

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 431/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

Emmental français est-central

EU-Nr.: PGI-FR-9180-AM01 – 16.4.2021

g. U. () g. g. A. (X)

1. Antragstellende Vereinigung und Berechtigtes Interesse

Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET)
26 rue Proudhon – 25000 Besancon

Tel. +33 381834613

E-Mail: emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com

Die Vereinigung besteht aus allen Milcherzeugern und Verarbeitungsbetrieben für den Käse mit der geschützten geografischen Angabe „Emmental français est-central“. Daher ist sie befugt, Änderungen der Produktspezifikation vorzuschlagen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung Bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Aktualisierung der Angaben zur zuständigen Stelle des Mitgliedstaates und zur antragstellenden Vereinigung, Aktualisierung der Hinweise auf die Kontrollstellen, Aktualisierung der nationalen Anforderungen (wichtigste zu kontrollierende Punkte).

4. **Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde

5. **Änderung(en)**

5.1. **Beschreibung des Erzeugnisses**

Bezüglich der Präsentation des Käses in geriebener Form wird Folgendes hinzugefügt: „im Beutel, wobei sich die Fäden des geriebenen Käses optisch deutlich voneinander abheben und nicht zusammenkleben“. Dieser Satz steht bereits in der derzeit noch geltenden Produktspezifikation, allerdings in dem Kapitel zu den Elementen, die belegen, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt; dies ist jedoch keine passende Stelle für ein zur Beschreibung des Erzeugnisses gehörendes Element.

Der Absatz zu den verschiedenen Formen, in denen der Käse präsentiert wird, wird im Einziges Dokument ebenfalls geändert und in Punkt 3.5 verschoben.

5.2. **Geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet, das in der derzeit noch geltenden Produktspezifikation 13 Departements umfasst, wird auf die folgenden 6 Departements beschränkt: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort und Vosges. Die Departements Ain, Côte-d'Or, Haute-Savoie, Isère, Rhône, Saône-et-Loire und Savoie gehören nicht mehr zum geografischen Gebiet.

Diese Beschränkung des geografischen Gebiets dient dazu, den Zusammenhang der g. g. A. mit dem geografischen Gebiet zu verstärken. Das so beschränkte geografische Gebiet ist durch gleichmäßigere klimatische Bedingungen gekennzeichnet.

Seit 2006 sind sämtliche Akteure, die für die Erzeugung der Milch, die Herstellung und die Reifung des „Emmental français est-central“ zugelassen sind, in dem beschränkten geografischen Gebiet (so wie es im Entwurf für die Änderung der Produktspezifikation festgelegt ist) niedergelassen.

Diese Änderung wird auch in das Einziges Dokument aufgenommen.

5.3. **Ursprungsnachweis**

Der Satz „Jeder Akteur, der das in der Produktspezifikation beschriebene Erzeugungsverfahren ganz oder teilweise in seinem Betrieb durchführen möchte, muss sich bei der Vereinigung ausweisen, um die entsprechende Zulassung zu erhalten; diese muss erteilt worden sein, bevor der Akteur mit der Erzeugung beginnt.“ wird am Anfang des Kapitels hinzugefügt, um darauf hinzuweisen, dass jeder Akteur sich zunächst vorstellen muss, bevor er mit der Erzeugung beginnt, damit er von den Kontrollstellen kontrolliert werden kann. Diese Ergänzung betrifft nicht das Einziges Dokument.

5.4. **Erzeugungsverfahren**

5.4.1. **Milcherzeugung – Ernährung der Kühe**

5.4.1.1. **Verbotene Futtermittel**

Die derzeit noch geltende Produktspezifikation verbietet bestimmte Futtermittel für die Ernährung der Kühe (milchgebende und trockenstehende Kühe). Es wird neu hinzugefügt, dass Futtermittel, die Rohstoffe, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe aus genetisch veränderten Organismen (GVO) enthalten, verboten sind. Die Verwendung von Rohstoffen und Zusatzstoffen aus genetisch veränderten Organismen für die Ernährung der Kühe stellt nämlich ein – direktes bzw. indirektes – Risiko für die Gesundheit der Verbraucher und für die Umwelt dar.

