MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2007/C 291/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ([1]) 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemus

"ROCAMADOUR"

EY nro: FR/SAN/105/0026/29.11.2004

SAN (X) SMM ( )

Haettu muutos/haetut muutokset

1. **Eritelmän kohdat:**

— ☐ Tuotteen nimi
— ☐ Tuotteen kuvaus
— ☐ Maantieteellinen alue
— ☐ Alkuperätodisteet
— ☒ Valmistusmenetelmä
— ☐ Yhteys maantieteelliseen alueeseen
— ☒ Merkitseminen
— ☐ Kansalliset vaatimukset
— ☐ Muu (täsmennettävä)

2. **Muutoksen/muutosten tyyppi:**

— ☐ Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
— ☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvetoa ei ole julkaistu
— ☐ Tuote-eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
— ☐ Tuote-eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. **Muutos/muutokset:**

Haettujen muutosten yleisenä tavoitteena on tehdä kaikki tarkennukset, joita tarvitaan maidon ja itse tuotteen tuotantoedellytysten tiukentamiseksi.

Näiden muutosten avulla tuotteen yhteyttä sen maantieteelliseen alueeseen saadaan tiivistettyä, tuotteen ominaisuudet voidaan säilyttää paremmin ja pystytään paremmin estämään virheelliset menetelmät.

Valmistusmenetelmä

Lisätään neljänteen kohtaan: ”Tämä rajoitus koskee ainoastaan hormonikäsittelymenetelmiä riippumatta siitä, mikä menettely on kyseessä. Rajoitus ei koske muita synnytysajan siirtämiseen käytettäviä menetelmiä.”

On syytä tarkentaa, että rajoitus (niiden laumaan kuuluvien vuohien enimmäismäärä, joiden synnytysaikaa on siirretty) koskee vain sellaisia synnytysaikojen keinotekoisia siirtoja, joissa käytetään hormonikäsittelyä. Näin voidaan vahvistaa se, että rajoitus ei koske muita käytettyjä menetelmiä, kuten valohoitoa tai synnytysten luontaista siirtymistä.

Viidennessä kohdassa tulisi ilmauksen ”maantieteellisen alueen jokaisella tilalla on oltava tosiasiallisesti käytössä olevaa laidunmaata vähintään 1 000 neliömetriä lypsyvuohta kohden” sijasta lukea: ”kullakin edellä mainitulle maantieteelliselle alueelle sijoittuvalla tilalla voi olla enintään 10 vuohta sellaista hehtaaria kohden, joka muodostuu vuohien ruokintaan tarkoitetusta rehualasta, luonnonlaitumesta tai viljapellosta”.

Tarkoituksena on vain ottaa hehtaarikohtaisen eläintiheyden laskennassa huomioon vuohilauman käytössä oleva tai sen käyttämä tosiasiallinen pinta-ala. Lisäksi uusi ilmaus vastaa paremmin vuohenkasvattajien yleisesti käyttämiä termejä.

Lisätään seuraava kohta: ”Maatalousperäisen ja muun kuin maatalousperäisen eloperäisen lannan levittäminen on sallittua tietyin edellytyksin.”

Tavoitteena on määritellä hyvin ne edellytykset, joiden mukaisesti lannan levittäminen on sallittua, jotta voitaisiin välttyä virheellisiltä käytännöiltä ja suojella luonnonympäristöä sekä vuohilaumojen ruokintaan tarkoitettujen nurmien ja viljelykasvien laatua.

Lisätään seuraava kohta: ”Käyneiden rehujen käyttö vuohien ravintona on kiellettyä 1. tammikuuta 2010 alkaen. Tätä kieltoa sovelletaan viipymättä uusiin vuohitiloihin.”

Jotta tuotteen ominaisuudet voidaan säilyttää, säilörehun käyttö on kiellettyä. Tämä toimi edellyttää kuitenkin merkittävää muutosta niin maatilojen rakenteen kuin työn organisoinnin osalta. Tämän vuoksi on pyydetty määräaikaa, jonka aikana maatilat voivat valmistautua vaatimusten noudattamiseen. Tätä määräaikaa ei ole toivottu uusia maatiloja varten, jotta voitaisiin välttyä siltä, että nuoria maanviljelijöitä rohkaistaan asettautumaan tiloille, joita on nopeasti muutettava, sillä tämä vaarantaisi heidän mahdollisuutensa onnistua.

