

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES**  
**ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Artikel 5 ( ) Artikel 17 (X)**  
**g.U. (X) g.g.A. ( )**  
**Nationales Aktenzeichen:**

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:**  
Bezeichnung: Institut National des Appellations d'origine - (Nationales Institut für Ursprungsbezeichnungen) 138, Champs Elysées - 75008 PARIS  
Telefon: (1) 45 62 54 75 Fax: (1) 42 25 57 97
2. **Antragstellende Vereinigung:**
  - a) Bezeichnung: ASSOCIATION DES LAITIERIES CHARENTES-POITOU (VEREINIGUNG DER MOLKEREIEN CHARENTES-POITOU)
  - b) Anschrift: 44, rue Jean Jaurès - 17700 SURGERES  
78550 HOUDAN
  - c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )
3. **Name des Erzeugnisses:** Butter aus CHARENTES-POITOU - Butter aus CHARENTES - Butter aus DEUX-SEVRES
4. **Art des Erzeugnisses:**(lt. Liste): Klasse 1-5 - Fette - Butter
5. **Beschreibung des Erzeugnisses:**  
(Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 Absatz 2)
  - a) **Name:** lt.. 3
  - b) **Beschreibung:** Butter mit blasser Farbe, fester Konsistenz, mit typisch feinem Geschmack
  - c) **Geographisches Gebiet:** Die Gebiete Loire und Poitou, mit langer Tradition in Viehhaltung und Weinbau
  - d) **Ursprungsnachweis:** Die Phylloxerakrise des Jahres 1880 hatte die Entwicklung der Milchviehbestände und eine höhere Buttererzeugung zur Folge. 1893 wurde die Association Centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou (Zentrale Vereinigung der Molkereigenossenschaften Charentes und Poitou) gegründet, die schnell vielfältige Initiativen wie beispielsweise die Einführung eines Kühlwagensystems für die Beförderung der Butter nach Paris ergriff, was zum Ruf der Butter aus Charentes-Poitou beitrug, die wegen ihrer Qualität gefragt ist. 1977 beantragt die Genossenschaft der Molkereien Charentes-Poitou, in der seit 1930 Genossenschaften und Privatbetriebe zusammengeschlossen sind, die Ursprungsbezeichnung für die Butter aus Charentes-Poitou, um Qualität und Originalität zu bewahren. Diese wird 1979 gewährt.

- e) **Gewinnungsverfahren:** Der für die Herstellung verwendete Rahm muß nach der Pasteurisierung während einer Frist von mindestens 12 Stunden einer biologischen Reifung unterzogen werden. Der Zusatz von Farbstoffen, Konservierungsstoffen oder Entsäuerungsmitteln ist verboten.
- f) **Zusammenhang mit geographischem Gebiet:** Die Genossenschaft der Molkereien des Charentes-Poitou verfügt über ein von Generation zu Generation weitergegebenes Erbe und möchte die aus ihrem Gebiet stammenden Produkte und die ständigen Bemühungen der Erzeuger und Verarbeiter um die Erzeugung von Qualitätserzeugnissen schützen. Die Ursprungsbezeichnung gibt dem berühmten Geschmack der aus Charentes-Poitou stammenden Butter und ihrer traditionellen Herstellungsverfahren einen stärkeren Schutz.
- g) **Kontrolleinrichtung:**  
**Name:** - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 Paris  
- D.G.C.C.R.F. 59, bld Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13  
- Ministère de l'Agriculture - Service vétérinaires  
175, rue de Chevaleret - 75013 PARIS
- h) **Etikettierung:** Eine Vignette mit der Angabe "Appellation d'Origine Contrôlée (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) und der Name der Bezeichnung, Butter aus Charentes-Poitou oder Butter aus Charentes oder Butter aus Deux-Sèvres, muß obligatorisch auf den Verpackungen aufgeklebt oder auf diesen abgebildet sein.
- i) **Einzelstaatliche Rechtsvorschriften:** Dekret vom 29. August 1979 - Erlaß vom 16. Januar 1980

---

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

**AKTENZEICHEN EG: G/FR/0137/94.01 .24**

**Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 11.5.95**