Außerdem wird ein Verbot der Verwendung von „aus Palmöl- und Palmkernen gewonnenen Erzeugnissen in jeglicher Form“ hinzugefügt, da diese Erzeugnisse kontrovers diskutiert werden und daher als für den „Emmental français est-central“ ungeeignet erachtet werden.

Darüber hinaus wird – um jegliche Uneindeutigkeiten im Text auszuräumen – präzisiert, dass die Verwendung der aufgezählten Futtermittel sowohl im Grundfutter als auch im Ergänzungsfutter untersagt ist.

Alle diese Änderungen werden auch in Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

5.4.1.2. Grundfutter

In der derzeit noch geltenden Produktspezifikation ist festgelegt, dass das Grundfutter für die Kühe grundlegend aus Gras und Heu besteht und dass die Tiere unter Einhaltung der traditionellen Zyklen des Wechsels zwischen Weide- und Stallhaltung aufgezogen werden müssen.

Es wird hinzugefügt, dass das Grundfutter neben Gras, Heu und Grummet auch sämtliches frisch oder getrocknet gefütterte Raufutter umfasst. Zudem gehören zum Grundfutter auch Pflanzenknollen sowie Futterrüben. Die Futtermittel dürfen jedoch nicht zu denen gehören, die auf der Liste der verbotenen Futtermittel stehen.

Diese Änderung wird auch in Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Es wird präzisiert, dass die Angabe, dass 50 % der Gesamtration aus Gras und Heu bestehen muss, so zu verstehen ist, dass mindestens 50 % der Trockenmasse der Gesamtration aus Grundfutter bestehen muss.

Diese Änderung wird auch in Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Zudem wird hinzugefügt, dass das Grundfutter der Milchkühe zu 100 % aus dem geografischen Gebiet der g. g. A. stammt. Eines der wichtigsten Ziele des Antrags auf Änderung der Produktspezifikation ist es, den Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet zu verstärken. Die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses werden von der Mikroflora der Milch beeinflusst und die Biodiversität dieser Mikroflora selbst hängt von den natürlichen Eigenschaften der Wiesen und des Futters, das den Tieren gegeben wird, ab. Die Milch aus den Weidezonen des geografischen Gebiets zeichnet sich dadurch aus, dass ihr Eiweißgehalt höher ist als der durchschnittlich auf dem gesamten französischen Staatsgebiet gemessene Eiweißgehalt. Diese Besonderheit wird dadurch verstärkt, dass in der Produktspezifikation jegliche Beimengung von Futter von außerhalb des geografischen Gebiets untersagt ist.

Diese Änderung wird auch in Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Der Begriff „Stall“ kann unterschiedlich ausgelegt werden. Er wird in der Produktspezifikation durch den Begriff „Stallgebäude“ ersetzt.

5.4.1.3. Weidehaltung

Die derzeit noch geltende Produktspezifikation verlangt eine Mindestdauer der Weidehaltung von 5 Monaten. Diese Anforderung wird auf 6 Monate verlängert. Zudem wird hinzugefügt, dass jeder Betrieb während des Zeitraums der Weidehaltung pro milchgebender Kuh über mindestens 30 Ar Grasfläche mit frisch zu fressendem Gras verfügt, von denen mindestens 20 Ar vom Melkort aus zugänglich und für die Beweidung vorgesehen sind.

Die verpflichtende Weidehaltung und die wirtschaftliche Nutzung der Wiesen sind ein wichtiger Bestandteil der Produktspezifikation. Die Wiesen sind durch eine große botanische und mikrobielle Vielfalt gekennzeichnet. Die Einhaltung der traditionellen Weide- und Heuzyklen trägt zu dieser Artenvielfalt der Wiesen bei.

Diese Änderungen werden auch in Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

5.4.1.4. Raufenfütterung

Es wird eine neue Bestimmung in die derzeit noch geltende Produktspezifikation eingefügt, die Folgendes besagt: Wenn in demselben Stall (in demselben Gebäude) neben den Milchkühen noch andere Tiere gehalten werden und diese mit Futtermitteln ernährt werden, die für die Milchkühe nicht zugelassen sind, müssen diese anderen Tiere in separaten abgeschlossenen Bereich des Stalls gehalten werden.

