

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2011/C 129/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

“NEUFCHÂTEL”

EK Nr. FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur (precizēt)

2. Grozījuma(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrēta ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fito-sanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

(1) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3. **Grozījums(-i):**

3.1. **Apraksts:**

Šis punkts kopumā ir pārstrādāts skaidrības un precizitātes labad.

Pievienoti termini "pienaina, pakļāvīga, nesaplok, nav pārāk stingra, nav lipīga, neizplūst un nav graudaina", lai precīzāk raksturotu siera masu.

Apraksts "Atkarībā no lietošanas veida to var veidot šādās formās ... 2,4 cm augstumā" ir aizstāts ar tekstu: "“Neufchâtel” ir sastopams šādās formās – cilindriska tapa, kvadrātveida vai taisnstūra ķieģelītis, dubulta tapa, sirdsveidīgs, lielas sirds veidols, kura izmērs atkarīgs no 5. nodaļā aprakstīto veidņu formas un izmēriem."

Pievienots teksts "Kad beidzas minimālais nogatavināšanas laiks, kas paredzēts 5. nodaļā saistībā ar ražošanas metodi."

Pienākums ievērot minimālo nogatavināšanas laiku ir paredzēts 5. nodaļā. Ražošanas metodes apraksts ir labots, precizējot, ka pēc šā laika beigām gatavajam produktam ir jāatbilst prasībām attiecībā uz svaru un piena tauku vai sausnas minimālo saturu.

3.2. **Izcelsmes apliecinājums:**

Šī iedaļa precizē datus par visiem uzņēmējiem, kā arī reģistru un deklarāciju sistēmu, kas ļauj reģistrēt viņu pieredzi un/vai veikt produkcijas uzskaiti.

3.3. **Ražošanas metode:**

Šis punkts kopumā ir pārstrādāts skaidrības un precizitātes labad. Nepieciešams veikt šādus grozījumus:

- pievienot tekstu "Šīs specifikācijas izpratnē ganāmpulks ir visu saimniecībā esošo piena ieguvei izmantojamo liellopu ganāmpulks, ko veido slaucamās govīs un cietstāvošās govīs. Slaucamo govju ganāmpulkā, no kura iegūtais piens paredzēts "Neufchâtel" ražošanai, vismaz 60 % dzīvnieku pieder pie Normandijas šķirnes" un "“Neufchâtel” ražotnēs neatkarīgi no tā, kādu ražošanas posmu tur veic – sākot ar piena saņemšanu un beidzot ar siera nogatavināšanu –, drīkst ievest tikai to pienu, ko dod iepriekš noteikto ganāmpulku govīs".

Pievienotas arī prasības attiecībā uz piena ražošanu. Tās paredz, ka slaucamo govju ganāmpulkus pārsvarā ir jāveido govīm, kas pieder pie vietējās – Normandijas – šķirnes. Jāpiebilst, ka laikā, kad siers "Neufchâtel" 1969. gadā tika atzīts par produktu ar ACVN, speciālisti neuzskatīja par nepieciešamu ierakstīt savā lēmumā prasību izmantot Normandijas šķirnes govīs un barot tās pārsvarā ar zāli, jo tolaik tā darīja visi lopkopji un nekas neliecināja par citu paņēmieni izplatību. Laika gaitā radās jaunas lopkopības metodes, piemēram, sāka izmantot kukurūzas skābbarību un ieviesa šķirni "Prim'Holstein", un tās izplatījās tik plaši, ka ražotāji arvien lielāku uzmanību pievērsa tam, cik svarīga ir Normandijas šķirne un barošana ar zāli, lai saglabātu "Neufchâtel" raksturīgās īpašības un tēlu. Lai apturētu šādas novirzes, atgrieztos pie apstākļiem, kas noteica šā produkta izcilības veidošanos un vienlaikus pastiprinātu produkta saikni ar zemi, grupa vēlas saskaņot piena ieguves veidu, nosakot minimālo Normandijas šķirnes govju īpatsvaru ganāmpulkā un ganībām izmantojamās zāles platības. Minētie jaunie noteikumi arī ļautu norādei "Neufchâtel" labāk apliecināt saikni ar izcelsmes vietu, ņemot vērā attiecīgā reģiona lopkopju agrāko ciešo saistību ar šiem dzīvniekiem, vietējās šķirnes pielāgotību videi un šādi iegūtā piena piemērotību pārstrādei sierā;

- pievienot tekstu "Ganāmpulks uzturas ganībās vismaz sešus mēnešus gadā. Šajā laikā ganību zāle veido vairāk nekā 50 % pamatbarības, izsakot to sausnas īpatsvarā. (..) Izņēmuma gadījumos, ko rada, piemēram, neparedzēta laika apstākļu maiņa, var pieļaut pagaidu atkāpes, lai nodrošinātu ganāmpulka barošanas nepārtrauktību."

