

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

(2015/C 156/07)

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.

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**„LAGUIOLE“****EU-Nr.: FR-PDO-0317-01271-30.10.2014****g.U. (X) g.g.A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANCE

Tel. +33 565444751
Fax: +33 565444757

E-Mail: contact@fromagedelaguiole.fr

Die Vereinigung setzt sich aus Erzeugern und Verarbeitern von „Laguiole“ zusammen und hat demzufolge ein berechtigtes Interesse, einen Änderungsantrag vorzulegen.

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
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Kontrollen

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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)

Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

- Auf der Grundlage des nationalen Textes zur vorangehenden eingetragenen Spezifikation wird präzisiert, dass der „Laguiole“ ein Käse mit trockener Rinde ist. Der Klarheit wegen wird der Mindestgehalt an Fett und Trockenmasse in Gramm je 100 g Käse und nicht in Prozent angegeben.
- Die Angabe zur Zylinderform des „Laguiole“ mit einem Durchmesser „von ca. 40 cm“ und „30 bis 40 cm Höhe“ wird in Übereinstimmung mit dem Kapitel „Beschreibung“ der veröffentlichten Zusammenfassung durch eine Spannweite des Durchmessers von 30 bis 40 cm ersetzt. Darüber hinaus wird das Verhältnis zwischen Höhe und Durchmesser auf 0,8 bis 1 festgelegt; es ersetzt die Bestimmung, nach der die Höhe dem Durchmesser entsprechen oder leicht darüberliegen muss. Diese Änderung trägt der Größe der Käse nach der Reifung Rechnung, wohingegen die vorhergehende Spezifikation auf Grundlage der Größe der Käse vor der Reifungsphase erstellt wurde. Tatsächlich kann die Höhe der Käse mit zunehmendem Reifegrad leicht abnehmen („Schrumpfung“). Dieses Phänomen lässt sich auch auf eine Verlängerung der durchschnittlichen Reifungszeit der Käse sowie auf die Entwicklung der hofeigenen Produktion zurückführen, bei der die Formate größeren Schwankungen unterliegen als bei Molkereierzeugnissen.

Durch die Senkung des Mindestgewichts des Käses von 25 auf 20 kg wird der Form mit einem Mindestdurchmesser von 28 cm sowie dem Verhältnis zwischen Höhe und Durchmesser besser Rechnung getragen. Eine weitere Erklärung liefert auch hier die Entwicklung der hofeigenen Erzeugung, weil die Formate in Abhängigkeit der von den Erzeugern verarbeiteten Milchmengen größere Unterschiede aufweisen können.

- Die Farbe des Teigs wird präzisiert: „elfenbeifarben bis strohgelb“. Diese Farbunterschiede sind durch saisonale Unterschiede in der Zusammensetzung des Erzeugnisses bedingt. Die Angabe der Mindestdicke der Rinde wird gestrichen, weil es sich dabei nicht um ein besonderes Merkmal des Erzeugnisses handelt. Darüber hinaus wird die Beschreibung der Farbe der Rinde geändert (die Farbangabe „hellgrau“ ersetzt „hellorange“, und die Angabe „bernsteinbraun“ wird durch „steingrau“ ergänzt), um die Käse aus bäuerlicher Herstellung zu berücksichtigen, deren Rinde auf natürliche Weise im Reifekeller gebildet wird. Diese Erläuterungen sind für die organoleptische Prüfung des Erzeugnisses im Rahmen der Kontrolle hilfreich.
- Es wird eine organoleptische Beschreibung des Erzeugnisses hinzugefügt, die für die organoleptische Prüfung des Erzeugnisses im Rahmen der Kontrolle hilfreich ist.
- Für Einzelportionen von „Laguiole“ mit einem Gewicht von weniger als 70 g, die abgepackt verkauft werden, wird eine Ausnahme von der Verpflichtung eingeführt, den Käse nur mit einem Stück der Rinde zu verkaufen, weil sich für den Verzehr bestimmte kleine Portionen nur schwer mit Rinde zuschneiden lassen.

