

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 384/16)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„SAINT-MARCELLIN“

EG-Nr.: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

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

1. Name:

„Saint-Marcellin“

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:

„Saint-Marcellin“ ist ein Käse, der aus roher oder erwärmter Kuhvollmilch mit nicht standardisiertem Fett- und Eiweißgehalt hergestellt wird. Der zylinderförmige Käse mit abgerundeten Seitenflächen misst im Durchmesser 65 bis 80 mm; er ist 20 bis 25 mm hoch und wiegt mindestens 80 Gramm. Der mit Milchsäurebakterien versetzte Weichkäseteig ist weder geknetet noch gepresst, er ist leicht gesalzen und ohne Zusatz von Gewürzen. Der Käse ist mit einer weiß-beigefarbenen bis graublauen Schimmelrinde überzogen. Im Anschnitt homogen.

„Saint-Marcellin“ enthält 40 bis 65 Gramm Fett in 100 Gramm Trockenmasse.

Durch unterschiedliche Trocknung werden zwei Sorten „Saint-Marcellin“ hergestellt:

- Der „trockene“ „Saint-Marcellin“ mit über 44 % Trockenmasse entspricht der lokalen Tradition. Durch die Art der Reifung wird die Proteolyse gebremst, was ihn besonders haltbar macht.
- Der „weiche“ „Saint-Marcellin“, der nicht so stark getrocknet wird, enthält über 40 % Trockenmasse. Durch die Reifung entwickelt er ausgeprägte Aromen und eine weiche bis cremige Textur. Dieser Käse, der eher der regionalen Tradition entspricht, reift häufig länger.

„Saint-Marcellin“ gelangt frühestens 10 Tage nach dem Dicklegen in den Handel.

Der Käse kann verpackt oder unverpackt angeboten werden.

Die manchmal etwas faltige Rinde muss großenteils oder vollständig mit weiß-beigefarbenem bis graublauem Edelschimmel überzogen sein. Der cremefarbene Teig ist im Anschnitt geschmeidig und homogen und kann einige Löcher aufweisen. Die Rinde zergeht auf der Zunge. Der weiche

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

„Saint-Marcellin“ hat eine schmelzende Textur, der trockene „Saint-Marcellin“ ist eher fest. Charakteristisch für den säuerlichen, nur leicht gesalzenen Käse ist sein ausgeprägter Geschmack mit ausgewogenen reichen Aromen (fruchtig mit Honignoten).

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Kuhvollmilch mit nicht standardisiertem Fett- und Eiweißgehalt aus dem geografischen Gebiet.

Nur rohe oder erwärmte Milch darf verwendet werden, d. h. sie darf nicht pasteurisiert sein. „Saint-Marcellin“ ist ein Käse mit lokaler Tradition. Er ist in einem Gebiet entstanden, in dem vor allem Milchvieh gehalten wird. Die Milch für den Käse stammt seit jeher aus den Betrieben im geografischen Gebiet. Sein hohes Ansehen verdankt der Käse der zusammenhängenden Produktionskette von den Erzeugern, die das Potenzial des Gebiets für ihre Qualitätsmilch nutzen, bis zu den Verarbeitern, die das lokale Wissen weiterführen.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Das geografische Herstellungsgebiet verfügt über große Futterflächen. Die lokalen Erzeuger haben immer diese lokalen Ressourcen bevorzugt, die zum besonderen Charakter von „Saint-Marcellin“ beitragen. Die Tiere bekommen überwiegend Gras und vor allem Heu. Ergänzungsfuttermittel werden nur begrenzt eingesetzt, wie es der traditionellen Tierhaltung entspricht.