Lisätään seuraava kohta: ”INAO voi myöntää väliaikaisia poikkeuksia vuohien ravintoa koskeviin sääntöihin erityisesti säätilaan liittyvien riskien aiheuttamissa poikkeuksellisissa olosuhteissa.”

Tämän säännöksen tarkoituksena on antaa maanviljelijöille mahdollisuus ruokkia eläimiä asiaankuuluvalla tavalla kuvatun kaltaisessa tilanteessa.

Lisätään seuraavat kohdat:

”Maidon tiivistäminen veden osittaisella poistamisella ennen hyytymistä on kielletty.”

”Maitoraaka-aineiden lisäksi maidossa ja valmistuksessa sallitaan ainesosina, valmistuksen apuaineina tai lisäaineina ainoastaan juoksutin sekä vaarattomat bakteeriviljelmät, hiivat ja jalohomeet, joiden vaarattomuus on osoitettu, ja suola.”

”Tuoreiden juustojen säilytys miinusasteessa tai suojakaasussa on kiellettyä.”

”Kypsytettävän juuston säilytys suojakaasussa on kielletty.”

Juuston käsittelyyn ja lisäaineisiin on tähän mennessä sovellettu yleistä säännöstöä. Uudet tekniikat, joista osa liittyy käsittelyyn ja lisäaineisiin, kuten mikrosuodatus, maidon osittainen tiivistäminen tai kypsytyksessä käytetyt entsyymit, voivat vaikuttaa alkuperänimityksellä suojattujen juustojen ominaisuuksiin. Erityisesti tietyt entsyymilisäaineet eivät vaikuta asianmukaisilta, kun alkuperänimityksellä suojattujen tuotteiden keskeiset ominaisuudet halutaan säilyttää.

Sen vuoksi kunkin alkuperänimityksen eritelmän kohdassa 4–5 on täsmennettävä nykyiset maitoon ja juustonvalmistukseen liittyvät, käsittelyä ja lisäaineita koskevat käytännöt, jotta uudet käytännöt eivät vaikuttaisi haitallisesti alkuperänimityksellä suojattujen juustojen ominaisuuksiin.

Lisäksi on tarkennettu juuston sitomiseen ja pakkaamiseen liittyviä menetelmiä, jotta tuotteen ominaisuudet pystyttäisiin paremmin säilyttämään.

Korvataan 15 ja 16 kohdassa: ”jäähdytettyä maitoa keräävät tuottajat lisäävät juoksuttimen maitoon heti sen vastaanottamisen jälkeen” lauseella: ”kylmää maitoa keräävät tuottajat […] istuttavat hapatteen maitoon heti sen vastaanottamisen jälkeen, ja juoksutin on lisättävä viimeistään 8 tunnin kuluessa hapatteen lisäämisestä. Maatilalla valmistettuun juustoon juoksutin lisätään […] viimeistään 6 tunnin kuluessa viimeisestä lypsystä.”

Teknisten syiden vuoksi jäähdytetty maito on kypsennettävä ennen juoksuttimen lisäämistä. On siis tarpeen ottaa käyttöön määräaika, joka koskee maidon vastaanottamisen ja juoksutteen lisäämisen välistä aikaa.

Lisätään kohta: ”maataloustuottajien, jotka siirtävät lypsämistä myöhemmäksi, on lisättävä hapate tähän myöhemmin lypsettyyn maitoon, jota ei saa jäähdyttää alle 10 °celsiusasteeseen”.

Tämä säännös antaa mahdollisuuden velvoittaa tuottajat ensimmäisestä lypsystä saadun maidon pitkään kypsytykseen ja maidon ominaispiirteet pääsevät näin ollen paremmin esille.

