

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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

(2014/C 5/05)

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

„BLEU DE GEX HAUT-JURA“/„BLEU DE SEPTMONCEL“

EG-Nr.: FR-PDO-0217-0941-24.01.2012

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 (Angaben zu den Kontaktdaten der Vereinigung und zu den Kontrollstrukturen)

2. Art der Änderungen(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

⁽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, 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 Änderung von Punkt 2 „Beschreibung des Erzeugnisses“

Rohstoff:

Anstatt „Käse aus Kuhmilch“ sollte es genauer heißen: „Käse, der ausschließlich durch die Verarbeitung von roher Kuhmilch hergestellt wird“.

Organoleptische Eigenschaften:

Es wurden alle Faktoren zur Beschreibung des Käses analysiert, um das tatsächliche Erzeugnis besser darzustellen:

- der Ausdruck „mit leicht nach außen gewölbtem Rand“ für die Form des Käselais wird ersetzt durch „mit deutlich abgerundetem Übergang zwischen Plattseiten und Rand“, was die traditionelle Form dieses Käses besser beschreibt;
- das Gewicht eines Käselais wird nicht mehr als „zwischen 6,5 und 8,5 Kilogramm“ sondern „zwischen 6 kg und 9 kg“ angegeben. Sowohl die Laibe von 6 kg als auch diejenigen von 9 kg besitzen die besonderen Eigenschaften des „Bleu de Gex Haut-Jura“/„Bleu de Septmoncel“, einschließlich der Verteilung des Blauschimmels. Die Gewichtsunterschiede sind auf die unterschiedliche Zusammensetzung der Milch im Jahresverlauf sowie darauf zurückzuführen, dass dem Käsebruch viel Luft zugeführt wird, weshalb seine Dichte schwer abzuschätzen oder zu messen ist, und vor allem auch, weil das Formen des Käses von Hand nicht standardisiert werden kann;
- der Ausdruck „geformt in einer Form mit einem Durchmesser von 36 cm“ wird ersetzt durch „und einen Durchmesser zwischen 31 cm und 35 cm zum Zeitpunkt der Vermarktung“, was sich auf den ausgereiften Käse bezieht;
- die Beschreibung der Rinde wird wie folgt geändert und ergänzt: „bis bräunliche Flecken. Auf der Rinde finden sich Abdruckspuren vom Gewebe und eventuell von Falten des Käsetuchs“;
- die Beschreibung des Teigs wird ergänzt durch „weist kleine Löcher auf“;
- bei der Beschreibung des Edelschimmelpilzes wird der Ausdruck „gleichmäßig in der ganzen Masse verteilt“ ersetzt durch präzisere Angaben: „Die Blauschimmelbereiche, die proteolytischen (gelb aussehenden) und möglicherweise kreidigen (weißen und trockenen) Bereiche sind auf dem Anschnitt gleichmäßig verteilt. Die Pikierspuren können sich abzeichnen und mit der Entwicklung von blauen und weißen Schimmeladern in Verbindung gebracht werden“.

Analytische Eigenschaften:

Anstatt „mit 50 % Fettgehalt in der Trockenmasse (die letztgenannte beträgt mindestens 52 Gramm je 100 Gramm des Erzeugnisses)“ heißt es nun „enthalten 100 Gramm Käse nach vollständigem Trocknen mindestens 50 Gramm Fett; der Trockenmassegehalt muss mindestens 52 Gramm je 100 Gramm Käse betragen.“ Diese Fassung ändert nicht die Zusammensetzung des Erzeugnisses.

Der Mindestsalzgehalt wird aus dem Abschnitt „Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses“ herausgenommen und im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ behandelt, weil dieses Kriterium besser dort einzuordnen ist.

3.2 Änderung von Punkt 4 „Angaben, die belegen, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“

Unter Berücksichtigung der Entwicklung der einzelstaatlichen Gesetze und Verordnungen wurde die Rubrik „Angaben, die belegen, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ konsolidiert. Sie umfasst nun insbesondere die vorgeschriebenen Angaben und Register zur Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und zur Überwachung der Produktionsbedingungen.

