

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 316/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

«NEUFCHÂTEL»

N. CE: FR-PDO-0117-01086-19.01.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Modifica del disciplinare che non comporta alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

3.1. Descrizione

Questo punto è stato riscritto nella sua completezza per una maggiore chiarezza e precisione.

Aggiunta dei termini «lattea, morbida, senza afflosciamenti, soda senza eccessi, non collosa, non fluida e non granulosa» per descrivere più precisamente la pasta del formaggio.

In luogo di «Conformemente agli usi, può presentarsi nelle forme seguenti ... 2,4 cm di altezza» leggere «Il "Neufchâtel" si presenta sotto le forme di: tappo cilindrico, quadrato, mattoncino, doppio tappo, cuore, cuore grande la cui dimensione dipende dalle forme e dimensioni dello stampo descritte al capitolo 5.».

È aggiunta la frase seguente: «Alla scadenza della durata minima di stagionatura prevista al capitolo 5 relativo al metodo di produzione».

L'obbligo di una durata minima di stagionatura previsto al capitolo 5 «metodo di produzione» viene ripreso precisando che il peso e i tenori minimi in materia grassa o in materia secca sono considerati per il prodotto finito al termine della suddetta durata.

3.2. Prova dell'origine

Questa rubrica prevede l'identificazione di tutti gli operatori e la compilazione di registri e dichiarazioni che permettono la registrazione delle loro pratiche e/o la contabilità di magazzino dei prodotti.

3.3. Metodo di produzione

Questo punto è stato riscritto nella sua completezza per una maggiore chiarezza e precisione. Si richiedono le seguenti modifiche:

- è aggiunta la frase seguente: «A decorrere dal 1° giugno 2017 la mandria di ciascun produttore di latte destinata alla produzione del "Neufchâtel" comprende almeno il 60 % di animali di razza normanna. Si intende per mandria ai sensi del presente disciplinare, l'insieme delle mandrie bovine da latte di un'azienda composta da vacche in lattazione, vacche in asciutta e giovenche da rimonta. La mandria dei produttori di latte destinato alla fabbricazione del "Neufchâtel" comprende almeno il 60 % di animali di razza normanna» e la frase seguente «Solo il latte prodotto da mandrie precedentemente definite può venire introdotto all'interno dei locali di fabbricazione del "Neufchâtel", dalla raccolta del latte alla stagionatura dei formaggi.»

Sono state aggiunte alcune condizioni relative alla produzione del latte. Tali condizioni hanno lo scopo di ottenere una proporzione maggioritaria di vacche di razza locale (la razza normanna) all'interno delle mandrie dei produttori. In effetti, all'epoca del riconoscimento DOC del formaggio «Neufchâtel» (1969), i professionisti non avevano giudicato necessario registrare nel loro decreto l'impiego della razza normanna e dell'alimentazione basata in gran parte sui pascoli, dato che queste abitudini erano praticate dall'insieme degli allevatori e non presentavano il rischio di essere sostituite da altre. Nel corso del tempo, alcune nuove pratiche, come il ricorso all'insilamento del mais e alla razza Prim'Holstein, sono apparse e si sono sviluppate, allorché i produttori si rendevano progressivamente conto dell'importanza della razza normanna e dell'erba per la tipicità del «Neufchâtel» e della sua immagine. Al fine di arrestare tale tendenza e di ritornare alle condizioni di produzione che avevano determinato lo sviluppo della notorietà del prodotto e rafforzando in tal modo il legame col territorio del prodotto, l'associazione ha deciso di disciplinare il metodo di produzione del latte fissando una proporzione minima delle vacche di razza normanna e della superficie delle erbe destinate al pascolo. Tali nuove disposizioni permettono così alla denominazione «Neufchâtel» di affermare meglio il legame con la sua origine tenendo conto dell'antichità della relazione tra l'animale e l'allevatore in queste regioni nell'adattamento all'ambiente della razza locale e delle attitudini di quest'ultima riguardo alla potenzialità casearia del suo latte. È stato previsto un periodo di adattamento di cinque anni a decorrere dal 1° giugno 2012 per i produttori che non rispettano ancora tale proporzione.

Inoltre l'associazione ha deciso di introdurre la definizione di mandria da latte integrandovi le giovenche da rimonta,

- aggiunta della frase seguente: «Le vacche da latte pascolano almeno sei mesi all'anno. Durante questo periodo il pascolo rappresenta oltre il 50 % della razione di base calcolata sulla materia secca [...]»

Tali disposizioni definiscono le condizioni di alimentazione delle vacche da latte anche allo scopo di rinforzare il legame del formaggio con la sua origine. Viene precisato che i foraggi destinati alle vacche da latte, calcolati in materia secca, provengono per l'80 % dall'azienda. Vengono inoltre precisate le condizioni di pascolo delle vacche da latte così come le regole di carico all'interno di ogni azienda (superficie minima delle praterie da pascolo per vacca in lattazione, superficie massima destinata all'insilamento del mais per vacca da latte, tenuta delle praterie). Tali disposizioni sono dirette a preservare e a rinforzare il ruolo dell'erba nell'alimentazione delle vacche lattiere,

- aggiunta della frase seguente: «Nella fabbricazione del latte, il magazzinaggio del latte nella fattoria prima della raccolta non può superare le 48 ore a decorrere dalla prima mungitura. [...] è vietata la conservazione in atmosfera modificata, dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura.»

