelle-Saint-Sepulcre, La Selle-En-Hermoy, La Selle-Sur-Le-Bied, Le Bignon-Mirabeau, Louzouer, Melleroy, Merinville, Migneress, Mignerette, Nargis, Pers-En-Gatinais, Prefontaines, Rozoy-Le-Vieil, Saint-Firmin-Des-Bois, Saint-Germain-Des-Pres, Saint-Hilaire-Les-Andressis, Saint-Loup-De-Gonois, Sceaux-Du-Gatinais, Thorailles, Treilles-En-Gatinais og Triguères

Departementet Marne (51):

Allemanche-Launay-Et-Soyer, Ambrieres, Anglure, Anthenay, Arrigny, Arzillieres-Neuville, Bagneux, Bannay, Baslieux-Sous-Chatillon, Baudement, Baye, Beaunay, Belval-Sous-Chatillon, Binson-Et-Orquigny, Blaise-Sous-Arzillieres, Boursault, Brandonvillers, Breban, Chaltrait, Champaubert, Champlat-Et-Boujacourt, Champvoisy, Chapelaine, Chatelraould-Saint-Louvent, Chatillon-Sur-Broue, Chatillon-Sur-Marne, Clesles, Coizard-Joches, Conflans-Sur-Seine, Congy, Corbeil, Corribert, Courjeonnet, Courtagnon, Courthiezy, Cuchery, Cuisles, Dormans, Drosnay, Ecollemont, Esclavolles-Lurey, Etoges, Ferebrianges, Festigny, Giffaumont-Champaubert, Gigny-Bussy, Granges-Sur-Aube, Hauteville, Humbauville, Igny-Comblizy, Jonquery, La Caure, La Celle-Sous-Chantemerle, La Chapelle-Lasson, La Chapelle-Sous-Orbais, La Neuville-Aux-Larris, La Ville-Sous-Orbais, Landricourt, Le Baizil, Le Breuil, Les Rivieres-Henrueil, Leuvrigny, Lignon, Marcilly-Sur-Seine, Mareuil-En-Brie, Mareuil-Le-Port, Margerie-Hancourt, Margny, Marsangis, Montmort-Lucy, Nanteuil-La-Foret, Nesle-Le-Repons, Oeuilly, Olizy, Orbais-L'abbaye, Outines, Passy-Grigny, Pleurs, Potangis, Pourcy, Reuil, Saint-Cheron, Sainte-Gemme, Sainte-Marie-Du-Lac-Nuisement,

Saint-Just-Sauvage, Saint-Martin-D'ablois, Saint-Ouen-Domprot, Saint-Quentin-Le-Verger, Saint-Remy-En-Bouzemont-Saint-Genest-Et-Isson, Saint-Saturnin, Saint-Utin, Saron-Sur-Aube, Sompuis, Somsois, Suizy-Le-Franc, Talus-Saint-Prix, Troissy, Vandieres, Verneuil, Villers-Sous-Chatillon, Villevenerard, Villiers-Aux-Corneilles, Vincelles og Vouarces

Kantonen Sezanne-Brie et Champagne: alle kommuner

Departementet Haute-Marne (52):

Kantonerne Saint-Dizier-1, Saint-Dizier-3 og Wassy: alle kommuner

Aingoulaincourt, Annonville, Bayard-Sur-Marne, Chamouilly, Chevillon, Cirfontaines-En-Ornois, Domblain, Echenay, Effincourt, Eurville-Bienville, Fays, Fontaines-Sur-Marne, Germay, Germisay, Gillaume, Lezeville, Magneux, Maizieres, Mertrud, Montreuil-Sur-Thonnance, Narcy, Noncourt-Sur-Le-Rongeant, Nully, Osne-Le-Val, Pansey, Paroy-Sur-Saulx, Poissons, Rachecourt-Sur-Marne, Roches-Sur-Marne, Sailly, Saint-Dizier, Saudron, Sommacourt, Thonnance-Les-Moulins, Tremilly, Troisfontaines-La-Ville og Valleret

Del af kommune: Epizon

Departementet Meuse (55):

