

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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**

(2013/C 130/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch gegen den Antrag zu erheben <sup>(1)</sup>.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>****„RIGOTTE DE CONDRIEU“****EG-Nr.: FR-PDO-0005-0782-07.07.2009****g.g.A. ( ) g.U. ( X )****1. Name**

„Rigotte de Condrieu“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels****3.1 Erzeugnisart**

Klasse 1.3 Käse

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

„Rigotte de Condrieu“ ist ein kleiner Käse aus nicht standardisierter roher Ziegenvollmilch. Aus milch-saurem Bruch entsteht der weiche Käseteig, der nicht gepresst wird.

Nach einer Reifezeit von mindestens 8 Tagen nach der Entnahme aus der Form haben die kleinen Käsetaler einen Durchmesser von 4,2 bis 5 cm und sind 1,9 bis 2,4 cm hoch. Ein ausgereifter Käse darf nicht unter 30 Gramm wiegen.

„Rigotte de Condrieu“ ist von einem elfenbeinfarbenen, weißen oder blauen Schimmelbelag überzogen. Der feste, glatte Teig ist weiß bis elfenbeinfarben. 100 g Käse enthalten nach abgeschlossener Trocknung mindestens 40 g Fett. Der Trockenmassegehalt pro 100 g Käse darf nicht unter 40 g betragen.

„Rigotte de Condrieu“ entwickelt Nuss-, Wald- und Molkearomen und schmeckt etwas salzig.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12 Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Im geografischen Gebiet erzeugte, nicht standardisierte rohe Vollmilch von Alpine-Ziegen, Saanen-Ziegen oder der lokalen Population von „Massif-Central-Ziegen“ oder einer Kreuzung dieser Rassen.

### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Jahresration der Ziegen besteht überwiegend aus Raufutter aus dem geografischen Gebiet.

Das Raufutter besteht aus frischem Gras und Heu von Dauer- oder Wechselweiden. Es setzt sich zusammen aus Weidefutter, Trockenluzerne mit einem Proteingehalt unter 20 % und anderem nicht fermentiertem Futter, das den Geschmack der Milch nicht beeinträchtigt: unreifes Getreide, Eiweißpflanzen, Ölsaaten, Knollen und Leguminosen.

Zusätzlich darf Gras aus Wickelballen verfüttert werden, sofern es einen Trockenmassegehalt von mindestens 55 % aufweist und aus dem ersten Schnitt von betriebseigenen Wiesen stammt.

Je nach Wetterlage werden die Ziegen an mindestens 120 Tagen im Jahr auf die Weide gelassen oder mit Grünfutter aus dem geografischen Gebiet gefüttert.

Die Menge der Ergänzungsfuttermittel darf pro Ziege und Jahr höchstens 350 kg Rohmaterial betragen. Welche Ergänzungsfuttermittel zugelassen sind, ist genau festgelegt. Nur Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Ergänzungsfuttermittel aus nicht genveränderten Produkten sind als Ziegenfutter zugelassen.

Es werden vorrangig Futtermittel und Ergänzungsfuttermittel aus dem geografischen Gebiet eingesetzt.

Futter und Ergänzungsfuttermittel, die nicht aus dem geografischen Gebiet stammen, dürfen insgesamt nicht mehr als 40 % der von den Tieren aufgenommenen Trockenmasse ausmachen. Ab 1. Januar 2014 beträgt dieser Anteil nur noch 20 %.

### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Milcherzeugung und -verarbeitung und die Käsureifung müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Unbeschadet der für jeden Käse geltenden Vorschriften wird jeder „Rigotte de Condrieu“ oder zumindest jede Verkaufseinheit mit einem Etikett versehen, auf dem der Name der Ursprungsbezeichnung mindestens zwei Drittel so groß wie die größte Schrift auf dem Etikett sowie das EU-Logo „AOP“ (g.U.) angegeben sind.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Rigotte de Condrieu“ wird im Pilat-Massiv südwestlich von Lyon hergestellt. Das Gebirgsmassiv erstreckt sich über die beiden Departements Rhône und Loire. Es gehört zur Region Rhône-Alpes.

Die Milcherzeugung und -verarbeitung und die Käsureifung müssen auf dem Gebiet folgender Gemeinden erfolgen:

Gemeinden im Departement Rhône:

vollständig: Ampuis, Condrieu, Echaldas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons;

ohne städtisches Gebiet: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Gemeinden im Departement Loire:

vollständig: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Malleval, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne;

ohne städtisches Gebiet: Saint-Chamond, Saint-Etienne.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem „Rigotte de Condrieu“ erzeugt wird, ist durch die natürlichen Gegebenheiten und die Tätigkeit des Menschen gekennzeichnet. Hier herrschen vielfältige klimatische Einflüsse, geomorphologisch prägen das Gebiet steile Hänge, charakteristisch sind saure, nicht sehr tiefgründige Braunerdeböden und eine große Artenvielfalt.

