

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2011/C 129/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

## PAKEITIMO PARAIŠKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006****PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ****„NEUFCHÂTEL“****EB Nr.: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006****SGN ( ) SKVN ( X )****1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:**

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (patikslinti)

**2. Pakeitimo (-ų) pobūdis:**

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

(<sup>1</sup>) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

### 3. Pakeitimas (-ai):

#### 3.1. Aprašymas:

Kad būtų aiškesnis ir tikslesnis, šis punktas visiškai perrašytas.

Siekianti tiksliau apibūdinti sūrio minkštimą pridedama „pienarūgščio rūgimo, minkštas, neįdubęs, pakankamai standus, nelipnus, neskystas ir negrumulėtas“.

Vietoj žodžių „Priklausomai nuo naudojimo, jis būna įvairių formų ... 2,4 cm aukščio“ turi būti „Neufchâtel“ sūris būna tokių formų: cilindro, kvadrato, stačiakampio, didelio cilindro, širdelės, didelės širdies formos, kurių dydis priklauso nuo 5 skyriuje apibūdintų sūriui formuoti naudojamų formų.“

Pridedama: „Pasibaigus minimaliam brandinimo laikotarpiui, nurodytam 5 skyriuje, skirtame gamybos būdui.“

5 skyriuje nustatytas minimalus privalomas brandinimo laikotarpis. Nurodant gamybos būdą patikslinama, kad nurodomas galutinio produkto, gauto pasibaigus tam laikotarpiui, svoris, mažiausias riebalų ar sausosios medžiagos kiekis.

#### 3.2. Kilmės įrodymas:

Ši dalis susijusi su visų ūkio subjektų identifikavimu, registrų tvarkymu bei deklaracijomis, kuriomis registruojami jų atliekami veiksmai ir (arba) vedama produkcijos žaliavų apskaita.

#### 3.3. Gamybos būdas:

Kad būtų aiškesnis ir tikslesnis, šis punktas visiškai perrašytas. Prašomi pakeitimai:

- Pridėti: „Šioje specifikacijoje banda reiškia visą ūkio pieninių galvijų bandą, sudarytą iš pieningų ir užtrūkusių karvių. Galvijų bandą, iš kurios pieno gaminamas „Neufchâtel“ sūris, sudaro ne mažiau kaip 60 % Normandijos veislės galvijų“. Taip pat pridedama, kad „tik nurodytų bandų pienas gali būti tiekiamas į „Neufchâtel“ gamybos vietas“, nuo pieno pristatymo iki sūrių brandinimo.

Įtrauktos pieno gamybos sąlygos. Jomis numatyta, kad didžiąją galvijų bandos dalį turėtų sudaryti vietos veislės – Normandijos veislės – karvės. Tuo metu, kai „Neufchâtel“ sūriui suteikta SKVN (t. y. 1969 m.), specialistai nemanė esant būtina nutarime nurodyti, kad naudojami Normandijos veislės galvijai, o pašarą daugiausia sudaro ganyklų žolė, nes tokius darbo metodus taikė visi gyvulių augintojai ir nekilo pavojaus, kad ją pakeis kiti būdai. Bėgant laikui atsirado nauji darbo metodai, pavyzdžiui, imta naudoti kukurūzų silosą ir *Prim'Holstein* veislės galvijus, o sūrio gamintojai vis labiau suvokė, kad Normandijos veislė ir žolės naudojimas yra „Neufchâtel“ tipiskumą lemiantys ir šio gaminio įvaizdžiui svarbūs veiksniai. Siekdama užkirsti kelią tokiems nukrypimams nuo normos ir sugrįžti prie sąlygų, kurios buvo dar iki gaminiui išgarsėjant, ir kartu tokiu būdu sustiprinti gaminio ir vietovės ryšį, gamintojų grupė pareiškė pageidavimą apibrėžti pieno gamybos būdą – nustatyti mažiausią Normandijos veislės karvių procentinę dalį bandoje ir ganykloms naudojamą plotą. Tokiu būdu šios naujos nuostatos padeda sustiprinti pavadinimo „Neufchâtel“ ir vietovės ryšį, atsižvelgiant į anksčiau susidariusius šio regiono gyvulių augintojų ryšius su šiais galvijais, taip pat į vietos veislės prisitaikymą prie aplinkos ir šios veislės karvių pieno tinkamumą sūriui gaminti.

