

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2007/C 298/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

**ÄNDERUNGSANTRAG**

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**Änderungsantrag nach Artikel 9 und Artikel 17 Absatz 2**

**„ROQUEFORT“**

**Nr. EG: FR/PDO/117/0131/10.05.2005**

**g.U. ( X ) g.g.A. ( )**

**Beabsichtigte Änderung(en)**

**1. Rubrik der Spezifikation:**

- Bezeichnung des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstige (bitte angeben)

**2. Art der Änderung(en):**

- Änderung des einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation der eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten einzigen Dokuments zur Folge hat (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**3. Änderungen:**

*Geografisches Gebiet:* Der Satz: „Dank der Bemühungen der Roquefort-Hersteller um die Förderung der Viehzucht und den Ausbau der Milcherzeugung stammt die für die Herstellung des Roquefort verwendete Milch heute im Wesentlichen aus dem Gebiet, das als ‚le rayon‘ bezeichnet wird und den größten Teil des Departements Aveyron sowie Teile der angrenzenden Departements Lozère, Gard, Hérault und Tarn umfasst.“ wird durch folgenden Text ersetzt: „Dank der Bemühungen der Hersteller zur Förderung der Haltung von Mutterschafen konnte das Gebiet, aus dem die Milch stammt, schrittweise verkleinert werden. Heute wird nur Milch verwendet, die aus dem als ‚le rayon‘ bezeichneten Gebiet stammt, zu dem ganz oder teilweise 560 Gemeinden gehören.“

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Das zuvor festgelegte Erzeugungsgebiet umfasste eine große Zahl (5 510) von Gemeinden. Jetziges Ziel war es, das Gebiet streng auf die Mittelgebirgslagen im Süden des Massif Central, auf die Piedmontflächen und die Becken innerhalb des Gebirgsmassivs zu beschränken, in denen traditionelle und moderne Gebräuche gepflegt werden und typische Viehhaltungssysteme bestehen. Damit wird die Verbundenheit des Erzeugnisses mit seinem Herstellungsgebiet gestärkt. Gegenwärtig umfasst das Gebiet nur noch 560 Gemeinden oder Gemeindeteile in sechs Departements.

*Erzeugungsverfahren:* Dem Abschnitt über das Herstellungsverfahren werden folgende Absätze ergänzend hinzugefügt:

„Die Aufbewahrung des Rohstoffs Milch, der in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse, des Käsebruchs und des frischen Käses bei Temperaturen unter Null ist untersagt.“

„Die Aufbewahrung des frischen Käses und des in der Reife befindlichen Käses unter Schutzgas ist untersagt.“

Bezüglich der Behandlungen des Käses und der Zusatzstoffe gab es allgemeine Vorschriften. Es hat sich jedoch gezeigt, dass neue Techniken, die teilweise auch Behandlungen und Zusatzstoffe betreffen, wie Mikrofiltrierung, Teilkonzentration der Milch oder Reifungsenzyme, sich durchaus auch auf die Merkmale der Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung auswirken können. So ist insbesondere die Hinzufügung bestimmter Enzyme mit der Bewahrung der wesentlichen Merkmale von Erzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung nicht vereinbar.

Es hat sich daher als notwendig erwiesen, in den Spezifikationen der einzelnen Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung im Abschnitt über die Herstellungsmethode die derzeitige Praxis bei Behandlungen von Milch und Zusatzstoffen zur Milch und bei der Käseherstellung genauer darzustellen, um zu vermeiden, dass künftige unregelte Methoden die Merkmale der Käse mit Ursprungsbezeichnung beeinträchtigen.

#### ZUSAMMENFASSUNG

#### VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

#### „ROQUEFORT“

Nr. EG: FR/117/0131/PDO/10.05.2005

g.U. ( X ) g.g.A. ( )

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Elemente der Produktspezifikation.

#### 1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)  
Anschrift: 51, rue Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33) 153 89 80 00  
Fax: (33) 153 89 80 60  
E-Mail: info@inao.gouv.fr

#### 2. Vereinigung:

Name: Confédération Générale des Producteurs de lait de Brebis et des industriels de Roquefort  
Anschrift: 36, avenue de la République — BP 348  
F-12103 Millau cedex  
Tel.: (33) 565 59 22 00  
Fax: (33) 565 59 22 08  
E-Mail: —  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Sonstige ( )

#### 3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3 — Käse

#### 4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

##### 4.1. Bezeichnung: „Roquefort“

- 4.2. *Beschreibung:* Käse mit Innenschimmel aus roher Schafsvollmilch in Zylinderform, mit feuchter Rinde, einer Höhe von 8,5 bis 11,5 cm und einem Gewicht von 2,5 bis 3 kg. Sein Trockenmassegehalt darf 55 Gramm pro 100 Gramm gereifter Käse nicht unterschreiten.

