

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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**

(2014/C 468/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> 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 <sup>(2)</sup>****ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9****„CHEVROTIN“****EG-Nr.: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012****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: Verpackung

**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)

<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. Änderungen

#### 3.1. Beschreibung des Erzeugnisses

Zur besseren Charakterisierung des Erzeugnisses wird die Beschreibung des Käseteigs genauer gefasst.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse wird von 45 % auf 40 % gesenkt, da je nach Weidebedingungen, die die Ziegen vorfinden, Schwankungen des Fettgehalts festzustellen sind. Da die Milch täglich verarbeitet wird, kann dadurch der Fettgehalt im Käse beträchtlich variieren. Diese Variable wurde zuvor nicht angemessen berücksichtigt.

#### 3.2. Geografisches Gebiet

Ein Teil des Gebiets der Gemeinde Annecy-le-Vieux wird in das geografische Gebiet aufgenommen. Nachdem ein Erzeuger die Aufnahme in das Gebiet beantragte, wurden die zur ursprünglichen Definition des geografischen Gebiets ausgearbeiteten Abgrenzungskriterien auf diese Gemeinde angewandt. Ein Teil des Gebiets der Gemeinde Annecy-le-Vieux erfüllt die Kriterien und wurde daher von dem mit der Prüfung der Abgrenzung befassten Sachverständigenausschuss anerkannt.

Die Merkmale, die das geografische Gebiet beschreiben, wurden in das Kapitel „Nachweise für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ verschoben und umformuliert.

#### 3.3. Ursprungsnachweis

Die Meldepflichten der Erzeuger werden genauer gefasst. Diese Änderungen gehen auf die Reform des Systems zur Kontrolle von Ursprungsbezeichnungen zurück, die mit der gesetzvertretenden Verordnung 2006-1547 vom 7. Dezember 2006 über die Valorisierung von land- oder forstwirtschaftlichen Erzeugnissen oder Nahrungsmitteln und Meeresprodukten (Ordonnance no 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer) durchgeführt wurde. Danach müssen die Unternehmer insbesondere eine Identitätsanmeldung vorlegen, bevor ihnen die Zulassung für die Ursprungsbezeichnung, die sie nutzen möchten, erteilt wird. Dadurch wird bescheinigt, dass sie in der Lage sind, die Anforderungen der Spezifikation einzuhalten. Geregelt werden zudem die notwendigen Erklärungen zur Kenntnis und Überwachung der mit geschützter Ursprungsbezeichnung vermarkteten Erzeugnisse und die Erklärungen zur Fütterung der Tiere.

Eine Bestimmung zur Kontrolle der Erzeugnisse wird hinzugefügt, damit deren Qualität am Ende der Erzeugungskette überprüft werden kann.

Es wird präzisiert, dass das auf dem Käse angebrachte Plättchen mit der Kennnummer rund ist.

#### 3.4. Herstellungsverfahren

##### Milcherzeugung

Die Definition der Herde wird auf der Grundlage des nationalen Textes zur vorangehenden eingetragenen Spezifikation genauer gefasst: „Unter einer Herde wird im Sinne dieser Spezifikation die gesamte Ziegenherde verstanden, die aus milchgebenden Ziegen, trockenstehenden Zeigen, Ziegenlämmern und Ziegenböcken besteht“.

Ein Fehler bei der Übertragung dieses nationalen Textes wird korrigiert; der Anteil der Rasse Alpine von 80 % betrifft die Herde und nicht nur die Ziegen.

Die Rasse der verwendeten Ziegen wird präzisiert, da die Rasse Alpine mehrere Phänotypen umfasst, die von gämsfarben über schwarzbunt bis zu schwarz reichen. Durch die Änderung sollen die Erzeuger genauere Angaben zu den zulässigen Phänotypen erhalten. Im allgemeinen Sprachgebrauch werden alle nicht gämsfarbenen Phänotypen mit dem Begriff „Chèvres des Savoie“ (Savoyer Ziegen) bezeichnet.

Zur Erleichterung der Kontrolle wird die Berechnungsart für die Obergrenze der Tagesmilchleistung einer milchgebenden Ziege auf der Grundlage des nationalen Textes zur eingetragenen Spezifikation genauer gefasst.