Diese Änderungen stehen im Zusammenhang mit der Reform des Systems zur Kontrolle der Ursprungsbezeichnungen, die per Beschluss Nr. 2006-1547 vom 7. Dezember 2006 über die Valorisierung von land- und forstwirtschaftlichen Erzeugnissen, Nahrungsmitteln und Meeresprodukten eingeführt wurde. Insbesondere benötigen die Unternehmer eine Bescheinigung, dass sie in der Lage sind, die Anforderungen der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung, die sie nutzen möchten, einzuhalten. Die Kontrolle der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung erfolgt nach einem von einer Kontrollstelle aufgestellten Kontrollplan.

Ferner wurden in dieser Rubrik mehrere Bestimmungen zu Registern und Meldedokumenten hinzugefügt und ergänzt, um die Rückverfolgbarkeit des Käses zu gewährleisten.

3.3 Änderung von Punkt 5 „Herstellungsverfahren“

5. Produktion der Milch

5.1 Viehrassen

Um die Kontrollen zu vereinfachen, wurde hinzugefügt „Rassecode 46“ bzw. „Rassecode 35“.

Die „Erzeugnisse der Kreuzung der beiden Rassen mit zertifizierter Abstammung“ sind ebenfalls zugelassen. Die beiden reinen Rassen sowie ihre Kreuzung sind historisch gesehen lokalen Ursprungs. Die Kreuzung hat keine erkennbaren Auswirkungen auf die Spezifität des Erzeugnisses.

5.2 Bewirtschaftung der Wiesen und Bodenverbesserer

Die Stickstoffdüngung wurde begrenzt, um die vielfältige Flora der Wiesen zu schützen: „Mineraldünger darf nur nach dem ersten Schnitt ausgebracht werden; die Menge ist auf 35 Stickstoffeinheiten pro Hektar begrenzt“.

Mit derselben Zielsetzung werden Neuansaat definiert: „Angesichts der Tatsache, dass sich die Biodiversität der Wiesen auf den Nährwert des Erzeugnisses auswirkt, erfolgen Neuansaat mit einer Mischung aus mindestens einem Grassamen und einer Leguminose und umfassen mindestens vier Arten.“

Dies gilt ebenso für organische Bodenverbesserungsmittel: „Als organische Dünger sind nur zugelassen: Mist, Jauche, Gülle, Kompost von Grünabfällen aus dem landwirtschaftlichen Betrieb, landwirtschaftlicher Ko-Kompost ‚Grünabfall/Mist‘, stabilisierter Klärschlamm, der aus dem geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung ‚Bleu de Gex Haut-Jura‘ oder ‚Bleu de Septmoncel‘ stammt. Dünger von mit Silage gefütterten Tieren sind verboten. Zwischen dem 15. Juni und dem 15. September darf kein Klärschlamm ausgebracht werden. Die Nutzung der Futteranbaufläche (Beweidung und Schnitt) ist frühestens vier Wochen nach dem Ausbringen des organischen Düngers erlaubt.“

5.3 Fütterung der Milchkühe

Um den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seiner Herkunft zu verstärken, wird die Beweidung zwingend vorgeschrieben: „Die Milchkühe weiden nach der Schneeschmelze und sobald es die Tragfähigkeit der Böden erlaubt und so lange wie es die klimatischen Bedingungen, die Tragfähigkeit und der Graswuchs zulassen. Die Daten über Weidegang und Einstallen müssen aufgezeichnet werden.“

Der Kraftfüttereinsatz wird beschränkt, um den Zusammenhang mit der Herkunft aufrechtzuerhalten: „Die Zufuhr von Kraftfutter bei der Fütterung der Milchkühe (einschließlich der Zufuhr dehydrierter Pflanzen) wird für die Herde durchschnittlich auf 1 800 kg pro Milchkuh und Jahr begrenzt.“ Und: „Im Futter der Milchkühe sind Futtermittel verboten, die sich ungünstig auf den Geruch oder Geschmack der Milch auswirken, wie z. B. Lauch, Kohl, Raps, Rübsen, Rüben, Rübenblätter, mit Ammoniak behandeltes Futterstroh, die Ausgabe von Molke, außer wenn diese im Betrieb selbst hergestellt wird.“