Unter diesen Bedingungen sind landwirtschaftliche Mischbetriebe entstanden, in denen die Ziegenhaltung traditionell einen wichtigen Platz hat und nach wie vor von bemerkenswerter Dynamik ist.

#### Natürliche Faktoren

Das Pilat-Massiv ist ein Mittelgebirgszug, der im Nordwesten und Osten von Tälern (Gier-, Ondaine- und Rhône-Tal) und im Süden von den Eteize-Hügeln begrenzt wird. Innerhalb des Zentralmassivs ist er untypisch mit seiner komplexen Geologie, den sauren, leichten Böden und echter Gebirgslandschaft mit steilen Hängen. Hier herrschen altes Eruptivgestein und metamorphe Gesteine vor. Man findet sogenannte „Chirats“, seltene geologische Formationen aus charakteristischem verfestigtem Felsgestein. Die chemische Zusammensetzung dieser Böden ist sehr homogen mit hohem Silikat- und geringem Eisengehalt. Dies sind günstige Voraussetzungen für die Entwicklung saurer Böden.

Am Pilat-Massiv treffen atlantische, mediterrane und kontinentale Klimaeinflüsse aufeinander. Temperatur und Niederschlagshäufigkeit sind stark von dem ausgeprägten Relief beeinflusst. Die gemäßigten Niederschlagsmengen zwischen 580 und 1 000 mm sind unregelmäßig über das Jahr verteilt. Die Sommer sind trocken. Häufig weht ein kräftiger Wind.

Die natürliche Vegetation besteht aus Pflanzen mittlerer und höherer Gebirgslagen. Trotz der geringen Höhe und der kontinentalen, südlichen Lage herrschen Gebirgspflanzen vor.

Die verschiedenen Landschaften ziehen sich um den Gipfel herum. Die Dörfer liegen in enger Nachbarschaft auf den Anhöhen (Vorgebirge) zwischen den mit Heide und Nadelwald bedeckten Graten und tief eingeschnittenen Tälern.

Die Hälfte des Gebietes ist von Wald bedeckt. Nur 36 % der Fläche werden landwirtschaftlich genutzt; davon sind 80 % Futterflächen, die wiederum zu zwei Dritteln aus Naturwiesen bestehen.

Dank der bemerkenswert vielfältigen Pflanzenwelt am Pilat-Massiv (40 bis 60 Arten auf jedem Wiesentyp) konnten zahlreiche Wiesenlebensräume von gemeinschaftlichem Interesse im Sinne der Habitat-Richtlinie geschaffen werden.

Überwiegend wachsen hier säureliebende und säuretolerante Pflanzen. Typisch sind vor allem Gräser wie Glatthafer, Leguminosen wie Hornklee und andere Arten wie Skabiose und Acker-Witwenblume.

#### Menschliche Faktoren

Im Pilat-Massiv werden traditionell Ziegen gehalten. Die ursprünglich ausschließlich von Frauen betriebene Ziegenhaltung bedeutete für die landwirtschaftlichen Mischbetriebe eine Diversifizierung.

Vor allem in den trockenen Bereichen des Pilat-Massivs, die für Rinderhaltung weniger geeignet sind, hat sich seit dem 18. Jahrhundert die Ziegenhaltung entwickelt. Schon damals produzierten die Betriebe hier sowohl Kuhmilchkäse als auch Ziegenkäse. Während Kuhmilchkäse vorwiegend für den Eigenbedarf hergestellt wurde, konnte der Ziegenkäse gewinnbringender verkauft werden.

Wo die Produktivität begrenzt war, ließ sich auf den für Rinder nur mäßig geeigneten Flächen mit Ziegen ein zusätzlicher wirtschaftlicher Gewinn erzielen. Auf diese Weise konnte auf der gleichen Fläche mehr Milch erzeugt werden.

Angesichts der Nähe der Absatzmärkte Lyon und Saint-Étienne wurden kleine Käse hergestellt, die nach dem Trocknen schnell reifen. In kleinen Abtropfsieben mit einem Durchmesser von ca. 7 cm war der Ziegenkäse vom Kuhmilchkäse in seinen größeren Käsesieben leicht zu unterscheiden. Zudem produzierte ein Betrieb mit seiner kleinen Ziegenherde auch geringere Mengen an Ziegenmilch.