Bei der Fütterung werden folgende Änderungen vorgenommen:

- Eine Positivliste des zulässigen Futters und der in Ergänzungsfuttermischungen verwendbaren Roh- und Zusatzstoffe wurde erstellt, um die Art der Futtermittel genau zu regeln und die Kontrolle zu erleichtern.
- Die Kategorie der Futtermittel, die verfüttert werden dürfen, wurde um Trockenfutter ergänzt. Die Futtermittel, mit denen die Ziegen gefüttert werden dürfen, sind dadurch genauer definiert.
- Die Höchstmengen an Ergänzungsfuttermitteln und Trockenfutter werden genau angegeben. Damit soll insbesondere verhindert werden, dass sie anstelle von Grünfutter verfüttert werden. Die Gabe von Ergänzungsfuttermitteln wird bei milchgebenden Ziegen auf 300 g je Liter erzeugte Milch begrenzt. Wenn Trockenfutter verfüttert wird, ist die Gabe von Ergänzungsfuttermitteln und Trockenfutter auf 500 g je Liter erzeugte Milch begrenzt.

- Die Möglichkeit, dass das Trockenfutter außerhalb des geografischen Gebiets gewonnen wird, wird genauer gefasst, um die Kontrolle des Ursprungs des Gesamtfutters zu erleichtern.
- Mit zusätzlichen Bestimmungen wird verboten, genetisch veränderte Futtermittel zu verwenden und transgene Sorten in den Betrieben anzupflanzen, um so den Zusammenhang mit dem Gebiet zu erhalten.
- Zur Gewährleistung einer hochwertigen Fütterung der Ziegen wird präzisiert, dass alle Futtermittel so zu lagern sind, dass ihre physikalische Beschaffenheit erhalten bleibt.

Die Bestimmungen über die Ausbringung von Düngemitteln auf den Anbauflächen für das Grünfutter der Ziegen werden genauer gefasst, da organischer Dünger die Zusammensetzung der Grünlandpflanzen verändern kann. Durch eine genaue Regelung kann die natürliche diversifizierte Flora erhalten und der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet gewahrt werden.

„Zulässig sind nur organische Düngemittel, die aus dem Gebiet der Ursprungsbezeichnung des ‚Chevrotin‘ stammen, und zwar Kompost, Mist, Gülle, Jauche (landwirtschaftlichen Ursprungs), sowie organische Düngemittel, die nicht landwirtschaftlichen Ursprungs sind, wie Klärschlamm (oder Nebenerzeugnisse) und Grünabfälle.

Werden Düngemittel nicht landwirtschaftlichen Ursprungs ausgebracht, muss jede einzelne Charge (Lkw, Tank usw.) auf die gesetzlich geregelten pathogenen Keime, Schwermetalle und organischen Spurenstoffe hin analysiert und überwacht werden.

Das Ausbringen von organischen Düngemitteln nicht landwirtschaftlichen Ursprungs auf den Flächen des Betriebs ist nur zulässig, wenn sie direkt untergepflügt werden und die geltenden Rechtsvorschriften über besondere Beschränkungen (Zeitpunkte, Schutzgebiete usw.), Mengen usw. eingehalten werden.“

#### Herstellung

Die Schritte, die im Betrieb (Milcherzeuger) stattfinden müssen, werden genauer gefasst und unter den Punkt „Herstellung“ des Kapitels „Beschreibung des Herstellungsverfahrens“ der Spezifikation verschoben.

Die Bestimmung über die Käseereien des „Chevrotin“ wird dahingehend geändert, dass die Arbeitsweise der Käseereien, in denen auch Milch anderer Tierarten für andere Erzeugnisse verarbeitet wird, klargestellt wird.

Der Satz „Durch diese einfache Auffrischung der Milch lässt sich die Entwicklung natürlicher Fermente begünstigen und die psychotroper Keime verhindern“ wird gestrichen, da es sich um eine Information und nicht um einen zu kontrollierenden Punkt handelt.

Zur Erleichterung der Kontrolle wird präzisiert, dass ein Betrieb, dessen Milch in vollem Umfang oder teilweise zu „Chevrotin“ verarbeitet wird, alle in der Spezifikation vorgegebenen Bedingungen für die Milcherzeugung erfüllen muss.

Ein früherer Fehler bei der Übertragung des nationalen Textes wird auf der Grundlage des nationalen Textes der vorangegangenen eingetragenen Spezifikation berichtigt:

Der Bereich der Labzugabetemperatur wird geändert (30 bis 38 °C anstelle von 32 bis 36 °C bei der Labzugabe, während der Temperaturbereich während der Gerinnungsdauer beibehalten wird).