Dem nicht gepressten und nicht gekochten Teig werden Blauschimmelsporen von *Penicillium roqueforti* zugesetzt.

Der Teig ist weich und geschmeidig, mit graugrünen Pilzadern gleichmäßig durchsetzt; er hat ein ganz besonderes Aroma mit einem leichten Schimmelgeruch sowie einen feinen und pikanten Geschmack.

- 4.3. *Geografisches Gebiet:* Anfänglich ein weites Gebiet im Süden des Massif Central mit, wie es im Gesetz vom 26. Juli 1925 hieß, den „gleichen Merkmalen bezüglich der Schafrassen, der Weideflächen und des Klimas“, sowie einer ariden und wilden Landschaft, in der einige Schafherden weiden. Dank der Bemühungen der Roquefort-Hersteller um die Förderung der Viehzucht, den Ausbau der Milcherzeugung und die Stärkung der Verbundenheit zwischen dem Erzeugnis und seinem geografischen Umfeld stammt die für die Herstellung des Roquefort verwendete Milch jetzt ausschließlich aus 560 Gemeinden oder Teilgemeinden eines als „le rayon“ bezeichneten Gebiets, das sich auf die Departements Aveyron, Aude, Lozère, Hérault, Gard und Tarn erstreckt:

##### Departement Aude

Gemeinden, die ganz im Erzeugungsgebiet liegen:

Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebrondre, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fontiers-Cabardès, Fraise-Cabardès, La Tourette-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Les Martyrs, Lespinassière, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, Verdun-en-Lauragais, Villardonnell, Villemagne.

Gemeinden, die teilweise im Erzeugungsgebiet liegen:

Belpech, Fanjeaux.

##### Departement Aveyron

Gemeinden, die ganz im Erzeugungsgebiet liegen:

Agen-d'Aveyron, Aguessac, Alrance, Anglars-Saint-Félix, Arnac-sur-Dourdou, Arques, Arviu, Asprières, Aurelle-Verlac, Auriac-Lagast, Auzits, Ayssènes, Balaguier-sur-Rance, Balsac, Baraqueville, Belcastel, Belmont-sur-Rance, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Boussac, Bozouls, Brandonnet, Brasc, Broquiès, Brousse-le-Château, Brusque, Buzeins, Cabanès, Calmels-et-le-Viala, Calmont, Camarès, Camboulazet, Camjac, Campagnac, Canet-de-Salars, Cassagnes-Bégonhès, Castanet, Castelmarty, Castelnau-Pegayrols, Centres, Clairvaux-d'Aveyron, Colombiès, Combret, Compeyre, Compolibat, Compregnac, Comps-la-Grand-Ville, Connac, Cornus, Coupiac, Coussergues, Creissels, Crespin, Cruéjols, Curan, Druelle, Drulhe, Durenque, Escandolières, Espalion, Fayet, Flavin, Fondamente, Gabriac, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Gissac, Goutrens, Gramond, La Bastide-l'Evêque, La Bastide-Pradines, La Bastide-Solages, La Capelle-Bleys, La Capelle-Bonance, La Cavalerie, La Couvertoirade, La Cresse, La Fouillade, La Loubière, La Roque-Sainte-Marguerite, La Salvétat-Peyralès, La Selve, La Serre, Laissac, Lanuejols, Lapanouse, Lapanouse-de-Cernon, Lassouts, Laval-Roquecezière, Lavernhe, Le Clapier, Le Monastère, Le Truel, Le Vibal, Lédergues, Les Albres, Les Costes-Gozon, Lescure-Jaoul, Lestrade-et-Thouels, L'Hospitalet-du-Larzac, Luc, Lugan, Lunac, Maleville, Manhac, Marcillac-Vallon, Marnhagues-et-Latour, Martrin, Mayran, Mélagues, Meljac, Millau, Montagnol, Montbazens, Montclar, Montfranc, Montjaux, Montlaur, Montrozier, Morlhon-le-Haut, Mostuéjols, Mounes-Prohencoux, Mouret, Moyrazès, Murasson, Muret-le-Château, Najac, Nant, Naucelle, Nauviale, Olemps, Onet-le-Château, Palmas, Paulhe, Peux-et-Couffouleux, Peyreleau, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Plaisance, Pomayrols, Pont-de-Salars, Pouthomy, Prades-Salars, Pradinas, Prévinquières, Privezac, Pruines, Quins, Rebourguil, Recoules-Prévinquières, Réquista, Rieupeyrroux, Rignac, Rivière-sur-Tarn, Rodelle, Rodez, Roquefort-sur-Soulzon, Roussennac, Rullac-Saint-Cirq, Saint-Affrique, Saint-André-de-Najac, Saint-André-de-Vézines, Saint-Beaulize, Saint-Beauzély, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Côme-d'Olt, Saint-Cyprien-sur-Dourdou, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Sainte-Eulalie-d'Olt, Sainte-Juliette-sur-Viaur, Sainte-Radegonde, Saint-Félix-de-Sorgues, Saint-Geniez-d'Olt, Saint-Georges-de-Luzençon, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-Delnous, Saint-Jean-du-Bruel, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Saint-Juéry, Saint-Just-sur-Viaur, Saint-Laurent-de-Lévézou, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Léons, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Rome-de-Tarn, Saint-Salvadou, Saint-Saturnin-de-Lenne, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, Saint-Victor-et-Melviu, Salles-Curan, Salles-la-Source, Salmiech, Sanvensa, Sauclières, Sauverterre-de-Rouergue, Sébazac-Concourès, Sébazac, Ségur, Sévérac-le-Château, Sévérac-l'Eglise, Sonnac, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès, Tauriac-de-Naucelle, Tayrac, Tournemire, Trémouilles, Vabres-l'Abbaye, Vabre-Tizac, Valady, Valzergues, Vaureilles, Verrières, Versols-et-Lapeyre, Veyreau, Vézins-de-Lévézou, Viala-du-Pas-de-Jaux, Viala-du-Tarn, Villecomtal, Villefrance-de-Panat, Vimenet.