- Pridėti: „Banda ne trumpiau nei šešis mėnesius per metus ganoma pievose. Tuo laikotarpiu ganyklų žolė sudaro ne mažiau nei 50 % pagrindinio davinio, išreikšto sausąja medžiaga. (...) Išimtinėmis aplinkybėmis, kurias lemia, pavyzdžiui, nepalankios oro sąlygos, gali būti numatytos laikinos išimty, kad nenutrūktų bandos šėrimas.“

Šiomis nuostatomis numatomi melžiamų karvių šėrimo reikalavimai. Šios nuostatos taip pat skirtos sūrio ir vietovės ryšiui sustiprinti. Patikslinama, kad 80 % karvių pašaro, išreikšto sausąja medžiaga, sudaro ūkyje paruošti pašarai. Taip pat nurodomi melžiamų karvių ganymo reikalavimai, taip pat kiekvienam ūkiui tenkančios apkrovos reikalavimai (mažiausias vienai melžiamai karvei tenkantis ganomų pievų plotas, didžiausias vienai melžiamai karvei tenkantis kukurūzų siloso gamybai skirtas plotas, pievų tvarkymas). Tokiu būdu siekiama, kad žolė ir toliau liktų didelė karvių pašaro dalis arba jos būtų naudojama dar daugiau.

- Pridėti: „Pagamintas pienas iki surinkimo ūkyje gali būti laikomas ne ilgiau kaip 48 valandas nuo paskutinio melžimo. (...) Šviežią ir nokinamą sūrį laikyti modifikuotoje atmosferoje draudžiama.“

Siekiant geriau išlaikyti sūrio ypatybes, patikslintos visos jo gamybos sąlygos: nuo pieno laikymo ūkyje iki jo perdirbimo, taip pat šliužo fermento pridėjimui, nuvarvinimui ir sutraukos suslėgimui taikomi reikalavimai. Aiškiai apibūdinamas sūrio formavimas ir gautos sūrio masės perkėlimas, taip pat sūrio nokinimo sąlygos.

Apdoravimo būdų ir priedų naudojimas sūrių gamyboje nustatytas bendruosiuose teisės aktuose. Tačiau pastebima, kad kai kurios naujosios technologijos, susijusios su tokiais apdoravimo būdais kaip mikrofiltravimas, dalinis pieno sutirštinimas, arba su tokiais priedais kaip nokinimo fermentai, gali turėti poveikio kilmės vietos nuoroda žymimų sūrių savybėms. Pavyzdžiui, kai kurie fermentiniai priedai yra nesuderinami su SKVN žymimos produkcijos esminių savybių išsaugojimu. Todėl kiekvienos SKVN specifikacijoje būtina patikslinti šiuo metu taikomą pieno apdoravimo, į pieną dedamų ir sūrio gamyboje naudojamų priedų praktiką, siekiant, kad nauja, teisės aktuose nenustatyta praktika, nepadarytų žalos SKVN žymimų sūrių savybėms.

Šioje dalyje taip pat patikslinami naudojamų sūrio formų dydžiai. Šis pakeitimas atsirado atlikus grupės apklausą dėl naudojamų formų dydžio. Juo siūloma, kad anksčiau specifikacijoje nurodyti galutinio gaminio išmatavimai būtų pakeisti tikslesniais išmatavimais.

#### 3.4. Ryšys su geografinė vietoje:

Ši dalis patikslinta ir suskirstyta į tris dalis. Joje pateikiamos pastabos dėl „Neufchâtel“ ypatybių išsaugojimo pasitelkiant įvairias teises procedūras. Taip pat išsamiau paaiškinama ankstesnis Normandijos veislės karvių naudojimas ir šios veislės svarba „Neufchâtel“ ypatybėms (tai nuo seno Brėjaus krašte auginama veislė, kurios karvių pienas itin tinkamas sūriams gaminti, nes turi daug kazeino ir yra riebus).