Aus demselben Grund wird die Zufütterung von Grünfutter begrenzt: „Bei Gefahr einer Bodenschädigung oder nicht ausreichender Futterzufuhr durch Weiden wird eine zusätzliche Grünfütterung erlaubt, die jedoch auf eine einmalige Fütterung pro Tag beschränkt ist, sodass die durch Weiden aufgenommene Futtermenge mindestens die Hälfte der täglichen Raufuttermenge ausmacht. In diesem Fall muss das Grünfutter sauber geerntet und frisch in den Betrieb eingefahren werden. Es darf vor der Verfütterung an die Tiere nicht erhitzt worden sein. In jedem Falle muss es maximal vier Stunden nach dem Schnitt verfüttert werden.“

5.4 Im Betrieb verbotene Futtermittel

Um einem Qualitätsverlust der Milch entgegenzuwirken, wird die Fütterung aller Wiederkäuer-Herden auf dem Betrieb definiert: „Die nachfolgenden Bedingungen finden ganzjährig auf alle Wiederkäuerbestände eines Milchbetriebs Anwendung, der Milch für ‚Bleu de Gex Haut-Jura‘ oder ‚Bleu de Septmoncel‘ erzeugt.“

„Zur Verfütterung sind nur Pflanzen und Zusatzfutter aus genetisch unveränderten Erzeugnissen zugelassen. Der erlaubte Höchstwert der zufälligen und technisch nicht vermeidbaren Kontaminierung muss den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Bei Mischfutter gilt dieser Höchstwert für jede Komponente.“

„Verboten sind: das Anfeuchten der Futtermittel vor ihrer Ausgabe, alle Heukonservierungsmittel bis auf Natriumchlorid, Zusatzfutter mit einem Feuchtigkeitsgehalt über 15 % (diese sind jedoch für Färsen erlaubt), die Verfütterung von melassehaltiges Futter, dessen Melasseanteil 5 % des Gesamtgewichts übersteigt, Futterharnstoff, Vinasse und Konzentrate, die Futterharnstoff und Vinasse enthalten, alle Zusatzstoffe außer Vitamine und Mineralien (insbesondere sind geschützte Aminosäuren verboten).“

„Silageerzeugnisse und andere fermentierte Futtermittel, darunter in Folie verschlossene Rundballen, sind auf dem Betrieb und zur Fütterung des wiederkäuenden Tierbestands verboten.“

„Futterrüben müssen vor ihrer Verfütterung sorgfältig gereinigt werden. Wenn sie gestückelt werden, muss dies täglich geschehen.“

„Beim Mischen von Futter ist jede Form von Anfeuchten verboten, insbesondere durch Zugabe von Wasser, Futterrüben oder Grünfutter.“

5.5 Melken

Die natürliche Flora der Milch muss erhalten werden. „Die Melk- und Reinigungsverfahren werden unter Achtung der natürlichen Flora der Milch durchgeführt. Es muss zweimal täglich, morgens und abends, zur gleichen Zeit gemolken werden. Es ist verboten, einen Melkgang ausfallen zu lassen.“

5.6 Frist für das Abfüllen in die Produktionsbehälter

Die Milch muss täglich gesammelt und nach den vor Ort traditionellen Zeitvorgaben verarbeitet werden: „Es können nur Mischungen von höchstens zwei aufeinanderfolgenden Melkgängen über eine Höchstdauer von 24 Stunden pro Milchbetrieb gesammelt werden. Wird die Milch auf 10 °C bis 18 °C gekühlt, beginnt die Herstellung spätestens vor der Mittagszeit, wenn der am längsten zurückliegende Melkgang am Morgen des Vortags erfolgte, er beginnt vor Mitternacht, wenn der am längsten zurückliegende Melkgang am Abend des Vortags erfolgte. Wird die Milch auf 2 °C bis 8 °C gekühlt, dürfen höchstens 36 Stunden zwischen dem am längsten zurückliegenden Melkgang und dem Beginn der Herstellung liegen.“

Erklärung: Der zuvor benutzte Ausdruck „täglich“ wird durch „24 Stunden“ ersetzt und geht mit näheren Angaben zu der Zahl der Melkgänge, die innerhalb eines Betriebs gesammelt werden können, einher. Für die zwischen 2 °C und 8 °C konservierte Milch bleibt die frühere Fassung bestehen. Für die zwischen 10 °C und 18 °C konservierte Milch wurde die Fassung zwecks Erleichterung der Kontrollen geändert.

