

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

(2013/C 296/05)

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

„VALENÇAY“

EG-Nr.: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

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 (Aktualisierung der Daten zu den Hauptkontrollstellen und zur antragstellenden Vereinigung)

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

- 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 Einzigsten 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)

3.1 Antragstellende Vereinigung

Die Milchsammelstellen sichern die Herkunft der Milch zwischen Erzeuger und Verarbeiter. Sie sind damit wie die Milcherzeuger Bestandteil der Milchkette. Daher ist es von Bedeutung, dass sie in der Liste der Akteure dieser Kette verzeichnet sind. Sie wurden somit der Liste der Akteure der Vereinigung hinzugefügt.

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses

Die Produktbeschreibung wird verbessert (ergänzende organoleptische Angaben) und stützt sich auf technologische Aspekte der Käseherstellung:

- Der „Valençay“ ist ein Käse auf Rohvollmilchbasis mit Milchsäurenote.
- Typisch für den „Valençay“ ist seine Form eines Pyramidenstumpfs mit quadratischer Grundfläche, der typische Rasen, der von hellgrau bis blaugrau variiert, sowie sein homogener, glatter, feiner und porzellanweißer Teig.
- Die Rinde entsteht durch Zusatz von Pflanzenkohle.
- Der Käse zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:
 - cremiger, schmelzender Teig zu Beginn der Reifung, der mit zunehmendem Alter eine festere Textur ausbildet,
 - Geruch leicht nach Ziege, Unterholz, Pilzen, verfeinert durch florale Nuancen,
 - sehr feiner Geschmack nach Ziege zu Beginn der Reifung, der mit der Zeit kräftiger wird.
- Der Trockenmassegehalt beträgt mindestens 40 % der Gesamtkäsemasse und die Gesamttrockenmasse je Käse beläuft sich auf:
 - über 90 Gramm, sofern der Käse in einer großen Form hergestellt wird,
 - über 45 Gramm, sofern der Käse in einer kleinen Form hergestellt wird.

3.3 Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Dieser Teil wird neu formuliert, insbesondere um ihn an die einzelstaatlichen Vorschriften anzupassen. Nachfolgende Punkte werden in die Spezifikation integriert:

- Jeder Akteur muss bei der Vereinigung ein Identifizierungsblatt abgeben,
- die Vereinigung muss die Register führen, die für die Rückverfolgbarkeit von Milch und Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valençay“ erforderlich sind,
- der Vereinigung muss jährlich die hergestellte Menge von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valençay“ mitgeteilt werden,
- die Rückverfolgbarkeit des vom Erzeuger an die Ziegen verabreichten Futters ist sicherzustellen und die Modalitäten der Produktkontrolle werden präzisiert.

3.4 Herstellungsverfahren

Folgende Punkte werden präzisiert:

- Tierbestand
 - Der Begriff „Milchziege“ wird definiert.
 - Es wird gestattet, dass die Ziegen außerhalb der normalen Wurfzeiten ablammen.

— Futter

- Die Gesamtration (Futter + Futterergänzungsmittel) je Milchziege und Jahr besteht aus mindestens 820 kg Trockenmasse, die aus dem geografischen Gebiet stammt, sowie aus höchstens 275 kg von außerhalb des Gebiets, davon höchstens 130 kg Trockenfutter. Das bedeutet, dass mindestens 75 % der Gesamtfuttermenge aus dem geografischen Gebiet stammen.
- Es wird ein maximaler Tierbesatz je ha Futterfläche festgelegt, um den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet zu stärken. In dem Begriff der Futterfläche finden dabei insbesondere die Ackerfutterflächen (Ganzpflanzengetreide) Berücksichtigung.
- Raufutter wird definiert.
- Die Herstellung von Wickelballen aus einem ersten Schnitt der Futterflächen mit einem Mindestanteil von 55 % Trockenmasse wird gestattet, da so ein erster Schnitt selbst unter ungünstigen klimatischen Bedingungen vorgenommen werden kann und somit ein frühzeitiger zusätzlicher Schnitt in der Saison möglich ist. Dieser erste Schnitt garantiert eine bessere Futterqualität und gestattet somit, den Anteil von Futterergänzungsmitteln zu beschränken und die lokale Futtermittelbeschaffung durch die Erzeugerbetriebe zu fördern. Zur Begrenzung gesundheitlicher Risiken wird die Fütterung aus Wickelballen je Milchziege auf 1 kg Trockenmasse pro Tag beschränkt.
- Die Liste der zulässigen Futterergänzungsmittel wird präzisiert.
- Die Anpflanzung gentechnisch veränderter Kulturen in einem Milcherzeugungsbetrieb, dessen Milch zur Herstellung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valençay“ bestimmt ist, ist untersagt. Der Einsatz von GVO zur Ernährung der Milchziegen ist ebenfalls untersagt.

