

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 129/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„NEUFCHÂTEL”****NR WE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz. U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. **Opis produktu:**

Punkt ten został w całości napisany od nowa w celu uzyskania większej jasności i dokładności.

Dodaje się wyrazy „mlecznej, sprężystej, niezapadającej się, jędrnej, ale nie nadmiernie, nieklejącej, nierozpływającej się i nieziarnistej” w celu dokładniejszego określenia masy sera.

Zdanie „Zgodnie ze zwyczajami może występować w następujących formach (...) 2,4 cm wysokości” zastępuje się zdaniem: „ »Neufchâtel« występuje w następujących formach: walca cylindrycznego, kostki, cegiełki, podwójnego walca, serca, dużego serca o rozmiarze zależnym od kształtów i wymiarów form określonych w rozdziale 5.”.

Dodaje się słowa: „Po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania przewidzianego w rozdziale 5 dotyczącym metody produkcji”.

Obowiązek przestrzegania minimalnego okresu dojrzewania przewidzianego w rozdziale 5. *Metoda produkcji* został utrzymany, przy czym uściślono, że masa, minimalna zawartość tłuszczu lub masy suchej mają zastosowanie do produktu końcowego po zakończeniu tego okresu.

3.2. **Dowód pochodzenia:**

W rubryce tej wymaga się wskazania wszystkich podmiotów i prowadzenia rejestrów i oświadczeń umożliwiających rejestrowanie ich praktyk lub rejestrowanie magazynowe produktów.

3.3. **Metoda produkcji:**

Punkt ten został w całości napisany od nowa w celu uzyskania większej jasności i dokładności. Wnioskuje się o wprowadzenie następujących zmian.

- Dodaje się zdania: „Stado w rozumieniu niniejszej specyfikacji oznacza całe stado bydła mlecznego danego gospodarstwa składające się z krów w okresie laktacji i krów po zakończeniu laktacji. Stado należące do producentów mleka przeznaczone do produkcji sera »Neufchâtel« składa się z co najmniej 60 % zwierząt rasy normandzkiej” oraz „Tylko mleko pochodzące od stad określonych powyżej można wprowadzać do pomieszczeń produkcji sera »Neufchâtel«, na etapach od przyjęcia mleka do dojrzewania serów”.

Dodano informację o warunkach produkcji mleka. Mają one na celu uzyskanie większościowego udziału krów rasy lokalnej, tj. rasy normandzkiej, w stadach należących do producentów mleka. W czasie, gdy dokonano uznania sera „Neufchâtel” jako produktu objętego ChNP (1969 r.), przedstawiciele branży nie uznali za konieczne wpisanie do dekretu wykorzystywania mleka od krów rasy normandzkiej i ich żywienia w większości zielonkami, ponieważ praktyki te były wspólne dla wszystkich hodowców i nie istniało ryzyko, że zostaną zastąpione przez inne praktyki. Z upływem czasu wprowadzano i rozwijano nowe praktyki, takie jak stosowanie kiszonki kukurydzianej i mleka od krów rasy Prim Holstein, podczas gdy producenci coraz bardziej zdawali sobie sprawę ze znaczenia rasy normandzkiej i zielonki dla szczególnego charakteru sera „Neufchâtel” i jego wizerunku. W celu powstrzymania tych odstępstw, przywrócenia warunków, które obowiązywały przed uzyskaniem przez produkt powszechnej renomy, i wzmocnienia jego związku z obszarem geograficznym, grupa postanowiła uregulować metodę produkcji mleka przez ustalenie minimalnego udziału krów rasy normandzkiej i powierzchni łąk przeznaczonej do wypasu. Nowe postanowienia umożliwiają w ten sposób lepsze potwierdzenie związku nazwy „Neufchâtel” z pochodzeniem sera przy jednoczesnym uwzględnieniu wcześniejszego związku zwierzęcia z hodowcami z regionu, dostosowania rasy lokalnej do środowiska i jej zdolności do wykorzystania mleka na produkcję sera.

- Dodaje się zdania: „Wypas stada trwa przez co najmniej 6 miesięcy w roku. W tym czasie z pastwiska pochodzi ponad 50 % dawki podstawowej wyrażonej w masie suchej. (...) W wyjątkowych okolicznościach wynikających w szczególności z nieprzewidywalnych warunków klimatycznych można dopuścić tymczasowe odstępstwa w celu zapewnienia utrzymania żywienia stada.”.