Da die Vorgabe „Die Milch muss unmittelbar gekühlt werden, wenn die Labung nicht innerhalb von zwei Stunden erfolgt“ schwer zu überprüfen ist (fehlende Höchsttemperatur) und nur die allgemeine Regelung wiedergibt, wurde sie durch verschiedene genaue Vorschriften zu Temperatur und Fristen bis zur Labung ersetzt.

„Die Zahl der gesammelten Melkgänge kann innerhalb von 36 Stunden auf drei Melkgänge pro Betrieb ausgeweitet und die Frist bis zur Labung um weitere 12 Stunden verlängert werden, wenn wegen klimatischer Einflüsse außergewöhnlich schwierige Straßenverhältnisse vorliegen.“

Erklärung: In Bergregionen, denen ein raues Klima eigen ist, sah man es als notwendig an, bei außergewöhnlich schwierigen Straßenverhältnissen aufgrund von klimatischen Einflüssen, bei denen die Lastwagen manchmal die Milch nicht einsammeln können, die Möglichkeit punktueller Anpassungen vorzusehen.

5.7 Verarbeitung

Der Satz „Diese Milch muss separat von jeder anderen Milch, die die Bedingungen der Produktspezifikation nicht erfüllt, gesammelt werden“ wird gestrichen, weil er in Bezug auf den vorausgehenden Satz „Nur Milch, die die Standards der vorliegenden Produktspezifikation erfüllt, darf in die Herstellungsräume gebracht werden“ redundant ist.

Es wird hinzugefügt, dass das Formen der Käselaibe „manuell“ erfolgt, um die Tradition und das große Savoir-faire des Käasers zu bewahren. Denn selbst wenn andere Arbeitsvorgänge (Schneiden, Rühren) in Zukunft automatisiert werden sollten, muss das Formen stets von Hand vorgenommen werden. Diese Besonderheit des Formens erklärt auch, weshalb für diesen Käse keine sehr strengen Gewichtsvorgaben festgelegt werden können.

Für die Formgröße ist folgendes erlaubt: „plus oder minus zwei cm, um einer eventuellen geringfügigen Verformung der Form Rechnung zu tragen.“ Für das Salzen werden die Worte „während mehrerer Tage“ ersetzt durch „während mindestens zweier Tage“; dies soll Unternehmern und Kontrolleuren das Verständnis erleichtern.

Die Reifungsfermente werden in die Liste der für die Herstellung zugelassenen Zusatz- und Hilfsstoffe aufgenommen.

Erklärung: Die Reifungskulturen können auch andere als nur laktische Fermente enthalten, die frühere Abfassung muss daher ergänzt werden.

5.8 Reifung

Das Pikieren, „das dem Käse Luft zuführen soll“, muss zwischen dem „siebten“ (anstatt dem achten) und dem fünfzehnten Tag erfolgen, gerechnet ab dem Herstellungstag. Die Erlaubnis, die Käselaibe bereits vom siebten Tag an zu pikieren (anstatt vom achten Tag an) verändert die Spezifität des Erzeugnisses nicht. Die maximale Zeitdauer bis zum Pikieren (15 Tage) wird jedoch aufrechterhalten, weil es sich ungünstig auf die Produktspezifität auswirken könnte, wenn diese Frist überschritten wird.

Änderung von Punkt 6 „Angaben, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nachweisen“:

Die Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wurde in drei Teile gegliedert: „Besonderheit des geografischen Gebiets“, „Besonderheit des Erzeugnisses“ und „Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses“. Die Angaben, die den Zusammenhang mit dem Ursprungsgebiet nachweisen, wurden weiter ausgeführt und präzisiert.

