

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: ARTIKEL 5 () ARTIKEL 17 (X)

g.U. (X) g.g.A. ()
Nationales Aktenzeichen

1. ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE DES MITGLIEDSTAATS:

Bezeichnung: Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs-Élysées -
75008 PARIS (Nationales Institut für Ursprungsbezeichnungen - 138,
Champs-Élysées 75008 PARIS

Tel: (1) 45 62 54 75

Fax: (1) 42 25 57 97

2. ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG:

a) Bezeichnung: Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (Berufsverband
Gruyère de Comté)

b) Anschrift: Avenue de la Résistance - 39800 Poligny

c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

3. NAME DES ERZEUGNISSES: COMTE

4. ART DES ERZEUGNISSES: (lt. Liste): Klasse 1.3 - Käse

**5. BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES: (Zusammenfassung der Angaben
gemäß Artikel 4.2)**

a) Name: lt. 3

b) Beschreibung: Käse aus Kuhmilch, mit wärmebehandeltem gepreßtem Teig, mit
gewaschener Rinde, fest; großer runder Laib mit geradem oder leicht
konvexem Sockel, mit einem Durchmesser 50 bis 70 cm, Höhe 8-13
cm, mit mindestens 45 % Fettgehalt.

c) Geographisches Gebiet: Das Jura-Massif, bestehend aus den Gemeinden der
Departements Doubs, Jura, Haut-Saône und bestimmten
Gemeinden der Departements Ain, Gebiet von Belfort,
Côte d'Or, Haute-Marne, Saône et Loire und Vosges.

- d) Ursprungsnachweis:** Die Herstellung von sogenannten "großformatigen Käsen", besteht in diesem Gebiet, die die Provinz "Franche-Comté" war, seit urdenklichen Zeiten. Autoren der Antike (Plinius) aber auch Autoren des 15. sowie des 19. Jh. (Victor Hugo) erwähnen das Erzeugnis. Sein Ruf wird durch die Bulletins Officiels de Cotations des Halles Centrales de Paris (Amtliche Notierungen des Zentralmarkts Paris) bestätigt, da die Notierungen sich von denen anderer Käse gleicher Art unterscheiden. Die Bezeichnung wurde durch Urteil des Zivilgerichts von Dijon vom 22. Juli 1952 anerkannt.
- e) Gewinnungsverfahren:** Der Käse wird ausschließlich aus voller Kuhmilch in rohem Zustand mit Labzusatz hergestellt; der Bruch wird mindestens 30 Minuten lang auf eine Temperatur von 53°C erwärmt, danach gepreßt, trocken gesalzen oder in Lake gegeben; die Reifung dauert mindestens 120 Tage, der Käse wird in dieser Zeit regelmäßig gedreht und gerieben.
- f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet:** Seit dem XI. Jh. haben sich die Erzeuger dieses Gebiets zusammengeschlossen, um täglich die von ihren verschiedenen Herden erzeugte Milch für die Herstellung eines Comté-Laibs "à la Fruitière nach Käsereitradition" zusammenzubringen; die Milchkühe ausschließlich örtlicher Rassen (Montbéliarde oder Pie Rouge de l'Est) werden mit Futter aus dem Ursprungsgebiet ernährt. Diese Erzeugung gewährleistet die Aufrechterhaltung der herkömmlichen landwirtschaftlichen Tätigkeiten in dem Gebiet.
- g) Kontrolleinrichtung:**
Name: - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- G.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13
- h) Etikettierung:** Muß das Logo mit dem Stempel INAO die Ausgaben " Kontrollierte Ursprungsbezeichnung" und den Namen der Bezeichnung enthalten.
- i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften (gegebenenfalls):**
Dekret vom 29. Dezember 1986, geändert durch Dekret vom 18. November 1994

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

AKTENZEICHEN EG: G/FR/0116/95.05.11

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 11/05/95