# AUTRES ACTES

# COMMISSION EUROPÉENNE

## Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2011/C 129/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil [1]. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

**RÈGLEMENT (CE) Nº 510/2006 DU CONSEIL**

**DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9**

**«NEUFCHÂTEL»**

**Nº CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006**

**IGP ( ) AOP ( X )**

1. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:**

— ☐ Dénomination du produit

— ☒ Description du produit

— ☐ Aire géographique

— ☒ Preuve de l'origine

— ☒ Méthode d'obtention

— ☒ Lien

— ☒ Étiquetage

— ☒ Exigences nationales

— ☐ Autres (à préciser)

2. **Type de modification(s):**

— ☐ Modification du document unique ou du résumé

— ☒ Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

— ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 510/2006]

— ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 510/2006]

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. **Modification(s):**

3.1. *Description:*

Ce point a été réécrit dans son ensemble pour plus de clarté et de précision.

Ajout des termes «lactique, souple, sans affaissement, ferme sans excès, non collante, non coulante et non granuleuse» pour décrire plus précisément la pâte du fromage.

Au lieu de «Conformément aux usages, il peut être présenté sous les formes suivantes … 2,4 cm de hauteur» lire «Le "Neufchâtel" se présente sous les formes de: bonde cylindrique, carré, briquette, double bonde, cœur, grand cœur dont la taille découle des formes et dimensions des moules décrit au chapitre 5.».

Ajout de: «À l'issue du délai minimum d'affinage prévu au chapitre 5 relatif à la méthode d'obtention».

L'obligation d'un délai minimum d'affinage prévu au chapitre 5. Méthode d'obtention est reprise en précisant que les poids, les teneurs minimales en matière grasse ou en matière sèche s'appliquent au produit fini à l'issue de ce délai.

3.2. *Preuve de l'origine:*

Cette rubrique précise l'identification de tous les opérateurs et la tenue des registres et déclarations permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

3.3. *Méthode d'obtention:*

Ce point a été réécrit dans son ensemble pour plus de clarté et de précision. Les modifications suivantes sont demandées.

— Ajout de «On entend par troupeau au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation et des vaches taries. Le troupeau des producteurs de lait destiné à la fabrication de "Neufchâtel" comprend au moins 60 % d'animaux de race normande» et de «Seuls les laits issus des troupeaux précédemment définis peuvent être introduits dans les locaux de fabrication de "Neufchâtel", de la réception du lait à l'affinage des fromages.»

  Des conditions de production du lait ont été ajoutées. Elles visent à obtenir une proportion majoritaire de vaches de race locale, la race normande, dans les troupeaux de producteurs. En effet, à l'époque de la reconnaissance en AOC du fromage «Neufchâtel» (1969), les professionnels n'avaient pas jugé nécessaire d'inscrire dans leur décret l'utilisation de la race normande et de son alimentation majoritairement herbagère, car ces pratiques étaient partagées par l'ensemble des éleveurs et ne menaçaient pas d'être remplacées par d'autres. Au cours du temps, des pratiques nouvelles, comme le recours à l'ensilage de maïs et à la race Prim'Holstein sont apparues et se sont développées alors que les producteurs se rendaient de plus en plus compte de l'importance de la race normande et de l'herbe sur la typicité du «Neufchâtel» et son image. Afin de stopper cette dérive, revenir aux conditions qui avaient présidé à l'émergence de la notoriété du produit et renforcer par là-même le lien au terroir du produit, le groupement a souhaité cadrer la méthode d'obtention du lait en fixant une proportion minimale de vaches de race normande et de surface d'herbe affectée au pâturage. Ces nouvelles dispositions permettent ainsi à l'appellation «Neufchâtel» de mieux affirmer son lien à l'origine en prenant en compte l'antériorité de la relation à l'animal des éleveurs de cette région, l'adaptation au milieu de la race locale et les aptitudes de celle-ci à la «fromageabilité» de son lait.