Korvataan 24 kohdassa: ”28 ja 35 prosentin välillä” seuraavasti: ”Kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 31 prosenttia, kun juustoa asetetaan muotteihin.”

28 prosentin kuiva-ainepitoisuus ei ole riittävä sellaisten kypsytettyjen juustojen tuottamiseen, jotka täyttävät kuiva-aineen vähimmäispitoisuutta koskevan vaatimuksen. 35 prosentin raja-arvo on poistettu, koska sen soveltaminen teki juustoista liian kuivia. Raja-arvosta ei myöskään ollut hyötyä, koska niin suuren kuiva-ainepitoisuuden sisältävien juustojen asettaminen muotteihin ei olisi kannattavaa. Näin ollen säilytettiin vähimmäisarvo, jota muutettiin.

Korvataan 27 kohdassa ”juustot saa asettaa markkinoille vasta 6. päivänä sen jälkeen kun ne on poistettu muoteista” ilmaisulla: ”Kypsytyksen on kestettävä vähintään 6 päivää sen päivän jälkeen, kun juusto on poistettu muotista”.

Markkinoille saattamista edeltävä välttämätön aika vastaa juustojen kypsytysaikaa. Tämän tarkistetun säännöksen tarkoituksena on tukea juuston kypsytyksen asemaa erityisenä tuotantoedellytyksenä (lämpötila ja ilmankosteus on määritelty).

Merkintä

Lisätään seuraavat kohdat:

”Tuotantopaikalla pakattujen, samaan pakkaukseen sisältyvien useita juustoja sisältävien juustoerien osalta on kuitenkin riittävää, että pakkauksiin sisältyy vain yksi merkintä kun ne myydään lopulliselle kuluttajalle suuren kauppaketjun itsepalveluosastolla.”

”Lisäksi joko maatilalla tai torilla tapahtuvan suoramyynnin yhteydessä, kun myyjänä on valmistaja tai suoraan hänen alaisenaan toimiva henkilö, kussakin juuston myyntierässä on vähintäänkin oltava merkintä. Myyntipisteessä on oltava seuraavat tiedot: juuston tuottajan ja/tai kypsyttäjän nimi, tuotanto- ja/tai kypsytyspaikan osoite, tuotteen alkuperänimitys ja maininta” appellation d’origine contrôlée ”(tarkistettu alkuperänimitys).”

Tarkoituksena on mukauttaa käytännöllisellä tavalla sääntöä, jonka mukaan kussakin juustossa on merkintä: mukauttamisessa otetaan huomioon tapa, jolla juusto saatetaan markkinoille ja taataan juuston tunnistettavuus.

Poistetaan: Mainintoja ”fromage fermier” (maatilalla valmistettua juustoa), ”fabrication fermière” (maatilalla valmistettu) ja kaikkia muita mainintoja, joiden perusteella voidaan päätellä, että juustot on valmistettu maatilalla, voidaan käyttää ainoastaan sellaisista juustoista, jotka maanviljelijä on valmistanut omalla maatilallaan tuotetusta maidosta käyttäen vain perinteisiä menetelmiä ja jotka on kypsennetty joko tällä mainitulla maatilalla tai joiden kypsyttäjä on sijoittunut maantieteelliselle alueelle.

Näihin mainintoihin sovelletaan jatkossa juustoja koskevia yleisiä määräyksiä, joten ne ovat näin ollen tarpeettomia.

TIIVISTELMÄ

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”ROCAMADOUR”

EY nro: FR/SAN/105/0026/29.11.2004

SAN (X) SMM ( )

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: Institut National de l’Origine et de la Qualité (INAO)

Osoite: 51, rue d’Anjou
F-75008 Paris

Puhelin: (33) 153 89 80 00

Faksi: (33) 153 89 80 60

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

2. **Ryhmittymä:**

Nimi: Syndicat des Producteurs de fromages Rocamadour

Osoite: Maison de l’Agriculture du Lot
430, Avenue Jean Jaurès — BP 199
F-46004 Cahors Cedex

Puhelin: (33) 565 23 22 21

Faksi: (33) 565 23 22 19

Sähköposti: —

Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ( )