#### 3.5. Ženklinimas etiketėmis:

Patikslinta, kokius užrašus privaloma nurodyti etiketėje. Panaikintas reikalavimas naudoti INAO logotipą.

Pridėtas reikalavimas naudoti Bendrijos logotipą.

#### 3.6. Nacionaliniai reikalavimai:

Pridėta lentelė, kurioje nurodyti tikrintini aspektai, jų pamatinės vertės ir vertinimo metodai.

### 4. Atnaujinta santrauka (jei reikia).

#### Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

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

## SANTRAUKA

## TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

## „NEUFCHÂTEL“

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

SKVN ( X ) SGN ( )

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

**1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga:**

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

Tel. +33 153898000  
Faks. +33 153898060  
El. paštas: info@inao.gouv.fr

**2. Grupė:**

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

Tel. +33 232975301  
Faks. +33 232975306  
El. paštas: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org  
Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai ( X ) kiti ( )

**3. Produkto rūšis:**

1.3 klasė. Sūriai

**4. Specifikacija:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

**4.1. Pavadinimas:**

„Neufchâtel“

**4.2. Aprašymas:**

„Neufchâtel“ – minkštas, pienarūgščio rūgimo, truputį pasūdytas, neakytas sūris, pagamintas tik iš karvės pieno, į kurį pridedama šliužo fermento; jo minkštumas minkštas, neįdubęs, pakankamai standus, riebus ir lygus, nelipnus, neskystas ir negrumulėtas. Tai baltas pelėsinis sūris be ertmių viduje.

„Neufchâtel“ sūris būna tokių formų: cilindro, kvadrato, stačiakampio, didelio cilindro, širdelės, didelės širdies formos.

Pasibaigus minimaliam brandinimo laikotarpiui cilindro, kvadrato ir stačiakampio pavidalo „Neufchâtel“ sūris sveria ne mažiau kaip 100 g, širdelės ir dvigubo cilindro formos sūris – 200 g, o didelės širdies pavidalo – 600 g.

Riebalų kiekis po džiovavimo yra ne mažesnis kaip 45 g 100 g sūrio, o bendras sausosios medžiagos kiekis – ne mažesnis kaip 40 g 100 g sūrio.

**4.3. Geografinė vietovė:**

Ši vietovė yra Brėjaus krašte ir apima dalį Uazos ir Pajūrio Senos departamentų. Uazos departamente jai priklauso Quincampoix-Fleuzy komuna, Pajūrio Senos departamente: Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auwilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Bailloulet, 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, Héronchelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucomble, 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, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièrecourt, 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, Ventès-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval komunos.

#### 4.4. Kilmės įrodymas:

Kiekvienas pieno gamintojas, perdirbėjas ar sūrio brandintojas turi užpildyti gamintojų grupės registruotą identifikavimo deklaraciją, pagal kurią pastaroji gali nustatyti visus ūkio subjektus. Visi ūkio subjektai privalo kompetentingoms institucijoms pateikti apskaitos knygas ir kitus pieno bei sūrių kilmei, kokybei ir gamybos sąlygoms patikrinti reikalingus dokumentus.

Siekiant patikrinti SKVN žymimo produkto savybes, atliekamas analitinis ir organoleptinis tyrimas, skirtas užtikrinti šiam tyrimui pateiktų produktų kokybę ir tipiškumą.

Sūrį gaminantys ūkininkai pildo žurnalą, kuriame nurodomas pieno kiekis, į kurį kasdien pridedama šliužo fermento ar gautas sutraukos kiekis, pagaminto sūrio kiekis ir tipas, taip pat sūrio, parduoto su nuoroda „Neufchâtel“, kiekis ir sąskaitomis patvirtinta jo paskirties vieta, išskyrus tuos atvejus, kai sūris parduodamas tiesiogiai vartotojams.

Pieno perdirbimo įmonės pildo žurnalą, kuriame kasdien nurodomas gamintojo įsigyto ir naudojamo pieno ir sūrio masės kiekis, taip pat bendras pagaminto sūrio kiekis ir sūrio, parduoto su nuoroda „Neufchâtel“, kiekis ir sąskaitomis patvirtinta jo paskirties vieta.