Das Futter der Milchkühe muss folgenden Anforderungen entsprechen:

- Futterautonomie: mindestens 80 % der Trockenmasse der gesamten jährlichen Futtermenge müssen aus dem geografischen Gebiet stammen;
- Gras in jeder Form macht mindestens 50 % der Trockenmasse der jährlichen Futtermenge aus;
- Heu macht in den vier Wintermonaten (Dezember, Januar, Februar, März) 15 % der Trockenmasse der Grundfuttermenge aus;
- zulässige Ergänzungsfuttermittel machen höchstens 30 % der Trockenmasse der jährlichen Gesamtfuttermenge aus. Als Ergänzungsfuttermittel sind zugelassen: Getreide und Getreidenebenenerzeugnisse, Öl- und Eiweißpflanzen, Presskuchen aus Nüssen und getrocknete Leguminosen. Folgende Futtermittelzusätze dürfen höchstens 10 % ausmachen: Molke, Kartoffeln und anderes Knollengemüse, Rübenrockenschnitzel, Melasse, Ergänzungsmittel: Mineralien, Vitamine, Spurenelemente, Bicarbonat, Salz.

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

Sämtliche Schritte der Milcherzeugung, der Verarbeitung und der Reifung von „Saint-Marcellin“ müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

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

Nicht relevant.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Auf jedem Käseetikett muss außer den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben Folgendes stehen:

- der Name „Saint-Marcellin“,
- der Verarbeitungsbetrieb,
- das EU-Logo „IGP“ (g.g.A.) und/oder „Indication Géographique Protégée“ (geschützte geografische Angabe).

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Herstellungsgebiet von „Saint-Marcellin“ liegt auf dem Ostufer der Rhône am Vercors-Massiv. Den Mittelpunkt bildet die Gemeinde Saint-Marcellin (im Département Isère), die dem Käse ihren Namen gegeben hat. Von hier aus wurde „Saint-Marcellin“ ursprünglich in den Handel gebracht. Das Gebiet ist anhand von historischen Kriterien (Entstehungsgebiet der Herstellung und Vermarktung von „Saint-Marcellin“) und geografischen Kriterien (Zusammenhang zwischen der Landschaft und ihrer Nutzung) abgegrenzt.

Das geografische Gebiet umfasst folgende Kantone:

im Departement Drôme:

- die vollständigen Kantone (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère, 1. und 2. Kanton, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- Kanton Bourg-de-Péage ohne die Gemeinden Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- Kanton Chabeuil: nur die Gemeinden (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus,
- Kanton Crest-Nord: nur die Gemeinden Omblèze, Plan-de-Baix,
- Kanton (Le) Grand-Serre: nur die Gemeinden Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- Kanton Saint-Vallier: nur die Gemeinden Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août, Saint-Uze;

im Departement Isère:

- die vollständigen Kantone (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoires, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu,
- Kanton Saint-Jean-de-Bournay: nur die Gemeinden Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc,
- Kanton Saint-Laurent-du-Pont ohne die Gemeinden Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- Kanton Fontaine-Sassenage: nur die Gemeinde Veurey-Voroize,
- Kanton (La) Tour-du-Pin: nur die Gemeinden Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- Kanton Villard-de-Lans ohne die Gemeinden Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte,
- Kanton Voiron ohne die Gemeinde Voreppe;

im Departement Savoie:

- Kanton (Le) Pont-de-Beauvoisin: nur die Gemeinden Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel,
- Kanton Saint-Genix-sur-Guiers ohne die Gemeinden Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Natürliche Faktoren

Das Herstellungsgebiet von „Saint-Marcellin“ liegt in der Region Bas Dauphiné zwischen den Ebenen des Lyonnais und den Kalkbergen der Chartreuse und des westlichen Vercors. Es wird von Hügeln und Hochebenen aus dem Tertiär mit weiten Tälern gebildet und im Osten von Gebirgsregionen begrenzt. Das Gebiet bildet einen sanften Übergang zwischen den Bergen und der Ebene, zwischen den Alpen und der Provence.

Das Klima ist überwiegend gemäßigt mit Durchschnittstemperaturen von 9 bis 11 °C und Niederschlagsmengen von 800 bis 1 100 mm.

Der Wind, der vorwiegend in Nord-Süd-Richtung weht, hat die Geschichte und die Kultur der Erzeuger und Verarbeiter geprägt, denn er ermöglichte das Trocknen von Nüssen und Tabak und Käse. Auch die lokale Architektur wurde davon beeinflusst. So siedelten sich im gesamten Gebiet Käsereien an, und daran hat sich seit Jahren nichts geändert.