Šie noteikumi definē slaucamo govju barošanas nosacījumus, kā arī nostiprina saražotā siera saikni ar izcelsmes vietu. Tiek precizēts, ka saimniecībā iegūtai ganāmpulka pamatbarībai ir jāpārsniedz 80 %, izsakot to sausnas īpatsvarā. Tiek arī precizēti slaucamo govju ganīšanas nosacījumi, kā arī noteikumi par to izvietojuma blīvumu katrā saimniecībā (minimālā ganību pļavu platība uz vienu slaucamo govī, maksimālā platība, ko izmanto skābbarības kukurūzai, uz vienu slaucamo govī, pļavu apsaimniekošana). Šie noteikumi paredz arī saglabāt un paplašināt zāles īpatsvaru slaucamo govju barībā;

- pievienot tekstu “Ražojot pienu, tā uzglabāšanas laiks saimniecībā pirms piena savākšanas nedrīkst pārsniegt 48 stundas pēc pirmā slaukuma. (..) Svaigo sieru un nogatavināšanas procesā esošo sieru uzglabāšana modificētā atmosfērā ir aizliegta.”

Precizēts viss siera ražošanas apstākļu kopums, lai labāk saglabātu šā produkta īpašības – piena uzglabāšana saimniecībā līdz tā nodošanai ir laika ziņā stingri ierobežota, un tāpat arī apstākļi, kādos veic piena sarecināšanu ar himozīna fermentu, sūkalu notecināšanu un recekļa presēšanu. Precīzi definēti iegūtās masas veidošanas un pārvietošanas, kā arī nogatavināšanas apstākļi.

Turklāt vispārīgā veidā tiek reglamentēti siera apstrādes paņēmieni un piedevu pievienošana. Piemēram, novērojumi liecina, ka jaunie paņēmieni, kas zināmā mērā attiecas uz pārstrādes veidiem un piedevām – mikrofiltrēšana, piena daļēja kondensēšana vai nogatavināšanas fermentu izmantošana – var ietekmēt ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā siera īpašības. Dažas fermentu piedevas ir jo īpaši nesavienojamas ar būtisko īpašību saglabāšanu produktiem, ko apzīmē ar šo ACVN. Tāpēc katra ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā specifikācijā ir jāprecizē faktiski veicamās praktiskās darbības attiecībā uz piena pārstrādes un siera ražošanas paņēmieniem un izmantotajām piedevām, lai tādējādi arī nākotnē nepieļautu nereglamentētas prakses turpināšanos, kas apdraud ar šo nosaukumu apzīmētā siera īpašību saglabāšanu.

Visbeidzot, šī iedaļa precizē veidņu formātus. Šis grozījums ir veikts pēc grupas pieprasījuma jautājumā par izmantoto veidņu izmēriem, un tas piedāvā ar šiem precīzākajiem izmēriem aizstāt tos izmērus, kas iepriekš bija ierakstīti specifikācijā, attiecinot tos uz gatavo sieru.

3.4. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

Šis punkts ir precizēts un pārveidots par trim atsevišķiem punktiem. Tajos ir paskaidrots, kā saglabāt “Neufchâtel” tipa siera specifiku, kas iegūta ar daudzveidīgu atļauto praktisko paņēmienu palīdzību. Tur ir izklāstīta arī Normandijas šķirnes audzēšanas vēsture un uzsvērta tās nozīmība “Neufchâtel” specifikas nodrošināšanai (šī šķirne vēsturiski ir audzēta Brajā, un pie tās piederošo govju piens ir izcili piemērots pārstrādei sierā, jo ir ļoti bagāts ar kazeīnu un piena taukiem).

3.5. Marķēšana:

Precizētas norādes, kas obligāti jāiekļauj marķējumā. Atcelta prasība izmantot INAO logotipu.

Iekļauta prasība izmantot Kopienas logotipu.

