

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**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**

(2011/C 129/09)

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 ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ÄNDERUNGSANTRAG

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

## ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

## „NEUFCHÂTEL“

EG-Nr.: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

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

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

**2. Art der Änderung(en):**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer 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 erfordert (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)

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

### 3. **Änderung(en):**

#### 3.1 *Beschreibung:*

Dieser Abschnitt wurde neu verfasst, um ihn klarer und präziser zu formulieren.

Hinzugefügt wurden die Begriffe „mit Milchsäurebakterien versetzt, geschmeidig, ohne Einwölbung, fest, aber nicht hart, nicht klebrig, nicht fließend und nicht körnig“ zur besseren Beschreibung des Käseteigs.

Statt „Je nach Verwendung kann er in folgenden Formen angeboten werden ... 2,4 cm hoch“ heißt es jetzt: „„Neufchâtel“ wird in Zylinderform, quadratisch, in Backsteinform, als großer Zylinder und in kleiner und großer Herzform angeboten, deren Abmessungen sich aus der Form und den Maßen der in Kapitel 5 beschriebenen Käseformen ergeben.“

Hinzugefügt wurde: „Nach der in Kapitel 5 zum Herstellungsverfahren vorgesehenen Mindestreifezeit“.

In Kapitel 5 ist eine Mindestreifezeit vorgeschrieben. Die Herstellungsmethode wird durch den Hinweis ergänzt, dass die Angaben zum Gewicht und zum Mindestgehalt an Fett oder Trockenmasse für das Endprodukt nach der Mindestreifezeit gelten.

#### 3.2 *Ursprungsnachweis:*

In diesem Abschnitt wird auf die Identifizierung aller Betriebsinhaber und auf das Führen der Register und die Erklärungen eingegangen, die die Erfassung ihrer Arbeitsweisen und/oder die Materialbuchführung für die Erzeugnisse ermöglichen.

#### 3.3 *Herstellungsverfahren:*

Dieser Abschnitt wurde neu verfasst, um ihn klarer und präziser zu formulieren. Beantragt werden folgende Änderungen.

- Hinzugefügt wurde: „Eine Herde im Sinne der vorliegenden Spezifikation ist der gesamte Milchviehbestand eines Betriebes an laktierenden und trockenstehenden Kühen. Die Herde der Erzeuger von Milch, die für die Herstellung von ‚Neufchâtel‘ bestimmt ist, besteht zu mindestens 60 % aus Tieren der normannischen Rasse“ sowie: „Nur die Milch von zuvor definierten Herden darf in den Fabrikationsstätten für ‚Neufchâtel‘, vom Eingang der Milch bis zur Reifung der Käse, verwendet werden“.

Hinzugefügt wurden die Bedingungen für die Milcherzeugung. Danach ist vorgesehen, dass die Herden der Erzeuger überwiegend aus Kühen der lokalen, d. h. der normannischen Rasse bestehen sollen. Zu dem Zeitpunkt, als „Neufchâtel“ als AOC anerkannt wurde (1969), hielten es die Erzeuger nicht für erforderlich, in ihrer Verordnung die Haltung von Kühen der normannischen Rasse und die überwiegende Ernährung mit Grünfütter vorzuschreiben, weil dies bei allen Erzeugern üblich und nicht damit zu rechnen war, dass sich daran etwas ändern könnte. Nachdem jedoch im Laufe der Zeit neue Methoden wie das Verfüttern von Maissilage und die Rasse Prim'Holstein eingeführt wurden, wurde den Erzeugern zunehmend bewusst, wie wichtig die normannische Rasse und die Grünfütterung für die Charakteristik von „Neufchâtel“ und für sein Image sind. Um die Veränderungen aufzuhalten und wieder zu den Ausgangsbedingungen zurückzukehren, auf die sich die Bekanntheit des Produkts gründete, und dadurch die Bindung an das geografische Gebiet zu stärken, bemühte sich die Vereinigung, die Milcherzeugungsmethode festzulegen und vorzugeben, wie hoch der Anteil von Kühen der normannischen Rasse an einer Herde und der Anteil des als Weidefläche vorgesehen Grünlands mindestens sein müssen. Diese neuen Bestimmungen stärken den Zusammenhang zwischen der Ursprungsbezeichnung „Neufchâtel“ und dem Gebiet, indem die frühere Bindung der Erzeuger dieser Region an die Tiere, die Anpassung der lokalen Rasse an die Umgebung und die Eignung ihrer Milch für die Käseherstellung berücksichtigt werden.