Die Zusammensetzung der Milchsäurebakterien wird angegeben, um zu gewährleisten, dass die ausgewählten Milchsäurebakterienkulturen die spezifischen Bakterien umfassen und die Ausbildung des typischen Charakters des „Chevrotin“ ermöglichen.

Die Definition des Tuchs zum Formen wird geändert. Dieses Tuch muss nicht mehr unbedingt aus Leinen sein, sondern kann auch aus Baumwolle bestehen. Die ursprüngliche Fassung muss ergänzt werden, weil inzwischen bei diesem Arbeitsschritt auch Baumwolle verwendet wird.

#### Reifung

Der Käse reift nicht mehr nur auf Unterlagen aus Fichtenbrettern. Die Erzeugervereinigung hat festgestellt, dass nach Abschluss der Trocknungsphase, die unbedingt auf Fichtenbrettern erfolgen muss, nicht unbedingt Horden aus Holz verwendet werden müssen. Während der Trocknung dient das Holz jedoch als Feuchtigkeitsregulator und Boden für die Reifungskulturen. Die Praxis hat gezeigt, dass andere, einfacher handzuhabende Reifungsunterlagen die Merkmale des Käses nicht verändern, wenn sie in dieser Phase verwendet werden. Versuche verschiedener Erzeuger mit anderen Reifungsunterlagen (Horden) zeigen, dass die Qualität gewahrt bleibt (keine Probleme mit überschüssigem Wasser oder der Besiedelung mit Mikroorganismen). Diese reaktionsträgeren Reifungsunterlagen haben sich aufgrund ihrer problemlosen Reinigung bei der Bekämpfung unerwünschter Keime in gemeinschaftlichen Reifereien als zweckmäßig erwiesen.

### 3.5. Etikettierung

Zur leichteren Erkennbarkeit und zur Förderung von Synergien bei der Werbung für Erzeugnisse mit eingetragener g.U. wird die Verpflichtung, den Hinweis „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ auf dem Etikett anzubringen, gestrichen und durch die Verpflichtung ersetzt, das g.U.-Bildzeichen der Europäischen Union anzubringen. Der Hinweis „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ kann auf dem Etikett ebenfalls angebracht werden.

Die Verpflichtung zur Anbringung des Logos des INAO wird infolge der geänderten nationalen Rechtsvorschriften gestrichen.

### 3.6. Einzelstaatliche Vorschriften

Im Zuge der französischen Reform des Systems zur Kontrolle von Ursprungsbezeichnungen wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der Bewertungsmethode eingefügt.

### 3.7. Sonstige Änderungen

#### Verpackung

Die Verpackungsmodalitäten werden nicht geändert (der Käse wird im Ganzen einzeln in Verpackungen mit einem Innenboden aus Fichte verpackt). Die Änderung betrifft den Zeitpunkt, zu dem der Käse verpackt werden kann (ab dem 15. Tag der Reifung und nicht „nach abgeschlossener Reifung“, wie in Kapitel 2 der eingetragenen Spezifikation angegeben).

Dadurch kann gewährleistet werden, dass das gereifte Erzeugnis unverseht bleibt. Dabei hat die Verpackung einen positiven Einfluss auf die Textur, weil sie wie ein „Minikeller“ wirkt und dazu beiträgt, dass eine weichere Textur entsteht, weil der Käse nicht austrocknet und die Eiweißspaltung begünstigt wird. Zudem kann dadurch auch dem Auftreten von Fehlern (z. B. schwarze Flecken, die an dem unverpackt auf Holzbrettern oder Horden ausgereiften Käse zu beobachten sind) oder Mängeln der Rinde (Risse, Verformungen) entgegengewirkt werden.

EINZIGES DOKUMEN

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

### zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(<sup>3</sup>)</sup>

#### „CHEVROTIN“

EG-Nr.: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

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

#### 1. Bezeichnung

„Chevrotin“

#### 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

Der ausschließlich aus roher Ziegenvollmilch hergestellte „Chevrotin“-Käse ist tortenförmig mit einem Durchmesser von 9 bis 12 cm und einer Höhe von 3 bis 4,5 cm. Er wiegt 250 bis 350 g.