3. **Tuotelaji:**

Luokka 1.3: Juustot

4. **Eritelmä:**

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1 *Nimi:* ”Rocamadour”

4.2 *Kuvaus:* Rocamadour on pieni pastöroimattomasta kokomaidosta valmistettu vuohenjuusto, jonka koostumus on hyvin pehmeä ja jonka luonnollinen kuori on raidallinen ja hennon samettinen. Kuoren väri vaihtelee valkeasta kermanväriseen tai on tumma beesi. Juusto on muodoltaan pieni litteä kiekko, ja sen paino on noin 35 grammaa. Juustossa on oltava täydellisen kuivattamisen jälkeen ainakin 45 grammaa rasvaa 100:aa juustogrammaa kohti, ja kussakin juustossa on oltava vähintään 14 grammaa kuiva-ainetta.

4.3 *Maantieteellinen alue:* Maantieteelliseen alueeseen kuuluu vyöhyke, jota kutsutaan nimellä ”des Causses” ja joka kuuluu lähinnä Lotin departementtiin. Osia maantieteellisestä alueesta kuuluu kuitenkin myös Aveyronin, Corrèzen, Dordognen sekä Tarnin ja Garonnen departementteihin.

— Aveyronin departementti

  — Capdenac-Garen kantoni: seuraavat kunnat: Balaguier-d’Olt, Causse-et-Diège ja Foissac,

  — Villeneuven kantoni: seuraavat kunnat: d’Ambeyrac, La Capelle-Balaguier, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Saujac, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc ja Villeneuve,

  — Villefranche-de-Rouerguen kantoni: seuraava kunta: Martiel.

— Corrèzen departementti

  — Larchen kantoni: seuraavat kunnat: Chartrier-Ferrière ja Chasteaux,

  — Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouestin kantoni: seuraavat kunnat: d'Estivals ja Nespouls,

  — Meyssacin kantoni: seuraava kunta: Turenne.

— Dordognen departementti

  — Carluxin kantoni: seuraavat kunnat: Cazoulès, Peyrillac-et-Millac ja Orliaguet,

  — Montignacin kantoni: seuraava kunta: Saint-Amand-de-Coly,

  — Salignac-Eyviguesin kantoni: seuraavat kunnat: d'Archignac, Borrèze, Jayac, Nadaillac, Paulin ja Salignac-Eyvigues,

  — Terrasson-la-Villedieun kantoni: seuraavat kunnat: La Cassagne, Chavagnac ja La Dornac.

— Lotin departementti

  — Bretenoux'n kantoni: seuraavat kunnat: Gintrac, Prudhomat ja Saint-Michel-Loubéjou,

  — Cahors Nord-Ouestin kantoni: kaikki kunnat,

  — Cahors Nord-Estin kantoni: kaikki kunnat,

  — Cahors Sudin kantoni: kaikki kunnat,

  — Cajarcin kantoni: kaikki kunnat,

  — Castelnau-Montratierin kantoni: seuraavat kunnat: Cézac, Lhospitalet ja Pern,

  — Catusin kantoni: kaikki kunnat,

  — Cazalsin kantoni: seuraavat kunnat: Arques ja Gindou,

  — Figeac-Ouestin kantoni: seuraavat kunnat: Béduer ja Faycelles,

  — Gourdonin kantoni: seuraavat kunnat: Anglars-Nozac, Gourdon, Rouffilhac, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Projet ja Le Vigan,

  — Gramatin kantoni: kaikki kunnat,

  — Labastide-Muratin kantoni: kaikki kunnat,

  — Lacapelle-Marivalin kantoni: seuraavat kunnat: Albiac, Anglars (ainoastaan se osa kunnasta, joka sijoittuu kantatien 940 ja Lascurades-puron muodostaman linjan länsipuolelle), Aynac, Le Bourg (ainoastaan se osa kunnasta, joka sijoittuu valtatien 140 ja kantatien 940 muodostaman linjan länsipuolelle), Issendolus, Lacapelle-Marival (ainoastaan se osa kunnasta, joka sijoittuu kantateiden 940 ja 218 muodostaman linjan länsipuolelle), Rudelle, Rueyres, Thémines ja Théminettes,

