

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: ARTIKEL 5 () ARTIKEL 17 (X)
 g.U. () g.g.A. (X)
 Nationales AktenzeichenIG/53/94

1. ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE DES MITGLIEDSTAATS:

Bezeichnung: Ministère de l'Agriculture - Direction de l'Alimentation (Ministerium für Landwirtschaft, Generaldirektion Ernährung)
Tel: 49.55.58.45
Fax: 49.55.59.48

2. ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG:

- a) Name: Syndicat des Fromagers de Haute-Savoie - 39, rue Vaugelas - 74000 ANNECY.
 b) Anschrift: Fédération Départementale des Coopératives Laitières de Haute-Savoie - Maison de l'Agriculture - 52, Avenue des Iles - 74994 Annecy cedex 9
 Fédération Départementale des Coopératives Laitières de Savoie - 1, rue du Château - 73000 CHAMBERY
 Association Marque Collective Savoie - 74994 ANNECY Cedex 9
 c) **Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. NAME DES ERZEUGNISSES: EMMENTAL DE SAVOIE (EMMENTAL AUS SAVOYEN)**4. ART DES ERZEUGNISSES: (lt. Liste): Milcherzeugnisse (Anhang II - Kapitel 4 des EG-Vertrages)****5. BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES: (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4.2)**

a) **Name:** lt. 3.: EMMENTAL DE SAVOIE (EMMENTAL AUS SAVOYEN)

b) **Beschreibung:** Käse aus Kuhmilch aus wärmebehandeltem Teig; Durchmesser 72 bis 80 cm, Gewicht mehr als 60 kg. Gewölbt bis halbkugelförmig. Gelbbraune Rinde. Mindestens 45 % Fettgehalt (im Trockenstoff). Lochung im Teig geradlinig, regelmäßig und gut verteilt.

c) **Geographisches Gebiet:** Die Milch stammt aus den Departements Savoie und Haut-Savoie sowie drei Gemeinden des Départements AIN (ANGLEFORT, CORBONOD, CHANAY). Herstellung und Reifung erfolgen in den Departements Savoie und Haute-Savoie sowie in der Gemeinde SAINT GERMAIN DE JOUX (AIN).

d) **Ursprungsnachweis:** Milcherzeuger sowie Erzeugungs- und Reifungsstätten sind eingetragen. Ergänzend erfolgt die Führung in die Sachbuchhaltung, die Erstellung von Kennzeichnungs- und Begleitunterlagen für die Parteien.

e) **Gewinnungsverfahren:** Aus Rohmilch oder hitzebehandelter Milch. Standardisierung der Milch/mindestens 45 % Fettgehalt. Labzusatz bei 32 ° Celsius, Vermischung und Erhitzen von 32 auf 53 ° Celsius. Salzen in Salzlake. Reifung mindestens 70 Tage.

f) **Zusammenhang mit geographischem Gebiet:** Der Zusammenhang mit dem geographischen Ursprung stützt sich auf den Ruf des Erzeugnisses.

Geschichtlicher Ruf: Der Ruf des Erzeugnisses hat sich insbesondere im 19. Jh. entwickelt und sein Qualitätsname bot die Möglichkeit, ihn teurer als andere Emmental-Käse auf dem Markt abzusetzen.

Heutiger Bekanntheitsgrad: Die Valorisierung des Erzeugnisses durch einen höheren Verkaufspreis bot die Möglichkeit, die Milch bei der Erzeugung teurer zu bezahlen. Die Bezeichnung "EMMENTAL DE SAVOIE" (EMMENTAL AUS SAVOYEN) ist mit dem Bild der Valorisierung Savoyens verbunden.

Geschichte: Der Ursprung der ersten Käsereien für Emmental aus Savoyen geht auf den Anfang des 19. Jh. zurück. Im Jahre 1908 sind mehr als 400 Käsereien und zahlreiche große Zubereitungsmarken wie PICON, MARECHAL und FUESS usw. auf dem Markt.

g) Kontrolleinrichtung:

Name: Association Marque Collective Savoie
Anschrift: 74994 Annecy cedex 9

h) Etikettierung: Abbildung der Sammelmarke Savoie
Emmental de Savoie
Name und Anschrift der zertifizierenden Stelle

i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften (gegebenenfalls): Technische Verordnung über das anerkannte Regionallabel Savoyen

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

AKTENZEICHEN EG: G/FR/00179/940124

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