Menschliche Faktoren

Das Herstellungsgebiet von „Saint-Marcellin“ ist überwiegend ländlich geprägt. Hier wird vor allem Landwirtschaft betrieben. Weideflächen machen einen hohen Anteil aus (zwischen 40 und 80 % der landwirtschaftlich genutzten Flächen). Nebeneinander finden sich Gemischtkulturen und Viehhaltung, vor allem in der Form von Baumkulturen (insbesondere Nussbäume; von hier stammt die g.g.A. „Noix de Grenoble“) und Milchviehhaltung.

Der ursprünglich als „Tomme“ bezeichnete Käse wurde auf den Höfen hergestellt. Er wurde ganz von selbst mit der Stadt Saint-Marcellin assoziiert, die im 15. Jahrhundert der wichtigste Handelsplatz der Region war.

Das Trocknen von Käse, Nüssen (und Tabak) wurde durch den für dieses Gebiet typischen Wind begünstigt. Deshalb finden sich im gesamten Gebiet Trocknungsanlagen für Nüsse. In diesen Gebäuden konnte man auch Käse trocknen, der in Körben, sogenannten „Tommiere“, offen aufgehängt wurde.

Seit 1870 zogen Einsammler, sogenannte „Coquetiers“, regelmäßig von Hof zu Hof. Sie lieferten die ersten Käse an die großen Zentren im Umkreis: Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne und Avignon, die auch heute noch große Abnehmer sind. Als die Bauern daraufhin anfangen, mehr Käse herzustellen, nahm der Handel mit „Saint-Marcellin“ seinen Aufschwung.

In den 1920er Jahren entwickelten die ehemaligen Einsammler die Käseproduktion nach einer bäuerlich geprägten Käseemethode (milchsaurer Bruch, identische Käsesiebe usw.). So entstanden die ersten Käseereien in der Region Saint-Marcellin, es folgte eine erste amtliche Definition des „Saint-Marcellin“.

Die gesamte Produktionskette von „Saint-Marcellin“ hat schon sehr früh eine Organisation angestrebt und sich darum bemüht, das Produkt zu schützen. 1971 wurde der Verband der Hersteller von „Saint-Marcellin“ gegründet und 1994 der Branchenverband „Saint-Marcellin“, in dem auch die Milcherzeuger und die bäuerlichen Hersteller vertreten sind. Die gesamte Produktionskette ist seitdem an der Werbung für „Saint-Marcellin“, an der Verbesserung der Qualität und an den Bemühungen um den Schutz des Namens beteiligt.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Besonderheiten des Käses

„Saint-Marcellin“ ist ein kleiner flacher, runder Käse mit abgerundeten Seitenflächen. Er misst ca. 7 cm im Durchmesser und ca. 2 cm in der Höhe und wiegt mindestens 80 Gramm.

Die manchmal etwas faltige Rinde ist großenteils oder vollständig mit weiß-beigefarbenem bis grau-blauem Edelschimmel überzogen.

Der cremefarbene Teig ist im Anschnitt geschmeidig und homogen. Die Rinde zergeht auf der Zunge. Der weiche „Saint-Marcellin“ hat eine schmelzende Textur, der trockene „Saint-Marcellin“ ist eher fest.

Charakteristisch für den säuerlichen, nur leicht gesalzenen Käse ist sein ausgeprägter Geschmack mit ausgewogenen reichen Aromen (fruchtig mit Honignoten).

Traditionelles Wissen

Eine wichtige Rolle spielt das Futter der Milchkühe. Sie bekommen Futter aus der unmittelbaren Umgebung, vorwiegend Gras. Mindestens 180 Tage des Jahres weiden sie auf ausgedehnten Flächen (maximal 1,4 GVE/ha). Dadurch wird die Qualität der Milch gewährleistet.