Rubrik „Ursprungsnachweis“

- Die Pflichtangaben der Hersteller werden präzisiert. 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.
- Die von den Erzeugern zu führenden Aufzeichnungen werden ausführlich beschrieben. Diese Informationen sind für die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation und der Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse nützlich.
- Die Modalitäten für die Kontrolle des Erzeugnisses werden präzisiert. Sie werden anschließend im Plan für die Kontrolle der Ursprungsbezeichnung, der von einer Kontrollstelle erarbeitet wurde, näher ausgeführt.

- Die Verpflichtung zur Kennzeichnung des Erzeugnisses wird mit Blick auf eine leichtere Rückverfolgbarkeit bekräftigt. In diesem Zusammenhang werden die Modalitäten für die Kennzeichnung des Käses mit einer Kennzeichnungsmarke und einer Prägung, die den Stier von Laguiole und das Wort „Laguiole“ enthält, näher ausgeführt. Ferner werden die Vorschriften für die Vergabe und den Entzug der Kennzeichnungsmarken und der Prägungen im Sinne einer ordnungsgemäßen Verwaltung präzisiert.

Rubrik „Herstellungsverfahren“

Unterrubrik V.1 „Milcherzeugung“

- Es wird zusätzlich die Möglichkeit geschaffen, dass die für die Herstellung von „Laguiole“ verwendete Milch nicht nur von Kühen der Rassen Simmental Française oder Aubrac, sondern auch von Kreuzungen der beiden Rassen mit zertifizierter Abstammung gewonnen wird. Die Erzeugergemeinschaft führt seit 1990 ein Versuchsprogramm zur Wiedereinführung der Rasse Aubrac in den Milchkuhbestand durch. Dabei erfolgt die Fortpflanzung mittels Transfer und Geschlechtsbestimmung von Embryonen mit anschließender Kontrolle der Zuchtleistung. Parallel dazu möchte die Erzeugergemeinschaft die beiden Rassen Aubrac und Simmental Française miteinander kreuzen, um die Milchqualität der Aubrac-Kühe durch die kontrollierte Aufnahme von Simmental-Blut zu verbessern, und gleichzeitig die Milchleistung der reinrassigen Aubrac-Rinder steigern.
- Zur Erleichterung der Kontrollen wird die Zusammensetzung der Milchviehherde präzisiert. Sie besteht aus milchgebenden Kühen, trockenstehenden Kühen und Färsen mit mehr als 8 Trächtigkeitsmonaten. Die Herde setzt sich demzufolge aus allen erwachsenen Milchkühen eines Betriebs sowie aus Färsen mit nahezu voll ausgeprägter Trächtigkeit vor deren Aufnahme in die Milchherde zusammen.
- Die Basisration wird für die Milchviehherde und nicht mehr ausschließlich für die Milchkühe definiert, wodurch die Kontrollen erleichtert werden und gewährleistet ist, dass die Tiere ab dem achten Monat ihrer ersten Trächtigkeit nur die laut Spezifikation zulässigen Futtermittel erhalten. Zusätzlich zu Maissilagen werden auch Grassilagen, Grasballen und allen weiteren feucht gelagerten Futtermitteln als Bestandteil der Grundration der Milchviehherde verboten, um den Fettgehalt der Milch zu begrenzen und die gesundheitlichen Risiken im Zusammenhang mit den Käseläuben und dem Käse aus nicht entrahmter Rohmilch zu begrenzen. So sind als Raufutter für die Ernährung der Milchviehherde ausschließlich lokale Pflanzenarten von Wiesen und Natur- und Dauerweiden sowie auf Wechselgrünland angebaute Futtergräser und -leguminosen zulässig.

Allerdings können in Betrieben, die neben der Milchviehherde noch eine andere Herde haben, die vollständig getrennt von der Milchviehherde gehalten wird, auch feucht gelagerte Futtermittel an diese andere Herde verfüttert werden, sofern alle notwendigen Vorkehrungen getroffen werden, um jegliche Kreuzkontamination mit den für die Milchviehherde bestimmten Futtermitteln zu vermeiden. Mit dieser Bestimmung kann die Verfütterung von durch Silieren oder Pressen haltbar gemachten Futtermitteln an eine andere als die Milchviehherde genau geregelt werden.