— Verwendete Milch

- Es wird präzisiert, dass sich die Forderung im Hinblick auf die Zeitspanne von vier Melkgängen auf gesammelte Milch bezieht und dass diese Zeitspanne bei hofeigener Verarbeitung lediglich zwei Melkgänge beträgt.

— Herstellung

Die Herstellungsschritte werden präzisiert:

- Milchreifung: Die Merkmale der Milchreifung werden präzisiert, da dieser Schritt die Vorbedingung für die Eignung der Milch zur Käseherstellung bildet und damit gestattet, deren aromatisches Potenzial zur Geltung zu bringen.
- Einlaben: Der Käse wird mit einer geringen Labmenge gelabt. Diese Praxis entspricht der Art des Käses (Käse mit feiner Milchsäurenote). Das Lab wird mit einem Gehalt von 520 mg Chymosin je Liter — dem Lab-Referenzwert in der Käsereiwirtschaft — festgelegt.
- Dicklegen: Dauer und Temperatur der Dicklegung werden festgelegt. Das Einfrieren von Dickete zur späteren Verwendung ist untersagt.
- Abschöpfen des Käsebruchs und Vorabtrennen der Molke: Es wird präzisiert, dass das Formen ausschließlich durch direktes Abschöpfen von Käsebruch erfolgt.
- Formen — Abtrennen der Molke: Die Eigenschaften der Formen sowie die Dauer des Ablaufens wurden präzisiert.
- Salzen: Für die Technik des Salzens des Käses ist das Fachwissen von großer Bedeutung. Dabei ist es wichtig, verschiedene Käseipraktiken zu bewahren: Salzen mit oder ohne Einformen und Salzen mit anschließendem Aschen. Unabdingbare Bedingungen für die Charakterisierung eines „Valençay“ sind das Salzen der Oberfläche und das vollständige Aschen.

— Käsereifung und Vertrieb:

Zur Gewährleistung einer optimalen Käsereifung wird Folgendes präzisiert:

- Die Mindesttemperatur für die Reifung wird präzisiert, um sicherzustellen, dass sich die Rindenflora entwickeln kann.
- Für den Verkauf muss der Käse vollständig von einem Rasen überzogen sein. Damit wird — über eine Mindestreifungsdauer oder einen Vertriebszeitraum hinaus — ein bestimmtes Reifungsstadium garantiert.

- Für Käse, den die Erzeuger an Reifungsbetriebe (Affineure) liefern, werden die Lagerungsbedingungen und -fristen vorgegeben, um den Besonderheiten dieser Produktionskette Rechnung zu tragen.
- Verpackungen mit modifizierter Atmosphäre sind untersagt.

3.5 Spezielle Bestandteile der Etikettierung

Folgender Abschnitt wird gestrichen: „Jeder Käse, der mit der geschützten Ursprungsbezeichnung vermarktet wird, muss ein Erkennungszeichen tragen, anhand dessen der Herstellungsbetrieb ermittelt und das Erzeugnis zurückverfolgt werden kann.“

In der Praxis funktionierte aus unterschiedlichen Gründen kein Kennzeichnungssystem zufriedenstellend. Je nach physikalischer Beschaffenheit des verwendeten Erkennungszeichens wird es entweder durch den hohen Säuregehalt des Bruchs zerstört, oder die Druckfarbe des Erkennungszeichens wirft Probleme auf oder die Plakette wird von der Reifungsflora überdeckt oder es gibt ein organisatorisches Problem beim Anbringen des Zeichens.

Aus diesen Gründen wurden die Verweise auf ein entfernbares Erkennungszeichen aus der Spezifikation dieses Käses gestrichen. Die auf der Markiereinrichtung vorgesehenen Angaben zum Erzeugerbetrieb werden entfernt und erscheinen nicht auf dem Etikett oder der Verpackung.

