

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:** SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU BRIE DE MELUN
 - b) **adresse:** 13, rue des Fossés - 7700 MELUN
 - c) **sammensætning:** producent / forarbejdningsvirksomhed (X) andet ()
3. **Produktets navn:** BRIE DE MELUN
4. **Produktets art** (jf. listen): Kategori 1.3 - Oste
5. **Varespecifikation: (sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)**
 - a) **navn:** jf. punkt 3
 - b) **beskrivelse:** Blød ost fremstillet af rå mælk; den tynde skorpe er dækket af hvid skimmel, der er let rødpletet; formen er flad og cylindrisk, og gennemsnitsvægten er på 1,5 kg.
 - c) **geografisk område:** La Brie, som er et frugtbart, lerholdigt plateau, samt nogle tilgrænsende kommuner i departementerne Aube og Yonne.
 - d) **oprindelse:** Noget tyder på, at Brie de Melun, hvis oprindelse går meget langt tilbage i tiden, er den ældste brie, og at den som sin fætter, Brie de Meaux, har været populær hos eliten og lovprist af forfattere og digtere. Med henblik på at bevare ostens særlige karakteristika og knowhow'en i forbindelse med den vanskelige og delikate fremstillingsproces anmodede producenterne af Brie de Melun i 1978 om en "Appellation d'Origine" (oprindelsesbetegnelse), som blev bevilliget i august 1980.
 - e) **fremstillingsmetode:** Efter tilsætning af løbe koagulerer osten i mindst 18 timer. Ostemassen lægges i forme manuelt ved hjælp af en ske, og valleaftapningen varer ca. 36 timer. Efter at ostene er taget ud af formene, tørsaltes de manuelt og lægges i kældre, hvor de modner minimum 4 uger.
 - f) **tilknytning:** Det område, der omfattes af oprindelsesbetegnelsen Brie de Melun, svarer til det oprindelige produktionsområde, der er præget af vandrige dalstrækninger. De traditionelle metoder, som oprindeligt anvendtes på gårdene, er blevet bevaret og anvendes fortsat i virksomhederne, hvor ostene fremstilles håndværksmæssigt af fagfolk med en knowhow, der går langt tilbage i tiden, og som er med til at give det færdige produkt sin høje kvalitet..
 - 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 ostenes emballage være påtrykt INAO-logoet, "Appellation d'Origine Contrôlée" og produktbetegnelsen.
 - i) **krav i nationale bestemmelser:** Décret du 18 août 1980.

UDFYLDES AF KOMMISSIONEN

EF-nr.: G/FR/00111/94 07 24

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