- Die Möglichkeit zeitweiliger Ausnahmen von den Bestimmungen zur Basisration im Falle „besonderer Witterungsbedingungen“ wird zurückgezogen, weil sie nicht mehr zweckmäßig ist.
- Zur Erleichterung der Kontrollen werden die Bedingungen der Weidehaltung präzisiert. Im Zusammenhang mit der Weidesaison wird der Hinweis auf den „Sommer“ durch die Zeit mit „ausreichendem Grasangebot, außer bei für die Weidehaltung ungeeigneten Witterungsbedingungen“ ersetzt. Es wird ferner präzisiert, dass es sich bei der Mindestweidezeit um einen kumulierten jährlichen Zeitraum und bei der Basisration um die der Milchviehherde handelt. Vorgegeben wird daher Folgendes: „Außer bei für die Weidehaltung ungeeigneten Witterungsbedingungen besteht die Basisration der Milchviehherde in der Zeit mit ausreichendem Grasangebot an mindestens 120 Tagen pro Jahr (kumulierter Zeitraum) aus Weidegras“, ergänzt durch: „Während dieser Zeit beläuft sich die zulässige Menge an Ergänzungsfutter, das zusätzlich zu der Weidegrasration gegeben wird, auf höchstens 3 kg Trockenmasse je Tag und Milchkuh (durchschnittliche Menge für die Herde und die Weidezeit“, um zu gewährleisten, dass die Tiere während dieser Zeit hauptsächlich frisches Gras weiden.
- Die Zugabe von Ergänzungsfutter wird auf 6 kg am Tag pro milchgebender Kuh begrenzt, um der Fütterung der Tiere mit im geografischen Gebiet erzeugten Futtermitteln Vorrang zu geben.
- Es wird eine Positivliste mit den zulässigen Roh- und Zusatzstoffen im Ergänzungsfutter eingeführt, um die Art der Futtermittel besser steuern, gewährleisten und kontrollieren zu können.

- Es wird präzisiert, dass das Ergänzungsfutter zum Teil aus Hoferzeugung stammen und eine Mischung aus innerhalb sowie außerhalb des Betriebs erzeugten und zugekauften Bestandteilen sein kann. Diese Erläuterungen sollen der Erleichterung der Kontrolle dienen.
- Es wird eine Bestimmung zum Verbot von GVO im Tierfutter und auf den Anbauflächen des Betriebs aufgenommen, um den traditionellen Charakter der Tierernährung zu bewahren.
- Zur Erleichterung der Kontrolle wird präzisiert, dass sich die Bestimmung, nach der die durchschnittliche Milchproduktion pro Milchkuh in einem Betrieb 6 000 Liter pro Jahr nicht übersteigen darf, auf die Menge der vermarkteten oder auf dem Hof verarbeiteten Milch bezieht.
- Aus Gründen der Milchqualität wird verboten, die Kühe nur einmal am Tag zu melken (Monotraite). Studien des Instituts für Tierzucht (Institut de l'élevage) haben gezeigt, dass die Zellzahl in der Milch deutlich zunimmt, wenn die Kühe nur einmal täglich gemolken werden. Durch den Konzentrationseffekt steigen zudem der Proteingehalt von 1,2 auf 2 g/l und der Fettgehalt von 3 auf 4 g/l, wodurch sich das Mengenverhältnis zum Nachteil für die Herstellung von Vollmilcherzeugnissen wie dem „Laguiole“ deutlich verschlechtert.
- Die im nationalen Text zur eingetragenen Spezifikation enthaltenen Bestimmungen zur hofeigenen Erzeugung und zur Erzeugung auf der Alm in einer Berghütte (buron) werden aufgenommen, um die Besonderheiten dieser beiden Herstellungsweisen näher zu erläutern und ihre Kontrolle zu ermöglichen. Bei der hofeigenen Erzeugung wird der Käse aus der Milch aus zwei aufeinander folgenden Melkgängen mit einem Anteil an nicht gekühlter Morgenmilch von mehr als 50 % des Gesamtvolumens hergestellt. Bei der Herstellung auf der Alm wird der Käse in einer Hütte hergestellt, die sich auf einer Bergweide in einer Höhe von mehr als 1 000 m befindet und als Käserei genutzt wird. Es wird ausschließlich die Milch einer einzigen Herde verwendet, die auf den Gebirgsweiden weidet und während der Sömmerung (25. Mai bis 13. Oktober) gemolken wird.