Postanowienia te określają warunki żywienia krów mlecznych również w celu zacieśnienia związku sera z jego pochodzeniem. Określono, że dawka podstawowa stada, wyrażona w masie suchej, pochodzi w 80 % z gospodarstwa. Określono również warunki wypasu krów mlecznych oraz zasady dotyczące gęstości obsady w każdym gospodarstwie (minimalna powierzchnia użytków nadających się na pastwiska przypadająca na krowę mleczną, maksymalna powierzchnia uprawy kukurydzy z przeznaczeniem na kiszonkę przypadająca na krowę mleczną, utrzymanie użytków zielonych). Postanowienia te mają zatem na celu zachowanie i wzmocnienie udziału zielonki w żywieniu krów mlecznych.

- Dodaje się zadania: „W produkcji mleka przechowywanie mleka w gospodarstwie przed jego odbiorem nie może trwać dłużej niż 48 godzin od pierwszego udoju. (...) Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej”.

Określono ogół warunków produkcji sera w celu lepszego zachowania cech charakterystycznych produktu: przechowywanie mleka w gospodarstwie do czasu jego wykorzystania jest ściśle regulowane, podobnie jak warunki dodawania podpuszczki, odsączania i prasowania skrzepu. Określono szczegółowo umieszczanie w formach i przełożenie masy oraz warunki dojrzewania.

Ponadto zastosowanie obróbki i dodatków do serów było regulowane w przepisach ogólnych. Obserwuje się jednak, że nowe technologie, z których część wiąże się z zastosowaniem obróbki i dodatków do serów, takie jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczenie mleka lub enzymy dojrzewania, mogą mieć wpływ na cechy charakterystyczne serów objętych nazwą pochodzenia. Niektóre dodatki, szczególnie dodatki enzymatyczne, okazują się niewłaściwe z punktu widzenia zachowania podstawowych cech charakterystycznych produktów objętych ChNP. Konieczne okazało się więc określenie w specyfikacjach każdej nazwy pochodzenia obecnych praktyk w zakresie stosowania obróbki i dodatków do mleka oraz produkcji sera, aby uniknąć sytuacji, w której przyszłe praktyki nie uregulowane w specyfikacji doprowadzą do zmiany cech charakterystycznych serów objętych nazwą pochodzenia.

W punkcie tym określono ponadto kształty form. Zmiana ta wynika z ankiety przeprowadzonej przez grupę, dotyczącej wymiarów stosowanych form, i proponuje zastąpienie tymi dokładniejszymi wymiarami wymiarów uprzednio wpisanych do specyfikacji i dotyczących gotowego sera.

3.4. Związek z obszarem geograficznym:

W punkcie tym dodano nowe szczegóły i podzielono go na trzy akapity. Omówiono w nim zachowanie szczególnego charakteru typu sera „Neufchâtel” za pomocą dopuszczonych zróżnicowanych praktyk. Wyjaśniono pierwszeństwo i znaczenie rasy normandzkiej dla szczególnego charakteru sera „Neufchâtel” (rasa historyczna pochodząca z Pays de Bray, której mleko posiada wyjątkową zdolność do produkcji sera dzięki dużej zawartości kazeiny i tłuszczu).

3.5. Etykietowanie:

Określono wzmianki, które muszą obowiązkowo znajdować się na etykiecie. Zniesiono obowiązek stosowania logo organu kontrolnego INAO.

Dodano obowiązek stosowania logo wspólnotowego.

3.6. Wymogi krajowe:

Dodano tabelę zawierającą najważniejsze punkty, które należy poddać kontroli, ich wartości odniesienia i metody ich oceny.

4. Zaktualizowane streszczenie (w razie potrzeby).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„NEUFCHÂTEL”

NR WE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

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

Tel. +33 153898000
Faks +33 153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat de défense et de qualité du fromage Neufchâtel
Adres: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Tel. +33 232975301
Faks +33 232975306
E-mail: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3 – Sery

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa:

„Neufchâtel”

4.2. Opis produktu:

„Neufchâtel” jest serem produkowanym wyłącznie z mleka krowiego z podpuszczką o masie mlecznej, sprężystej, niezapadającej się, jędrnej, ale nie nadmiernie, nieklejącej, nierozpływającej się i nieziarnistej. Posiada biały porost pleśniowy, bez wgłębień.

„Neufchâtel” występuje w następujących formach: walca cylindrycznego, kostki, cegiełki, podwójnego walca, serca i dużego serca.

Po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania „Neufchâtel” waży co najmniej 100 g w przypadku walca, kostki i cegiełki; 200 g w przypadku serca i podwójnego walca i 600 g w przypadku dużego serca.