- Hinzugefügt wurde: „Die Herde steht mindestens sechs Monate im Jahr auf der Weide. In dieser Zeit macht das Weidefutter über 50 % der Futterration, bezogen auf die Trockenmasse, aus. (...) Unter besonderen Umständen, insbesondere bei unvorhersehbaren Wetterbedingungen, können zeitlich begrenzte Ausnahmen zugelassen werden, um die Futtermversorgung der Herde zu gewährleisten.“

Auch mit dieser Festlegung der Fütterungsbedingungen für die Milchkühe soll die Verbindung zwischen dem Käse und seinem Ursprung verstärkt werden. Präzisiert wird, dass die Basisration der Herde, bezogen auf die Trockenmasse, zu 80 % aus betriebseigenem Futter bestehen muss. Außerdem sind die Bedingungen für den Weidegang der Milchkühe und den Milchkuhbestand eines Betriebes vorgeschrieben (Mindestfläche der zu beweidenden Wiesen pro Milchkuh, maximale für Silomais genutzte Fläche pro Milchkuh, Pflege der Wiesen). Dadurch soll der Grünfutteranteil für die Milchkühe gewährleistet und gesteigert werden.

- Hinzugefügt wurde: „Bei der Milcherzeugung darf die Milch nicht länger als 48 Stunden nach dem ältesten Gemelk im Betrieb gelagert werden. (...) Die Lagerung von frischem und reifendem Käse in modifizierter Atmosphäre ist nicht zulässig.“

Alle Bedingungen der Käseherstellung wurden präzisiert, um die Charakteristika des Erzeugnisses besser zu erhalten: Die Lagerung der Milch im Betrieb bis zu ihrer Verarbeitung ist ebenso festgelegt wie die Bedingungen für das Dicklegen, Abtropfen und Pressen des Bruchs. Das Einfüllen in die Formen und die Verlagerung des Käseteigs sind ebenso wie die Reifungsbedingungen genau festgelegt.

Die Verwendung von Hilfsmitteln und Zusatzstoffen für den Käse wurde grundsätzlich geregelt. Festzustellen ist, dass neue Techniken, bei denen teilweise Hilfsmittel und Zusatzstoffe eingesetzt werden, wie Mikrofiltration, Teilkonzentration der Milch oder die Verwendung von Reifungsenzymen, Auswirkungen auf die charakteristischen Merkmale der Käse mit Ursprungsbezeichnung haben können. Manche Enzymzusätze sind mit der Beibehaltung der wesentlichen Merkmale der Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung überhaupt nicht vereinbar. Deshalb war es notwendig, in der Spezifikation jeder Ursprungsbezeichnung die geltende Praxis der Verwendung von Hilfsmitteln und Zusatzstoffen bei der Milch und bei der Käseherstellung zu präzisieren, um zu verhindern, dass neue, nicht geregelte Verfahren sich nachteilig auf den Käse mit Ursprungsbezeichnung auswirken.

Auch die Abmessungen der Formen werden in diesem Abschnitt präzisiert. Dieser Änderung ging eine von der Vereinigung vorgenommene Befragung zu den Abmessungen der verwendeten Formen voraus. Diese genaueren Abmessungen sollen anstelle der vorher in der Spezifikation angegebenen Maße für den fertigen Käse verwendet werden.

#### 3.4 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Dieser Abschnitt wurde genauer ausgeführt und in drei Punkten umstrukturiert. Der Erhalt der Besonderheit von „Neufchâtel“ durch verschiedene zugelassene Verfahren wird kommentiert. Die frühere Verwendung und die Bedeutung der normannischen Rasse für die Besonderheit von „Neufchâtel“ werden erläutert (historische Rasse des Pays de Bray, deren Milch wegen ihres hohen Kasein- und Fettgehalts außerordentlich gut für die Herstellung von Käse geeignet ist).