  — Lalbenquen kantoni: Seuraavat kunnat: Aujols, Bach, Belmont-Sainte-Foi, Cieurac, Cremps, Escamps, Flaujac-Poujols, Laburgade, Lalbenque ja Vaylats,

  — Lauzèsin kantoni: kaikki kunnat,

  — Limogne-en-Quercyn kantoni: kaikki kunnat,

  — Livernonin kantoni: kaikki kunnat,

  — Luzechin kantoni:: kaikki kunnat,

  — Martelin kantoni: kaikki kunnat,

  — Montcuqin kantoni: seuraavat kunnat: Bagat-en-Quercy, Belmontet, Le Boulvé, Fargues, Lascasbanes, Saint-Matré, Saint-Pantaléon ja Saux,

  — Payracin kantoni: seuraavat kunnat: Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet ja le Roc,

  — Puy-L'Evêquen kantoni: seuraavat kunnat: Floressas, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Sérignac ja Touzac,

  — Saint-Cérén kantoni: seuraavat kunnat: Autoire, Loubressac, Mayrinhac-Lentour, Saignes, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse ja Saint-Médard-de-Presque,

— Saint-Germain-du-Bel-Airin kantoni: kaikki kunna,

— Saint-Géryn kantoni: kaikki kunnat,

— Salviacin kantoni: seuraavat kunnat: Dégagnac, Lavercantière, Rampoux, Salviac ja Thédirac,

— Souillacin kantoni: kaikki kunnat,

— Vayracin kantoni: seuraavat kunnat: Carennac, Condat, Les Quatre-Routes ja Strenquels.

— Tarn-et-Garonnen departementti

— Caylusin kantoni: seuraavat kunnat: Caylus, Lacapelle-Livron, Loze ja Saint-Projet.

4.4 *Alkuperätodisteet:* Kaikki toimijat täyttävät vaatimusten noudattamista koskevan ilmoituksen, jonka INAO rekisteröi ja jonka avulla INAO voi tunnistaa ne. Jokaisen toimijan on pidettävä INAO:n saatavilla rekisterit sekä kaikki maidon ja juustojen alkuperän, laadun ja tuotanto-olosuhteiden tarkastamisen kannalta tarvittava aineisto.

Alkuperänimityksellä suojatun tuotteen ominaispiirteiden tarkastamisen yhteydessä tuotteiden laatu ja luonteenomaisuus varmistetaan analyyttisellä ja aistinvaraisella tutkimuksella.

4.5 *Valmistusmenetelmä:* Maidon tuotannon sekä juuston valmistuksen ja kypsytyksen on tapahduttava maantieteellisellä alueella. Koska kyseessä on pehmeä juusto, jota valmistetaan hitaasti hyydyttämällä, juuston hyytymisen täytyy kestää vähintään 20 tuntia vähintään 18 celsiusasteen lämpötilassa, ja vähintään 12 tuntia kestävä esivalutus on pakollinen. Juustomassa suolataan. Sitten valutettu ja suolattu juustomassa laitetaan juustomuotteihin, ja juustoja kypsennetään vähintään 6 vuorokauden ajan sen jälkeen kun ne on otettu pois muoteista.

Juustonvalmistuksessa käytetään vuohenmaitoa, joka on peräisin ainoastaan Alpine- tai Saanen-rotua olevista vuohilaumoista tai näiden kahden rodun risteytyksestä.

Päivittäisen kokonaisravintoannoksen on sisällettävä vähintään 80 prosenttia maantieteellisellä alueella tuotettuja ravinto-aineita.

Eritelmä sisältää yksityiskohtaista tietoa maidon tuotanto-olosuhteista (lauman hoitamisesta, ravinnosta jne.) ja juuston valmistusmenetelmästä.

Käyneiden rehujen käyttö vuohien ravintona on kiellettyä 1. tammikuuta 2010 alkaen. Tätä kieltoa sovelletaan viipymättä uusiin vuohitiloihin.

