

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung einer oder mehrerer Angaben der Spezifikation einer gemäß Artikel 6 oder Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 eingetragenen Bezeichnung nach Artikel 9 derselben Verordnung

(2001/C 296/10)

Aus dieser Veröffentlichung erwächst ein Recht auf Einspruch gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung. Ein Einspruch gegen einen Antrag ist innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung von der zuständigen Stelle eines Mitgliedstaats einzulegen. Da ein solcher Antrag eine nicht geringfügige Änderung betrifft, ist diese nach Artikel 6 Absatz 2 der genannten Verordnung zu veröffentlichen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

ANTRAG AUF ÄNDERUNG EINER SPEZIFIKATION: ARTIKEL 9

1. Eingetragene Bezeichnung: Salers

2. Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaats

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

3. Beantragte Änderung(en)

— **Angaben der Spezifikation:**

- Name
- Beschreibung
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Anforderungen

— **Änderung(en):**

Beschreibung:

Der „Saler“-Käse wiegt zwischen 30 und 50 kg (**anstelle von:** 35 bis 50 kg).

Sein Fettanteil beträgt mindestens 44 Gramm (**anstelle von:** 45 Gramm)

Geografisches Gebiet:

Verkleinerung des geografischen Gebiets, so dass es sich nunmehr auf das Ursprungsgebiet der Bezeichnung und die herkömmlichen Reifungsorte, einen Teil des Departement Cantal und einige Kantone und Gemeinden der umliegenden Departements konzentriert.

Herstellungsverfahren:

Die wichtigsten Faktoren beim Herstellungsverfahren von „Salers“ sind folgende:

- Die Herstellung ist vom 15. April bis zum 15. November (**anstelle von:** 1. Mai bis zum 31. Oktober) gestattet, wenn die Tiere auf der Weide sind.
- Die Käseherstellung ist durch eine Reihe von Vorgängen und technischen Parametern bestimmt, die Folgendes betreffen: die Milch (im landwirtschaftlichen Betrieb erzeugte Milch, wenn die Tiere auf der Weide sind), das Einlaben der Milch (bei einer Temperatur zwischen 30 und 34 °C), den Bruch, das Aufschneiden des Bruchs, die ersten aufeinanderfolgenden Pressungen, das Brechen, eine Säuerungsphase, gefolgt durch eine Reifungsphase, das Salzen in der Masse, die Einförmung, die endgültigen Pressungen.
- Die Reifung erfolgt bei einer der Reifungsdauer angepassten Temperatur zwischen 6 °C und 14 °C (**anstelle von:** höchstens 12 °C), bei einem relativen Feuchtigkeitsgehalt von mehr als 95 %; die Käse werden während der Reifung regelmäßig umgedreht und abgewischt.

Etikettierung:

Zusatz: „Die Identifizierung des Käses wird auch durch die Einprägung eines Kennzeichens in eine Seite des Käses gewährleistet, das aus dem zweifachen Namen der Bezeichnung besteht. Außerdem können alle Käse auf einer Seite eine Einprägung mit der Angabe ‚Ferre de ...‘ (Bauernhof ...) tragen.“

Käse aus der Verarbeitung von Milch, die von Beständen stammt, die ausschließlich aus Kühen der Salers-Rasse bestehen, tragen außerdem auf einer Seite eine Einprägung mit der Angabe „tradition salers“ sowie der Abbildung von Köpfen von Salers-Kühen.

Einzelstaatliche Anforderungen:

anstelle von: „Dekret vom 29. Dezember 1986“

muss es heißen: „Dekret über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Salers‘“.

4. Zeitpunkt des Eingangs der vollständigen Unterlagen: 20. April 2001.