#### 3.5 Etikettierung:

Es wird präzisiert, welche Angaben auf dem Etikett stehen müssen. Die vorgeschriebene Verwendung des Logos „INAO“ entfällt.

Hinzugefügt wurde die vorgeschriebene Verwendung des Gemeinschaftslogos.

#### 3.6 Einzelstaatliche Vorschriften:

Hinzugefügt wurde eine Tabelle, in der die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte, ihre Referenzwerte und die Bewertungsmethoden aufgeführt sind.

### 4. Aktualisierte Zusammenfassung (falls erforderlich).

#### Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

## ZUSAMMENFASSUNG

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

## „NEUFCHÂTEL“

EG-Nr.: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

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

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Name: Institut national de l'origine et de la qualité  
Anschrift: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 153898000  
Fax +33 153898060  
E-Mail: info@inao.gouv.fr

**2. Vereinigung:**

Name: Syndicat de défense et de la qualité du fromage Neufchâtel  
Anschrift: Mairie — BP 88  
76270 Neufchâtel  
FRANCE

Tel. +33 232975301  
Fax +33 232975306  
E-Mail: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.3 — Käse

**4. Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**4.1 Name:**

„Neufchâtel“

**4.2 Beschreibung:**

„Neufchâtel“ ist ein Käse, der ausschließlich aus Kuhmilch mit Labzusatz hergestellt wird. Der mit Milchsäurebakterien versetzte weiche Teig ist leicht gesalzen, ohne Löcher, geschmeidig, ohne Einwölbung, fest, aber nicht hart, cremig und glatt, nicht klebrig, nicht fließend und nicht körnig. Die Rinde ist von Weißschimmel überzogen und weist keine Hohlräume auf.

„Neufchâtel“ wird in Zylinderform, quadratisch, in Backsteinform, als großer Zylinder und in kleiner und großer Herzform angeboten.

Nach der Mindestreifezeit wiegt ein „Neufchâtel“ in kleiner Zylinderform, quadratisch und in Backsteinform mindestens 100 g, in kleiner Herz- und großer Zylinderform 200 g und in großer Herzform 600 g.

Nach vollständiger Trocknung enthalten 100 g Käse mindestens 45 g Fett und 40 g Trockenmasse.

**4.3 Geografisches Gebiet:**

Das Pays de Bray, das sich über einen Teil der Departements Oise und Seine-Maritime erstreckt. Es umfasst im Departement Oise (60) die Gemeinde Quincampoix-Fleuzy und im Departement Seine-Maritime (76) die Gemeinden Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auwilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La

Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronnelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprie, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullemont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

#### 4.4 Ursprungsnachweis:

Jeder Milcherzeuger, jeder Verarbeitungsbetrieb und jeder Reifungsbetrieb gibt bei der Vereinigung ein Identifizierungsblatt ab, die damit alle Betriebsinhaber identifizieren kann. Zur Vorlage bei den zuständigen Behörden müssen die Betriebsinhaber ihre Register und alle notwendigen Unterlagen bereithalten, die zur Kontrolle der Herkunft, der Qualität und der Produktionsbedingungen von Milch und Käse erforderlich sind.

Im Rahmen der Kontrollen, denen das Erzeugnis mit Ursprungsbezeichnung unterzogen wird, gewährleistet eine analytische und organoleptische Prüfung die Qualität und die typischen Merkmale der vorgeführten Erzeugnisse.

Die Hofkäsereien führen vor allem ein Register, in dem die Menge der täglich dickgelegten Milch oder das Gewicht des gewonnenen Bruchs, Zahl und Art der hergestellten Käse, die Zahl der unter der Ursprungsbezeichnung „Neufchâtel“ verkauften Käse sowie — mit Ausnahme des Direktverkaufs — der aus den Rechnungen hervorgehende Bestimmungsort der Ware verzeichnet sind.