Schließlich verbietet die Produktspezifikation bestimmte Rohstoffe für die Ernährung der Kühe, was voraussetzt, dass die Kühe – insbesondere innerhalb der Stallgebäude – von anderen Herden getrennt werden, die in dem Betrieb gehalten werden. Mithilfe dieser neuen Bestimmung wird insbesondere vermieden, dass die Futtermittel, die den Kühen gegeben werden, mit verbotenen Rohstoffen (insbesondere fermentierten Erzeugnissen) kontaminiert sind. Außerdem wird die Kontrolle vereinfacht.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5.4.1.5. Modalitäten der Gabe der Futtermittel

In der Produktspezifikation wird präzisiert, dass das Trockenfutter (Heu, Grummet) für die Milchkühe (einschließlich der trockengelegten Kühe) vor und während der Fütterung nicht nass werden darf. Wenn die Milchkühe mit Knollen oder Futterrüben gefüttert werden, müssen die von den Kühen übrig gelassenen Mengen binnen 24 Stunden nach der Fütterung entfernt werden.

Diese Angabe wird auch in Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments eingefügt.

5.4.1.6. Ergänzungsfutter

Es wird präzisiert, dass das Ergänzungsfutter – mit Ausnahme der Rübenmelasse und -vinasse – in getrockneter oder inerter Form gefüttert wird.

In diesem Kapitel wird die Liste derjenigen Rohstoffe und Zusatzstoffe festgelegt, die für das Ergänzungsfutter der Kühe zugelassen sind. Die Klassifizierung wird modifiziert, um der Nomenklatur der geltenden europäischen Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission zu entsprechen. Die Titel der Rubriken werden dementsprechend geändert.

Die bisherige Rubrik mit dem Titel „1- Getreidekörner: Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse“ wird entsprechend der geltenden Nomenklatur geändert zu „1- Getreidekörner und daraus gewonnene Erzeugnisse“. Zur Liste der derzeit zugelassenen Rohstoffe wird Sorghum hinzugefügt. Sorghum stellt eine Alternative zu Mais dar und ist für die Ernährung der Kühe nicht kontraindiziert.

Die bisherige Rubrik mit dem Titel „2- Ölsaaten, Ölfrüchte sowie deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse“ wird entsprechend der geltenden Nomenklatur umbenannt in „2- Ölsaaten, Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse“. Palmerzeugnisse, die derzeit in Form von Samenkörnern, Öl oder Palmkuchen erlaubt sind, werden von der Liste der zugelassenen Rohstoffe gestrichen.

Es wird präzisiert, dass sämtliche zugelassenen Rohstoffe auch in Form von Ölen und Fetten beigemischt werden können.

Die bisherige Rubrik mit dem Titel „3- Körnerleguminosen“ wird entsprechend der geltenden Nomenklatur umbenannt in „3- Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse“.

Die bisherige Rubrik mit dem Titel „4- Erzeugnisse aus der Zuckerherstellung“ wird entsprechend der geltenden Nomenklatur umbenannt in „4- Knollen, Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse“. Zur Liste der derzeit zugelassenen Rohstoffe werden folgende Rohstoffe hinzugefügt:

- flüssige Rübenmelasse
- getrocknete Rübenschnitzel (bereits zugelassen unter der Rubrik „6- Trockenfutter“ der aktuellen Produktspezifikation) und getrocknete Knollenschnitzel
- Kartoffeleiweiße

Kartoffeleiweiße sind bereits in einer anderen Rubrik der derzeit noch geltenden Produktspezifikation zugelassen.

Der Rohstoff „Zuckerrohr“ steht ab jetzt in der Rubrik „7- Andere Pflanzen, Algen und daraus gewonnene Erzeugnisse“.

Die bisherige Rubrik mit dem Titel „5- Trockenfutter“ wird entsprechend der geltenden Nomenklatur umbenannt in „6- Grünfutter und Raufutter und daraus gewonnene Erzeugnisse“. Zur Liste der derzeit zugelassenen Rohstoffe werden getrocknete Gräser und Leguminosen hinzugefügt. Heu aus Gräsern und Leguminosen ist in der derzeit noch geltenden Produktspezifikation bereits für die Ernährung der Kühe zugelassen. Die Zulassung dieser Futterarten wird dahin gehend ausgeweitet, dass diese auch in getrockneter Form oder in Form von daraus gewonnenen Proteinkonzentraten erlaubt ist.

