

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 140/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„CAMEMBERT DE NORMANDIE“

EG-Nr.: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

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

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en)

Zweck der folgenden Änderungen ist es, die charakteristischen Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses im Zusammenhang mit seinem geografischen Ursprungsgebiet stärker hervorzuheben und das Ansehen der g.U. „Camembert de Normandie“ zu schützen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Beschreibung des Erzeugnisses

Auf die Herstellung von „Camembert de Normandie“ aus Rohmilch wird unter Punkt 2 „Beschreibung des Erzeugnisses“ noch einmal hingewiesen. Die Gewichtsangaben (Nettogewicht) werden präzisiert und die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses genauer ausgeführt.

Geografisches Gebiet

Das geänderte geografische Gebiet von „Camembert de Normandie“ umfasst jetzt 1 557 Gemeinden (1 678 Gemeinden des bisherigen geografischen Gebiets sind nicht mehr enthalten). Das geografische Gebiet hat sich verkleinert, weil der Zusammenhang zwischen der Ursprungsbezeichnung „Camembert de Normandie“ und der Grünlandbewirtschaftung in der Normandie verstärkt wurde und der Kern der Ursprungsbezeichnung und ihre Merkmale (natürliche Umgebung/Bräuche) definiert worden sind. Die Verkleinerung des Gebietes hängt auch mit der Änderung der Produktionsbedingungen zusammen. Der Zusammenhang mit dem Gebiet wird dadurch gestärkt, dass die Milcherzeuger einen bestimmten Anteil normannischer Rinder halten müssen und für die Milchkühe überwiegend Weidehaltung vorgeschrieben ist. Die Gesamtheit der Gemeinden in dem geänderten geografischen Gebiet entspricht genau den neuen Produktionsbedingungen in der Spezifikation.

Ursprungsnachweis

Die in Absatz 1 genannten Änderungen hängen mit der Entwicklung der nationalen Rechtsvorschriften zusammen. Insbesondere benötigen die Unternehmer eine Bescheinigung, dass sie in der Lage sind, die Anforderungen der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung, die sie nutzen möchten, einzuhalten.

Für die Hygieneeinrichtungen ist eine gesonderte Erklärung vorgesehen.

Aufgrund einer Bestimmung hinsichtlich der erforderlichen Mengenangaben kann die Erzeugervereinigung die Daten erheben, die für die genaue Kenntnis und die Verfolgung der Ursprungsbezeichnung „Camembert de Normandie“ benötigt werden.

Die Absätze, die sich auf das Führen von Registern und die Kontrolle des Erzeugnisses beziehen, wurden ergänzt.

Herstellungsverfahren

Zur besseren Beschreibung der traditionellen Vorgehensweisen bei der Milcherzeugung und der Käseherstellung, die den Charakter und das Ansehen von „Camembert de Normandie“ ausmachen, werden verschiedene Aspekte des Herstellungsverfahrens in der Spezifikation genauer ausgeführt.

Milcherzeugung

Da die normannische Rinderrasse für die Normandie charakteristisch ist, wird „Camembert de Normandie“ teilweise aus der Milch von reinrassigen normannischen Kühen hergestellt. Ab 1. Mai 2017 müssen mindestens 50 % der Milchkühe eines Betriebs normannische Rinder sein. Die Rasse wird anhand des Rassecodes im Rinderpass (56 × 56) kontrolliert.

Um zu gewährleisten, dass hauptsächlich Weidefutter eingesetzt wird, werden die Bedingungen für die Fütterung der Milchkühe genauer ausgeführt. Die Kühe müssen mindestens sechs Monate des Jahres auf der Weide stehen. Ein Milchbetrieb verfügt pro Milchkuh über mindestens 0,33 ha Grasfläche, davon mindestens 0,25 ha Weidefläche, die von den Melkständen aus zugänglich ist, sowie 2 ha Wiese pro Hektar Mais, der als Silage verfüttert wird.

Um den Zusammenhang mit dem Gebiet zu stärken, müssen 80 % der Basisfütterration (bezogen auf die Trockenmasse) aus dem Betrieb stammen. Außerhalb der Weidesaison erhalten die Milchkühe jeden Tag Heu. Ergänzungsfuttermittel sind auf 1 800 kg pro Kuh und Kalenderjahr begrenzt. Die zugelassenen Futtermittel und Ergänzungsfuttermittel sind in der Spezifikation aufgeführt.

