

Offentliggörande, i enlighet med artikel 9 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92, av en begäran om ändring på en eller flera punkter i produktspecifikationen för en beteckning som registrerats enligt artikel 17 eller artikel 6 i samma förordning

(2001/C 296/10)

Enligt artikel 7 i ovan nämnda förordning ger detta offentliggörande rätt att inkomma med invändningar. Dessa invändningar måste senast sex månader efter detta offentliggörande lämnas in via den behöriga myndigheten i en medlemsstat. Eftersom det inte rör sig om en mindre ändring måste den offentliggöras i enlighet med artikel 6.2 i ovan nämnda förordning.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

BEGÄRAN OM ÄNDRING I EN PRODUKTSPECIFIKATION: ARTIKEL 9

1. Registrerad beteckning: Salers

2. Behörig myndighet i medlemsstaten

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

3. Begärd(a) ändring(ar)

— **Rubrik i produktspecifikationen:**

- namn
- beskrivning
- geografiskt område
- bevis på ursprung
- framställningsmetod
- samband med området
- märkning
- nationella krav

— **Ändring(ar):**

Beskrivning:

Vikten för osten "Salers" varierar mellan 30 och 50 kg (**inte** 35 och 50 kg).

Osten innehåller minst 44 g fett (**inte** 45 g)

Geografiskt område:

Begränsning av det geografiska området, så att det nu utgör ursprungsområdet för benämningen och de platser där mognadsprocessen traditionellt skett, dvs. en del av departementet Cantal och några kantoner och kommuner i angränsande departement.

Framställningsmetod:

De viktigaste delarna i metoden för framställning av "Salers" är följande:

- Produktion är tillåten mellan den 15 april och den 15 november (**inte** den 1 maj och den 31 oktober), när djuren är på bete.
- Osten framställs genom ett bestämt antal operationer och tekniska parametrar avseende mjölken (mjölk framställd vid jordbruksföretaget, när djuren är på bete), löpsättningen av mjölk (vid en temperatur mellan 30 °C och 34 °C), koagulering, styckning av ostmassan, den första pressningen, malning, ett skede med acidifiering följt av en mognadsprocess, saltning av ostmassan, formgivning, slutlig pressning.
- Mognadsprocessen sker vid en temperatur som är anpassad till mognadsprocessens längd, mellan 6 °C och 14 °C (**inte** högst 12 °C), vid en relativ luftfuktighet på över 95 %. Ostarna vänds och torkas regelbundet under mognadsprocessen.

Märkning:

Tillägg: "Identifieringen av osten säkerställs dessutom genom en märkning i relief på ostens ena sida, där ostens beteckning anges två gånger. På samtliga ostar kan dessutom finnas en märkning i relief med texten 'Ferme de ...' (jordbrukets namn) på ostens ena sida.

På ostar som framställs genom bearbetning av mjölk från kor av rasen Salers finns dessutom en märkning i relief med texten 'tradition salers' samt avbildningar av kor av typen Salers på ostens sida".

Nationella krav:

I stället för: "Föreskrift av den 29 december 1986",

skall det vara: "Föreskrift om den skyddade ursprungsbeteckningen Salers".

4. **Datum då komplett ansökan mottogs:** 20 april 2001.