Ser zawiera co najmniej 45 gram tłuszczu na 100 gram sera po całkowitym osuszeniu i 40 gram masy suchej na 100 gram sera.

4.3. Obszar geograficzny:

Pays de Bray, w tym część departamentów Oise i Seine-Maritime. W departamencie Oise (60) obejmuje on gminę Quincampoix-Fleuzy; w departamencie Seine-Maritime (76) – gminy: Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auvillers, 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, Challengeville, 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, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprie, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neuf-bosc, 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, Ventès-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każda dojrzwalnia serów wypełnia oświadczenie identyfikacyjne rejestrowane przez grupę składającą wniosek i umożliwiające grupie identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty te mają obowiązek przechowywania do wglądu właściwych organów rejestrów i wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli przeprowadzanej w odniesieniu do cech charakterystycznych produktów objętych nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu weryfikację jakości i szczególnego charakteru produktów poddanych badaniu.

Podmioty produkujące ser w gospodarstwach prowadzą w szczególności rejestr określający dzienne ilości mleka, do których dodano podpuszczkę, lub masę otrzymanego skrzepu, liczbę i rodzaj produkowanych serów, liczbę serów wprowadzonych do obrotu pod nazwą „Neufchâtel” i, z wyjątkiem sprzedaży bezpośrednio konsumentowi, miejsce przeznaczenia potwierdzone fakturami.

Producenci mleka prowadzą w szczególności rejestr określający dzienne kupowane ilości mleka lub masy, w podziale na producentów, ilości mleka lub masy poddawane obróbce oraz liczbę produkowanych serów, wszystkie produkty łącznie, jak również liczbę serów wprowadzonych do obrotu pod nazwą „Neufchâtel” i miejsce przeznaczenia potwierdzone fakturami.

Nabywcy mleka lub masy przechowują do wglądu organów kontroli wykaz swoich dostawców mleka oraz każdą zmianę tego wykazu.

4.5. Metoda produkcji:

Ser „Neufchâtel” produkuje się z pełnego, surowego mleka krowiego, a stada, od których pozyskuje się mleko, składają się głównie z krów rasy normandzkiej, których żywienie w większości zielonką jest zapewnione dzięki obowiązkowi wypasu przez co najmniej 6 miesięcy w roku, istnieniu co najmniej jednego hektara użytków zielonych przypadającego na cztery krowy mleczne w pobliżu pomieszczeń udojowych i ograniczeniu ilości koncentratów paszowych do 1 800 kg na jedną krowę rocznie. Dawka podstawowa stada, wyrażona w masie suchej, pochodzi w 80 % z gospodarstwa.

To zaszczepione mleko, z niewielkim dodatkiem podpuszczki, koaguluje przez 18–36 godzin. Skrzep mleczny umieszczany jest we wnętrzu worków do odsączania lub w płótnie, następnie jest on prasowany, ugniatany, umieszczany w formie i solony na powierzchni lub w masie, ewentualnie osuszany, a następnie odstawiany do dojrzewania. Skrzep umieszcza się w piwnicach lub w dojrzwalniach w temperaturze 10–14 °C, dojrzewa on przez co najmniej 10 dni od umieszczenia w formie; w tym czasie wyrasta na nim typowa biała pleśń.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Początki wytwarzania sera „Neufchâtel” sięgają X wieku. Według Ghislaina Gaudefroy ser „Neufchâtel” należy do najstarszych serów normandzkich i do grupy serów produkowanych w Pays de Bray wymienionych po raz pierwszy w karcie pochodzącej z 1037 r., ale nazwę Neufchâtel wymienia się po raz pierwszy dopiero w latach 1543–1544 w księgach rachunkowych opactwa Saint-Amand w Rouen – „chodzi o wielki ser z Neufchâtel”.

Według Figuiera, autora „Merveilles de l'industrie” („Cuda przemysłu”) (1876 r.), ser „Neufchâtel” uzyskuje swoją renomę od XVI wieku. Opat Decorde (w 1843 r.) stwierdza, że w 1700 r. w Neufchâtel odbywały się trzy targi tygodniowo, na których handel serem był bardzo aktywny.

W 1802 r. Napoleon I otrzymał w darze kosz serów z Neufchâtel. Kongres z Neufchâtel z 1845 r. ujawnia, że cena tego dochodowego sera jest cztery razy wyższa niż cena masła.

Wiek XIX staje się wielką epoką dla tego sera dzięki rozwojowi transportu, w szczególności powstaniu kolei. Następuje wówczas gwałtowny wzrost popytu. Tym sposobem spotyka się go na targach paryskich (w 1856 r. Husson stwierdza, że roczne spożycie tego sera w Paryżu wynosi prawie 3 miliony sztuk), ale również w Belgii, Wielkiej Brytanii, a nawet w koloniach. W 1865 r. ser „Neufchâtel” otrzymał złoty medal w konkursie w Paryżu.