Es ist genau angegeben, welche Milch verarbeitet wird: Kuhmilch mit einem standardisierten Fettgehalt, der durch Teilenträumung und Mischung mit Vollmilch erreicht wird. Die an der Oberfläche der Milch abgesetzte Sahne kann abgeschöpft werden. Die Zeit zwischen dem ältesten Gemelk und dem Beginn

der Milchreifung darf nicht mehr als 72 Stunden betragen. Die technischen Voraussetzungen für die Milchreifung und die technischen Bedingungen und die Rückverfolgbarkeit der Verarbeitungslinien für die Rohmilch sind in der Spezifikation aufgeführt.

Käseherstellung

Zur besseren Beschreibung der Herstellungsmethode werden die Angaben zur Dicklegung, zum Schneiden des Bruchs, zum Einfüllen in die Form und zum Abtropfen präzisiert. Statt wie bisher vier werden jetzt fünf Schichten Bruch in die Formen geschöpft.

Der Einsatz von Hilfsmitteln und Zusatzstoffen bei Käse wurde ganz allgemein gesetzlich geregelt.

Es hat sich gezeigt, dass neue Techniken zur Behandlung und Verwendung von Zusatzstoffen wie Mikrofiltration, Teilkonzentration der Milch oder Einsatz von Reifungsenzymen die charakteristischen Merkmale der Käse mit Ursprungsbezeichnung beeinflussen können. So sind insbesondere manche Enzymzusätze mit den wesentlichen Merkmalen von Erzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung nicht zu vereinbaren.

Deshalb war es notwendig, in den Spezifikationen der Ursprungsbezeichnungen die derzeitigen Methoden zur Behandlung und zum Einsatz von Zusatzstoffen bei der Milchverarbeitung und Käseherstellung festzulegen, um auszuschließen, dass die charakteristischen Merkmale der Käse mit Ursprungsbezeichnung später einmal durch nicht geregelte Methoden beeinträchtigt werden.

Die Milch wird in Kesseln mit einem maximalen Fassungsvermögen von 330 Litern dickgelegt; das ist eine für das Abfüllen in Formen geeignete Menge. Die Einzelheiten der Dicklegung (maximale Temperatur und Höchstmenge) sind in der Spezifikation beschrieben.

Vor dem Einfüllen in die Käseformen lässt sich der Bruch mit einem Bruchschneider leicht senkrecht schneiden. Maximal zwei Durchgänge mit dem Bruchschneider im Kessel sind erlaubt.

Sofort nach dem Schneiden wird der Bruch in die Formen gefüllt. Die Molke darf nicht entzogen werden. Der Bruch wird entweder automatisch mit beweglichen Einfüllköpfen oder manuell mit halbrunden Schöpfkellen an einem Griff aus dem Kessel entnommen.

Der Bruch wird in fünf Durchgängen jeweils im Abstand von mindestens 40 Minuten in die Formen gefüllt. Vom ersten Durchgang an tropft die Molke mindestens 18 Stunden lang von selbst ab.

Traditionell wird der Bruch handgeschöpft, und das Abtropfen erfolgt in einzelnen Formen, die direkt auf einem Tisch mit einer Ablaufvorrichtung stehen.

Ab 1. Mai 2017 werden die Käse nur noch einmal gewendet. Nach dem Wenden werden sie mit einer Metallplatte abgedeckt und dadurch leicht gepresst.

Nach dem Einsalzen darf der Käse maximal 24 Stunden trocknen, bevor die Reifung beginnt.

Reifung und Verpackung des Käses

Die im Reifungsraum gelagerten Käse dürfen frühestens 13 Tage nach dem Tag der Dicklegung verpackt werden. Die Käse dürfen den Betrieb frühestens 17 Tage nach der Dicklegung verlassen. Der Versand an die Kunden erfolgt frühestens 22 Tage nach der Dicklegung.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Dieser Abschnitt der Spezifikation wurde in Anlehnung an die Gliederung des Einzigsten Dokuments (Besonderheit des geografischen Gebiets/Besonderheit des Erzeugnisses/Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses) neu formuliert und durch genauere Angaben zum Herstellungsverfahren und zu den traditionellen Methoden der Milcherzeugung und Käseherstellung ergänzt, die zum Charakter und Ansehen von „Camembert de Normandie“ beitragen.

