— het verkregen flocculaat wordt manueel en voorzichtig, in kleine hoeveelheden overgebracht in gietvormen die de vorm hebben van een afgeknotte kegel met de juiste afmetingen;

— de „Brocciu corse" of „Brocciu" van het type „passu" wordt gezouten met droog zout en moet gedurende ten minste 21 dagen (**in plaats van**: 15 dagen) rijpen.

Etikettering:

De etikettering bevat de benaming en de vermelding „Appellation d'origine contrôlée" of „AOC" in lettertekens die ten minste gelijk zijn aan twee derde van de grootste letters op het etiket.

Verse kaas draagt de vermelding „vers". De bereidingsdatum moet worden vermeld.

Gerijpte kaas draagt de vermelding „passu" (**in plaats van**: „sec" of „passu").

Nationale eisen:

In plaats van: „Decreet van 10 juni 1983",

te lezen: „Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée „Brocciu Corse of Brocciu" (Decreet inzake de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Brocciu Corse of Brocciu")".

4. **Datum van ontvangst van het volledige dossier:** 20 april 2001.

Bekendmaking van een verzoek om wijziging op grond van artikel 9 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van één of meer elementen van het productdossier van een op grond van artikel 17 of artikel 6 van die verordening geregistreerde benaming

(2001/C 296/04)

Bij deze bekendmaking wordt het recht verleend om overeenkomstig artikel 7 van de verordening bezwaar aan te tekenen. Ieder bezwaar tegen dit verzoek moet binnen zes maanden na deze bekendmaking via de bevoegde autoriteit van een lidstaat worden meegedeeld.

Het gaat om een niet geringe wijziging, die derhalve op grond van artikel 6, lid 2, van de verordening moet worden bekendgemaakt.

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN EEN PRODUCTDOSSIER: ARTIKEL 9

1. **Geregistreerde benaming:** Comté

2. **Bevoegde dienst van de lidstaat:**

Institut national des appellations d'origine
138, Avenue des Champs-Élysées
F-75008 Paris
Tel. (33-1) 53 89 80 00
Fax (33-1) 42 25 57 97

3. **Gevraagde wijziging(en):**

— ***rubrieken van het productdossier:***

☐ naam

☒ beschrijving

☒ geografisch gebied

☐ bewijs van oorsprong

☒ werkwijze voor het verkrijgen van het product

☐ verband

☐ etikettering

☒ nationale eisen

— ***wijziging(en):***

Beschrijving:

De kaas heeft een gewicht van 30 à 48 kg (**in plaats van**: 35 à 55 kg), een diameter van 50 à 75 cm (**in plaats van**: 40 à 70 cm), en een hoogte van 8 à 13 cm (**in plaats van**: 9 à 13 cm). De dikte in het midden van de kaas mag niet meer bedragen dan de dikte aan de rand, vermenigvuldigd met een coëfficiënt 1,4. Het zoutgehalte bedraagt ten minste 0,6 g natriumchloride per 100 g kaas. De vochtigheidsgraad in de ontvette kaas mag niet meer bedragen dan 54 %.

De kaas mag ook worden aangeboden in voorverpakte porties.

Geografisch gebied:

Inkrimping van het geografische gebied door schrapping van 90 gemeenten.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De belangrijkste elementen inzake de werkwijze voor het verkrijgen van de Comté zijn:

— voor de voedering van het melkvee is, behoudens uitzonderlijke omstandigheden, een oppervlakte van ten minste 1 ha grasweide per koe beschikbaar; silovoeder en andere gegiste voeders zijn verboden voor de hele melkveestapel;

— de melk wordt verzameld in een gebied met een diameter van maximum 25 km, waarin de plaats van verwerking gelegen is; geringe aanpassingen en afwijkingen zijn toegestaan;

— de melk van ten hoogste twee opeenvolgende melkbeurten wordt gekoeld en eventueel gedeeltelijk ontroomd; binnen 24 uur na de eerste melkbeurt wordt natuurlijk stremsel toegevoegd, en vervolgens ook speciaal uitgekozen melkzuurbacteriën; de melkwei wordt verwarmd in een koperen ketel en gedurende ten minste 30 minuten op 53 °C gehouden;

— bij het persen moet een druk van ten minste 150 g/cm^2 worden aangehouden gedurende ten minste zes uur;

— het rijpen verloopt in twee fasen: een eerste fase van voorrijping (temperatuur tussen 10 en 15 °C en vochtigheidsgraad boven 90 %) die ten minste 21 dagen duurt; een tweede fase hetzij in een warme kelder (temperatuur tussen 14 en 19 °C), hetzij in een koude kelder (temperatuur beneden 14 °C). De kaasvormen worden regelmatig gekeerd, gezouten met zeezout en aan de oppervlakte ingewreven met korstflora. Het rijpen moet plaatsvinden op vurenhouten planken, moet ten minste 120 dagen duren (**in plaats van**: 90 dagen) en moet volledig verlopen in het geografische gebied;

— het voorverpakken vindt plaats in het geografische gebied (**in plaats van**: onbeperkt), behoudens afwijkingen gedurende een periode van vijf jaar; het versnijden kan alleen betrekking hebben op kaasvormen die zijn gekozen op basis van criteria inzake structuur van de kaas en van de korst, en moet plaatsvinden binnen 15 dagen nadat de kaas uit de rijpingskelder is gehaald (**in plaats van**: zonder voorwaarden).

Nationale eisen:

In plaats van: „Decreet van 29 december 1986",

te lezen: „Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée „Comté" (Decreet inzake de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Comté")".

4. **Datum van ontvangst van het volledige dossier:** 20 april 2001.