Traditionsgemäß wird nicht standardisierte rohe Ziegenvollmilch verarbeitet. Nach Reifung und Säuerung der Milch entsteht der Käse aus milchsaurem Bruch. Zum Beimpfen mit Milchsäurebakterien wird nach Möglichkeit Molke aus der vorherigen Dicklegung verwendet. Beim Einfüllen in die Form bleibt die Struktur des Bruchs erhalten. Der Bruch darf nicht geschnitten, vorabgetropft oder geknetet werden. Innerhalb von zwölf Stunden nach dem Einfüllen in die Form wird der Käse einmal gewendet und auf beiden Seiten mit Salz trocken abgerieben.

Acht Tage nach der Entnahme aus der Form hat „Rigotte de Condrieu“ seine charakteristischen Eigenschaften ausgebildet.

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Charakteristisch für „Rigotte de Condrieu“ sind:

- die geringe Größe (kleine Käsetaler mit einem Gewicht knapp über 30 g);
- der feine weiße, elfenbeinfarbene oder blaue Schimmelbelag;
- der feste, glatte Teig ohne Löcher, der weich auf der Zunge liegt;
- seine Nuss-, Wald- und Molkearomen und der etwas salzige Geschmack.

## 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.)

Dank der sauren, sandigen und nicht sehr tiefgründigen Böden, die für das Gebiet typisch sind, der besonderen klimatischen Bedingungen und der hier üblichen Viehhaltung konnten Wiesen mit einem vielfältigen und für saure Böden typischen Bewuchs entstehen und erhalten werden.

Die Pflanzenvielfalt der Wiesen in dem geografischen Gebiet und die botanische Zusammensetzung wirken sich auf den Gehalt an fettlöslichen Milchbestandteilen und ihre Zusammensetzung aus. Dadurch können sich Mikroorganismen entwickeln, die sich auch noch in der Molke finden, mit der die Milch zum Dicklegen beimpft wird, und die die Käsereifung und die Entstehung der Aromen beeinflussen.

Die Haltung der Ziegen, aus deren Milch „Rigotte de Condrieu“ entsteht, die Verwendung lokaler Ressourcen, die Futtermittelerzeugung vor Ort, die Beweidung oder Grünfütterung und der Weidegang der Tiere bringen die Besonderheiten des Gebietes optimal zur Geltung.

Durch die Verarbeitung von roher Vollmilch und das Beimpfen mit Molke aus der vorherigen Dicklegung wird diese Milchflora bewahrt.

Durch die milchsaure Dicklegung und das Einfüllen in Formen, bei dem die Struktur des Bruchs erhalten bleibt, entsteht ein homogener, glatter Teig. Der Käse wird in der Form gewendet und auf beiden Seiten trocken mit Salz abgerieben, damit sich das Salz gut verteilt. Auf diese Weise entsteht ein fester, homogener Käse, der weich auf der Zunge liegt.

Die Lage des Pilat-Massivs in der Nähe großer Absatzmärkte, der kräftige Wind, der hier weht (früher wurde „Rigotte de Condrieu“ in einer Art Käfig, der sogenannten „Chasière“, an der Luft getrocknet), und die Organisation der Erzeugerbetriebe waren ausschlaggebend dafür, dass der Ziegenkäse in Form kleiner Taler hergestellt wurde, denn in nur einer Reifephase kann der kleine Käse schnell und vollständig trocknen.

Die natürlichen Gegebenheiten und der hohe Anteil an lokalem Futter, das die Tiere bekommen, sowie die Kenntnis der Verarbeitungstechnik mit dem Abtropfen und dem Erhalt der Milchflora verleihen den kleinen Käsetalern (mit einem Durchmesser von 4,2 bis 5 cm) einen feinen Schimmelbelag von unterschiedlicher Farbe, wie es der Tradition der Vermarktung unterschiedlicher Reifestadien entspricht, und ihre Nuss-, Wald- und Molkearomen und den etwas salzigen Geschmack.

Dank dieser Eigenschaften hat der kleine Käse vom Pilat-Massiv seit Ende des 18. Jahrhunderts nach und nach regionale Bekanntheit erlangt. Er wurde zunächst „Rigotte“ genannt und dann „Rigotte de Condrieu“ nach dem Kanton Condrieu, der bis zur Entwicklung der Dampfschiffahrt Mitte des 19. Jahrhunderts ein lebhaftes Handelszentrum an der Rhône war. In der von Guicherd und Ponsart 1927 vorgelegten Untersuchung „L'Agriculture du Rhône en 1926“ wird „Rigotte de Condrieu“ bereits als einer von zwei bemerkenswerten Ziegenkäsesorten aus dem Departement Rhône genannt.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Vgl. Fußnote 2.