Etikettierung

Um die Spezifikation mit den nationalen Rechtsvorschriften in Einklang zu bringen, ist die Verwendung des Logos „INAO“ jetzt nicht mehr vorgeschrieben. Dafür muss „Appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder „AOP“ (g.U.) auf dem Etikett stehen sowie das EU-Logo „AOP“ (g.U.).

Die freiwilligen Angaben „moulage à la louche“ (handgeschöpft) und „fabriqué au lait cru“ (aus Rohmilch hergestellt) entfallen. Die Kennzeichnung von Rohmilchkäse ist durch die Verordnung 2007-628 über Käse und Käsespezialitäten geregelt. Und da der Begriff „louche“ (Schöpfkelle) nicht einheitlich definiert ist und nicht nur für Käse mit g.U. gilt, ist diese Angabe in der Spezifikation der g.U. „Camembert de Normandie“ nicht mehr enthalten.

Einzelstaatliche Vorschriften

Hinzugefügt wurde die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der Bewertungsmethode für „Camembert de Normandie“.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

„CAMEMBERT DE NORMANDIE“

EG-Nr.: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

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

1. **Name**

„Camembert de Normandie“

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*

„Camembert de Normandie“ ist ein Rohmilchkäse mit einem leicht gesalzenen, weichen Teig, der nach vollständiger Trocknung pro 100 Gramm mindestens 45 Gramm Fett und pro Käse mindestens 115 Gramm Trockenmasse enthält.

Charakteristisch für „Camembert de Normandie“ sind:

- die flache zylindrische Form mit einem Durchmesser von 10,5 bis 11 cm und einem auf der Verpackung angegebenen Nettogewicht von mindestens 250 Gramm;
- die weiße Schimmelrinde, die rote Flecken aufweisen kann;
- der elfenbeinfarbene bis hellgelbe Teig. Ein durchgereifter Käse ist glatt und weich;
- der leicht salzige, zunächst milchige, milde Geschmack, der mit zunehmender Reife klarer und aromatischer wird.

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die zur Herstellung von „Camembert de Normandie“ verwendete Milch stammt aus Betrieben, deren Milchkuhbestand vom 1. Mai 2017 an zu mindestens 50 % aus normannischen Rindern bestehen muss.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Um den engen Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis durch ortstypische Futtermittel zu garantieren, stehen die Milchkühe mindestens sechs Monate des Jahres auf der Weide. Ein Milchbetrieb verfügt pro Milchkuh über mindestens 0,33 ha Grasfläche, davon mindestens 0,25 ha Weidefläche, die von den Melkständen aus zugänglich ist, sowie 2 ha Wiese pro Hektar Mais, der als Silage verfüttert wird.

Das Futter, das die Basisration der Herde ausmacht, wird zu 80 % (bezogen auf die Trockenmasse) im Betrieb erzeugt. Ergänzungsfuttermittel sind auf 1 800 kg pro Kuh und Kalenderjahr begrenzt. Die Spezifikation enthält eine Liste der zugelassenen Futtermittel und Ergänzungsfuttermittel.

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

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung, Reifung und Verpackung der Käse erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet (siehe Punkt 4).

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

Die Reifung und das Verpacken der Käse sind eng miteinander verbunden und finden in dem geografischen Gebiet (siehe Punkt 4) statt. Der Käse wird im Reifungsraum gelagert und gegebenenfalls nach dem Verpacken einer weiteren Reifung unterzogen.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Jeder Käse mit der g.U. „Camembert de Normandie“ wird mit einem Etikett versehen, das den Namen der Ursprungsbezeichnung und den Hinweis „Appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder „AOP“ (g.U.) trägt. Außerdem muss das EU-Logo „AOP“ (g.U.) darauf stehen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung, Reifung und Verpackung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet, das folgende Kantone oder Teile von Kantonen umfasst:

Departement Calvados

die gesamten Kantone Bénv-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Éventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Falaise, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy und Vire; den Kanton Aunay-sur-Odon ohne die Gemeinde Bauquay; den Kanton Balleroy ohne die Gemeinden Bucéels, Chouain und Condé-sur-Seulles; den Kanton Bayeux ohne die Gemeinden Nonant, Saint-Martin-des-Entrées und Saint-Vigor-le-Grand; im Kanton Bourguebus die Gemeinden Airan, Cesny-aux-Vignes, Moulton und Ouzé; im Kanton Bretteville-sur-Laize die Gemeinden Grimbois, Maizières und Les Moutiers-en-Cinglais; den Kanton Cabourg ohne die Gemeinden Colombelles, Hérouvillette und Ranville; im Kanton Évrecy die Gemeinden La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Hamars, Montigny, Ouffières,

Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen und Trois-Monts; die Falaise-Kantone ohne die Gemeinden Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines, Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville und Villy-lez-Falaise; im Kanton Morteaux-Couliboeuf die Gemeinden Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques und Vignats; im Kanton Ouistreham die Gemeinde Ouistreham; im Kanton Ryes die Gemeinden Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux; im Kanton Tilly-sur-Seulles die Gemeinde Saint-Vaast-sur-Seulles; den Kanton Thury-Harcourt ohne die Gemeinden Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy und Tournebu; den Kanton Troarn ohne die Gemeinden Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville und Vimont; den Kanton Villers-Bocage ohne die Gemeinden Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisonnelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy und Saint-Aignan-le-Malherbe;

Departement Eure

den gesamten Kanton Beuzeville; den Kanton Beaumesnil ohne die Gemeinden Ajou und Gouttières; in den Bernay-Kantonen die Gemeinden Caorches-Saint-Nicolas und Saint-Victor de Chrétienville; im Kanton Breteuil die Gemeinden Cintray und Francheville; im Kanton Brionne die Gemeinden Le Bec Helloin und Brionne; den Kanton Broglie ohne die Gemeinden Broglie und Ferrières-Saint-Hilaire; den Kanton Corneilles ohne die Gemeinde Fresne-Cauverville; im Kanton Montfort-sur-Risle die Gemeinden Appeville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle und Pont-Authou; den Kanton Pont-Audemer ohne die Gemeinden Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle und Saint-Mards-de-Blacarville; im Kanton Quillebeuf-sur-Seine die Gemeinden Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare und Saint-Samson-de-la-Roque; den Kanton Rugles ohne die Gemeinde Chéronvilliers; im Kanton Saint-Georges-du-Vivère die Gemeinden Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu und Saint-Christophe-sur-Condé; den Kanton Thiberville ohne die Gemeinden Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville und Heudreville-en-Lieuvin;

Departement Manche

die gesamten Kantone Avranches, Barenton, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Brécey, Bréhal, Bricquebec, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Cherbourg, Coutances, Equeurdreville-Hainneville, Gavray, Granville, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Maringny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Saint-Clair-sur-Elle, Saint-Hilaire-du-Harcoët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Malo-de-la-Lande, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Sourdeval, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torigni-sur-Vire, Tourlaville, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles; den Kanton Ducey ohne die Gemeinden Céaux, Courtils, Crollon und Précey; den Kanton Quettehou ohne die Gemeinden Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève und Valcanville; im Kanton Saint-James die Gemeinden Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte und Saint-Senier-de-Beuvron; den Kanton Saint-Pierre-Eglise ohne die Gemeinden Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néville-sur-Mer und Tocqueville;

Departement Orne

die gesamten Kantone Athis-de-l'Orne, Briouze, Carrouges, Domfront, Écouché, Exmes, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Mortrée, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Tinchebray, Vimoutiers; die Aigle-Kantone ohne die Gemeinden Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai und Vitrai-sous-l'Aigle; die Alençon-Kantone ohne die Gemeinden Colombiers, Cuissai, Lonrai; die Argentan-Kantone ohne die Gemeinden Commeaux, Occagnes, Sévigny; im Kanton Bazoches-sur-Hoëne die Gemeinden Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre und Soligné-la-Trappe; im Kanton Courtomer die Gemeinden Brullemail, Courtomer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Tellières-le-Plessis; im Kanton Longny-au-Perche die Gemeinden Monceaux-au-Perche und Saint-Victor-de-Réno; den Kanton Le Mêle-sur-Sarthe ohne die Gemeinden Aunay-les-Bois, Boitron, Essay und Menil-Erreux; im Kanton Mortagne-au-Perche die Gemeinde Feings; den Kanton Moulins-la-Marche ohne die Gemeinden Bonnefoi, Les Genettes und Les Aspres; im Kanton Pervençères die Gemeinden Barville, Coulimier, Parfondeval, Pervençères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou und Vidai; im Kanton Rémalard die Gemeinde Boissy-Maugis; den Kanton Sées ohne die Gemeinden Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai und Sées; im Kanton Tourouvre die Gemeinden Autheuil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles und Tourouvre; den Kanton Trun ohne die Gemeinden Bailleul, Brieux, Fontaine-les-Bassets, Guéprei und Villedieu-les-Bailleul.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet von „Camembert de Normandie“ erstreckt sich über die drei Departements der Basse Normandie (Calvados, Manche und Orne) und den westlichen Zipfel des Departements Eure. In diesem Gebiet herrscht ozeanisches Klima. Die Heckenlandschaft durchzieht ein dichtes Netz von Wasserläufen mit zahlreichen Sumpfgebieten.