3.6. Valsts prasības:

Iekļauta tabula, kurā izklāstīti galvenie uzraugāmie parametri, sniegtas to standartvērtības un novērtēšanas metodes.

4. Kopsavilkuma atjaunināšana (vajadzības gadījumā).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

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

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“NEUFCHÂTEL”

EK Nr. FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:

Nosaukums: *Institut national de l'origine et de la qualité*
Adrese: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tālr. +33 153898000
Fakss +33 153898060
E-pasts: info@inao.gouv.fr

2. Grupa:

Nosaukums: *Syndicat de défense et de qualité de la fromage Neufchâtel*
Adrese: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Tālr. +33 232975301
Fakss +33 232975306
E-pasts: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. Produkta veids:

1.3. grupa. Siers

4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums:

“Neufchâtel”

4.2. Apraksts:

“Neufchâtel” ir siers, kas ražots tikai no tāda govs piena, kurš sarecināts ar himozīnu; tam ir mīksta, pienaina, viegli sālīta masa, bez ieplaisājumiem, tā ir samērā elastīga, nesaplok, nav pārāk stingra, ir valkana un gluda, nav lipīga, neizplūst un nav graudaina. Tam ir īpašu sēņu veidota baltas krāsas garoza bez iedobumiem.

“Neufchâtel” ražo šādās formās: cilindriska tapa, kvadrātveida vai taisnstūra ķieģelītis, dubulta tapa, sirdsveidīga un lielas sirds veidolā.

Kad beidzas minimālais nogatavināšanas laiks, katra “Neufchâtel” siera tapa, kvadrātveida vai taisnstūra ķieģelītis sver vismaz 100 g; sirds un dubultā tapa sver 200 g, bet lielā sirds – 600 g.

Pēc pilnīgas izžāvēšanas tajā ir vismaz 45 gramu piena tauku uz katriem 100 gramu siera un 40 gramu sausas uz katriem 100 gramu siera.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

Braya (Bray), kas aizņem daļu no Uāzas (Oise) un Piejūras Sēnas (Seine-Maritime) departamenta teritorijas. Uāzas departamentā (60) tajā ietilpst Quincampoix-Fleury pašvaldības teritorija; Piejūras Sēnas departamentā (76) tajā ietilpst šādu pašvaldību teritorijas: 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, Foucar-mont, 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-Follemprise, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullefont, Osmoy-Saint-Valery, Pomme-reux, 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, Sommerey, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventès-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucar-mont un Wanchy-Capval.

4.4. Izcelsmes apliecinājums:

Visi piena ražotāji, visas piena pārstrādes ražotnes un visas nogatavināšanas ražotnes aizpilda identitātes deklarāciju, ko grupa reģistrē un kas ļauj grupai identificēt jebkuru uzņēmēju. Šīs deklarācijas ir jānodod kompetento reģistrācijas iestāžu rīcībā, tāpat kā visi dokumenti, kas nepieciešami piena un siera izcelsmes, kvalitātes un ražošanas apstākļu pārbaudīšanai.

Veicot uzraudzību attiecībā uz cilmes vietas nosaukuma produkta īpašībām, notiek analītiska un organoleptiska pārbaude, kuras mērķis ir pārliecināties par šai pārbaudei pakļauto produktu kvalitāti un tipiskumu.

Un, proti, ražošanas saimniecības kārtā reģistrus, kuros katru dienu atspoguļo sarecinātā piena daudzumu vai iegūtā recekļa svaru, saražotā siera daudzumu un veidu, tā siera daudzumu, ko pārdod ar nosaukumu "Neufchâtel", kā arī produkcijas saņēmējus, izņemot tiešajiem patērētājiem pārdoto produkciju, un to apliecina ar pavadzīmēm.

Piena pārstrādātāji jo īpaši kārtā reģistrus, kuros katru dienu atspoguļo iepirkta piena vai masas daudzumu, norādot ražotāju, piena vai masas daudzumu, kas laists tirdzniecībā, un saražotā siera daudzumu, visu jaukta tipa produkciju, kā arī tā siera daudzumu, ko pārdod ar nosaukumu "Neufchâtel", un produkcijas saņēmējus, apliecinot ar pavadzīmēm.

Piena vai siera masas pircēji nodod pārbaudes struktūru rīcībā piegādātāju sarakstu un informē par visām izmaiņām.