W celu uniknięcia podrabiania sera dekretem z dnia 20 października 1936 r. „Neufchâtel” otrzymał swoją definicję. W 1957 r. producenci rolni i producenci mleka „Neufchâtel” stworzyli związek zawodowy.

Związek z obszarem produkcji „Neufchâtel” wynika ze zdolności obszaru do zapewnienia produkcji mleka na bazie zielonki pochodzącego od stada składającego się głównie z krów rasy normandzkiej, których mleko poddaje się prostej technologii serowarskiej, dostosowanej do produkcji w gospodarstwie. Zdolności w zakresie produkcji zielonki w największym stopniu zależą od przeważającego występowania wilgotnych i żwirowych gleb, regularnie nawadnianych przez obfite opady. Gleby te, często powiązane z nieregularnym ukształtowaniem terenu, sprzyjają jednocześnie występowaniu i wzrostowi trawy oraz uniemożliwiają orkę. Ponadto bardzo gęsta sieć cieków wodnych i występowanie licznych stawów zawsze sprzyjały pojeniu stad na pastwiskach. W związku z surowymi i wydłużonymi zimami okres chowu zamkniętego jest stosunkowo długi; hodowcy z Pays de Bray muszą tworzyć znaczne zapasy siana i trawy, co umożliwia im znaczne powierzchnie użytków zielonych. Występowanie gleb powstałych na wapieniach z Cenomanu i z Tytonu niższego umożliwia również, poza użytkami zielonymi, prowadzenie orki, która sprzyja autonomii żywieniowej hodowli bydła mlecznego na bazie paszy objętościowej innej niż zielonka. W ten sposób rozwinął się know-how związany z hodowlą bydła mlecznego.

Rasa normandzka jest owocem selekcji przeprowadzanej przez rolników z Normandii. Zwierzęta te są dostosowane do systemu produkcji występującego w Pays de Bray (zielonka i pastwisko) i dostarczają mleko o dużej zawartości tłuszczu i białka, o wyjątkowej zdolności do produkcji sera o miękkiej masie. Hodowcy z Pays de Bray stworzyli i utrzymali prostą technologię serowarską, podobną do technologii stosowanych w produkcji serów świeżych, dostosowaną do ilości mleka i do sprzętu dostępnego w gospodarstwach hodowlanych oraz do ich rytmu pracy. Know-how serowarów z Pays de Bray, w szczególności następstwo krótkich czynności (poza umieszczaniem w formach) w odstępie 6–24 godzin i przeprowadzanie odsączania i dzielenia skrzepu przed umieszczaniem w formach, nadają serowi „Neufchâtel” szczególny charakter i wyjątkowe miejsce wśród serów o miękkiej masie z porostem pleśniowym. Rozwój tego know-how charakteryzującego się krótkim okresem dojrzewania w dużym stopniu wynika z położenia geograficznego Pays de Bray, które bardzo sprzyja regularnej i szybkiej wymianie handlowej. Ta metoda produkcji wykazuje również doskonałą zgodność z produkcją prowadzoną w licznych małych zakładach na terenie gospodarstw, co stanowi o szczególnym charakterze sera „Neufchâtel”, którego producenci znajdują również czas niezbędny na inne czynności związane z hodowlą.

4.7. Organ kontrolny:

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

Tel. +33 153898000
Faks +33 153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) jest publiczną jednostką o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną i podlegającą ministerstwu rolnictwa.

INAO jest jednym z właściwych organów w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Jego zadaniem jest w szczególności zapewnienie kontroli zgodności ze specyfikacjami produktu i, w stosownym przypadku, podejmowanie środków sankcjonujących niezgodność z tymi specyfikacjami.

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

Adres: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tel. +33 144871717

Faks +33 144973037

DGCCRF jest jednostką organizacyjną ministerstwa gospodarki, przemysłu i zatrudnienia.

4.8. Etykietowanie:

Oprócz informacji wymaganych przepisami i mających zastosowanie do wszystkich serów każdy ser objęty chronioną nazwą pochodzenia „Neufchâtel” wprowadza się do obrotu z etykietą indywidualną zawierającą chronioną nazwę pochodzenia, wydrukowaną czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie.

Umieszczenie wzmianki „Appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz logo unijnej ChNP jest obowiązkowe na etykiecie serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Neufchâtel”.
