VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES
EINTRAGUNGSANTRAG: Artikel 5 ( ) Artikel 17 (x)

g.U. ( ) g.g.A. (x)
Einzelstaatliche Nummer des Dossiers:_____

1. ZUSTÄNDIGE DIENSTSTELLE DES MITGLIEDSTAATS:

Name: Institut National des Appellations d'Origine, 138, Champs Elysées - 75008 Paris
Tel.: (1) 45 62 54 75
Fax: (1) 42 25 57 97

2. ANTRAGSTELLENDE VEREINIGUNG (Name und Anschrift):
- Syndicat interprofessionnel de la Tomme de Savoie, Maison de l'Agriculture, 52 Avenue des Iles - 74994 Annecy Cédex 9;
- Association Marque Collective Savoie - 74994 Annecy Cédex 9

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

3. NAME DES ERZEUGNISSES: TOMME DE SAVOIE

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

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

a) Name: vgl. Nr. 3.
b) Beschreibung: Käse aus Kuhmilch mit gepreßtem, ungebrantem Teig, einem Durchmesser von 16 cm und einem Gewicht von 1,2 bis 2 kg. Die Rinde ist grau mit roten und gelben Flecken. Die Reifung dauert 6 Wochen.
c) Geographisches Gebiet: Für die Milch, die Departements Savoie und Haute-Savoie sowie 3 Gemeinden des Departement Ain (Anglefort, Corbonod, Channay). Die Herstellung und Reifung des Tomme findet in den Departements Savoie und Haute-Savoie statt.
d) Rückverfolgbarkeit: Die Milcherzeuger sowie die Herstellungsbetriebe sind in ein Verzeichnis eingetragen. Es gibt eine Bestandsbuchhaltung und es werden Dokumente zur Identifikation und Begleitung von Partien ausgestellt.
e) Erzeugung: Es wird rohe oder thermisierte Milch verwendet. Das Einlaben erfolgt bei 30-35°C (kein Waschen des Bruchs), der Käse wird durch Stapeln gepreßt (5-8 Std.). Nach dem ersten Umdrehen in der Form wird ein Kaseinplättchen eingelegt. Es wird trocken gesalzen oder Salzlake verwendet. Die Reifung nimmt 6 Wochen in Anspruch.
f) Zusammenhang: Der Zusammenhang mit dem geographischen Ursprung entsteht durch:
1) die mit der Milcherzeugung und der Herstellung des Tomme im Bergklima zusammenhängenden organoleptischen Eigenarten;
2) den Ruf des Erzeugnisses. Der Tomme ist der älteste Käse Savoyens (vor dem 14. Jahrhundert) und wurde von allen Bauern hergestellt, um die im Sommer erzeugte Milch zu verwerten und den daraus gewonnenen Käse im Winter verzehren zu können. Der Tomme de Savoie wird auch heute noch in großem Umfang im Gastronomiegewerbe und in der Ernährung der savoyischen Bevölkerung verwendet.

Geschichte: Der Tomme de Savoie geht auf die Zeit vor dem 14. Jahrhundert zurück und wird schon seit langer Zeit auf den savoyischen Bauernhöfen hergestellt. Vor 150 Jahren haben sich Herstellungseinheiten, die sogenannten "fruitières" gebildet und schrittweise modernisiert, wobei der besondere Charakter des Erzeugnisses gewahrt wurde.
g) Kontrolleinrichtung:
Name: Association Marque Collective Savoie
Anschrift: 74994 Annecy Cédex 9
h) Etikettierung: Angabe der Sammelmarke für Savoyen "Tomme de Savoie". Name und Anschrift der Kontrolleinrichtung.
i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen: Verordnung über die vereinheitlichten regionalen Gütezeichen Savoyens (Label Régional Savoie).

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN
EWG-Nr.: VI.BI.4/FR/0177/94.01.24
Eingangsdatum des vollständigen Dossiers: 24.01.94