4.6 *Yhtys maantieteelliseen alkuperään:* Vuodelta 1451 peräisin olevassa alueen lääninherran, silloisen Evreux'n piispan, ja hänen vasalliensa välisessä vuokrasopimuksessa viitataan Rocamadourin juustoihin. Ja lähempänä meidän aikaamme, vuonna 1913, Ranskan presidentti POINCARÉ sai nauttia alueen juustoista illallisilla, jotka Cahorsin maakuntaneuvosto tarjosi hänen kunniakseen. Runoilijat ja gastronomit mainitsevat Racamadourin, ja hiippakunnan arkistonhoitaja, joka toimi julkisen opetustoimen ministeriön kirjeenvaihtajana, kirjoitti vuonna 1929 teoksessaan "Le Vieux Quercy" että vain Rocamadourin kalkkikivialueilla valmistetaan herkullista juustoa, jota ei muualla tunneta ("Seuls les Causses de Rocamadour ont un fromage savoureux que l'on ne connaît pas dans les autres régions").

Aikakauden kirjallisessa aineistossa, ja erityisesti edellä mainitussa vuokrasopimuksessa, todetaan 1400-luvulta lähtien, että Rocamadourin juustojen arvon ja maineen perustana ovat kuttujen laitumella syömät yrtit ja juustojen valmistustapa ("la valeur et le renom des fromages de Rocamadour résultent de la nature des plantes aromatiques pacagées par les bêtes à lait et aussi de la manière de les préparer").

Tämä on edelleen totta. Causses du Quercy -alueelle ominainen kalkkipitoinen ja kuiva maaperä muodostaa omaleimaisen alueen, jolla on geologiset, ilmastolliset ja kasvullisuuteen liittyvät ominaispiirteensä. Ainutlaatuinen alue ja vuosisatojen ajan harjoitettu perinteinen alkuperäinen taitotieto yhdistyvät tämän alueelleen tyypillisen, maukkaan juuston valmistuksessa.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: Institut national des Appellations d'Origine (INAO)

Osoite: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Puhelin: (33) 153 89 80 00

Faksi: (33) 153 89 80 60

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine (INAO) on maatalousministeriön alainen hallinnollinen julkinen laitos, joka on oikeudelliselta muodoltaan oikeushenkilö.

Alkuperänimityksellä suojattujen tuotteiden tuotantoedellytysten valvonta on INAO:n vastuulla.

Jos maantieteellisen alueen rajausta tai jotakin tuotantoedellytystä ei noudateta, alkuperänimityksen käyttö missä tahansa muodossa ja tarkoituksessa kielletään.

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

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

Puhelin: (33) 144 87 17 17

Faksi: (33) 144 97 30 37

Sähköposti: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

DGCCRF on talous-, valtiovarain- ja teollisuusministeriön yksikkö.

4.8 *Merkintä:* Rocamadour-juuston kaupan pitäminen tai tarjoaminen edellyttää, että juustossa on läpimitaltaan vähintään 4 cm:n mittainen merkintä, johon sisältyy nimi ”Rocamadour” ja maininta ”Appellation d’Origine Contrôlée” (alkuperänimitys).

Tuotantopaikalla pakattujen, samaan pakkaukseen sisältyvien useita juustoja sisältävien juustoerien osalta on kuitenkin riittävää, että pakkauksiin sisältyy vain yksi merkintä kun ne myydään lopulliselle kuluttajalle suuren kauppaketjun itsepalveluosastolla.

Lisäksi joko maatilalla tai torilla tapahtuvan suoramyynnin yhteydessä, kun myyjänä on valmistaja tai suoraan hänen alaisenaan toimiva henkilö, kussakin juuston myyntierässä on vähintäänkin oltava merkintä. Myyntipisteessä on oltava seuraavat tiedot: juuston tuottajan ja/tai kypsyttäjän nimi, tuotanto- ja/tai kypsytyspaikan osoite, tuotteen alkuperänimitys ja maininta ”appellation d’origine contrôlée” (tarkistettu alkuperänimitys).

Tuotteissa on oltava INAO-kirjainsanan sisältävä logo.