Unterrubrik V.2 „Verarbeitung“

- Auf der Grundlage des nationalen Textes zur vorangehenden eingetragenen Spezifikation wird präzisiert, dass der „Laguiole“ aus Milch „ohne Standardisierung von Eiweiß und Fett“ hergestellt wird und „jede physikalische Behandlung“ verboten ist.
- Die Merkmale der Käsekessel werden beschrieben: sie verfügen über einen flachen Boden und ein Verhältnis Oberfläche zu Höhe von mehr als 10 (ausgenommen bei der hofeigenen Erzeugung). Dadurch wird die Verarbeitung des Bruchs im Kessel erleichtert, der mit einer Platte beschwert gut abtropfen kann, bevor er in die Käsepresse gefüllt wird.
- Auf der Grundlage des nationalen Textes zur vorangehenden eingetragenen Spezifikation werden die verschiedenen Arbeitsgänge der Käseherstellung nach dem Einlaben aufgelistet: Bruchbereitung und Beschwerung im Käsekessel, erste Pressung in der Käsepresse, Reifung, Zerkleinerung, Salzen der Masse, Reifung des Teigs mit Salz, Einformung, Zweitpressung. Sie werden anschließend in den folgenden Absätzen präzisiert.
- Der Hinweis, dass der Käsebruch „gebrochen“ wird, wird durch einen Hinweis auf das Schneiden des Käsebruchs nach dem Einlaben ersetzt, um diesen Vorgang genauer zu beschreiben.
- Der Hinweis auf das Pressen des Käselais für eine erste Reifung wird durch eine genauere Beschreibung der Arbeitsvorgänge ersetzt: mindestens einstündiges Pressen in der Käsepresse bei mindestens fünfmaligem Wenden, dann Reifung bei einer Raumtemperatur zwischen 18 und 26 °C innerhalb der ersten 8 Stunden und anschließend zwischen 14 und 26 °C. Die genaue Regelung dieser Abläufe ist notwendig, um das Abtropfen und die Säuerung des Käses zu kontrollieren und somit seine Alterungsbeständigkeit zu gewährleisten.
- Das Zerkleinern und Salzen des Käses im Anschluss an die Reifung wird präzisiert: Der Käselai, der über eine Kerntemperatur von mindestens 18 °C verfügen muss, wird in kleine Stücke von der Größe einer Haselnuss zerkleinert und anschließend im Kessel im Verhältnis 18 bis 24 g Salz auf ein 1 kg Käsemasse gesalzen. Mit der genauen Beschreibung dieser Vorgänge wird das Herstellungsverfahren geregelt, um ein gleichmäßiges Einsalzen des Käses zu gewährleisten und eine zu starke Abkühlung am Ende der Reifung zu verhindern.
- Es wird darauf hingewiesen, dass das Einformen „nach einer Mindestruhezeit von einer Stunde“ erfolgt, damit sich das Salz gut im Teig verteilen kann. Anschließend wird präzisiert, dass die Formen in Übereinstimmung mit der Beschreibung des Erzeugnisses zylindrisch sind und über einen Durchmesser von 28 bis 38 cm verfügen. Zudem wird der Vorgang des Einformens beschrieben: Der zerkleinerte Teig wird in mehreren Schichten eingefüllt, die jeweils kurz von Hand oder mechanisch gepresst werden. Mit diesem traditionellen Verfahren wird sichergestellt, dass sich der Teig gleichmäßig in der Form verteilt und das Enderzeugnis keine Löcher aufweist.