Die bisherige Rubrik mit dem Titel „6- Andere Pflanzen, deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse“ wird entsprechend der geltenden Nomenklatur umbenannt in „7- Andere Pflanzen, Algen und daraus gewonnene Erzeugnisse“.

Die Rubrik 7 und die Tabelle der in der derzeit noch geltenden Produktspezifikation zugelassenen Zusatzstoffe werden durch drei neue Rubriken ersetzt, um Konformität mit der geltenden europäischen Nomenklatur herzustellen. Die drei Kategorien sind:

- Kategorie 11: Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Kategorie 12: (Neben-)Erzeugnisse aus der Fermentation mit Mikroorganismen – siehe Änderung 13 für Vinassen

— Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (siehe vereinfachte Liste der durch die Verordnungen (EG) Nr. 1831/2003 und (EU) 2019/962 zugelassenen Zusatzstoffe)

Die Änderungen verändern nicht die Eigenschaften des Erzeugnisses und haben keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5.4.1.7. Fütterungsplan für die Milchkühe

Die Fütterungspläne werden durch die oben bereits genannten Änderungen aktualisiert:

- Verlängerung der Mindestdauer der Weidehaltung von 5 auf 6 Monate
- Ersetzen der Formulierung „Gras und/oder Heu und/oder Grummet“ durch „Grundfutter“

Die Formulierung „damit die Tiere bei guter Gesundheit bleiben“ wird als überflüssig erachtet und daher gestrichen.

Diese Änderung verändert nicht die Eigenschaften des Erzeugnisses und hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5.4.2. Käseereien – Lagerung und Einsammlung der Milch

Die Sätze „Die Rückverfolgbarkeit der von den Käseereien eingesammelten Milch muss gewährleistet werden. Die Käseereien führen Buch über die Einsammlung der Milch.“ werden gestrichen, da sie nicht in dieses Kapitel („Erzeugungsverfahren“) gehören.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5.4.3. Käseereien – Herstellungsprozess

Der Satz „Die Werkräume für die Herstellung müssen im in Nummer 3 festgelegten geografischen Gebiet liegen.“ wird gestrichen, da es sich hierbei um eine Wiederholung einer Anforderung aus dem Kapitel zur Abgrenzung des geografischen Gebiets handelt.

Der Satz „Die für die Herstellung verwendete Milch muss aus zugelassenen Betrieben stammen, die die Anforderungen aus der Produktspezifikation einhalten.“ wird gestrichen, da es sich hierbei um eine Wiederholung einer Anforderung aus dem Kapitel zu den Elementen, die belegen, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt, handelt.

Der Absatz „Damit jederzeit Kontrollen durchgeführt werden können, muss die Rückverfolgbarkeit der Herstellung des ‚Emmental français est-central‘ gewährleistet werden, damit die Herkunft der verwendeten Milch und die weiteren Verarbeitungsschritte des Erzeugnisses während allen Stadien seiner Herstellung bekannt sind. Das System muss auch sicherstellen, dass die hergestellten Käseleibe letztendlich identifiziert werden können.“ wird aus dem Kapitel „Erzeugungsverfahren“ gestrichen und in das Kapitel zu den Elementen, die belegen, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt, verschoben, da dies passender erscheint.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

5.4.4. Käseereien – Herstellung

Es wird präzisiert, dass jegliches andere Konservierungsmittel als Salz untersagt ist.

Es wird hinzugefügt, dass die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nicht aus genetisch veränderten Organismen stammen dürfen. Diese Neuerung wurde eingeführt, da die Risiken für die Gesundheit der Verbraucher und für die Umwelt noch nicht vollständig erforscht sind.

Die maximale Dauer der Aufrechterhaltung der Temperatur der geronnenen Milch (90 Minuten) wird gestrichen, da sie in technologischer und qualitativer Hinsicht irrelevant ist.