— Ajout de «Le troupeau pâture au moins 6 mois dans l'année. Pendant cette période, le pâturage représente plus de 50 % de la ration de base exprimée sur la matière sèche. (…) Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.»

Ces dispositions définissent les conditions d'alimentation des vaches laitières également dans le but de resserrer le lien du fromage avec son origine. Il est précisé que la ration de base du troupeau provient à hauteur de 80 %, exprimée en matière sèche, de l'exploitation. Il est également précisé les conditions de pâturage des vaches laitières ainsi que les règles de chargement au sein de chaque exploitation (surface minimale de prairies pâturables par vache laitière, surface maximale exploitée en maïs ensilage par vache laitière, conduite des prairies). Ces dispositions visent ainsi à préserver et renforcer la part de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières.

— Ajout de «En fabrication laitière, le stockage du lait à la ferme avant collecte ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne. (…) La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.»

L'ensemble des conditions d'obtention du fromage a été précisé afin de mieux préserver les caractéristiques du produit: le stockage du lait à la ferme jusqu'à sa mise en œuvre est strictement encadré tout comme les conditions d'emprésurage, d'égouttage et de pressage du caillé. Le moulage et le report de la pâte obtenue sont précisément définis ainsi que les conditions d'affinage.

Par ailleurs, l'utilisation des traitements et additifs pour les fromages faisait l'objet d'une réglementation générale. Or, il est observé que des nouvelles techniques dont un certain nombre concerne des traitements et additifs, tels que la microfiltration, la concentration partielle des laits ou les enzymes d'affinage, pouvaient avoir des conséquences sur les caractéristiques des fromages d'appellation d'origine. Certains additifs enzymatiques notamment apparaissent incompatibles avec le maintien des caractéristiques essentielles des productions sous AOP. Il est donc apparu nécessaire de préciser, dans les cahiers des charges de chaque appellation d'origine, les pratiques actuelles concernant l'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication des fromages, ceci afin d'éviter que des pratiques futures non encadrées ne viennent porter atteinte aux caractéristiques des fromages d'appellation.

Enfin, les formats des moules ont été précisés dans ce paragraphe. Cette modification fait suite à une enquête du groupement concernant les dimensions des moules utilisés et propose de substituer ces dimensions plus précises à celles précédemment inscrites dans le cahier des charges et qui portaient sur le fromage fini.

3.4. *Lien avec le milieu géographique:*

Ce point a fait l'objet de précisions et est réorganisé en 3 points. Le maintien de la spécificité du type «Neufchâtel» obtenu par des pratiques autorisées diversifiées y est commenté. L'antériorité et l'importance de la race normande sur la spécificité du «Neufchâtel» sont explicitées (race historique du Pays de Bray dont le lait possède une fromageabilité exceptionnelle à travers sa richesse en caséine et matière grasse).

3.5. *Etiquetage:*

Les mentions devant obligatoirement figurer sur l'étiquetage sont précisées. L'obligation d'utilisation du logo INAO est supprimée.

L'obligation d'utilisation du logo communautaire est ajoutée.

3.6. *Exigences nationales:*

Un tableau présentant les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation est ajouté.

4. **Résumé mis à jour (si nécessaire).**

**Référence à la publication du cahier des charges:**

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

RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) Nº 510/2006 DU CONSEIL**

**«NEUFCHÂTEL»**

**Nº CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006**

**AOP ( X ) IGP ( )**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. **Service compétent de l'État membre:**

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

Tél. +33 153898000
Fax +33 153898060
Courriel: info@inao.gouv.fr

2. **Groupement:**

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

Tél. +33 232975301
Fax +33 232975306
Courriel: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

3. **Type de produit:**

Classe 1.3 — Fromages

4. **Cahier des charges:**

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006]

4.1. *Nom:*

«Neufchâtel»

4.2. *Description:*

Le «Neufchâtel» est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte molle lactique légèrement salée, dépourvue d'ouverture, souple, sans affaissement, ferme sans excès, onctueuse et lisse, non collante, non coulante et non granuleuse. Il présente une croûte fleurie de couleur blanche, exempte de cavité.