Aus dieser Region mit ihrer Käseertradition stammen die drei bekanntesten Käse der Normandie („Livarot“, „Camembert de Normandie“ und „Pont l'Évêque“). Hier hat sich eine dynamische Weichkäseproduktion und eine spezielle Art der Milcherzeugung entwickelt. Das Besondere an der Milcherzeugung sind die normannischen Rinder, die hier gehalten werden, und die Zusammensetzung ihres Futters. Die Milchkühe bekommen überwiegend Grünfutter und stehen mindestens sechs Monate im Jahr auf der Weide.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

„Camembert de Normandie“ wurde nach dem etwa dreißig Kilometer südlich von Lisieux gelegenen Dorf Camembert benannt. Bereits im 17. Jahrhundert finden sich erste schriftliche Hinweise auf hervorragenden Käse, der als Weißkäse an Affineure verkauft wurde. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nahm die Camembert-Herstellung einen beträchtlichen Aufschwung, und der Käse gewann an Popularität, nachdem er dank der Eisenbahn nun auch in die Städte transportiert werden konnte.

Wirkliches Ansehen gewann der Käse dann Anfang des 20. Jahrhunderts und während des ersten Weltkriegs. Damals bemühten sich die Käsereien darum, Aufträge der französischen Armee zu bekommen und die landesweit steigende Nachfrage nach Camembert zu befriedigen. Wegen der großen Nachfrage wurde immer mehr Käse als „Camembert“ unterschiedlicher Herkunft hergestellt, doch nur „Camembert de Normandie“ wurde schließlich in Frankreich als kontrollierte Ursprungsbezeichnung anerkannt, weil bei seiner Herstellung der Zusammenhang mit der Normandie und den traditionellen Vorgehensweisen gewahrt wird: Verarbeitung von Rohmilch, schichtweises Abfüllen in die Formen, spontanes Abtropfen usw.

Typische Merkmale von „Camembert de Normandie“ sind seine flache, zylindrische Form, die weiße Schimmelrinde, der elfenbeinfarbene bis hellgelbe glatte, weiche Teig und sein etwas salziger, zunächst milchiger, milder Geschmack, der mit zunehmender Reife klarer und aromatischer wird.

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.)

Der Zusammenhang zwischen dem Gebiet von „Camembert de Normandie“ und seinen charakteristischen Merkmalen entsteht durch die natürliche Umgebung, die für die Grünlandbewirtschaftung und die besondere Art der Viehhaltung in der Normandie besonders geeignet ist, und durch das Fachwissen, das durch die lange Tradition der Herstellung von „Camembert de Normandie“ gewachsen ist.

Das Besondere der Milch ist darin begründet, dass die Tiere dank des milden Klimas von März bis November auf den reichlich vorhandenen Weideflächen grasen können und dass in dieser Region seit über einem Jahrhundert die normannischen Rinder gehalten werden, deren Milch sich so gut zur Käseherstellung eignet. Durch den hohen Eiweißgehalt und die ausgezeichnete Verkäsbarkeit der Milch entsteht ein fester Bruch, der schichtweise in die Formen gefüllt werden kann und dann leicht von selbst abtropft.

Das Wissen über die Käseherstellung umfasst ganz bestimmte Methoden (Zusammensetzung des Viehfutters, Hygiene des Gemelks, Verarbeitung von Rohmilch, Teilenträumung, Dicklegung im Kessel, portionsweises Einfüllen, spontanes Abtropfen usw.), mit denen die guten Eigenschaften der in dem Gebiet erzeugten Milch optimal genutzt werden können.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Vgl. Fußnote 2.