3.4 Änderung von Punkt 7 „Angaben zu Kontrolleinrichtungen“

Die Kontaktdaten der an der Kontrolle der Produktionsbedingungen beteiligten Kontrolleinrichtungen werden angegeben, insbesondere die Angaben zu der Zertifizierungsstelle, die die Vereinigung neu bestimmte.

3.5 Änderung von Punkt 8 „Besondere Vorschriften für die Etikettierung“

Die obligatorische Anbringung des französischen Logos „INAO“ wird abgeschafft. Die auf der Etikettierung genehmigten Angaben wurden näher erläutert, außerdem wurde hinzugefügt, dass künftig die Abkürzung „AOP“ (g.U.) der Europäischen Union angebracht werden muss.

3.6 Änderung von Punkt 9 „Einzelstaatliche Anforderungen“

Es wurden die „wichtigsten zu kontrollierenden Punkte“ mit den entsprechenden Referenzwerten und Evaluierungsmethoden hinzugefügt.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾****„BLEU DE GEX HAUT-JURA“/„BLEU DE SEPTMONCEL“****EG-Nr.: FR-PDO-0217-0941-24.01.2012****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name**

„Bleu de Gex Haut-Jura“/„Bleu de Septmoncel“

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

„Bleu de Gex Haut-Jura“/„Bleu de Septmoncel“ ist ein Käse, der ausschließlich durch die Verarbeitung von roher Kuhmilch hergestellt wird.

Von diesem nicht gepressten oder gebrannten Edelpilzkäse enthalten 100 g nach vollständigem Trocknen mindestens 50 Gramm Fett; der Trockenmassegehalt muss mindestens 52 Gramm je 100 Gramm Käse betragen.

Er hat eine runde Form mit flacher Oberfläche mit deutlich abgerundetem Übergang zwischen Plattseiten und Rand, ein Gewicht zwischen 6 kg und 9 kg und einen Durchmesser zwischen 31 cm und 35 cm zum Zeitpunkt der Vermarktung.

Die Rinde ist fein, trocken, weißlich bis gelblich, leicht mehlig und kann kleine rötliche bis bräunliche Flecken aufweisen. Auf der Rinde finden sich Abdruckspuren vom Gewebe und eventuell von den Falten des Käsetuchs.

Der Teig ist weich, weiß bis elfenbeinfarben, weist kleine Löcher auf und ist von blassen, blaugrünen Schimmeladern durchzogen. Die Blauschimmelbereiche, die proteolytischen (gelb aussehenden) und möglicherweise kroidigen (weißen und trockenen) Bereiche sind auf dem Anschnitt des Käses gleichmäßig verteilt. Die Pikierspuren können sich abzeichnen und mit der Entwicklung von blauen und weißen Schimmeladern in Verbindung gebracht werden.

Der Käse hat einen Mindestsalzgehalt (NaCl) von 0,8 Gramm je 100 Gramm Käse.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Für die Erzeugung des Käses wird ausschließlich Milch von Kühen der Rasse Montbéliarde (Rassecode 46) oder der Rasse Simmental française (Rassecode 35) oder Erzeugnisse der Kreuzung der beiden Rassen mit zertifizierter Abstammung verwendet.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Um einen engen Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seiner Herkunft sicherzustellen, besteht die Grundration der Milchkühe aus Gras der in dem geografischen Gebiet gelegenen Wiesen; Ergänzungsfuttermittel sind auf 1 800 kg pro Milchkuh und Jahr begrenzt.

Auf dem Betrieb muss mindestens eine Grünfläche von einem Hektar pro Milchkuh bewirtschaftet werden.

⁽³⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Zum Erhalt der traditionellen Weidewirtschaft sind Bewirtschaftungssysteme verboten, bei denen das gesamte Futter im Trog angeboten wird. Die Milchkühe weiden nach der Schneeschmelze, sobald die Tragfähigkeit der Böden dies erlaubt.

