VERORDNUNG (EG) Nr. 1305/2008 DER KOMMISSION

vom 19. Dezember 2008

zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Maroilles oder Marolles (g.U.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Frankreichs, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission ([2]) eingetragenen geschützten Ursprungsbezeichnung „Maroilles oder Marolles“ zu genehmigen, geprüft.

(2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Bedingungen für die Behandlungen und für die Verwendung von Zusatzstoffen für die Milch und bei der Herstellung von „Maroilles oder Marolles“ präzisiert werden. Diese Praktiken gewährleisten, dass die wesentlichen Merkmale der Ursprungsbezeichnung erhalten bleiben.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen.

(4) Gemäß Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission ([3]) und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 empfiehlt es sich, eine Zusammenfassung der Spezifikation zu veröffentlichen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Maroilles oder Marolles“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung der wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 19. Dezember 2008

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

([1]) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
([2]) ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.
([3]) ABl. L 369 vom 23.12.2006, S. 1.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Maroilles oder Marolles“ werden genehmigt:

„Herstellungsverfahren“

Nummer 5 der Spezifikation über das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses wird durch folgende Bestimmungen ergänzt:

„(…) Das Dicklegen der Milch darf nur mit Lab erfolgen.

Die Konzentrierung der Milch durch teilweise Abscheidung des wässrigen Teils vor der Gerinnung ist untersagt.

Neben dem Ausgangsstoff Milch dürfen als Inhaltsstoffe oder Herstellungshilfsstoffe oder Zusatzstoffe in der Milch oder während der Herstellung nur Lab, nicht schädliche Bakterien-, Hefe- und Schimmelkulturen sowie Calciumchlorid und Salz hinzugefügt werden.

(...) Die Aufbewahrung des Rohstoffs Milch, der in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse, des Käsebruchs und des frischen Käses bei Temperaturen unter Null ist untersagt.

(...) Die Aufbewahrung des frischen Käses und des in der Reife befindlichen Käses unter Schutzgas ist untersagt.“.

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„MAROILLES oder MAROLLES“

EG-Aktenzeichen: FR-PDO-0117-0123/29.03.2006

G.U. (X) **G.G.A. ( )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats**

Name: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Anschrift: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Telefon: +33 (0)1 53 89 80 00

Fax: +33 (0)1 53 89 80 60

E-Mail: info@inao.gouv.fr

2. **Antragstellende Vereinigung**

Name: Syndicat des fabricants et affineurs du fromage de Maroilles

Anschrift: Uriane - B.P. 20 — 148, av. du Général de Gaulle — 02260 La capelle

Telefon: +33 (0)3 23 97 57 57

Fax: +33 (0)3 23 97 57 59

E-Mail: sfam@uriane.com

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ( )

3. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3: Käse

4. **Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name*

„Maroilles oder Marolles“

4.2. *Beschreibung*

Weichkäse aus Kuhmilch mit rötlicher bis orangefarbener Rotschmierrinde, quadratische Form von 12,5 bis 13 cm Seitenlänge; außerdem gibt es drei kleinere Formate (Sorbais, Mignon und Quart); mindestens 45 % Fettgehalt.

Der Teig ist cremig und fett, homogen und cremefarben.

4.3. *Geografisches Gebiet*

Das geografische Gebiet umfasst folgende Gemeinden:

Departement Aisne:

Insgesamt einbezogene Kantone: Aubenton, Hirson, La Capelle, Le Nouvion-en-Thiérache, Vervins.

Insgesamt einbezogene Gemeinden: Archon, Les Autels, Le Sourd, Brunehamel, Cuiry-lès-Iviers, Dagny-Lambercy, Dohis, Etreux, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Grandrieux, Guise, Iron, Lavaqueresse, Lemé, Malzy Marly-Gomont, Monceau-sur-Oise, Morgny-en-Tiérache, Oisy, Parfondeval, Proizy, Résigny, Romery, Villers-lès-Guise und Wiège-Faty.