Die Vorschriften über mögliche zusätzliche Angaben werden aktualisiert (die Möglichkeit der Angabe „Produit du Berry“ wird gestrichen), und die Verpflichtung, das EU-Logo „AOP“ für geschützte Ursprungsbezeichnungen zu verwenden, wird aufgenommen.

3.6 Sonstige Änderungen: Eine Tabelle mit den Hauptkontrollstellen wird eingeführt.

Darüber hinaus werden die Angaben zu den Kontrollstrukturen aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

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

„VALENÇAY“

EG-Nr.: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

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

1. Name

„Valençay“

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 „Valençay“ ist ein gereifter Ziegenweichkäse aus Rohvollmilch mit Milchsäurenote.

Er weist folgende Merkmale auf:

- Form eines Pyramidenstumpfs mit quadratischer Grundfläche,
- hellgrauer bis blaugrauer Rasen durch Zusatz von Pflanzenkohle,
- homogener, glatter, feiner und porzellanweißer Teig.

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.

Die Innenabmessungen der Käseformen in Form eines Pyramidenstumpfs betragen

- bei großen Formen zwischen 50 und 55 Millimeter an der unteren Basis mit einem Winkel zwischen Boden und Rand der Form zwischen 96° und 102°,
- bei kleinen Formen zwischen 40 und 44 Millimeter an der unteren Basis mit einem Winkel zwischen Boden und Rand der Form zwischen 96° und 102°.

Ein Käse verlässt den Affinationsbetrieb erst und wird nur dann vertrieben, wenn er auf der gesamten Oberfläche von einem Rasen bedeckt ist, der von einem mit bloßem Auge leicht erkennbaren oberflächlichen Pilzgeflecht durchzogen ist, und erst ab dem elften Tag nach der Labung.

Beim Verproben kann der „Valençay“ wie folgt beschrieben werden:

- cremiger, schmelzender Teig zu Beginn der Reifung, der mit zunehmendem Alter eine festere Textur ausbildet,
- Geruch leicht nach Ziege, Unterholz, Pilzen, verfeinert durch florale Nuancen,
- sehr feiner Geschmack nach Ziege zu Beginn der Reifung, der mit der Zeit kräftiger wird.

Der Trockenmassegehalt beträgt mindestens 40 % der Gesamtkäsemasse und die Gesamttrockenmasse je Käse beläuft sich auf

- über 90 Gramm, sofern der Käse in einer großen Form hergestellt wird,
- über 45 Gramm, sofern der Käse in einer kleinen Form hergestellt wird.

Der Käse wird beim Verkauf an den Endverbraucher stückweise veräußert.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Milch zur Herstellung des „Valençay“ stammt von Ziegen der Rassen Alpine, Saanen oder von Ziegen, die aus einer Kreuzung dieser beiden Rassen hervorgegangen sind.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Zur Gewährleistung eines engen Zusammenhangs zwischen Gebiet und Erzeugnis besteht die Gesamtration für Milchziegen im Jahresdurchschnitt aus mindestens 820 kg Trockenmasse aus Futter, das aus dem geografischen Gebiet stammt.

Das Raufutter — mit Ausnahme von Trockenraufutter — stammt aus dem Gebiet der Ursprungsbezeichnung, muss aber nicht aus dem Erzeugerbetrieb stammen. Die jährlich je Milchziege verabreichte Raufuttermenge muss mindestens 655 kg Trockenmasse beinhalten. Das Raufutter kann dabei als Grünfutter, Heu oder Trockenfutter konsumiert werden. Nicht aus dem geografischen Gebiet stammendes Trockenfutter wird auf 130 kg Trockenmasse pro Jahr begrenzt.

Die zulässigen Sorten von Raufutter und Futterergänzungsmitteln sind in einer Positivliste aufgeführt.

Gras aus Wickelballen darf unter der Bedingung, dass es mindestens 55 % Trockenmasse enthält und aus dem ersten Schnitt der Futterflächen stammt, für die Ziegenfütterung verwendet werden, ist jedoch auf 1 kg Trockenmasse pro Tag und Milchziege beschränkt.

Die Futterfläche entspricht den bestellten Flächen des Erzeugerbetriebs, auf denen die in der Positivliste verzeichneten Raufuttersorten (Stroh ausgenommen) als Futter für die Milchziegen angebaut werden. Der Tierbesatz darf dabei ein Äquivalent von 12 Ziegen je ha Futterfläche nicht übersteigen.

Je Milchziege ist der Anteil der Ration, der nicht aus dem geografischen Gebiet stammt, auf 275 kg Trockenmasse pro Jahr begrenzt.