Die Milchkuhherden dürfen nicht mit fermentiertem Futter, ob als Silage oder nicht, gefüttert werden, weil es hierdurch zu technischen Risiken bei der Herstellung und Reifung des Käses kommen kann.

Im Futter der Kuhherden sind nur Rohstoffe und Zusatzfutter aus genetisch unveränderten Erzeugnissen erlaubt, damit der traditionelle Charakter des Futters bewahrt bleibt.

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

Die Erzeugung der Milch, die Verarbeitung zu Käse sowie die Reifung müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

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

Keine

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Das Wort „Gex“ muss auf jedem Käse während der Herstellung aufgeprägt werden.

Die Etikettierung der Käse muss den Namen der Ursprungsbezeichnung „Bleu de Gex Haut-Jura“/„Bleu de Septmoncel“ enthalten. Die Schriftgröße des Namens muss mindestens zwei Drittel der größten auf der Etikettierung vorhandenen Schriftzeichen betragen.

Unabhängig von den vorgeschriebenen Angaben, die für alle Käsesorten gelten, ist die Verwendung jeder anderen Bezeichnung oder Angabe zusammen mit der besagten Ursprungsbezeichnung auf der Etikettierung, in der Werbung, auf Rechnungen oder Geschäftspapieren mit Ausnahme spezieller Warenzeichen verboten.

Die Etikettierung muss die Abkürzung „AOP“ (g.U.) der Europäischen Union tragen. Sie kann auch die Angabe „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) enthalten.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf folgende Gemeinden oder Gemeindeteile:

Im Departement Ain handelt es sich um die Gemeinden Gex, Lélex, Mijoux, Chèzery-Forens, Confort, Lancrans, Léaz, Champfromier, Giron, Montanges, Plagne, Saint-Germain-de-Joux, Grand-Abergement, Petit-Abergement, Belleydoux, Échallon, Apremont, Charix, Lalleyriat, Le Poizat und die auf einer Höhe von mindestens 800 m gelegenen Teile der Gemeinden Crozet, Échenevex, Vesancy, Divonne-les-Bains, Péron, Farges, Collonges, Saint-Jean-de-Gonville, Thoiry, Sergy, Billiat, Châtillon-en-Michaille, Injoux-Génissiat, Villes sowie den Teil der Gemeinde Bellegarde-sur-Valserine, der sich nordöstlich der Rhône bzw. der Valserine befindet.

Im Departement Jura sind es die Gemeinden Bellecombe, Les Bouchoux, Choux, Coiserette, Coyriere, Larrivoire, Les Moussières, La Pesse, Rogna, Viry, Vulvoz, Lézat, Longchaumois, La Mouille, Prémanon, Tancua, Chassal, Lajoux, Lamoura, Lavancia-Epercy (bis auf den Teil dieser Gemeinde, der der früheren Gemeindesektion Épercy entspricht), Molinges, Les Molunes, La Rixouse, Saint-Claude, Septmoncel, Vaux-lès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur, Villard-sur-Bienne, Château-des-Prés, La Chaumusse, Chaux-des-Prés, La Chaux-du-Dombief, Fort-du-Plasne, Grande-Rivière, Lac-des-Rouges-Truites, Les Piards, Prénovel, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Maurice-Crillat (bis auf den Teil dieser Gemeinde, der der früheren Gemeinde Crillat entspricht), Saint-Pierre.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

5.1.1 *Natürliche Faktoren*

Das geografische Gebiet deckt sich mit der Region, aus der dieser Käse stammt: dem Haut-Jura, in dem Berggebiete zwischen 800 und 1 200 m Höhe dominieren.

Geologisch gesehen ist das Gebirgsmassiv des Haut-Jura recht homogen und besteht hauptsächlich aus Kalkstein und jurassischem Mergel oder Unterkreide. Diese Formationen können von Glazialstrukturen überdeckt sein.

Das Klima ist von starken Niederschlägen und geringen, mit zunehmender Höhe sinkenden Temperaturen geprägt. Die Schneefallperiode dauert oft mehrere Monate. Aufgrund der starken und regelmäßigen Niederschläge ergibt sich fast immer ein Wasserüberschuss. Die niedrigen Temperaturen begrenzen die Dauer der biologischen Zyklen.