Es handelt sich um einen Käse aus gepresstem, nicht nachgewärmtem Bruch mit gewaschener Rinde, die nach der Reifung ganz oder teilweise mit einem feinen, weißen Flaum bedeckt ist, der hauptsächlich aus Milchsimmel (Geotrichum) besteht. Der Fettgehalt beträgt mindestens 40 g Fett je 100 g Käse nach vollständiger Trocknung, und der Fettgehalt in der Trockenmasse muss mindestens 45 g je 100 g Käse betragen.

Der „Chevrotin“ wird einzeln in Verpackungen mit einem Innenboden aus Fichtenspanholz verpackt.

Der „Chevrotin“ wird im Ganzen verpackt.

Sein Teig ist weich und geschmeidig, und er kann einen festeren Kern und kleine Löcher aufweisen. Er ist cremefarben und schmeckt leicht salzig und ziegentypisch.

<sup>(3)</sup> Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die zur Herstellung von „Chevrotin“ verwendete Milch stammt von Herden, die zu mindestens 80 % aus Tieren der Rasse „Alpine“ bestehen, die zur so genannten Gruppe „Chèvre de Savoie“ gehören, die beim französischen Institut für Viehzucht (Institut de l'élevage) im Rahmen des Erhaltungsprogramms für Ziegenrassen verzeichnet ist.

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

Die Ziegen werden mit Gras, das sie beim Weiden aufnehmen, und mit Heu gefüttert.

Über mindestens fünf Monate besteht das Grundfuttermittel dabei aus den Pflanzen, die die Ziegen aufnehmen, wenn sie auf der Weide stehen.

Jeder Ziege muss eine Weidefläche von mindestens 1 000 m<sup>2</sup> zur Verfügung stehen.

Zur Fütterung der gesamten Herde sind nur die in der unten stehenden Liste aufgeführten Futtermittel zulässig:

- Das einzige zulässige Raufutter sind die auf der Weide aufgenommenen Pflanzen und einwandfrei gelagertes Heu von Natur- und Kunstweiden mit Gräsern und Leguminosen;
- Trockenfutter: Rübertrockenschnitzel und getrocknete Luzerne;
- die folgenden Rohstoffe, wenn sie in Ergänzungsfuttermischungen verwendet werden: Getreide aller Art und Getreidekleie, Melasse als Bindemittel, ganze oder geschrotete Erbsen, Ackerbohnen, Lupine, Soja, Sonnenblumen-, Kokos-, Lein-, Palmkern-, Raps-, Soja- und Baumwollsaatkuchen, Kartoffeln, pflanzliche Fette, Mineralien aller Art, Makronährstoffe sowie die zur Vermeidung von Verunreinigungen durch pathogene Keime einwandfrei gelagerte Molke des Betriebs. Die einzigen zulässigen Zusatzstoffe sind Spurenelemente und Vitamine.

Das im Gebiet der g.U. gewonnene Futter macht mindestens 70 % des gesamten Futters der Herde in der Trockenmasse aus. Bei milchgebenden Ziegen dürfen höchstens 300 g Ergänzungsfutter je Liter erzeugte Milch zugefüttert werden.

Bei der Gabe von Trockenfutter dürfen höchstens 500 g an Ergänzungsfutter und Trockenfutter je Liter erzeugte Milch zugefüttert werden.

An die Tiere dürfen nur Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Ergänzungsfutter aus genetisch nicht veränderten Produkten verfüttert werden.

Der Anbau von transgenen Sorten ist auf allen Flächen eines Betriebs, der Milch zur Verarbeitung zu „Chevrotin“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung erzeugt, verboten. Dieses Verbot erstreckt sich auf alle Pflanzenarten, die an die Tiere des Betriebs verfüttert werden könnten, und alle Sorten, mit denen das Futter verunreinigt werden könnte. Der zulässige Grenzwert erfüllt die geltenden Rechtsvorschriften und bezieht sich auf jeden Bestandteil des Futtermittels.

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

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses finden im geografischen Gebiet statt.

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

Um den Schutz des Käses zu gewährleisten und seine wesentlichen Eigenschaften wie die Rinde, die Textur des Teigs und die intensive Aromatik zu gewährleisten, wird der „Chevrotin“ im Ganzen verpackt. Er wird in einer geeigneten Verpackung mit einem Innenboden aus Fichtenholz auf mindestens einer Seite des Käses verpackt. Er wird im geografischen Gebiet verpackt.

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Jeder „Chevrotin“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung wird mit einem Einzeletikett vermarktet, das den Namen der Ursprungsbezeichnung trägt.