Der Absatz „Sämtliche Anforderungen bezüglich der Bedingungen hinsichtlich der Einsammlung und Abnahme der Milch sowie deren Lagerung in der Käseerei und der Herstellung müssen vom Herstellungsverantwortlichen beherrscht und kontrolliert werden. Sämtliche Herstellungsnachweise müssen drei Jahre lang aufbewahrt werden.“ wird aus dem Kapitel „Erzeugungsverfahren“ gestrichen und in das Kapitel zu den Elementen, die belegen, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt, verschoben, da dies passender erscheint.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

5.4.5. Reifungsräume – Reifungsdauer der Käse

Der Satz „Die Reifungsräume müssen im in Nummer 3 festgelegten geografischen Gebiet liegen.“ wird gestrichen, da es sich hierbei um eine Wiederholung einer Anforderung aus dem Kapitel zur Abgrenzung des geografischen Gebiets handelt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5.5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Kapitel „Elemente, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet belegen“ wurde komplett umgeschrieben, um diesen Zusammenhang in besser zusammengefasster Form zu verdeutlichen.

Es wird folgender Einleitungssatz hinzugefügt: „Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet des ‚Emmental français est-central‘ beruht auf seiner festgelegten Qualität.“

Der Verweis auf das Alpenmassiv wird gestrichen, da dieses nicht mehr zum abgegrenzten geografischen Gebiet gehört.

In der Beschreibung der Besonderheit des Erzeugnisses werden Elemente aus dem Kapitel „Beschreibung des Erzeugnisses“ aufgegriffen.

Diese Neuverfassung des Kapitels verändert nicht den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet. Sie betrifft auch das Einzige Dokument.

5.6. **Kennzeichnung**

Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wird hinzugefügt, dass die Bezeichnung des Erzeugnisses und das EU-Zeichen im selben Sichtfeld stehen müssen. Daher ersetzt der Satz „Neben den in den Vorschriften zur Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung den eingetragenen Namen des Erzeugnisses und das Symbol für die g. g. A. der Europäischen Union im gleichen Sichtfeld aus.“ den Satz „Käse, der zum Verkauf angeboten wird, muss mit einem Etikett versehen sein, auf dem der Name ‚Emmental français est-central‘ und das europäische Logo ‚IGP‘ (g. g. A.) stehen.“

Diese Präzisierung wird auch in das Einzige Dokument aufgenommen.

5.7. **Sonstiges**

Die Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaates sowie die der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert. Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Kontrollstellen:

In Anwendung der auf einzelstaatlicher Ebene geltenden Vorschriften zur Harmonisierung der Formulierung der Produktspezifikationen werden der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle gestrichen.

Die betreffende Rubrik enthält nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle sind nunmehr auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission einsehbar.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Im Teil zu den nationalen Anforderungen wird die Tabelle zu den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten mit neuen Verpflichtungen bezüglich der Weidehaltung vervollständigt. Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

„Emmental français est-central“

EU-Nr.: PGI-FR-9180-AM01 – 16.4.2021

g. U. () g. A. (X)

1. **Name(n)**

Emmental français est-central

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3.: Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Aus Kuhrohmilch hergestellter Käse aus gepresstem, erhitztem und gesalzenem Teig mit kirsch- bis nussgroßen Löchern. Der Fettgehalt beträgt mindestens 45 % in der Trockenmasse, d. h. mindestens 62 g Fett je 100 g Käse. Der Käseteig ist geschmeidig und schmelzig. Die Rinde ist fest und trocken und von goldgelber bis hellbrauner Farbe. Der Käse reift mindestens 12 Wochen ab Herstellungstag in den Kellern.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Grundfutter für die Kühe besteht aus Gras, Heu und Grummet sowie aus sämtlichen Arten von Raufutter, die nicht auf der Liste der verbotenen Futtermittel stehen.

Mindestens 50 % der Trockenmasse der Gesamtration besteht aus dem Grundfutter, auch während des Zeitraums der Weidehaltung.

Die Tiere verbringen mindestens 6 Monate auf der Weide, damit der Zusammenhang mit den Wiesen im geografischen Gebiet erhalten wird.

Das Grundfutter der Milchkühe stammt zu 100 % aus dem geografischen Gebiet.

Jeder Betrieb verfügt während des Zeitraums der Weidehaltung pro milchgebender Kuh über mindestens 30 Ar Grasfläche mit frisch zu fressendem Gras, von denen mindestens 20 Ar vom Melkort aus zugänglich und für die Beweidung vorgesehen sind.

Der Milchviehbesatz des Betriebs darf nicht über 1,6 Großvieheinheiten (Milchkühe) pro Hektar der für das Milchvieh vorgesehenen Futterfläche, einschließlich des selbst verbrauchten Getreides, liegen.