- Der Hinweis auf eine lange und zunehmende Pressung wird zur Erleichterung der Kontrollen durch eine genauere Beschreibung des Pressvorgangs ersetzt: Die Pressen üben für einen Zeitraum von mindestens 40 Stunden senkrechten Druck auf die Käselaibe aus. Es wird darauf hingewiesen, dass die Käse während des Pressvorgangs mindestens vier Mal gewendet werden, damit der gesamte Käselaiab gleichmäßig abtropfen kann.

Unterrubrik V.3 „Reifung“

- Zur Erleichterung der Kontrollen wird der Hinweis auf eine Reifung in „feuchten“ Kellern durch die genaue Angabe der relativen Luftfeuchte ersetzt, die über 90 % betragen muss.
- Auf der Grundlage des nationalen Textes zur vorangehenden eingetragenen Spezifikation wird präzisiert, dass die Reifungsdauer ab dem Zeitpunkt der Einlabung berechnet wird, um die Kontrolle zu erleichtern. Die Information, dass der Käse „in vielen Fällen sechs bis neun Monate“ reift, wird gestrichen, weil sie lediglich als Hinweis dient.
- Es wird präzisiert, dass des regelmäßige Abreiben und Wenden der Käse der Bildung und Pflege der Rinde dient.

Rubrik „Etikettierung“

- Um das Kapitel „Besondere Angaben zur Etikettierung“ der Spezifikation mit dem entsprechenden Kapitel in der veröffentlichten Zusammenfassung in Übereinstimmung zu bringen, wird die Schriftgröße der Buchstaben für den Namen der Ursprungsbezeichnung präzisiert: Sie muss mindestens zwei Drittel der größten Schrift auf dem Etikett betragen.
- Die Vorschrift zur Anbringung des Hinweises „appellation d’origine contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) auf dem Etikett entfällt und wird durch die Vorschrift ersetzt, das EU-Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung anzubringen, um die Lesbarkeit zu verbessern und um bei der Werbung für Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung Synergien zu schaffen.
- Die Verpflichtung zur Anbringung des Logos des INAO wird infolge der geänderten nationalen Rechtsvorschriften gestrichen.
- Um das Kapitel „Besondere Angaben zur Etikettierung“ der Spezifikation mit dem entsprechenden Kapitel in der veröffentlichten Zusammenfassung in Übereinstimmung zu bringen, wird daran erinnert, dass die Angabe „buron“ auf dem Etikett, in Anzeigen, auf Rechnungen und in Geschäftsunterlagen unter Beachtung der Bedingungen im Kapitel „Beschreibung des Herstellungsverfahrens“ erlaubt ist.
- Um das Kapitel „Besondere Angaben zur Etikettierung“ der Spezifikation mit dem entsprechenden Kapitel in der veröffentlichten Zusammenfassung in Übereinstimmung zu bringen, wird an die Möglichkeit erinnert, das Etikett durch einen direkten Aufdruck auf der Käserinde zu ersetzen. Neben dieser Möglichkeit kann das Etikett auch durch Aufbringung eines bedruckten Musselins direkt auf der Rinde ersetzt werden, weil diese Träger robuster sind und der Handhabung des Erzeugnisses während des Versands an die Verkaufsstellen besser standhalten.

Sonstiges

- In der Rubrik „Angaben zu den Kontrollstellen“ wurden der Name und die Kontaktangaben zu den amtlichen Kontrollstellen aktualisiert, um insbesondere Veränderungen bei den Kontrollverfahren Rechnung zu tragen.
- Nach Maßgabe der Reform des Systems zur Kontrolle der Ursprungsbezeichnungen wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der Bewertungsmethode hinzugefügt.

EINZIGES DOKUMENT

„LAGUIOLE“

EU-Nr.: FR-PDO-0317-01271-30.10.2014

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

1. Name

„Laguiole“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.3 — Käse

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

Der „Laguiole“ ist ein Kuhmilchkäse mit trockener Rinde, gepresstem, nicht gebranntem Teig, in Zylinderform mit einem Fettgehalt von mindestens 45 g auf 100 g Käse nach vollständiger Trocknung und einem Trockenmassegehalt von mindestens 58 g auf 100 g Käse.

