

**VERORDNUNG (EWG) NR. 2081/92 DES RATES
EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 17**

g.U. (x) g.g.A. ()

EINZELSTAATLICHE NUMMER DES DOSSIERS:

1. Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaates:

Name: Institut National des Appellations d'Origine -138, Champs Elysées -75008
PARIS (Nationales Institut für Ursprungsbezeichnungen)

Tel.: (1) 45 62 54 75 **Fax:** (1) 42 25 57 97

2. Antragsstellende Vereinigung:

a) Name: UNION INTERPROFESSIONNEL DE DEFENSE DU BRIE DE
MEAUX (Berufsverband für den Schutz des Brie de Meaux-Käses)

b) Anschrift: 13, rue des Fossés - 77000 MELUN

c) Zusammensetzung: Erzeuger / Verarbeiter (x) Sonstige ()

3. Name des Erzeugnisses: BRIE DE MEAUX

4. Art des Erzeugnisses (lt. Liste): Klasse 1 - 3 - Käse

5. Spezifikation: (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

a) Name: lt. 3

b) Beschreibung: Weichkäse aus roher Kuhmilch, mit einer dünnen weißen Schimmelrinde; der Brie de Meaux wird in Form eines flachen Zylinders mit einem Durchschnittsgewicht von 2,6 kg angeboten.

c) Geographisches Gebiet: Osten des Pariser Beckens, dessen einheitliche Merkmale auf die Kalkformationen des Sekundär- und Terziärerdzeitalters zurückgehen.

d) Überlieferung: Der Käse des "Brie-Gebiets" scheint seit Karl dem Großen bekannt zu sein. Der Käse wurde gleichermaßen von Großfürsten und Königen, aber auch vom gewöhnlichen Bürger geschätzt. Im Jahr 1793 erklärte der Revolutionär LAVALLEE, "daß der Brie-Käse, beliebt bei arm und reich, die Gleichheit schon vorweg genommen habe, bevor sie überhaupt als möglich erachtet wurde". Erst im Jahr 1814 anlässlich des Wiener Kongresses, wurde der Brie de Meaux-Käse auf höchster Ebene anerkannt und erhielt verdientermaßen seinen Übernamen "König der Käse" und "Königskäse". Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung wurde im August 1980 im Anschluß an einen Antrag von 1978 zuerkannt.

e) Erzeugung: Die rohe Milch wird auf eine Temperatur unter 37°C erwärmt und mit Lab versetzt, der gewonnene Bruch wird eingeformt. Nach der herkömmlichen Technologie erfolgt die Ein- und Ausformung in Handarbeit unter Verwendung eines "Brie-Spatels" mit einem Durchmesser von rund 20 cm, wobei die Form in aufeinanderfolgenden dünnen Schichten gefüllt wird. Nach rund 18-stündigem Abtropfens werden die Käse aus der Form genommen, trocken gesalzen, geimpft und in die Keller gegeben, wo sie mindestens vier Wochen lang reifen.

f) Zusammenhang: Das vorherrschend kalkige Gelände verschafft dem Gebiet des Brie de Meaux - trotz seiner Ausdehnung - eine echte Einheit. Auf diesem Land werden jahrhundertalte Traditionen weitergeführt, sodaß der Ruf des Brie-Käses trotz einer besonders schwierigen Technologie aufrechterhalten werden konnte.

g) Kontrollereinrichtung: - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd. V. Auriol 75703 CEDEX13

h) Etikettierung: Die Käse mit Ursprungsbezeichnung müssen neben dem Namen der Bezeichnung und der Angabe "Ursprungsbezeichnung" auf dem Etikett das Logo mit dem Stempel INAO, die Angaben "Kontrollierte Ursprungsbezeichnung" und den Namen der Bezeichnung tragen.

i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen: Dekret vom 29. Dezember 1986

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EWG Nr. : G/FR/00110/940124

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 22.10.1995