4.5. Ražošanas metode:

"Neufchâtel" ražo no tikko slaukta svaiga govju pilnpiena, ko iegūst no tāda ganāmpulka govīm, kuru vairums pieder pie Normandijas šķirnes un kuru pamatbarība ir zāle, ko govīs plūkušas, vismaz sešus mēnešus gadā uzturoties ganībās, kurās tām ir nodrošināts vismaz viens hektārs pļavu uz katrām četrām slaucamajām govīm slaukšanas telpu apkaimē un ir ievērots ierobežojums attiecībā uz spēkbarības daudzumu – 1 800 kg uz vienu govī gadā. Ganāmpulka pamatbarība vairāk nekā 80 % apjomā – izsakot sausnas īpatsvarā – ir iegūta pašā saimniecībā.

Šis piens, kam pievienotas ierauga kultūras un nedaudz himozīna, sarec 18 līdz 36 stundu laikā. No piena iegūto recekli ievieto notecināšanas maisos vai audeklā, tad presē, izmīca, ievieto veidnē un iesāla – no virspuses vai visā masā, pēc tam, ja vajadzīgs, nosusina un novieto nogatavināties. Pagrabā vai dzesētavā, kur temperatūra ir robežās no 10 līdz 14 °C, tas nogatavinās vismaz 10 dienas, skaitot no dienas, kad tas ievietots veidnē, un šai laikā to pārklāj raksturīgs baltas krāsas pelējums.

4.6. Saikne:

“Neufchâtel” siera pirmsākumi meklējami desmitajā gadsimtā. Kā atzīst Gislēns Godfrūā (*Ghislain Gaudefroy*), “Neufchâtel” ir viens no senākajiem Normandijas sieriem, un tā izcelsme saistās ar Brajā ražoto sieru, kas pirmoreiz minēts 1037. gadā izdotajā hartā, bet 1543.–1544. gadā “Neufchâtel” siers tika pirmo reizi īpaši pieminēts Ruānas Senamo (*Saint-Amand à Rouen*) abatijas rēķinvedībā – “runā par lielu pievedumu no Neišateles”.

Pēc Figjē (*Figuiet*), “Industrijas brīnumu” (“*Merveilles de l'industrie*”) (1876) autora, domām, “Neufchâtel” ir slavens jau kopš 16. gadsimta. Abats Dekords (*Decorde*) 1843. gadā rakstīja, ka 1700. gadā Neišatelē katru nedēļu bija trīs tirgus dienas, kurās noritēja ļoti aktīva tirdzniecība ar sieru.

1802. gadā Napoleons I kā dāvanu saņēma groziņu ar Neišateles sieru (siera izlasi). Neišateles kongress 1845. gadā atzina, ka Neišateles siera cena ir ļoti pieaugusi un četras reizes pārsniedz sviesta cenu.

19. gadsimts bija šā siera uzplaukuma laikmets, jo līdz ar transporta attīstību, un, proti, kad uzbūvēja dzelzceļu, pieprasījums krasi palielinājās. Tādējādi tas nonāca arī Parīzes tirgos (Usons (*Husson*) 1856. gadā norādīja, ka Parīzes gada patēriņš tuvojas trim miljoniem siera stienīšu), kā arī Beļģijā, Lielbritānijā un pat kolonijās. 1865. gadā “Neufchâtel” ieguva zelta medaļu konkursā Parīzē.

Lai nepieļautu nekādus atdarinājumus, “Neufchâtel” recepte tika noteikta ar īpašu 1936. gada 20. oktobra dekrētu. 1957. gadā “Neufchâtel” ražošanas saimniecības un piena pārstrādātāji nodibināja arodbiedrību.

