

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT art. 5 () art. 17 (X)
AOP (X) IGP ()
N° national du dossier :

1. Service compétent de l'État membre :
Nom : Ministère fédéral de la justice
Heinemannstr. 6
53170 Bonn
Tél. : 0228/58-0 Fax : 0228/58-4525
2. Groupement demandeur :
 - a) Nom : Verband der Deutschen Milchindustrie e.V.
 - b) Adresse : 53115 Bonn, Meckenheimer Allee 137
 - c) Composition : producteur/ transformateur (x) autre ()
3. Nom du produit : Altenburger Ziegenkäse
4. Type de produit : (cf. liste annexe VI) Fromage (n° 3)
5. Description du cahier des charges :
(résumé des conditions de l'art. 4 (2))
 - a) Nom : Altenburger Ziegenkäse
 - b) Description : Forme et poids: Cylindre d'un poids à la fabrication de 250 g ou cylindre coupé en deux
Ouvertures: pâte fermée à faible cassure
Teneur en matière grasse: au moins 30% en poids dans la matière sèche
Teneur en matière sèche dans 100 parties en poids: 38 au minimum
 - c) Aire géographique : Selon l'ordonnance sur les fromages, dans la version du 20/12/1993, les arrondissements ruraux suivants: Altenburg, Schmöln, Gera, Zeitz, Geithain, Grimma, Wurzen, Borna, ville de Gera; après la restructuration des unités et le changement de nom de cette loi dans le cadre des réformes administratives dans les Länder de Thuringe, Saxe et Saxe-Anhalt, les arrondissements ruraux suivants: Altenburger Land, Greiz et Muldentalkreis, parties des arrondissements de Leipziger Land et Burgenlandkreis et la ville de Gera.
 - d) Preuve de l'origine : Produit traditionnel originaire de la région frontalière de Saxe/Thuringe. Au départ, le fromage était fabriqué sur l'exploitation de production sous forme de fromage de lait cru. L'adjonction de la quantité relativement faible de lait de chèvre s'explique par le fait que, dans le passé, le lait de chèvre était destiné à la consommation directe
 - e) Méthode d'obtention : Le fromage est fabriqué exclusivement à base de lait de fromagerie obtenu dans la région de production. Le lait de fromagerie doit contenir au moins 15% de lait de chèvre; adjonction éventuelle de cumin

- f) Lien : Le lait de fromagerie est fortement influencé par le type d'alimentation, par les vastes terres agricoles vallonnées plantées de graminées fourragères riches en trèfle. Traditionnellement, l'élevage de chèvres est très répandu dans la région
- g) Structure de contrôle (organisme) :
Pour la Saxe:
Nom : Ministerpräsident des Landes Sachsen,
Adresse: Archivstrasse 1, 01097 Dresden, Tel.: 0351/564-0, Fax: 0351/5022-466
Pour la Thuringe:
Nom: Thüringer Landesverwaltungsamt, Abteilung VII - Gesundheits- und Sozialwesen,
Adresse: Karl-August-Allee II c, 99423 Weimar
- h) Étiquetage : Conformément aux dispositions générales, avec la dénomination visée à l'annexe 1b de l'ordonnance sur les fromages
- i) Exigences nationales : (éventuelles)
Articles 8, 14 paragraphe 2 point 1a) de l'ordonnance sur les fromages et les dispositions générales de cette dernière

À REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CE : G/DE/461/26.01.94

Date de réception du dossier complet :