Departement Nord:

Insgesamt einbezogene Kantone: Avesne-sur-Helpe-Nord, Avesne-sur-Helpe-Sud, Solre-le-Château, Trélon.

Insgesamt einbezogene Gemeinden: Aulnoye-Aymeries, Bachant, Bazuel, Beaufort, Berlaimont, Catillon-sur-Sambre, Damousies, Eclaibes, Ecuélin, Le Favril, Fontaine-au-Bois, La Groise, Hecq, Landrecies, Leval, Limont-Fontaine, Locquignol, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ors, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rejet-de-Beaulieu, Saint-Rémy-Chaussée, Robersart, Sassegnies und Wattignies-la-Victoire.

4.4. *Ursprungsnachweis*

Jeder Verarbeitungsbetrieb und jeder Reifungsbetrieb füllt eine Eignungserklärung (déclaration d'aptitude) aus, die bei den Dienststellen des INAO registriert wird und anhand deren alle am Herstellungsprozess Beteiligten identifiziert werden können. Jeder von ihnen muss dem INAO die Register und alle Dokumente zur Verfügung stellen, die für die Kontrolle des Ursprungs, der Qualität und der Bedingungen für die Milch- und Käseerzeugung erforderlich sind.

Im Rahmen der Kontrollen, die in Bezug auf die Eigenschaften des Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung durchgeführt werden, gewährleistet eine analytische und organoleptische Prüfung die Qualität und den typischen Charakter der Erzeugnisse.

4.5. *Herstellungsverfahren*

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung des Käses müssen in der geografischen Region erfolgen.

Ausschließlich aus Kuhmilch mit Labzusatz hergestellter Käse; der Käsebruch wird ungewaschen geteilt; spontane Trocknung; wird trocken gesalzen; je nach Größe unterschiedliche Reifezeit; mindestens fünf Wochen für Basisformat. In dieser Zeit wird die Rinde mehrmals mit Salzlake ohne Fungizide gewaschen.

4.6. *Zusammenhang*

Dieser Käse wurde erstmals um 960 von den Mönchen der im 7. Jahrhundert gegründeten Abtei Maroilles hergestellt. Ab dem 11. Jahrhundert wurde das Herstellungsprivileg auf die benachbarten Dörfer ausgeweitet. Die Mönche passten die Rinderrasse an das Klima und an die Anforderungen der Käseherstellung an. Die Bezeichnung wurde am 17. Juli 1955 auf dem Rechtswege festgesetzt.

Die Bezeichnung ist in der natürlichen Region der Thiérache um den Ort Maroilles mit seiner Abtei entstanden. Die Gegend hat ein kühles, feuchtes Klima, undurchlässigen Boden, der den Graswuchs so stark begünstigt, dass die Weidewirtschaft eine vorherrschende Stellung einnimmt. Die Fachkenntnisse der Mönche, die an die Bevölkerung der Umgebung weitergegeben wurden, waren die Grundlage für die harmonische Entwicklung des Maroilles.

4.7. *Kontrolleinrichtung*

Name: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Anschrift: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Tel. +33 (0)1 53 89 80 00

Fax: +33 (0)1 53 89 80 60

E-Mail: info@inao.gouv.fr

Das „Institut National de l'Origine et de la Qualité" ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit eigener zivilrechtlicher Rechtsform, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht.

Das INAO ist für die Kontrolle der Herstellungsbedingungen von Erzeugnissen mit Ursprungsbezeichnung zuständig.

Name: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Anschrift: 59, Boulevard Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13

Telefon: +33 (0)1 44 87 17 17

Fax: +33 (0)1 44 97 30 37

Die DGCCRF ist eine Abteilung des Ministeriums für Wirtschaft, Industrie und Beschäftigung.

4.8. *Etikettierung*

Der Käse muss den Namen der Bezeichnung tragen.