Fermentierte Futtermittel sind nicht zugelassen, damit die Käsequalität nicht durch Buttersäurebakterien beeinträchtigt wird.

Das Trockenfutter für die Milchkühe darf vor und während der Fütterung nicht nass werden.

Wenn die Milchkühe mit Knollen oder Futterrüben gefüttert werden, müssen die von den Kühen übrig gelassenen Mengen binnen 24 Stunden nach der Fütterung entfernt werden.

Der Anteil an Ergänzungsfutter, das der Gesamtration für die Milchkühe beigemischt wird, darf 50 % der Trockenmasse der Gesamtration nicht überschreiten.

Folgende Erzeugnisse sind für die Ernährung der Tiere das ganze Jahr über untersagt (sowohl im Grund- als auch im Ergänzungsfutter):

- Silageerzeugnisse aus fermentierten Futtermitteln und Silageballen, die anaerobe Bedingungen hervorrufen
- Futtermittel, die sich negativ auf den Geruch der Milch auswirken
- flüssige Molke
- Trester, Früchte, nicht getrocknete Schlempe und Pülpe
- aus Palmöl und Palmkernen gewonnene Erzeugnisse in jeglicher Form
- sämtliche Heukonservierungsmittel außer Natriumchlorid
- Futtermittel, die Rohstoffe, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe aus genetisch veränderten Organismen (GVO) enthalten

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung der Milch, die Verarbeitung zu Käse und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Käse mit der g. g. A. „Emmental français est-central“ wird angeboten:

- als ganzer Laib (Gewicht 60 bis 130 kg, Durchmesser 0,70 cm bis 1 m, Mindesthöhe am Rand 14 cm) oder in Dreiecken (1/4 Laib, 1/8 Laib usw.), Blöcken und länglichen Quadern oder
- in Portionen und Stücken oder
- in Miniportionen oder
- gerieben (im Beutel, wobei sich die Fäden des geriebenen Käses optisch deutlich voneinander abheben und nicht zusammenkleben).

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Vorschriften zur Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Kennzeichnung den eingetragenen Namen des Erzeugnisses und das Symbol für die g. g. A. der Europäischen Union im gleichen Sichtfeld aus.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst folgende Departements: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort und Vosges.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet des „Emmental français est-central“ beruht auf seiner festgelegten Qualität.

Das geografische Becken, in dem der Käse mit der g. g. A. „Emmental français est-central“ traditionellerweise hergestellt wird, liegt eingebettet zwischen zwei Gebirgsmassiven (den Vogesen und dem Jura), welche die Region „Est-central“ bilden.

Diese Gebirgsmassive sind von langen, strengen Wintern und heißen, relativ trockenen Sommer sowie hohen Niederschlagsmengen mit vielen Regentagen geprägt. Das Klima ist besonders geeignet für die Produktion von Gras und Heu von hoher Qualität (reich an Proteinen, Fettsäuregehalt).

Die Wiesen sind durch eine große botanische und mikrobielle Vielfalt gekennzeichnet.

Diese Vielfalt wird durch die landwirtschaftlichen Methoden der Milcherzeuger erhalten, insbesondere durch die Einhaltung der traditionellen Weide- und Heuzyklen.

Die schwierigen geografischen und klimatischen Bedingungen prädestinieren die Region für die Rinderhaltung, da die Wiesen als Futterquelle genutzt werden.

Im Mittelalter bot die Technik zur Herstellung großer Käselaibe eine Möglichkeit, die überschüssige Milch des Sommers für die Wintermonate haltbar zu machen.

Da für diesen Käse große Mengen Milch erforderlich sind (bis zu 900 Liter für einen Laib), schlossen sich immer mehr Erzeuger zu Kooperativen zusammen, um ihre Milch gemeinsam zu vermarkten. „Est-central“ ist die Region der Käsereikooperativen.

Die Käsereien sind auch heute noch Bestandteil des regionalen Erbes, denn sie stehen in engem Zusammenhang mit dem Gebiet und haben in den ländlichen Gemeinden Mittelostfrankreichs eine wirtschaftliche und soziale Funktion.