In diesem stark mit Nadelhölzern, besonders Fichten, bewaldeten Gebiet (der Bewaldungsgrad liegt in bestimmten Gemeinden bei über 60 %) stammt das Viehfutter hauptsächlich von Wiesen. Dabei überwiegen Naturwiesen deutlich (das Dauergrünland macht 100 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche der meisten Gemeinden des Gebietes aus), was einen starken Zusammenhang zwischen den natürlichen Faktoren der Umgebung und der Besonderheit des Erzeugnisses begründet.

Das feuchte, den Wiesen zuträgliche Klima sowie das Relief führten dazu, dass die Viehzucht aufblühte und die Herstellung von Käse entwickelt wurde.

5.1.2 Menschliche Faktoren

Edelschimmelpilzkäse wird schon lange im Jura-Gebirge hergestellt. Verwaltungsurkunden weisen nach, dass mindestens seit Ende des 18. Jahrhunderts in den Berghütten Blauschimmelpilzkäse aus der Milch hergestellt wurde, die von den Weiden in diesem feuchten Gebiet stammte. Das Erzeugnis wurde unter der Bezeichnung „Gex“ oder „Septmoncel“ oder auch „fromage bleu du Haut-Jura“ verkauft.

Die Herstellung dieses Erzeugnisses bildet einen wesentlichen Bestandteil für das Gleichgewicht der örtlichen Wirtschaft, und die bereits im Juli 1935 durch das Gericht von Nantua erfolgte Anerkennung der Ursprungsbezeichnung ermöglichte es, dass in der Region traditionelle landwirtschaftliche Tätigkeiten aufrechterhalten werden konnten.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Bleu de Gex Haut-Jura“/„Bleu de Septmoncel“ ist ein nicht gepresster oder gebrannter Edelschimmelpilzkäse aus roher Kuhmilch.

Der Käse weist „Bruchlöcher“ und andere Öffnungen auf, die mit der heterofermentativen Milchsäuregärung zusammenhängen und teilweise durch die natürliche Flora der Milch entstehen.

Die Schimmelbildung wird durch Schimmelpilze verursacht, deren proteolytische Aktivität den Teig weicher macht und charakteristische Aromen entstehen lässt. Ohne diese proteolytische Aktivität bleibt der Teig kreidig. Dies liegt an den Schwierigkeiten bei der Bearbeitung im Kessel und daran, dass der Käse nicht gepresst wird und somit ein „Säurerest“ bestehen bleibt, weil die Molke nicht vollständig beseitigt wurde.

Die Ausgewogenheit zwischen kreidigem Aussehen, proteolytischen Bereichen und Entwicklung des Blauschimmels ist ein grundlegendes Merkmal des Käses. Diese ausgewogene Verteilung bestimmt auch, welches Format optimal ist: Wäre es kleiner, würde der Proteinabbau im gesamten Teig rasch vonstatten gehen, was die Vermarktungsflexibilität einschränkt, die für einen Bergkäse unabdingbar ist. Dagegen würde ein größeres Format Schwierigkeiten bei der Herstellung eines Gleichgewichts zwischen kreidigen und proteolytischen Bereichen und bei der Verteilung des Blauschimmels im Teig hervorrufen.

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.g.A.)

Aufgrund seiner geografischen Lage ist das Bergland des Haut-Jura von Natur aus für die Landwirtschaft prädestiniert: Sein Weideland kann ideal für die Herstellung von Käse genutzt werden.

Das in den Bergen erzeugte Gras wird als Naturerbe in Bezug auf Pflanzen angesehen. Da im Haut-Jura die Landwirtschaft nicht intensiv betrieben wird, konnte eine reiche und vielfältige Flora erhalten werden: Nicht weniger als 70 verschiedene Arten in den Mähwiesen und Weiden verleihen dem Käse einen besonderen Geschmack. Um diese Ressource tragfähig zu nutzen, lassen die Viehalter ihre Tiere so lange wie möglich weiden und wechseln auf einigen Parzellen zwischen Beweidung und Mähen. Eine regelmäßige Säuberung trägt dazu bei, dass die biologische Vielfalt der Wiesen und das Landschaftsbild erhalten bleiben.