Der jährliche Anteil an Futterergänzungsmitteln im Ziegenfutter beträgt höchstens 440 kg Trockenmasse.

Die Verwendung von Silage und die Umsetzung eines Fütterungsschemas, bei dem Futterergänzungsmittel als alleiniger Zusatz zu Stroh zum Einsatz gelangen, sind untersagt.

Auf den Flächen eines Milchbetriebs, dessen Milch zu „Valençay“ verarbeitet werden soll, dürfen keine gentechnisch veränderten Kulturen angebaut werden. Die Ziegen dürfen nur mit Pflanzen und Futterergänzungsmitteln gefüttert werden, die aus nicht gentechnisch veränderten Kulturen stammen. Die maximal tolerierte Kontaminationsschwelle muss dabei mit den geltenden Gemeinschaftsvorschriften konform sein und versteht sich für jeden Futterbestandteil.

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

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und das Affinieren des Käses erfolgen im geografischen Gebiet.

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

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Käse mit der Ursprungsbezeichnung „Valençay“ wird mit einem Einzeletikett vertrieben, das den Namen der Ursprungsbezeichnung in Buchstaben, die mindestens 1,3-mal so groß sind wie die größten Buchstaben auf dem Etikett, den Vermerk „Appellation d'Origine Protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) und das EU-Logo für eine geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) trägt. Darüber hinaus muss auf den Etiketten, Rechnungen und Geschäftspapieren das Wort „petit“ (klein) erscheinen, wenn der Käse in einer kleinen Form hergestellt wurde. Dabei darf dieser Zusatz jedoch weder direkt an die Bezeichnung „Valençay“ angehängt werden noch unmittelbar über dieser Bezeichnung erscheinen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Departement Cher (18):

Folgende Gemeinden: Beddes, Charost, Chéry, Chézal-Benoit, Genouilly, Graçay, La-Celle-Condé, Lignières, Massay, Maisonnais, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Outrille, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignières, Saugy, Touchay und Villecelin.

Departement Indre (36):

Folgende Kantone: Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Buzancais, Chateauroux-Centre, Chateauroux-Est, Chateauroux-Ouest, Chateauroux-Sud, Chatillon-sur-Indre, Ecueillé, Issoudun-Nord, Issoudun-Sud, Levroux, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Gaultier, Valençay und Vatan

sowie folgende Gemeinden: Chazelet, Cluis (Sektionen A1, A3, A5, B1, B2 und B3 des Katasters von 1986), Dunet, Fougerolles, Gournay, La Berthenoux, La Châtre, Lacs, Lourouer-Saint-Laurent, Le Magny, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Mers-sur-Indre, Mézières-en-Brenne, Montgivray, Montipouret, Montlevicq, Neuvy-Saint-Sépulcre, Nohant-Vicq, Obterre, Paulnay, Prissac, Roussines, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aout, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Michel-en-Brenne, Sarzay, Thevet-Saint-Julien, Sainte-Gemme, Saulnay, Tranzault, Verneuil-sur-Igneraie, Vicq-Exempt, Vigoux und Villiers.

Departement Indre et Loire (37):

Kanton Montrésor: alle Gemeinden

sowie folgende Gemeinden: Beaulieu-les-Loches, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay Ferrières-sur-Beaulieu, Loches, Perrusson, Saint-Flovier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint Germain, Sennevieres und Verneuil-sur-Indre.

Departement Loir et Cher (41):

Folgende Gemeinden: Chateaufieux, Billy (Sektionen D, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZR, ZT, ZV, ZW und ZX des Katasters von 1983), Chatillon-sur-Cher, Couffy, Gièvres, La Chapelle-Montmartin, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup und Selles-sur-Cher.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Valençay“ gliedert sich in vier landwirtschaftliche Unterregionen: Boischaut Nord, die den historischen Kern der Bezeichnung „Valençay“ darstellt, Champagne Berrichonne, Brenne und Boischaut Sud. Gemeinsam bilden diese vier Unterregionen, die sehr ähnliche Anbaumöglichkeiten aufweisen, das Gebiet Bas-Berry. Es zeichnet sich durch mehr oder weniger steinige Lehmböden sowie ton- und kalkhaltige Böden aus. Das Klima ist ozeanisch geprägt, wobei abwechselnd auch kontinentale Tendenzen mit relativ niedrigen Niederschlagsmengen (zwischen 650 und 750 mm pro Jahr) zur Geltung kommen. Die Niederschläge konzentrieren sich dabei weitgehend auf die Monate April, Mai und Juni (dann regnet es durchschnittlich jeden zweiten oder dritten Tag). Die Sommerzeiträume sind eher Trockenperioden.