Die Milcherzeuger führen vor allem ein Register, in dem täglich die gekauften Milch- oder Käseteilmengen nach Erzeuger, die verarbeiteten Milch- oder Teigmengen und die Zahl sämtlicher hergestellter Käse sowie die Zahl der unter der Ursprungsbezeichnung „Neufchâtel“ verkauften Käse mit dem aus den Rechnungen hervorgehenden Bestimmungsort verzeichnet sind.

Die Käufer von Milch oder Käseteig halten für die Kontrollstellen die Liste ihrer Milchlieferanten sowie jede Änderung dieser Liste bereit.

#### 4.5 Herstellungsverfahren:

„Neufchâtel“ wird aus ultrafrischer Kuhvollmilch hergestellt. Die Herden bestehen überwiegend aus normannischen Kühen, die sich hauptsächlich von Grünfütter ernähren. Sie müssen mindestens sechs Monate im Jahr auf der Weide stehen. Für vier Milchkühe muss mindestens ein Hektar Wiese in der Nähe der Melkstände zur Verfügung stehen. Pro Kuh und Jahr dürfen nicht mehr als 1 800 kg konzentrierte Futtermittel verwendet werden. Die Basisration der Herde, bezogen auf die Trockenmasse, besteht zu 80 % aus betriebseigenem Futter.

Die Dicklegung der geimpften, mit wenig Lab versetzten Milch vollzieht sich in einem Zeitraum von 18 bis 36 Stunden. Der mit Milchsäurebakterien versetzte Bruch wird zum Abtropfen in Säcke oder Tücher gefüllt und gepresst, geknetet, geformt und entweder außen oder im Teig gesalzen und eventuell abgetrocknet, um danach zu reifen. Ab dem Tag, an dem der Käse geformt wird, muss er mindestens zehn Tage in Kellern oder Reifungsräumen bei einer Temperatur zwischen 10 und 14 °C reifen. In dieser Zeit entwickelt sich der charakteristische Weißschimmelbelag.

#### 4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Ursprünge von „Neufchâtel“ reichen bis ins 10. Jahrhundert zurück. Für Ghislain Gaudefroy ist „Neufchâtel“ einer der ältesten normannischen Käse. Er gehört zu den im Pays de Bray hergestellten Käsesorten, die erstmals in einer Urkunde aus dem Jahr 1037 erwähnt werden. Aber erst 1543-1544 wird der Käse von Neufchâtel in den Unterlagen der Abtei Saint-Amand in Rouen als ein großartiger Käse aus Neufchâtel namentlich aufgeführt.

Laut Figuiet, dem Verfasser der „Merveilles de l'industrie“ (1876), ist „Neufchâtel“ seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Der Abbé Decorde (1843) berichtet, dass um 1700 in Neufchâtel pro Woche drei Märkte mit einem sehr aktiven Käsehandel abgehalten wurden.

1802 wird Napoleon I. ein Korb mit Käse aus Neufchâtel („frometons“) als Geschenk überreicht. Auf dem Kongress von Neufchâtel 1845 zeigt sich, dass der Preis für diesen erfolgreichen Käse viermal so hoch ist wie der Preis für Butter.

Im 19. Jahrhundert erlebt der Käse dann seinen großen Aufschwung. Durch die Entwicklung des Transportwesens und vor allem durch den Bau der Eisenbahn explodiert die Nachfrage. Man findet ihn auf den Pariser Märkten (Husson verzeichnet 1856 in Paris einen Jahresverbrauch von fast drei Millionen „bondons“, kleinen Weißkäsezyllindern) sowie in Belgien, in Großbritannien und sogar in den Kolonien. 1865 wird der „Neufchâtel“ auf der Pariser Messe mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Um Nachahmungen zu verhindern, wird per Verordnung vom 20. Oktober 1936 eine Produktbeschreibung von „Neufchâtel“ festgelegt. 1957 gründen die Hofkäser und Milcherzeuger von „Neufchâtel“ einen Verband.