Arrondissementet Bar-le-duc: alle kommuner

Ancemont, Aubreville, Baudremont, Belrain, Bonnet, Bouquemont, Bovee-Sur-Barboure, Boviolles, Brabant-En-Argonne, Brocourt-En-Argonne, Broussey-En-Blois, Chauvencourt, Chonville-Malaumont, Clermont-En-Argonne, Courcelles-En-Barrois, Courouvre, Cousances-Les-Triconville, Dagonville, Dombasle-En-Argonne, Dompcevrin, Dugny-Sur-Meuse, Erneville-Aux-Bois, Fresnes-Au-Mont, Froidos, Futeau, Gimécourt, Grimaucourt-Pres-Sampigny, Heippes, Jouy-En-Argonne, Julvecourt, Koeur-La-Grande, Koeur-La-Petite, Lahaymeix, Landrecourt-Lempire, Laneuville-Au-Rupt, Lavalée, Le Claon, Le Neufour, Lemmes, Lerouville, Les Islettes, Les Paroches, Les Souhesmes-Rampont, Levoncourt, Lignieres-Sur-Aire, Longchamps-Sur-Aire, Marson-Sur-Barboure, Meligny-Le-Grand, Meligny-Le-Petit, Menil-Aux-Bois, Menil-La-Horgne, Naives-En-Blois, Nançois-Le-Grand, Neuville-En-Verdunois, Neuville-En-Argonne, Nicey-Sur-Aire, Nixeville-Blercourt, Osches, Pierrefitte-Sur-Aire, Rambluzin-Et-Benoite-Vaux, Rarecourt, Recicourt, Recourt-Le-Creux, Reffroy, Rupt-Devant-Saint-Mihiel, Saint-Andre-En-Barrois, Saint-Aubin-Sur-Aire, Saint-Joire, Sampigny, Saulvaux, Sauvoy, Senoncourt-Les-Maujouy, Sivry-La-Perche, Souilly, Thillombois, Treveray, Vadelaincourt, Vadonville, Ville-Devant-Belrain, Villeroysur-Meholle, Ville-Sur-Cousances, Villotte-Sur-Aire, Void-Vacon og Woimbe

Dele af kommuner: Bannocourt, Belleray, Bisee, Boncourt-Sur-Meuse, Commercy, Dieue-Sur-Meuse, Euville, Han-Sur-Meuse, Maizey, Mecrin, Les Monthairons, Ourches-Sur-Meuse, Pagny-Sur-Meuse, Pont-Sur-Meuse, Saint-Mihiel, Sorcy-Saint-Martin, Tilly-Sur-Meuse, Troussey, Troyon, Verdun, Vignot og Villers-Sur-Meuse

Departementerne Seine-et-Marne (77), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis(93), Val-de-Marne (94) og Paris (75): alle kommuner

Departementet Yonne (89):

Brannay, Champigny, Chaumont, Cheroy, Courtoin, Cuy, Dollot, Domats, Evry, Foucheres, Gisy-Les-Nobles, Jouy, La Belliole, Lixy, Michery, Montacher-Villegardin, Nailly, Piffonds, Pont-Sur-Yonne, Saint-Agnan, Saint-Martin-Du-Tertre, Saint-Serotin, Saint-Valerien, Savigny-Sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villeblevin, Villebougis, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-La-Dondagre, Villeneuve-La-Guyard, Villeperrot, Villeroy, Villethierry og Vinneuf.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

Naturområdet Brie –»Brie de Meaux«-ostens vugge – som strækker sig over dele af Ile-de-France og Champagne mellem dalene i Marne og Seine, er kendetegnet ved sin kornproduktion og områdets placering, der dækker en del af byområdet Paris.

Selv om produktionsområdet for »Brie de Meaux« efterfølgende er blevet udvidet ud over naturområdet Brie, er området ikke desto mindre stadig geografisk sammenhængende. Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Brie de Meaux« er således centreret opstrøms og midt i Seinens afvandingsområde med flodlejer for størstedelen af Seinens store bifloder (Loing, Yonne, Aube, Marne og deres bifloder). Landskabet i det geografiske område består af store højsletter. Som følge af jordbundens uigennemtrængelighed siver vandet ikke ned i jorden, og landskabet er dækket af dale.

Højsletterne, der er dækket af løss, er frugtbare og velegnede til markafgrøder. Skråningerne i de lave dale, der er dækket af ler, er mindre velegnede til dyrkning af korn, men der er græsningsarealer, der egner sig til græsning, som i bunden af dalene.

Historisk set blev højsletterne anvendt til kornafgrøder, og dalene og bakkerne, også der, hvor byen Meaux er beliggende, blev anvendt til kvægavl.

I det 18. århundrede anbefalede agronomer at erstatte brakjorden med en bælgafgrøde på midlertidige græsarealer i omdriften (treskiftedrift). Ud over de gavnlige virkninger for kornproduktionen gjorde denne praksis det muligt at producere store mængder foder, der blev anvendt til at fodre dyrene.

Fra dette tidspunkt gik nogle kornbedrifter i Brie over til blandet agerbrug og husdyravl. Brie blev dog ikke specialiseret inden for husdyravl, da det særlige kendetegn ved systemet i Brie var integreringen af husdyravlen i en vekseldrift på grundlag af kornproduktionen. Halmen fra denne vigtige kornproduktion blev anvendt som strøelse til kørne.

Med udviklingen af alkohol- og sukkerindustrien blev sukkerroeproduktionen også en vigtig bestanddel i blandingskulturen i Brie. Biprodukterne, der blev fortæret af dyrene, blev betragtet som den bedste metode til at udnytte alle de produkter, som bedrifterne producerede, og som ikke kunne sælges.