Die Milch darf nur leicht erwärmt (und nicht pasteurisiert) und nicht standardisiert werden, um ihre Qualität zu erhalten, damit sich die Aromenvielfalt im „Saint-Marcellin“ wiederfindet.

„Saint-Marcellin“ entwickelt seine Identität und seinen Charakter durch die spezielle Verarbeitungsmethode, die auf alte Verfahren zurückgeht. Aus dem milchsauren Bruch, der nicht gepresst und nicht geknetet und nur leicht gesalzen wird und dann trocknen und reifen kann, entsteht der Käse mit seinen besonderen organoleptischen Eigenschaften.

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 ursächliche Zusammenhang von „Saint-Marcellin“ beruht auf seinem Ansehen, auf den Besonderheiten des Käses und dem traditionellen Wissen.

Die Herstellung von „Saint-Marcellin“ basiert auf historischen Methoden der Viehhaltung (Gemischtkultur und Viehhaltung) und Verarbeitung, die eng mit der natürlichen Umgebung zusammenhängen:

- Dank der großen Weideflächen im geografischen Gebiet besteht das Futter der Tiere überwiegend aus Weidefutter und Futter aus der näheren Umgebung.
- Da in dem geografischen Gebiet immer ein kräftiger Wind weht, wird Käse traditionell durch Trocknung und Reifung haltbar gemacht.

Alle diese Voraussetzungen haben die Entwicklung der Produktion von kleinen Käselai ben begünstigt, die schon sehr früh (im 15. Jh.) den Namen „Saint-Marcellin“ erhielten, benannt nach dem zur damaligen Zeit wichtigsten Handelsplatz. Die erste Erwähnung von „Saint-Marcellin“ findet sich in den Rechnungsbüchern der Intendanz von Ludwig XI. (15. Jh.).

Seit 1935 ist „Saint-Marcellin“ auf Antrag der Hersteller des Gebiets eine offizielle Bezeichnung. Die Definition wurde 1942 festgeschrieben und seither mehrfach geändert. Seit 1980 entspricht sie der aktuellen Spezifikation: Durchmesser ca. 70 mm, Höhe 20 bis 25 mm, Gewicht mindestens 80 g, hergestellt aus Kuhmilch unter Zusatz von Lab, weicher Teig, nicht geknetet, nicht gepresst, leicht gesalzen, ohne Zusatz von Gewürzen usw. So konnte sich die genau umschriebene Herstellung von „Saint-Marcellin“ entwickeln.

Durch das „Saint-Marcellin“-Fest, das „Saint-Marcellin“-Museum und die Teilnahme des „Saint-Marcellin“-Ausschusses an lokalen und nationalen Landwirtschaftsausstellungen ist das Produkt noch bekannter geworden.

Inzwischen steht „Saint-Marcellin“ auf vielen Speisekarten von Restaurants in der Dauphiné und in benachbarten Städten (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne). Man findet ihn auf der Käseplatte oder warm auf einem Salat, unter einer Blätterteighaube oder im Gratin. Der französische kulinarische Führer (Ausgabe Rhône-Alpes) von 1995 widmet „Saint-Marcellin“ einen Artikel und bestätigt damit sein hohes Ansehen.

Heute wird der Name „Saint-Marcellin“ von den sieben Käsereien im Herstellungsgebiet in großem Umfang verwendet, wie sich an den Etiketten ablesen lässt. Er ist nicht nur regional, sondern auch weit darüber hinaus bekannt. 2008 wurden 35,5 Mio. Käse mit der Bezeichnung „Saint-Marcellin“ hergestellt.

Da der Käse eine lange Tradition hat und schon früh definiert wurde, konnte er sich entwickeln, ohne seine Identität zu verlieren. Dank der vollständigen Produktionskette und seiner Identifizierung mit dem Gebiet und dem lokalen Wissen findet „Saint-Marcellin“ inzwischen auf nationaler Ebene Anerkennung, auch wenn die Herstellung überwiegend auf sein ursprüngliches Herkunftsgebiet beschränkt bleibt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>