Pieno arba sūrio masės pirkejai kontrolės institucijoms pateikia savo pieno tiekėjų sąrašą ir nurodo kiekvieną jo pakeitimą.

#### 4.5. Gamybos būdas:

„Neufchâtel“ sūris gaminamas iš itin šviežio nenugriebto karvės pieno. Karvių bandas daugiausia sudaro Normandijos veislės karvės, daugiausia mintančios ganyklų žole, nes jas privaloma ne trumpiau kaip šešis mėnesius per metus ganyti ganyklose. Keturioms melžiamoms karvėms turi tekti ne mažiau kaip vienas hektaras pievų, esančių netoli melžimo aikštelių, o per metus vienai karvei galima sušerti ne daugiau kaip 1 800 kg koncentruotųjų pašarų. 80 % karvių pašaro, išreikšto sausąja medžiaga, sudaro ūkyje paruošti pašarai.

Šis raugintas pienas, į kurį pridedama šliužo fermento, sutraukinamas per 18–36 valandas. Rūgštinė sutrauka sudedama į nuvarvinti skirtus maišus arba tinklą, tada ji suslegiama, sumaišoma, permalama ir pasūdoma druskos užberiant ant masės viršaus arba įmaišant į vidų, pririekus nusausinama, tuomet nokinama. Sūris patalpinamas į rūsius ar brandinimo patalpas, kurių temperatūra yra 10–14 °C, ir nokinamas ne trumpiau kaip 10 dienų, skaičiuojant nuo malimo dienos, per kurias jo paviršiuje susidaro būdingas baltas pelėsis.

#### 4.6. Ryšys su geografine vietove:

„Neufchâtel“ sūris atsirado dar X amžiuje. Ghislainas Gaudefroy teigia, kad „Neufchâtel“ – vienas seniausių Normandijos sūrių – yra panašus į Brėjaus krašte gamintus sūrius, kurie pirmą kartą paminėti 1037 m. chartijoje. Tačiau atskirai „Neufchâtel“ sūris pirmą kartą paminėtas tik 1543–1544 m. Ruano Šv. Amando abatijos dokumentuose: „tai garsusis Nešatelio sūris“.

1876 m. veikalo „Pramonės stebuklai“ (pranc. *Merveilles de l'industrie*) autorius Figuiet'as teigia, kad „Neufchâtel“ sūris žinomas nuo XVI amžiaus. Abatas Decorde'as (1843 m.) pareiškė, kad XVIII amžiuje Nešatelyje tris kartus per savaitę vykdavo turgus, kuriame aktyviai prekiauta sūriu.

1802 m. Napoleonui I dovanų buvo įteikta Nešatelio sūrių (*frometons*) pintinė. Per 1845 m. Nešatelio kongresą paaiškėjo, kad šio sūrio kaina yra aukšta ir keturis kartus viršija sviesto kainą.

XIX amžius buvo šio sūrio didžiausio iškilimo metas, nes vystantis transportui, pirmiausia, atsiradus geležinkeliui, neįtikėtinai išaugo jo paklausa. Taip jis atsirado Paryžiaus turgeliuose (1856 m. Hussonas nurodė, kad per metus Paryžiaus gyventojai suvartodavo apie 3 mln. sūrio galvų), taip pat Belgijoje, Didžiojoje Britanijoje ir net kolonijose. 1865 m. Paryžiuje vykusiame konkurse „Neufchâtel“ sūris apdovanotas aukso medaliu.

Kad „Neufchâtel“ nebūtų padirbinėjamas, 1936 m. nutarimu nustatytas jo aprašas. 1957 m. „Neufchâtel“ sūrį gaminantys ūkininkai ir įmonės įsteigė specialią sąjungą.

