

**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 296/10)

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:** Salers

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:*

Het gewicht van de kaas „Salers” schommelt tussen 30 en 50 kg (**in plaats van:** 35 en 50 kg).

Hij bevat ten minste 44 g vetstof (**in plaats van:** 45 g).

*Geografisch gebied:*

Beperking van het geografische gebied, ten einde alles te concentreren rond het oorsprongsgebied van de benaming en de traditionele rijpingsplaatsen, tot een deel van het departement Cantal en enkele kantons en gemeenten in de aangrenzende departementen.

*Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

De belangrijkste elementen inzake de werkwijze voor het verkrijgen van „Salers” zijn:

- de productie is toegestaan van 15 april tot en met 15 november (**in plaats van:** 1 mei tot en met 31 oktober) wanneer de dieren in de weide zijn;
- de kaasbereiding omvat een aantal bewerkingen en technische parameters inzake: de melk (geproduceerd op het landbouwbedrijf, terwijl de dieren in de weide zijn), het toevoegen van het stremsel (bij een temperatuur tussen 30 en 34 °C), het stremmen, het snijden van de wrongel, de eerste geleidelijke persing, het malen, een aanzuringsfase, gevolgd door een rijpingsfase, het zouten in de massa, het vormen van de kaas, de definitieve persing;
- het rijpen vindt plaats bij een temperatuur die aangepast is aan de rijpingsduur en die ligt tussen 6 en 14 °C (**in plaats van:** ten hoogste 12 °C), bij een relatieve vochtigheidsgraad van meer dan 95 %; tijdens de rijpingsperiode wordt de kaas regelmatig gekeerd en drooggewreven.

*Etikettering:*

**Toevoeging van:** „Voor het identificeren van de kaas wordt op één zijde ervan ten minste twee keer de benaming afgedrukt in reliëf. Bovendien kan aan één zijde van de kaas in reliëfdruk de vermelding „Ferme de . . .” worden aangebracht.

Kaas die verkregen is door verwerking van melk van veebeslagen uitsluitend bestaande uit koeien van het ras Salers, krijgt bovendien in reliëfdruk de vermelding „tradition salers”, en op de zijkant van de kaas wordt een tekening aangebracht met koeienkoppen van het ras Salers.”

*Nationale eisen:*

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

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

4. **Datum waarop het volledige dossier is ontvangen:** 20 april 2001.

---