In dieser Region mit ihrer abwechslungsreichen Landschaft aus Wiesen, Wäldern und Schluchten verleiht die überaus artenreiche und stark duftende Flora der Milch, die von Kühen der Rassen Montbéliarde und Französische Simmental stammen muss, die für das geografische Gebiet besonders geeignet sind, ihr besonderes Aroma, das durch die Verwendung von Rohmilch erhalten bleibt. Die vorwiegende Verfütterung von Gras und die Bemühung, Zusatzstoffe im Tierfutter zu begrenzen, führten dazu, dass eine an Fetten und Proteinen ausgewogene Milch erzeugt wird, die jedoch nicht so gehaltvoll ist.

Wie in allen Bergregionen ist es sinnvoll, Käse mit möglichst großem Format zu produzieren. Der relativ geringe Nährwert der Milch und die einfachen Käsewerkzeuge trugen sicher dazu bei, dass ein Blauschimmelkäse hergestellt wurde: Aufgrund der Höhenlage gelangt die Milch häufig mit einer Temperatur von unter 30 °C an den Verarbeitungsort, was den Zusammenhalt des Käsebruchs erschwert. Dieser Schwierigkeit begegnet man dadurch, dass der Käsebruch im Kessel bis kurz vor dem Überschießen der Bruchkörner gerührt wird, so dass die Bruchkörner in der Form leicht zusammenkleben. Beim Formen von Hand kann der Käser sein Know-how unter Beweis stellen. Wird ein Käsetuch verwendet, kann die Molke besser an der Käsoberfläche abgetrennt und zugleich das Aussehen der Rinde beeinflusst werden. Da der Käse nicht gepresst wird, entzieht man die übrige Molke durch ein mehrtägiges Salzbad. Das Pikieren, das dem Käse Luft zuführt, ermöglicht, dass sich der Blauschimmel entwickelt.

Die runde Form und das Verhältnis zwischen Gewicht und Durchmesser sind ein guter Kompromiss zwischen Oberfläche und Volumen und ermöglichen eine dauerhafte Konservierung, die im Gebirge unabdingbar ist.

Die abgerundeten Kanten der Käselaibe entstehen durch die Form der Bottiche, in denen das Salzen stattfindet, und sind von der klassischen Formveränderung, die mit dem Proteinabbau im Teig zusammenhängt, zu unterscheiden.

Die bei der Herstellung des „Bleu de Gex Haut-Jura“/„Bleu de Septmoncel“ eingesetzte Technik ermöglicht, dass der Käselaiab im Verhältnis zu seinem Umfang rasch reift. Wenn der Käse verzehrt wird, stehen daher Geschmack und Aussehen in einem ausgewogenen Verhältnis.

Die wegen des kalkhaltigen Untergrunds von Natur aus trockenen Keller und die (für die Käsegröße) relativ kurze Reifezeit bewirken, dass der „Bleu de Gex Haut-Jura“ oder „Bleu de Septmoncel“ wenig (in der Regel weißen oder grauen) Schimmel an der Oberfläche entwickelt und dass bis zum Ende der Reifung das Gewebe des Käsetuchs zu sehen ist. Die trockene Rinde ist zum Teil auch der Technik des Salzens zu verdanken.

Die Reifung auf Holzbrettern lässt aerobe Bereiche entstehen, solange der Käse mit dem Holz Kontakt hat. Diese Bereiche begünstigen Bakterien, die die Rinde mit rötlichen bis bräunlichen Flecken versehen. Das regelmäßige Wenden der Käselaibe im Keller sowie der Einsatz von Fichtenholz schränken diesen Vorgang ein. Tatsächlich reguliert die Fichte aufgrund ihrer porösen Struktur die Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Käses besser als jede andere Holzart.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

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

⁽⁴⁾ Vgl. Fußnote 3.