Der „Laguiole“ hat die Form eines Zylinders mit einem Durchmesser von 30 bis 40 cm, einem Verhältnis zwischen Höhe und Durchmesser von 0,8 bis 1 und einem Gewicht zwischen 20 und 50 kg.

Die Reifungszeit beträgt mindestens vier Monate ab Einlabung.

Der Teig ist elfenbeifarben bis strohgelb und die weißliche bis hellgraue Färbung der Rinde kann sich im Verlauf der Reifungszeit zu bernsteinbraun bis steingrau entwickeln.

Der Milchgeschmack ist je nach Reifegrad mittelintensiv bis ausgeprägt und ausgewogen, mit besonderen Geschmacksnoten, die an frisches Heu oder auch Haselnüsse erinnern. Er verweilt lange im Mund und wird durch das typische Rohmilchkäsearoma unterstützt.

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

Die Basisration der Milchviehherde besteht aus Futter aus dem geografischen Ursprungsgebiet. Als Raufutter sind ausschließlich lokale Pflanzenarten von Wiesen und Natur- und Dauerweiden sowie auf Wechselgrünland angebaute Futtergräser und -leguminosen zulässig. Die Beimischung von Maissilage, Grassilage, Grasballen oder allen weiteren feucht gelagerten Futtermitteln ist verboten.

Außer bei für die Weidehaltung ungeeigneten Witterungsbedingungen besteht die Basisration der Milchviehherde in der Zeit mit ausreichendem Grasangebot an mindestens 120 Tagen pro Jahr (kumulierter Zeitraum) aus Weidegras. Während dieser Zeit beläuft sich die zulässige Menge an Ergänzungsfutter, das zusätzlich zu der Weidegrasration gegeben wird, auf höchstens 3 kg Trockenmasse je Tag und Milchkuh (durchschnittliche Menge für die Herde und die Weidezeit).

Die Zugabe von Ergänzungsfutter wird über einen Zeitraum von einem auf durchschnittlich 6 kg am Tag pro milchgebender Kuh begrenzt. Für das Ergänzungsfutter ist der Ursprung in dem geografischen Gebiet nicht vorgeschrieben, weil dieses Gebiet nicht über ausreichende landwirtschaftliche Ressourcen verfügt.

Für die Ernährung der Tiere sind ausschließlich Pflanzen, Nebenerzeugnisse und Ergänzungsfutter aus nicht genveränderten Erzeugnissen zulässig.

Im Ergänzungsfutter für die Milchviehherde sind ausschließlich Rohstoffe und Zusatzstoffe zugelassen, die in einer Positivliste aufgeführt werden.

Der „Laguiole“ wird ausschließlich aus roher Kuhvollmilch ohne Standardisierung von Eiweiß und Fett hergestellt. Jede physikalische Behandlung ist verboten.

Die für die Herstellung des „Laguiole“ verwendete Milch muss von Milchkühen der Rassen Simmental Française (Rassecode 35) oder Aubrac (Rassecode 14) oder von Kreuzungen der beiden Rassen mit zertifizierter Abstammung stammen. Für letztere können nach der ersten Generation lediglich diejenigen Tiere in die Milchviehherde aufgenommen werden, die aus einer Kreuzung mit einem männlichen Tier der Rasse Aubrac (Rassecode 14) abstammen.

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

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung 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*

Die Vermarktung von geriebenem „Laguiole“ ist untersagt.

„Laguiole“ kann portionsweise angeboten werden. Abgepackter Käse darf nur mit einem Stück der für die Bezeichnung typischen Rinde verkauft werden. Davon ausgenommen sind Einzelportionen mit einem Gewicht von weniger als 70 g.

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

Das Käseetikett zeigt:

- den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift auf dem Etikett,
- das EU-Logo „AOP“ (g.U.).