“Neufchâtel” saikni ar zemi nodrošina šīs teritorijas piemērotība piena produkcijas ražošanai uz zāles bāzes, barojot ar to ganāmpulku, ko pārsvarā veido Normandijas šķirnes govīs, kuru pienu pārstrādā ar vienkāršu siera ražošanas tehnoloģiju, kas ir labi pielāgota lauku saimniecību apstākļiem. Piemērotību zāles izmantošanai galvenokārt nosaka apstākļi, ka augsnes ir pārsvarā mitras un mālains, un tās regulāri bagātina biežie nokrišņi. Augsnes īpašības apvienojumā ar nelīdzeno reljefu veicina labvēlīgu apstākļu veidošanos zāles augšanai, neprasot uzaršanu. Turklāt ganāmpulku dzirdināšanu ganībās vienmēr ir atvieglojis ļoti biežais ūdensteču tīkls un daudzās peļķes. Tā kā ziemas ir ilgas un bargas, ietilgst arī lopu turēšana iekštelpu novietnēs, un Brajas lopkopjiem ir jāsadzīvo lieli siena un zāles krājumi, bet tiem ir vajadzīgas plašas pļavu platības. Turklāt augsnes ir veidojušās uz krīta perioda Cenomana stāva un Juras perioda Titona stāva zemāko slāņu kaļķakmens iežiem, tāpēc līdztekus pļavu izmantošanai ir iespējama arī zemes aršana, un tas sekmē piensaimniecību patstāvību lopbarības sagādē, ļaujot iegūt arī citu rupjo lopbarību, ne tikai zāli vien. Tādējādi ir uzkrātas arī plašas zināšanas un prasmes piena lopkopības jomā.

Normandijas šķirne ir Normandijas lauksaimnieku selekcijas darba auglis. Dzīvnieki ir pielāgoti Brajas lopkopības sistēmai (zāle un ganības) un dod pienu, kas bagāts ar piena taukiem un olbaltumvielām un ir viegli pārstrādājams sierā, veidojot mīkstu masu. Brajas lopkopji ir izstrādājuši un saglabājuši vienkāršu siera siešanas tehnoloģiju, līdzīgu svaigsiera ražošanas tehnoloģijai, un tā ir piemērota piena daudzumam un materiāliem, kas ir lopkopju rīcībā, kā arī viņu darba ritmam. Brajas siera ražotāju lietpratība, un, proti, viens otram sekojošie īsie darba procesi (izņemot ievietošanu veidnēs), ko atdala sešu līdz 24 stundu laikposmi, kā arī sūkalu notecināšana un recekļa presēšana pirms ievietošanas veidnēs piešķir “Neufchâtel” sieram tā īpatnējumu un neatkārtājamo vietu starp citiem mīkstas masas sieriem ar sēņu veidotu garozu. Šīs prasmes, ko raksturo straujā nogatavināšana, lielā mērā veidojušās saistībā ar Brajas ģeogrāfisko stāvokli, kas īpaši sekmē regulārus un ātrus tirdznieciskos sakarus. Šī ražošanas metode ir vislabāk piemērota daudzo nelielo lauku saimniecību apstākļiem, un “Neufchâtel” siera izgatavošanas īpatnības ļauj lopkopjiem izbrīvēt vajadzīgo laiku starp citiem lauku darbiem.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: *Institut national de l'origine et de la qualité*

Adrese: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tālr. +33 153898000
Fakss +33 153898060
E-pasts: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ir administratīva valsts iestāde ar juridiskas personas statusu, kas atrodas Lauksaimniecības ministrijas pārvaldībā.

INAO ir kompetentā iestāde 2004. gada 29. aprīļa Regulas (EK) Nr. 882/2004 nozīmē, un tā veic oficiālo uzraudzību, nodrošinot atbilstību tiesību aktiem jautājumā par lopbarību un pārtikas produktiem, kā arī tiesību aktu noteikumiem par dzīvnieku veselību un labturību.

Jo īpaši tās uzdevums ir nodrošināt uzraudzību jautājumā par specifiskāciju ievērošanu un vajadzības gadījumā, ja ir pārkāpumi, piemērot soda sankcijas.

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

Adrese: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tālr. +33 144871717

Fakss +33 144973037

DGCCRF ir Ekonomikas, rūpniecības un nodarbinātības lietu ministrijas dienests.

4.8. Marķējums:

Papildus tiesību aktos paredzētajām norādēm, ko pievieno jebkura veida sieram, siers, kas apzīmēts ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Neufchâtel", tiek laists tirdzniecībā ar atsevišķu marķējumu, kurā iekļauts aizsargātais cilmes vietas nosaukums, kas rakstīts ar rakstzīmēm, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielāko šajā marķējumā izmantoto rakstzīmju izmēra.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Neufchâtel" apzīmētā siera marķējumā obligāti jāiekļauj norāde "Appellation d'origine protégée" ("Aizsargāts cilmes vietas nosaukums"), kā arī ES ACVN logotips.