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung ist in Buchstaben zu schreiben, deren Größe mindestens 120 % der Größe jedes anderen Schriftzeichens auf dem Etikett beträgt.

Ein rundes, durchscheinendes Kaseinplättchen mit dem Namen der Ursprungsbezeichnung und der Kennnummer des Erzeugers wird bei der Herstellung auf einer der Käseseiten angebracht.

Die Etikettierung muss das g.U.-Bildzeichen der Europäischen Union tragen. Sie kann auch die Aufschrift „geschützte Ursprungsbezeichnung“ umfassen.

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

Französisches Departement Haute-Savoie

Die folgenden Gemeinden gehören vollständig zum Gebiet der g.U.:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Die folgenden Gemeinden gehören teilweise zum Gebiet der g.U.:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Französisches Departement Savoie

Die folgenden Gemeinden gehören vollständig zum Gebiet der g.U.:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, CREST-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Die folgenden Gemeinden gehören teilweise zum Gebiet der g.U.:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

##### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Einflüsse

Das geografische Gebiet umfasst den gebirgigen Teil des Departements Haute-Savoie mit dem Chablais-Massiv, der Mont-Blanc-Gruppe und der Aravis-Kette sowie das Massiv der Bauges im Departement Savoie. Es ist gekennzeichnet durch:

- ein kaltes und feuchtes Klima (jährliche Niederschlagsmenge von mehr als 1 200 mm und insbesondere Niederschlagsmenge im Sommer von mehr als 60 mm);
- das Bioklima der Bergstufe im gesamten Gebiet;
- eine Landschaft mit Kalksteinfelsen und dadurch bedingt kalkige Böden der Weiden;
- eine Vegetation der Weiden mit einem an die Merkmale dieser Bergstufe angepassten Pflanzenbestand.

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung zeichnet sich durch selektive klimatische Bedingungen und vielfältige Biotope aus. Flora und Vegetation sind dadurch ursprünglich und diversifiziert.

Die Ursprünglichkeit der Flora zeigt sich in einem hohen Anteil (in geringer Höhe, ab der Bergstufe) und dann dominierenden Anteil (oberhalb von 1 500 m) von besonderen Arten (darunter die verbreiteten Wiesengräser *Poa alpina*, *Festuca violacea*) oder sogar von Pflanzenarten oder -familien, die in den benachbarten Talgebieten kaum vorkommen (beispielsweise Enziangewächse).

Die Vegetation der Bergweiden im Herstellungsgebiet des „Chevrotin“ zeichnet sich dadurch aus, dass bestimmte, in intensiv beweideten Flachlagen dominierende Gräser, insbesondere *Lolium perenne*, selten sind (Höheneffekt) und damit einhergehend einige spezifische Dicotyledonen wie *Geranium silvaticum* und *Chaerophyllum hirsutum* üppig wachsen.

Die größte Vielfalt ist insbesondere aufgrund der kontrastierenden Bodenbedeckung auf den Gebirgsweiden zu beobachten. Je nachdem, wie lange der Schnee liegen bleibt, je nach Mutterfelsen, Wasseroberläufen und Wasserumlauf an den Hängen und je nach Gefälle des Felsens weist ein Berg an seinen Hängen ganz unterschiedliche Böden auf.

Infolgedessen treffen die Herden häufig in demselben Weidegebiet eine breite Palette von Biotopen und Pflanzengruppen vor, von calcicolen bis acidophilen Pflanzen und von xerophilen bis zu frischen Pflanzen.

#### Menschliche Einflüsse

Aufgrund der Kombination aus klimatischen und geologischen Bedingungen bietet das Gebiet ein bedeutendes Futtermittelpotenzial, das die Wirtschaft der Region geprägt hat, deren landwirtschaftliche Systeme auf Grünlandbewirtschaftung, Viehzucht und vor allem Milcherzeugung ausgerichtet sind.

Im Laufe der Jahrhunderte etablierten die Menschen ein agropastorales System, das auf einer mindestens fünfmonatigen Weideperiode beruht, während der die Herde teilweise auf Gebirgsweiden steht, und einer Winterperiode, in der die Tiere vor allem Heu gefüttert werden.

Diese Ziegen der Rasse „Alpine“, von den Einwohnern „Chèvre des Savoie“ genannt, sind aufgrund ihrer Robustheit und der Qualität ihrer Milch für die Haltung unter rauen Bedingungen und die Käseherstellung besonders gut geeignet.