Le «Neufchâtel» se présente sous les formes suivantes: bonde cylindrique, carré, briquette, double bonde, cœur, grand cœur.

À l'issue du délai minimum d'affinage, le «Neufchâtel» pèse au minimum 100 g pour la bonde, le carré et la briquette; 200 g pour le cœur et la double bonde et 600 g pour le grand cœur.

Il renferme au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

4.3. *Aire géographique:*

Le pays de Bray, sur une partie des départements de l'Oise et de la Seine-Maritime. Il comprend dans le département de l'Oise (60), la commune de Quincampoix-Fleuzy; dans le département de la Seine-Maritime (76), les communes de Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auvilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La

Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Héroult, 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-Follemprise, 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, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvrecourt, 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, Sommery, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. *Preuve de l'origine:*

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une déclaration d'identification enregistrée par le groupement et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

Les fabricants fermiers tiennent notamment un registre faisant apparaître les quantités de lait emprésurées quotidiennement ou le poids du caillé obtenu, le nombre et le type de fromages fabriqués, le nombre de fromages vendus sous l'appellation «Neufchâtel», et sauf vente directe au consommateur, leur destination justifiée par les factures.

Les fabricants laitiers tiennent notamment un registre faisant apparaître quotidiennement les quantités de lait ou de pâte achetées, par producteur, les quantités de lait ou de pâte mis en œuvre et le nombre de fromages fabriqués, toutes productions confondues, ainsi que le nombre de fromages vendus sous l'appellation «Neufchâtel» et leur destination justifiée par les factures.

Les acheteurs de lait ou de pâte tiennent à la disposition des services de contrôle la liste de leurs fournisseurs de lait ainsi que toute modification de celle-ci.

4.5. *Méthode d'obtention:*

Le «Neufchâtel» est fabriqué à partir de lait entier ultra-frais de vache dont les troupeaux sont constitués principalement de vaches normandes dont l'alimentation majoritairement herbagère est assurée par l'obligation de pâturer au moins six mois par an, la présence minimum d'un hectare de prairie pour 4 vaches laitières à proximité des salles de traite et la limitation de la quantité d'aliments concentrés à 1 800 kg/vache/an. La ration de base du troupeau provient à hauteur de 80 %, exprimée en matière sèche, de l'exploitation.

Ce lait ensemencé, faiblement emprésuré coagule pendant 18 à 36 heures. Le caillé lactique est mis à l'intérieur de sacs d'égouttage ou de toiles, puis pressé, malaxé, moulé et salé en surface ou dans la masse, éventuellement ressuyé puis affiné. Placé en caves ou en haloirs à une température comprise entre 10 et 14 °C, il est affiné au minimum 10 jours à partir du jour de moulage pendant lesquels une moisissure blanche caractéristique le recouvre.

4.6. *Lien:*

Les origines du fromage de «Neufchâtel» remontent au 10e siècle. Pour Ghislain Gaudefroy, le «Neufchâtel» est parmi les plus anciens fromages normands et s'apparente aux fromages fabriqués dans le pays de Bray qui sont mentionnés, pour la première fois, dans une charte datant de 1037, mais c'est en 1543-1544 que pour la première fois, le fromage de Neufchâtel est cité nommément dans les comptes de l'abbaye de Saint-Amand à Rouen — «il y est question d'un grand fourmage de Neufchâtel.»

Selon Figuier auteur des «Merveilles de l'industrie» (1876), le «Neufchâtel» était réputé dès le 16e siècle. L'abbé Decorde (1843) déclare qu'en 1700, il se tenait à Neufchâtel 3 marchés par semaine où le commerce du fromage est très actif.

En 1802 Napoléon Ier reçoit un panier de fromage de Neufchâtel (frometons) en hommage. Le congrès de Neufchâtel de 1845 relève que le prix de ce fromage très prospère est de quatre fois supérieur au beurre.