Der Zusammenhang zwischen dem Käse und dem Gebiet von „Neufchâtel“ ergibt sich aus der besonderen Eignung für eine Milcherzeugung mit Weidevieh. Die Milch stammt überwiegend von Kühen der normannischen Rasse und wird mit einer einfachen Käseremethode verarbeitet, die sehr gut an die Hofproduktion angepasst ist. Das Gebiet ist vor allem wegen der vorherrschenden feucht-lehmigen Böden und der regelmäßigen Niederschläge für Weideviehhaltung geeignet. Diese Böden in Verbindung mit dem meist welligen Relief sind günstig für den Bestand an Wiesen und das Wachstum der Gräser, während sie gleichzeitig eine Bodenbearbeitung verhindern. Durch das dichte Netz von Wasserläufen und die zahlreichen Tümpel konnten die Tiere immer auf der Weide getränkt werden. Wegen der langen harten Winter müssen die Kühe recht lange im Stall stehen. Deshalb müssen die Landwirte im Pays de Bray große Heu- und Grasvorräte anlegen, wofür ihnen ausgedehnte Wiesen zur Verfügung stehen. Auf den Böden hingegen, die auf Kalkstein aus dem Cenomanian und dem unteren Portlandian entstanden sind, ist neben den Weiden auch eine Bodenbearbeitung möglich, so dass die Milchbetriebe ihr eigenes Raufutter erzeugen können. So hat sich umfassendes Wissen rund um die Milchviehhaltung entwickelt.

Die normannische Rinderrasse ist das Ergebnis der von den Landwirten in der Normandie vorgenommenen Selektion. Die Tiere sind an das Produktionssystem im Pays de Bray (Gras und Weidegang) angepasst. Sie liefern eine fett- und eiweißreiche Milch, die sich hervorragend zur Herstellung von Weichkäse eignet. Die Landwirte im Pays de Bray haben eine einfache Käseremethode ähnlich wie bei der Herstellung von Frischkäse entwickelt und beibehalten, die an die Milchmengen und das verfügbare Material in den Viehbetrieben sowie an ihren Arbeitsrhythmus angepasst ist. Das Wissen der Käsehersteller im Pays de Bray, vor allem die Folge kurzer Arbeitsschritte (bis auf das Einfüllen in die Form), zwischen denen jeweils 6 bis 24 Stunden liegen, und das Abtropfen und Pressen des Bruchs vor dem Einfüllen in die Form geben dem „Neufchâtel“ seine eigene Note und sichern ihm eine Sonderstellung unter den Weichkäsen mit Weißschimmelrinde. Das entstandene Wissen über die schnelle Reifung hängt größtenteils mit der geografischen Lage des Pays de Bray zusammen, die einen schnellen, regelmäßigen Absatz ermöglicht. Diese Arbeitsweise ist perfekt mit der Produktion vieler kleiner Hofkäseereien zu vereinbaren, die eine Besonderheit des „Neufchâtel“ darstellt, denn dadurch bleibt den Landwirten genug Zeit für andere Arbeiten in ihrem Viehbetrieb.

#### 4.7 Kontrollstelle:

Name: Institut national de l'origine et de la qualité  
Anschrift: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 153898000  
Fax +33 153898060  
E-Mail: info@inao.gouv.fr

Das Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit Rechtspersönlichkeit, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht.

Das INAO ist eine der zuständigen Behörden im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz.

Es soll vor allem die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation gewährleisten und gegebenenfalls bei Verstößen Sanktionen verhängen.

Name: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Anschrift: 59 Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

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

#### 4.8 *Etikettierung:*

Abgesehen von den für alle Käsesorten vorgeschriebenen Angaben wird jeder Käse mit der Ursprungsbezeichnung „Neufchâtel“, der in den Handel gelangt, mit einem individuellen Etikett versehen, auf dem der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung steht. Die Schrift muss mindestens zwei Drittel so groß sein wie die größten Buchstaben auf dem Etikett.

Außerdem muss Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Neufchâtel“ auf seinem Etikett mit der Angabe „Appellation d'origine protégée“ und mit dem EU-Logo „AOP“ versehen sein.

---