Der „Emmental français est-central“ ist ein aus Kuhrohmilch hergestellter Käse aus gepresstem, erhitztem und gesalzenem Teig mit kirsch- bis nussgroßen Löchern. Der Käseteig ist geschmeidig und schmelzig. Die Rinde ist fest und trocken und von goldgelber bis hellbrauner Farbe. Der Käse reift mindestens 12 Wochen ab Herstellungstag in den Kellern. Es werden große Laibe hergestellt (mit einem Gewicht von 60 bis 130 kg, einem Durchmesser von 0,70 cm bis 1 m und einer Mindesthöhe am Rand von 14 cm).

Bei der letztendlichen Auswahl der Käse, die von den Veredelungsbetrieben nach traditionellem Know-how vorgenommen wird, kommt es auf diese Eigenschaften an.

Die besondere Qualität von „Emmental français est-central“ kommt durch das Futter der Rinder und die vorgeschriebene Weidezeit (mindestens 6 Monate) zustande. Hierdurch entsteht der enge Zusammenhang von „Emmental français est-central“ mit den Gebieten, die die Region Est-central bilden.

Das Grundfutter der Milchkühe stammt ausschließlich aus dem Herstellungsgebiet: im Sommer Weidegras und im Winter Heu und Raufutter. Die Ernährung der Kühe mit heimischem Futter beruht hauptsächlich auf der Einhaltung der traditionellen Weide- und Heuzyklen und trägt somit zur Artenvielfalt der Wiesen und Weiden und zur mikrobiellen Vielfalt der Milch bei.

Die Wiesenflora und vor allem die Mikroflora der Milch beeinflussen die organoleptischen Eigenschaften von „Emmental français est-central“, der nur aus Rohmilch hergestellt werden darf. Die Milch aus den Weidezonen der Region hat daher einen besonders hohen Eiweißgehalt und eignet sich besonders gut zur Käseherstellung.

Darüber hinaus wird durch das Verbot, fermentierte Futtermittel (Silage, Silageballen) und Ergänzungsfuttermittel auf der Basis stark riechender Pflanzen (Kohlgewächse usw.) zu verwenden, sichergestellt, dass keine Buttersäuregärung und Säuerung der Milch – und infolgedessen des Käses – verursacht werden. Somit werden für den Verbraucher unangenehme Aromen und Gerüche vermieden.

Da also dank der Qualität der Milch keine Buttersäuregärung stattfindet und die Konservierungsbedingungen der eingesammelten Milch eine geringere Lipolyse bewirken, kann der Käse länger reifen und wird auf diese Weise haltbarer.

Diese Vorkehrungen sind wichtig, damit der Käse, der durch die Verarbeitung von Rohmilch zu großen Laiben aus gepresstem und erhitztem Teig entsteht, der Tradition entsprechend lange in Kellern reifen kann (mindestens 12 Wochen gegenüber 6 Wochen, die für einen französischen Standard-Emmentaler vorgesehen sind).

Der Reifungsprozess besteht aus drei Phasen, darunter eine Zwischenphase in einem warmen Keller, während der sich die charakteristischen Löcher im Teig bilden. Diese heben sich deutlich vom Teig ab, haben eine kugelförmige bis ovale Form, sind gut über den Käseteig verteilt, regelmäßig und markant sowie kirsch- bis nussgroß.

Durch die lange Reifezeit ist die Proteolyse stärker. Dadurch kommt der typische Geschmack zustande: rein und fruchtig.

Am Ende des Reifungsprozesses obliegt es dem Veredelungsbetrieb, die Käselaibe nach verschiedenen Punkteschlüsseln, die auf die organoleptischen Eigenschaften des Käses mit der g. g. A. „Emmental français est-central“ abzielen, wie etwa Löcher, Teig, Geschmack und Geruch, auszuwählen.

Die 12-wöchige Reifung und die Charakteristik der Milch sind entscheidend für das besondere Profil von „Emmental français est-central“. Die Beherrschung der drei Reifungsphasen durch die Veredelungsbetriebe in Verbindung mit der von ihnen vorgenommenen Feinauswahl der Käselaibe, mit der der Erzeugungsschritt der Reifung seinen Abschluss findet, trägt zur Einzigartigkeit des Erzeugnisses bei, das sich hauptsächlich durch eine feste und trockene Rinde von goldgelber bis hellbrauner Farbe, einen geschmeidigen und schmelzigen Käseteig und kirsch- bis nussgroße Löcher auszeichnet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-17d4b020-03b3-42af-88ee-d9124b73b41b