Die Ziegenzucht war daher für die Familien der Region lange Zeit eine Nebenerwerbsquelle zur Rinderzucht. Die Erzeugnisse (Milch, Käse, Fleisch) waren für den Eigenbedarf der Familien bestimmt.

Bereits in einigen Dokumenten aus dem 18. Jahrhundert wird erwähnt, dass der Käse „Chevrotin“ in der Region bekannt war.

Die wichtigsten Zeugnisse stellen die Pachtverträge dar, denen zufolge der Bauer (der „Senn“) den Pachtzins oft in Form von Käse leisten musste. Darin wird unter anderem regelmäßig der „Chevrotin“ genannt.

Das Wissen des Käsemachens wurde von Generation zu Generation weitergegeben (Herstellung aus warmer Milch, direkt nach dem Melken oder höchstens 14 Stunden nach dem Melken, bei einer Temperatur von mindestens 10 °C, geringe Erwärmung im Kessel, Vorreifen und Waschen).

#### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Chevrotin“ weist unter allen Ziegenkäsesorten die Besonderheit auf, dass er der einzige mit schneller Milchgerinnung und gewaschener Rinde ist.

Der „Chevrotin“ ist ein Käse aus roher Ziegenvollmilch aus gepresstem, nicht nachgewärmtem Bruch mit gewaschener Rinde und stammt ausschließlich aus bäuerlicher Herstellung.

Die Rinde des „Chevrotin“ ist dünn, schwach rosafarben und ganz oder teilweise mit einem feinen weißen Flaum überzogen. Sein Teig ist weich und geschmeidig, und er kann einen festeren Kern und kleine Löcher aufweisen. Er ist cremefarben und schmeckt leicht salzig und ziegen typisch.

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

Das geografische Gebiet liegt in den Nördlichen Kalkvoralpen und ist, da es direkt den Westströmungen ausgesetzt ist, sehr niederschlagsreich. Diese Feuchtigkeit in Kombination mit der relativ gemäßigten Höhe begünstigt die Entwicklung von Grünland und Wald.

Die extensive Haltung der Ziegenherden begünstigt die Diversität dieser Alpenflora, die im kräuterreichen Aroma dieses Käses zum Ausdruck kommt.

Die Nähe der Rinder- und Ziegenzucht im geografischen Gebiet könnte eine Erklärung dafür sein, dass der „Chevrotin“ auf ähnliche Weise wie die Kuhmilchkäse aus der Region hergestellt wird.

Die ausschließlich bäuerliche Herstellung des „Chevrotin“ aus Rohmilch, die vor der Labzugabe nicht behandelt wird, ermöglicht die Erhaltung der natürlichen Milchflora, insbesondere der Milchbakterien und der Oberflächenschimmelpflanzen.

Das Wissen jedes Erzeugers zu jedem Schlüsselschritt der Herstellung (Herstellung aus warmer Milch, direkt nach dem Melken oder spätestens 14 Stunden danach, bei einer Temperatur von mindestens von 10 °C, geringe Erwärmung im Kessel, Vorreifen und Waschen) trägt anschließend dazu bei, dass die chemischen und physikalischen Eigenschaften der Milch (mineralisches Gleichgewicht, Erhaltung des Fettgehalts) und die in der Milch vorhandenen Milchflora zum Ausdruck kommen.

Die Mikroflora und insbesondere der Milchsimmel (*Geotrichum candidum*) verleihen dem „Chevrotin“ nicht nur sein besonderes Aussehen, sondern tragen in wesentlichem Maße auch zur Entwicklung des Teigs bei. Diese Mikroflora hat somit einen starken Einfluss auf die Qualität des Käses, und zwar sowohl auf das Aussehen als auch auf seine Textur (weich und geschmeidig) und seinen Geschmack. Sie ist die einzige ständige Schimmelpflanze auf der Oberfläche des „Chevrotin“ und verantwortlich für den typischen feinen weißen „Flaum“. Das geringe Gewicht und die kleinen Laibe des Käses führen zu einer kurzen Reifezeit und einer dünnen Rinde.

Über viele Generationen hinweg haben die Erzeuger, bisweilen empirisch, eine spezifische Mikroflora gewählt, die sowohl für die mikroklimatischen Bedingungen der Gegend als auch für das Käseverfahren geeignet ist.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

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

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

---

---

<sup>(4)</sup> Siehe Fußnote 3.