Gemeinden, die teilweise im Erzeugungsgebiet liegen:

Castelnau-de-Mandailles, Prades-d'Aubrac.

#### Departement Gard

Gemeinden, die ganz im Erzeugungsgebiet liegen:

Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

#### Departement Hérault

Gemeinden, die ganz im Erzeugungsgebiet liegen:

Avène, Bédarieux, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Salvetat-sur-Agout, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Cas, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bousquet-d'Orb, Le Caylar, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Les Rives, Liausson, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Prémian, Riols, Romigières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-L'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arcon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, Sorbs, Taussac-la-Billière, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

#### Departement Lozère

Gemeinden, die ganz im Erzeugungsgebiet liegen:

Allenc, Badaroux, Balsièges, Banassac, Barjac, Brenoux, Canilhac, Chadenet, Chanac, Chirac, Cultures, Esclanèdes, Florac, Fraissinet-de-Fourques, Gabrias, Gatuzières, Grèzes, Hures-la-Parade, Ispagnac, La Canourgue, La Malène, La Tieule, Lachamp, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, Le Masegros, Le Monastier-Pin-Moriès, Le Recoux, Le Rozier, Les Bondons, Les Hermaux, Les Salèlles, Les Vignes, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montbrun, Montrodât, Palhers, Quézac, Saint-Bauzile, Saint-Bonnet-de-Chirac, Sainte-Enimie, Sainte-Hélène, Saint-Etienne-du-Valdonnez, Saint-Georges-de-Lévêjac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Trèves, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Rome-de-Dolan, Saint-Saturnin, Servières, Trélans, Vebron.

#### Departement Tarn

Gemeinden, die ganz im Erzeugungsgebiet liegen:

Aiguefonde, Alban, Albine, Almayrac, Ambialet, Andouque, Anglès, Arfons, Arifat, Assac, Aussillon, Barre, Belleserre, Berlats, Boissezon, Bout-du-Pont-de-Larn, Brassac, Brousse, Burlats, Cadix, Cagnac-les-Mines, Cahuzac, Cambounès, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Brassac, Castres, Caucalières, Courris, Crespin, Crespinet, Curvalle, Dourgne, Durfort, Escoussens, Escroux, Espérausses, Fauch, Faussergues, Ferrières, Fraissines, Gijounet, Jouqueviel, Labastide-Rouairoux, Labessière-Candeil, Labruguière, Lacabarède, Lacapelle-Pinet, Lacapelle-Ségalar, Lacaune, Lacaze, Lacrouzette, Lagardiolle, Lagarrigue, Lamontélaré, Laparroquial, Lasfaillades, Lautrec, Le Bez, Le Dourn, Le Fraysse, Le Garric, Le Margnés, Le Masnau-Massuguiés, Le Rialet, Le Ségur, Le Travet, Le Vintrou, Lédas-et-Penthiès, Les Cammazes, Lescure-d'Albigeois, Lombers, Marsal, Massaguel, Massals, Mazamet, Miolles, Mirandol-Bourgnounac, Monestiés, Montauriol, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Moularès, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Noailhac, Padiés, Pampelonne, Paulinet, Payrin-Augmontel, Pont-de-Larn, Poulan-Pouzols, Rayssac, Réalmont, Ronel, Roquecourbe, Rosières, Rouairoux, Rouffiac, Roumégoux, Saint-Affrique-les-Montagnes, Saint-Amancet, Saint-Amans-Soult, Saint-Amans-Valtoret, Saint-André, Saint-Antonin-de-Lacalm, Saint-Avit, Saint-Christophe, Saint-Cirgue, Sainte-Croix, Sainte-Gemme, Saint-Grégoire, Saint-Jean-de-Marcel, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Julien-Gaulène, Saint-Lieux-Lafénasse, Saint-Marcel-Campès, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Michel-Labadie, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Saint-Salvy-de-la-Balme, Salles, Saussenac, Sauveterre, Sénoux, Sérénac, Sieurac, Sorèze, Soual, Tanus, Teillet, Terre-Clapier, Tréban, Trébas, Trévien, Vabre, Valderiès, Valdurenque, Valence-d'Albigeois, Vènès, Verdalle, Viane, Villefrance-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

Gemeinden, die teilweise im Erzeugungsgebiet liegen:

Amarens, Arthès, Bernac, Castelnau-de-Lévis, Cestayrols, Cordes-sur-Ciel, Dénat, Graulhet, Lasgrais, Lempaut, Mouzens, Mailhoc, Navès, Mouzieys-Panens, Pratiel, Peyregoux, Puechoursi, Puylaurens, Souel, Técou.

- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Jeder Wirtschaftsteilnehmer hat eine bei den Dienststellen des INAO registrierte Eignungserklärung (déclaration d'aptitude) auszufüllen, anhand deren alle am Herstellungsprozess Beteiligten identifiziert werden können. Die Wirtschaftsteilnehmer müssen dem INAO ihre Register sowie alle Unterlagen zur Verfügung stellen, die für die Kontrolle von Herkunft, Qualität und Erzeugungsbedingungen der Milch und des Käses erforderlich sind.

Im Rahmen der Kontrolle der Merkmale des Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung wird eine analytische und organoleptische Prüfung durchgeführt, um sicherzustellen, dass der Käse die zu erwartende hohe Qualität und seine typischen Eigenschaften aufweist.

- 4.5. *Herstellungsverfahren:* Die Milcherzeugung sowie die Herstellung des Käses haben in dem geografischen Gebiet zu erfolgen.

Die Rasse der Milchschafe ist genau festgelegt (Rasse Lacaune und „schwarze“ Schafe aus Beständen, die die Norm der Lacaune-Rasse erfüllen), mit einer Anpassungsfrist von fünf Jahren für die Schafhaltungen. Das Futter der Tiere muss — abgesehen von Ausnahmefällen — zu mindestens drei Vierteln aus dem Gebiet stammen, bei täglicher Weideführung, sobald es die Witterungsbedingungen zulassen.

In Einzelnen geregelt sind auch die Beschaffenheit der Milch und ihre Aufbewahrung, das Einlaben (bei einer Temperatur zwischen 28 °C und 34 °C), der Käsebruch (spätere Verarbeitung von Restmengen untersagt), das Einfüllen des Bruchs in Formen (nach dem Abläufen der Molke), das Abtropfen (ohne Pressen), die Kennzeichnung, die Beimpfung mit den Pilzkulturen und das Pikieren des Käses. Für das Pikieren und die Einlagerung im Reifungskeller sind höchstens zwei Tage, unter bestimmten Voraussetzungen auch vier Tage vorgesehen. Die Herstellung des Käses findet in speziell zu diesem Zweck eingerichteten Werkräumen statt.