Der var således et stort antal kornprodukter (halm, avner og hvedeklid) i besætningens foder, men også oliekgær og roer.

Den overskydende mælkeproduktion blev helt naturligt anvendt til ostefremstilling, og Brie havde allerede et godt omdømme på dette område og gode afsætningsmuligheder på grund af den korte afstand til Paris.

Brieosten blev fremstillet på bedrifterne, og formenes størrelse var tilpasset den mælkemængde, der var til rådighed på bedriften. Fra slutningen af det 19. århundrede kom der mere styr på anvendelsen af osteløbe, der indtil da havde været lidt tilfældig, og teknologien blev specialiseret: store »Brie de Meaux«-oste fremstillet ved løbetilsætning og mindre oste fremstillet ved brug af en mælkeforbejdningsteknologi.

Producenterne drog også fordel af det arbejde, der blev gjort af Emile Duclaux og Georges Roger, som i 1897 for første gang isolerede *penicillium candidum* i en brie og udviklede Roger-metoden vedrørende tilsætning af identificerede bakterier i osten.

Som følge af den korte afstand til Paris og forbedringen af transportvilkårene blev en del af mælkeproduktionen i Brie rettet mod salg af konsummælk og friske produkter. Fra midten af det 19. århundrede drog modningslagrene ligeledes fordel af forbedringen af vejnettet og den etablerede jernbane til at levere deres produkter, men også til at købe umodne frisksaltede (»frais de sel«) oste fremstillet i den østlige del af Parisområdet for at kompensere for nedgangen i produktionen i Seine og Marne. De modnede dem og solgte dem som »Brie de Meaux«.

Ved løbetilsætning er det rent faktisk muligt at opnå en ensartet ostemasse, der tåler at blive transporteret, hvorimod en mælkeostemasse er mere sprød og skrøbelig, når den er frisksaltet. Osteproduktionen udvikler sig i Marne, Haute-Marne og Meuse.

I dag anvendes disse forskellige former for knowhow stadig. Mælken, der produceres i det geografiske område, har et relativt lavt fedtindhold og et højt proteinindhold, og den er yderst velegnet til ostefremstilling.

Fremstillingsteknikken har ikke ændret sig meget. Der tilsættes en stor dosis osteløbe, således at ostemassen kan formes hurtigt (ostemasse tilsat løbe). Ostemassen skæres i skiver og lægges hurtigt i formen manuelt ved brug af Brieskovlen.

»Brie de Meaux« er en blød ost fremstillet af rå komælk, dækket af naturlig skimmel.

Osten fremstilles i cylinderformede forme med en diameter på 36-37 cm og har en flad, cylindrisk form.

Efter fire ugers modning har »Brie de Meaux« en mælkeagtig smag og kan være let saltet med et anstrøg af bitterhed. I uge 4-6 modnes osten langsomt fra skorpe til midte, og den hårde konsistens bliver blød. Aromaen udvikles gradvist. Efter 6-8 uger er osten modnet i midten, og konsistensen er blød, og den har en fin aroma af fløde, smør og hasselnød.

I dette korndyrkningsområde anvender bedrifterne med blandet agerbrug og husdyravl bælgplanter, roer og mange forskellige roebiprodukter og lokalt tilgængelige kornsorter til at fodre deres besætninger. Som følge af denne grundration har mælken et relativt lavt fedtindhold, men den er proteinrig og dermed egnet til fremstilling af ost. Endvidere gør køernes adgang til hvile i tørt halmleje ved opstaldningen det muligt at bevare et mikrobielt økosystem, som har indflydelse på råmælkens naturlige flora. Ud over køernes foder kan »Brie de Meaux«-ostens egenart faktisk tilskrives den helt særlige anvendelse af råmælken, som kræver en knowhow, som producenterne i det geografiske område har udviklet og bevaret.

Denne knowhow, som oprindeligt blev udviklet på bedrifter ved brug af hurtige fremstillingsmetoder og simple værktøjer, viser sig især ved styringen af tilsætningen af løben, der gør det muligt at opnå en fast ostemasse, der er egnet til fremstilling af ost i forme med en stor diameter, ved tilpasning af udskæringen til ostemassens karakteristiske egenskaber og ved brug Brieskovlen ved påfyldning af formene. Denne type ostemasse afdryppes naturligt, uden at det er nødvendigt at skære ostemassen fint. Ostemassen hakkes eller skæres groft, og derefter formes den manuelt i tynde lag ved brug af Brieskovlen.

Endelig betyder behandlingen af osten ved tørsaltningen og under hele modningsforløbet, at »Brie de Meaux«-ostens særlige aroma kommer til udtryk.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCBrieMeaux190320.pdf>.

---