Die Angabe „buron“ ist auf dem Etikett, in der Werbung, auf Rechnungen und in Geschäftsunterlagen unter Beachtung folgender Bedingungen erlaubt: Die Angabe „buron“ ist einem Käse vorbehalten, der aus der Milch einer einzigen Herde erzeugt wird, die während der Sömmerung (25. Mai bis 13. Oktober) gemolken wird und während dieser Zeit auf Gebirgswiesen in einer Höhe von mehr als 1 000 m weidet. Um diese Bezeichnung führen zu dürfen, müssen die Käse in einer auf dieser Höhe errichteten Hütte hergestellt werden, die für die Erträge einer einzigen Herde als Käserei genutzt wird. Mobile Bauten oder Bauten in Leichtbauweise wie Bretterhütten sind nicht zulässig.

Das Etikett kann durch einen direkten Aufdruck auf der Käserinde oder durch Aufbringung eines bedruckten Muselins direkt auf der Rinde ersetzt werden.

Die Kennzeichnung des Erzeugnisses wird ebenfalls durch eine Prägung, die den Stier von Laguiole und das Wort „Laguiole“ enthält, sowie durch eine auf den Käse aufgebrachte Kennzeichnungsmarke vorgenommen.

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

Das geografische Gebiet wird durch die folgenden Kantone, Gemeinden und Gemeindeteile begrenzt:

Departement Aveyron:

Kantone Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Gemeinden Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (rechtes Ufer des Lot und linkes Ufer der Truyère oberhalb des Zusammenflusses von Lot und Truyère), Espalion (rechtes Ufer des Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (rechtes Ufer des Lot), Saint-Geniez-d'Olt (rechtes Ufer des Lot), Saint-Laurent-d'Olt (rechtes Ufer des Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (rechtes Ufer des Lot).

Departement Cantal:

Kanton Chaudes-Aigues.

Departement Lozère:

Kanton Nasbinals.

Gemeinden Aumont-Aubrac, Banassac (rechtes Ufer des Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (rechtes Ufer des Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet verfügt über ausgeprägte Merkmale, die sich auf die Bodenart, das Klima, die Höhenlage und die natürliche Begrenzung durch Bodenerhebungen zurückführen lassen. Die Böden sind aus Basalt oder Granit. Das kontrastreiche, raue Klima ist das Ergebnis des Aufeinandertreffens von kontinentalen und gebirgstypischen Einflüssen aus der Auvergne, die sich durch lange, kalte, windige und oft schneereiche Winter auszeichnen, und klimatischen Einflüssen aus Südfrankreich, die Hitze, hohe Niederschlagsmengen und Stürme mit sich bringen. Im Zentrum der Region findet sich das Aubrac-Hochplateau als homogene Einheit mit einer durchschnittlichen Höhenlage von 1 000 m. Im Westen und im Süden bilden die Flüsse Truyère und Lot eine natürliche Grenze. Durch die Kombination aus Bodenbeschaffenheit, Klima und Höhenlage bieten die Weideflächen ganz besondere Bedingungen, die sich durch eine reichhaltige, aromatische und üppige Flora auszeichnen. Es findet sich weitaus häufiger als andernorts ein typischer Pflanzenbewuchs mit einem hohen Gehalt an aromatischen Molekülen (Terpenen), darunter Doldenblütler wie Bärwurz (*Meum athamanticum*), Storchschnabelgewächse (*Geranium sylvaticum*), Korbblütler (*Achillea*, *Centaurea*) und Lippenblütler (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

Menschliche Faktoren

Die Käseherstellung in dieser Region hat eine lange Tradition. Ab dem 12. Jahrhundert legten die Mönche in den Abteien Aubrac und Bonneval Regeln für die Herstellung des „Laguiole“ fest, um mit der im Sommer produzierten Milch im Winter die Pilger ernähren zu können, und die Bauern in der Umgebung griffen dies auf. 1897 schlossen sich die Bergbauern zu einer Verkaufsgemeinschaft (Syndicat de vente) zusammen, die 1939 in eine Interessengemeinschaft (Syndicat de défense) umgewandelt wurde und schließlich 1961 die Anerkennung der Ursprungsbezeichnung erwirken konnte.