Die Zusetzung des *Penicillium roqueforti* erfolgt entweder in flüssiger Form bei der Einlabung oder durch Bestreuen mit einem Pulver beim Einfüllen des Bruchs in die Formen.

Der Käse wird nach seiner Zubereitung einem Reifungsprozess von mindestens 90 Tagen unterzogen, der sich aus Affinierung und anschließender Ausreifung bei kontrollierter Umgebungstemperatur zusammensetzt. Für die gute Entwicklung des *Penicillium roqueforti* wird der Käse in den Reifungskellern von Roquefort-sur-Soulzon, die sich in den Höhlen des Combalou-Gebirgszuges befinden, zunächst mindestens zwei Wochen offen gelagert. Hieraufhin folgt unter einer Schutzumhüllung, die nur in den Kellern angebracht werden darf, die langsame Ausreifung entweder in den Höhlenkellern selbst oder in Lagerräumen mit Temperaturregulierung. Die Ausreifung, weitere Lagerung, Zerteilung, Aufmachung, Vor- und Endverpackung erfolgen wie die Zubereitung des Käses ausschließlich in der Gemeinde Roquefort-sur-Soulzon.

- 4.6. *Zusammenhang:* Die Herstellung des Roquefort-Käses blickt auf eine lange Tradition zurück.

Schon an vorgeschichtlichen Stätten in der Region wurden Käsesiebe gefunden. Seit dem 8. Jahrhundert wird der Roquefort-Käse in zahlreichen Schriftstücken der historischen französischen Provinz Rouergue, wie Schenkungs- und Rentenurkunden, erwähnt. Im 15. Jahrhundert anerkennt König Karl VI. in einem von seinen Nachfolgern bestätigten Patent bereits die Notwendigkeit einer kompromisslosen Verteidigung des Roquefort. Am 31. August 1666 wird den Einwohnern von Roquefort-sur-Soulzon in einem Erlass des Parlaments von Toulouse das ausschließliche Recht auf die Reifung zugesprochen. Es ist der einzige Käse, dessen Ursprungsbezeichnung schon 1925 gesetzlich anerkannt wurde (Gesetz vom 26. Juli 1925).

Das Besondere des Roquefort liegt im vollkommenen, engen Zusammenspiel von Mensch und Natur. Es beruht zum einen auf den Eigenschaften der Milch von Schafen traditioneller Rassen, die den örtlichen Gepflogenheiten entsprechend ernährt werden, und zum anderen auf den spezifischen Gegebenheiten in den natürlichen Kellern von Roquefort-sur-Soulzon, die ganz in die Höhlen am Fuße der Kalkfelsen des Combalou-Gebirgszuges eingebettet sind und in denen sich ein Wunder der Natur vollzieht, das dem Roquefort seinen unvergleichlichen Geschmack verleiht.

- 4.7. *Kontrolleinrichtung:*

Name: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Anschrift: 51 rue d'Anjou  
F-75008 Paris

Tel.: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 153 89 80 60

E-Mail: info@inao.gouv.fr

Das Institut National des Appellations d'Origine ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung, die über eigene Rechtspersönlichkeit verfügt und dem Landwirtschaftsministerium unterstellt ist.

Die Kontrolle der Herstellungsbedingungen für Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung obliegt dem INAO.

Die Überschreitung der Grenzen des geografischen Gebiets oder die Nichteinhaltung der Herstellungsbedingungen hat das Verbot der Verwendung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung in jedweder Form und zu jedwedem Zweck zur Folge.

Name: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Anschrift: 59, Boulevard Vincent Auriol  
F-75703 Paris Cedex 13

Tel.: (33) 144 87 17 17

Fax: (33) 144 97 30 37

E-Mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

Die DGCCRF ist eine Dienststelle des Ministeriums für Wirtschaft, Finanzen und Industrie.

- 4.8. *Etikettierung*: Vorgeschrieben ist das Anbringen des Logos mit der Abkürzung INAO, der Angabe „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ und dem Namen der Bezeichnung. Auf dem Etikett erscheint ebenfalls das 1930 geschaffene Markenzeichen „Brebis Rouge“ der antragstellenden Erzeugervereinigung.

Mit Ausnahme der Verbandsmarke „Brebis Rouge“ sowie anderer besonderer Hersteller- oder Handelsmarken und Firmennamen oder -zeichen dürfen der Bezeichnung „Roquefort“ keine weiteren Bezeichnungen oder Angaben hinzugefügt werden.

---