Diese pedoklimatischen Bedingungen sind für Gras- und Leguminosenkulturen, vor allem für Luzerne, besonders geeignet, die in Form von Heu die Nahrungsgrundlage der Ziegen bilden.

Das Vorkommen von Ziegen im Gebiet Berry ist in zahlreichen alten Schriften belegt (z. B. in den Kapitularien Karls des Großen oder in den Archiven der Stadt La Châtre im Berry im 16. Jahrhundert).

In verschiedenen Schriften - von Talleyrand, Schlossherr von Valençay, bis zum Ersten Kaiserreich und George Sand - finden in Bezug auf die Käseherstellung der Geschmack und die Feinheit dieses Käses Erwähnung, der traditionell auf dem Bauernhof hergestellt wurde und zum lokalen Verbrauch bestimmt war. Beim Übergang von der ursprünglich in dieser Region bekannten Form zur Stumpfform spielte Talleyrand eine wichtige Rolle. Er trug zudem dazu bei, dass dieser Käse auf die Tafeln der Pariser Aristokratie kam. Wirklich populär wurde dieser Käse aber erst im 20. Jahrhundert unter dem aristokratischen Pseudonym „Valençay“.

Die Erzeuger haben ihr Know-how bewahrt. Sie verwenden rohe Ziegenvollmilch, die nicht standardisiert wird. Die Milch durchläuft vor dem Einlaben eine Reifungsphase, und der Käse entsteht durch Dicklegung mithilfe von Milchsäurebakterien. Beim Einlaben wird nur eine geringe Labmenge eingesetzt. Das Einformen wird vorsichtig ohne Vorabtrennen der Molke und ohne Rühren durchgeführt, um die Bruchtextur zu erhalten. Die Molke läuft spontan aus der Form ab, ohne dass auf den Bruch Druck ausgeübt wird. Nach dem Ausformen wird der Käse gesalzen und auf allen Seiten mit Pflanzenkohle geascht. Im Zuge der Reifung wird der Käse von einem Oberflächenschimmel überzogen und bildet seine spezifischen Eigenschaften aus.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

„Valençay“ wird ausschließlich aus roher Ziegenvollmilch hergestellt und ist ein Weichkäse mit Milchsäurenote. Er ist der einzige Ziegenkäse der Region in Form eines Pyramidenstumpfes, der geascht wird und eine Edelschimmelrinde besitzt, das heißt der einem Affinierungsprozess unterzogen wird.

Der Käseteig ist homogen, glatt und fest, bleibt im Mund aber geschmeidig. „Valençay“ setzt Aromen von Ziege, Unterholz und Pilzen sowie florale Nuancen frei.

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. A.)

Die Beschaffenheit des Bodens im geografischen Gebiet und die besonderen lokalen Klimabedingungen ermöglichen die Ziegenhaltung. Die Haltungsverfahren bei der Erzeugung von Milch für die Herstellung des „Valençay“ sehen für die Tiere vor allem Futter aus dem geografischen Gebiet mit hohem Raufutteranteil vor. Dadurch weist die Rohmilch eine natürliche Flora auf, die die Ausbildung von Ziegen-, Unterholz- und Pilzaromen sowie von floralen Nuancen im Käse begünstigt.

Seine spezielle Form des Pyramidenstumpfs, deren Herkunft auf eine lokale historische Persönlichkeit zurückgeführt wird, gibt dem Käse heute sein besonderes Aussehen.

Das Fachwissen der Käsehersteller schlägt sich beim Dicklegen der Milch, beim Einformen durch direktes Abschöpfen des Käsebruchs und beim langsamen Abfließen der Molke nieder, wodurch ein Schnitt entsteht, der eine homogene, glatte und feste Textur aufweist.

Das Salzen und Aschen schafft in Verbindung mit der Entstehung einer Oberflächenflora bei langsamer Reifung einen austauschregulierenden Komplex, der zur Entwicklung des Geschmacks und der Aromen des Erzeugnisses beiträgt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

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

⁽⁴⁾ Vgl. Fußnote 2.