Der „Laguiole“ wird noch heute aus roher Vollmilch von Kühen der Rassen Simmental Française und Aubrac hergestellt, die sich an die Umweltbedingungen des geografischen Gebiets (Mittelgebirge) angepasst haben und hauptsächlich auf der Weide gehalten oder mit im geografischen Gebiet erzeugten Heu ohne Zugabe von feucht gelagerten Futtermitteln bei begrenzter Zugabe von Ergänzungsfutter gefüttert werden. Durch genetische Selektion innerhalb der Rassen konnte der Fettgehalt der Milch zugunsten des Proteingehalts gesenkt und auf diese Weise eine für die Käseherstellung geeignete Milch erzeugt werden. Die Fütterung hat daran ebenfalls einen Anteil, weil durch das Verbot der Zugabe von Mais zu den Futtermitteln der Fettgehalt in der Milch kontrolliert werden kann.

Der „Laguiole“ ist das Produkt eines langen Reifungsprozesses in kühlen (6 bis 12 °C) und feuchten Kellern, dessen Erfolg vor allem auf ein besonderes Herstellungsverfahren (darunter ein doppeltes Abtropfen in der Käsepresse und in der Form zur Steigerung des Trockenmassegehalts) und eine regelmäßige Pflege (Abreiben und Wenden) zurückzuführen ist, die durch das im geografischen Gebiet überlieferte Fachwissen sichergestellt werden.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Laguiole“ ist ein großlaibiger Käse aus roher Vollmilch mit einem Gewicht von 20 bis 50 kg. Der gepresste, nicht gebrannte Teig weist einen hohen Trockenmassegehalt von mindestens 58 % auf. Die Reifungszeit beträgt mindestens vier Monate.

Der Milchgeschmack ist je nach Reifegrad mittel bis stark ausgeprägt und ausgewogen mit besonderen Geschmacksnoten, die an frisches Heu oder auch Haselnüsse erinnern, und verweilt lange im Mund.

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

Die Milchproduktion im geografischen Gebiet des „Laguiole“ war ursprünglich stark saisonabhängig. Das Melken der Tiere war während der Säugezeit der Kälber nur dann möglich, wenn die Bedürfnisse der Tiere dank der natürlichen Bodenfruchtbarkeit im geografischen Gebiet durch einen reichen Pflanzenbewuchs gedeckt werden können. Für die Haltbarmachung und Lagerung dieser Milch haben die Züchter des geografischen Gebiets einen sehr lange haltbaren und großlaibigen Käse, den „Laguiole“ entwickelt.

Da dieser Käse aus Vollmilch hergestellt wird, hängt seine Lagerfähigkeit von den Bedingungen für die Milcherzeugung und die Herstellung ab, die vorrangig auf eine für die Käseherstellung geeignete Milch mit hohem Protein- und geringem Fettgehalt ausgerichtet sind, die ein intensives Abtropfen sowohl in der Käsepresse als auch durch die Pressung nach dem Einformen zur Gewinnung eines gepressten, ungebrannten Teigs mit hohem Trockenmassegehalt ermöglicht.

Die Milchkühe der Rassen Simmental Française und Aubrac haben sich besonders gut an die natürlichen Bedingungen des geografischen Gebiets angepasst. Dank ihrer Widerstandsfähigkeit können sie das Futtermittelpotenzial des geografischen Gebiets voll ausschöpfen und gleichzeitig den Widrigkeiten der langen und harten Winter trotzen. Ihr Futter setzt sich aus einer reichen Vielfalt an Kräuterpflanzen zusammen, die der Milch und damit auch dem daraus hergestellten „Laguiole“ eine besondere Note verleihen.

Als Rohmilchkäse, der einen langen Reifungsprozess bei niedrigen Temperaturen durchlaufen hat, verfügt der „Laguiole“ über einen ganz besonderen Charakter, der auch auf die Milchflora von roher Vollmilch zurückzuführen ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung ^(?))

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fd424b/telechargement

^(?) Siehe Fußnote 1.