Le XIXe siècle sera la grande époque de ce fromage, avec le développement des transports et notamment la création du chemin de fer, la demande explose. Ainsi, on le retrouve sur les marchés parisiens (Husson, en 1856, indique une consommation annuelle parisienne de près de trois millions de bondons), mais aussi en Belgique, en Grande-Bretagne et jusque dans les colonies. En 1865 le «Neufchâtel» obtient une médaille d'or au concours de Paris.

Pour éviter certaine contrefaçon, le «Neufchâtel» fait l'objet d'une définition par décret en date du 20 octobre 1936. En 1957, les producteurs fermiers et laitiers de «Neufchâtel» créent un Syndicat.

Le lien au terroir du «Neufchâtel» passe par l'aptitude du territoire à fournir une production laitière herbagère à partir d'un troupeau principalement constitué de vaches de race normande dont le lait est soumis à une technologie fromagère simple et très bien adaptée à la production fermière. L'aptitude herbagère est principalement conditionnée par l'existence prépondérante de sols humides et argileux, régulièrement réalimentés par des précipitations soutenues. Ces sols, associés fréquemment à un relief accidenté, conduisent simultanément à favoriser la présence et la croissance de l'herbe et à interdire les labours. Par ailleurs, le réseau très dense des cours d'eau et la présence de nombreuses mares ont toujours favorisé l'abreuvement des troupeaux au pâturage. En relation avec les hivers rigoureux et prolongés, la période de stabulation est assez longue et l'éleveur brayon doit constituer d'importantes réserves de foin et d'herbe que lui permettent les surfaces prairiales importantes. De plus, la présence des sols développés sur les calcaires du Cénomanien et du Portlandien inférieur permettent, à coté des prairies, l'établissement de labours qui favorisent l'autonomie alimentaire des élevages laitiers en fourrages grossiers autres que l'herbe. Ainsi, s'est développé un important savoir faire lié à l'élevage laitier.

La race normande est le fruit du travail de sélection des agriculteurs de Normandie. L'animal est adapté au système de production brayon (herbe et pâturage) et fournit un lait riche en matières grasse et protéique, d'une excellente fromageabilité en pâtes molles. Les éleveurs brayons ont développé et maintenu une technologie fromagère simple, proche de celle des fromages frais, adaptée aux volumes de lait et aux matériels disponibles dans les élevages ainsi qu'à leur rythme de travail. Les savoir-faire fromagers brayons, notamment la succession d'interventions courtes (sauf le moulage) séparée de périodes de 6 à 24 heures et la réalisation d'un égouttage et d'un pressage du caillé avant moulage, donnent sa spécificité au «Neufchâtel» et une place singulière au sein des pâtes molles à croûte fleurie. Le développement de ce savoir-faire marqué par la rapidité de l'affinage est en grande partie lié à la situation géographique du Pays de Bray très favorable aux échanges commerciaux réguliers et rapides. Cette méthode d'élaboration est de plus parfaitement compatible avec la production de nombreux petits ateliers fermiers, spécificité du «Neufchâtel», dont les opérateurs trouvent le temps nécessaire aux autres activités de l'élevage.

4.7. *Structure de contrôle:*

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

Tél. +33 153898000
Fax +33 153898060
Courriel: info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

L'INAO est une des autorités compétentes au sens du règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions législatives relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Il a notamment pour mission notamment de s'assurer du contrôle du respect des cahiers des charges et, le cas échéant, de prendre les mesures sanctionnant leur méconnaissance.

Nom: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tél. +33 144871717
Fax +33 144973037

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

4.8. *Étiquetage:*

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage d'appellation d'origine contrôlée «Neufchâtel» est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine contrôlée inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition de la mention «Appellation d'origine protégée» ainsi que du logo AOP de l'UE est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Appellation d'origine protégée «Neufchâtel».