

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92
REGISTRERINGSANSØGNING: artikel 17

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

navn: Institut National des Appellations d'Origine

adresse: 138, Champs Elysées - 75008 PARIS

tlf.: (1) 45 62 54 75

fax: (1) 42 25 57 97

2. Ansøgende sammenslutning:

a) **navn:** UNION INTERPROFESSIONNEL DE DEFENSE DU BRIE DE MEAUX

b) **adresse:** 13, rue des Fossés - 77000 MELUN

c) **sammensætning: producent / forarbejdningsvirksomhed (x) andet ()**

3. Produktets navn: BRIE DE MEAUX

4. Produktets art (jf. listen): Kategori 1.3 - Ost

5. Varespecifikation: (sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

a) **navn: jf. punkt 3**

b) **beskrivelse:** Blød ost fremstillet af rå mælk fra køer; skorpen er dækket af et tyndt lag hvid skimmel; formen er flad og cylindrisk, og den gennemsnitlige vægt på 2,6 kg.

c) **geografisk område:** Øst for Paris i et område, der er præget kalkdannelser fra mesozotisk tid og fra tertiærtiden.

d) **oprindelse:** Osten fra Brie-området synes at have været kendt siden Karl den Stores tid. Osten var ikke blot populær hos eliten og kongerne, men også hos folket. I 1793 bemærkede den revolutionære Laval, at "Brie-osten, som både er populær hos rig og fattig, var et symbol på lighed, allerede inden man begyndte at tro på ligheden". Det var imidlertid på Wienerkongressen i 1814, at BRIE DE MEAUX fik sin egentlige anerkendelse og gjorde sig fortjent til sine tilnavne "ostenes konge" og "kongernes ost". Den fik sin "Appellation d'Origine Contrôlée" (garanteret oprindelsesbetegnelse) i august 1980, efter at der var blevet indgivet anmodning herom i 1978.

e) **fremstillingsmetode:** Ostemassen, der opnås efter tilsætning af løbe til rå mælk, der er varmet op til en temperatur på under 37 grader C, anbringes i forme. I henhold til den traditionelle metode sker formningen manuelt med anvendelse af en "pelle à Brie" (en Brie-skovl) med en diameter på ca. 20 cm, og formen fyldes op med tynde lag ovenpå hinanden. Efter ca. 18 timers valleaftapning tages ostene ud af formene og tørsaltes; de tilsættes hvidskimmel og anbringes i kældre, hvor de modner langsomt i minimum 4 uger.

f) **tilknytning:** Forekomsten af kalkholdige jorder giver Brie de Meaux-området en særlig ensartethed på trods af dets udstrækning. I dette område har man holdt liv i de gamle traditioner, hvilket har gjort det muligt for Brie de Meaux at bevare sit renommé på trods af en meget vanskelig fremstillingsproces.

g) **kontrolinstans:** **navn:** I.N.A.O. - 138, Champs Elysées 75008 PARIS
D.G.C.C.R.F. - 59, Bd. V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

h) **mærkning:** Ud over "Appellation d'Origine" skal emballagen være påtrykt INAO-logoet, "Appellation d'origine Contrôlée" og produktbetegnelsen.

i) **krav i nationale bestemmelser:** Décret du 29 décembre 1986.

UDFYLDES AF KOMMISSIONEN

EF-nr.: G/FR/00110/94 07 24

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 22/10/95