„Neufchâtel“ ryšį su vietove atspindi tai, kad šioje teritorijoje pienas gaunamas iš daugiausia Normandijos veislės karvių, mintančių ganyklų žole, o paskui tas pienas perdirbamas naudojant labai paprastus sūrio gamybos metodus, kurie labai tinkami sūriui gaminti ūkiuose. Tai, kad gyvulius galima šerti žole, daugiausia lemia vyraujantys drėgni ir molingi dirvožemiai, kuriuos reguliariai vandeniu maitina saikingai iškrentantys krituliai. Tokie dirvožemiai, dažniausiai pasitaikantys kalnuotose vietovėse, tinkami žolei augti, tačiau ne itin tinkami žemei dirbti. Be to, šią vietovę vagoja daug upių, upelių, tai pat čia gausu natūralių kūrų, todėl niekada nekilo problemų dėl ganomų galvijų girdymo. Kadangi žiemos čia atšiaurios ir trunka ilgai, gyvuliai ganėtinai ilgai laikomi tvartuose, tad ir Brėjaus krašto gyvulių augintojai privalo sukrauti pakankamai šieno ir žolės, o tai įmanoma, nes pievų plotas yra didelis. Be to, dėl dirvožemio, susidariusio ant cenomanio-apatinės kreidos laikotarpio kalkinių uolienu, ne tik auga pievos, bet ir galima įdirbti žemę – todėl pieno ūkiai gali savarankiškai pasirūpinti ne tik žole, bet ir stambiais pašarais. Tokiu būdu buvo sukaupta daug su pieno ūkiais susijusios praktinės patirties.

Normandijos karvių veislę išvedė Normandijos ūkininkai. Šie galvijai gerai prisitaikę prie Brėjaus krašto gamybos sistemos (žolė ir ganyklos) ir duoda riebių ir daug baltymų turintį pieną, kuris puikiai tinka minkštam sūriui gaminti. Šio krašto gyvulių augintojai išvystė ir išsaugojo paprastą sūrių gamybos būdą, panašų į šviežio sūrio gamybos metodą, kuris atitinka pagaminamo pieno kiekį, ūkiuose turimas priemonės, taip pat sutampa su ūkininkų darbo ritmu. Dėl Brėjaus krašto sūrininkų praktinės patirties (neilgai trunkančių veiksmų, išskyrus, sūrio formavimą, kuriuos vienas nuo kito skiria 6–24 valandos, sekos, nusunkimo ir sutraukos suslėgimo prieš sūrio formavimą) „Neufchâtel“ sūris įgauna tik jam būdingų savybių, kurios jį skiria nuo kitų minkštų pelėsių sūrių. Tai, kad susiformavo būtent tokia greito nokinimo praktika, daugiausia lėmė Brėjaus krašto geografinė padėtis, labai palanki nuolatinei ir greitai prekybai. Be to, toks gamybos būdas puikiai tinka nedideliems ūkiams, kuriuose ūkininkai greita gyvulių auginimo darbų randa laiko ir sūriui gaminti, o tokių ūkių čia nemažai. Tai yra „Neufchâtel“ sūrio ypatybė.

#### 4.7. Kontrolės įstaiga:

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

Tel. +33 153898000  
Faks. +33 153898060  
El. paštas: info@inao.gouv.fr

INAO yra juridinio asmens statusą turinti viešoji administracinė įstaiga, pavaldi Žemės ūkio ministerijai.

INAO yra viena iš kompetentingų institucijų, kaip apibrėžta 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių.

Ji privalo užtikrinti, kad būtų laikomasi specifikacijos reikalavimų, ir jei jų nesilaikoma – imtis sankcijų.

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

Adresas: 59 Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
FRANCE

Tel. +33 144871717

Faks. +33 144973037

DGCCRF yra Ekonomikos, pramonės ir darbo ministerijos tarnyba.

#### 4.8. Ženklinimas etiketėmis:

Nepriklausomai nuo pagal taisyklės nustatytų reikalavimų, taikomų visiems sūriams, SKVN „Neufchâtel“ sūris pardavinėjamas su etiketėmis, kuriose turi būti nurodomas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, kurio raidžių dydis ne mažesnis kaip 2/3 didžiausių raidžių, esančių etiketėje, dydžio.

Sūrio, ženklinamo saugoma kilmės vietos nuoroda „Neufchâtel“, etiketėje privalomas užrašas „Appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda) ir Europos Sąjungos SKVN logotipas.