L'insieme delle condizioni di produzione del formaggio è stata precisata al fine di preservare al meglio le caratteristiche del prodotto: il magazzinaggio del latte nella fattoria fino alla sua utilizzazione è rigorosamente disciplinato, così come le condizioni di cagliatura, sgocciolamento e pressatura della cagliata. La messa in forma e la trasformazione della pasta ottenuta vengono definiti con precisione, così come le condizioni di stagionatura.

L'utilizzazione dei trattamenti e degli additivi per i formaggi era oggetto di una normativa generale. Si è tuttavia osservato che nuove tecniche, alcune delle quali riguardano trattamenti e additivi, quali la microfiltrazione, la concentrazione parziale del latte o gli enzimi di stagionatura, potevano ripercuotersi sulle caratteristiche dei formaggi a denominazione d'origine. Alcuni additivi enzimatici, in particolare, sembrano incompatibili con il mantenimento delle caratteristiche essenziali delle produzioni tutelate da DOP. È sembrato quindi necessario precisare nei disciplinari di ciascuna denominazione d'origine, le pratiche attuali relative all'impiego di trattamenti ed additivi nel latte e nella fabbricazione dei formaggi, allo scopo di evitare che pratiche future non disciplinate ledano le caratteristiche dei formaggi a denominazione d'origine.

Infine, nello stesso paragrafo sono stati precisati i formati degli stampi. La presente modifica fa seguito ad un'inchiesta dell'associazione relativa alle dimensioni degli stampi utilizzati e propone di sostituire le nuove dimensioni a quelle precedentemente registrate nel disciplinare e che si riferivano al formaggio finito.

3.4. *Legame con l'ambiente geografico*

Il presente punto è stato oggetto di precisazioni ed è stato riorganizzato in tre punti. Viene commentato il mantenimento della particolarità del tipo «Neufchâtel» ottenuto tramite pratiche autorizzate e diversificate. Vengono illustrate l'antichità e l'importanza della razza normanna in relazione alla particolarità del «Neufchâtel» (razza storica del Pays de Bray il cui latte possiede una potenzialità casearia eccezionale, grazie alla sua ricchezza in caseina e materia grassa).

3.5. *Etichettatura*

Vengono precisate le indicazioni che devono obbligatoriamente figurare sull'etichettatura. Viene soppresso l'obbligo dell'uso del logo INAO.

Viene aggiunto l'obbligo dell'uso del simbolo DOP dell'Unione europea.

3.6. *Requisiti nazionali*

Vengono aggiunti i punti principali del disciplinare da verificare e i relativi metodi di valutazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«NEUFCHÂTEL»

N. CE: FR-PDO-0117-01086-19.01.2013

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione**

«Neufchâtel»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3 — Formaggi.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il «Neufchâtel» è un formaggio fabbricato esclusivamente con latte di vacca con aggiunta di caglio, la cui cagliata viene sgocciolata e pressata prima della messa in forma. Presenta una pasta molle lattea leggermente salata, senza aperture, morbida, senza afflosciamenti, soda senza eccessi, cremosa e vellutata, non collosa, non fluida e non granulosa. Esso presenta una crosta fiorita di colore bianco, priva di cavità.

Il «Neufchâtel» si presenta nelle forme seguenti: tappo cilindrico, quadrato, mattoncino, doppio tappo, cuore, cuore grande.

Alla scadenza della durata minima di stagionatura (minimo dieci giorni a decorrere dal giorno della messa in forma), il «Neufchâtel» pesa almeno 100 g per il tappo cilindrico, il quadrato e il mattoncino; 200 g per il cuore e il doppio tappo e 600 g per il cuore grande.

Contiene almeno 45 grammi di materia grassa per 100 g di formaggio dopo l'essiccazione completa e 40 grammi di materia secca per 100 g di formaggio.

3.3. *Materie prime (unicamente per i prodotti trasformati)*

Il «Neufchâtel» viene fabbricato a partire da latte di vacca. Il latte utilizzato per la fabbricazione del «Neufchâtel» deriva da mandrie costituite principalmente da vacche normanne (60 % a partire dal 1° giugno 2017).

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Le vacche da latte pascolano almeno sei mesi all'anno. Durante tale periodo il pascolo rappresenta oltre il 50 % della razione di base calcolata in materia secca.

L'azienda conta almeno 0,25 ha di praterie da pascolo per vacca in lattazione e al massimo 0,25 ha di superficie coltivata a mais da insilamento destinato alla mandria per vacca da latte.

Una deroga alle disposizioni di cui sopra relativa al pascolo può essere accordata fino al 1° gennaio 2015, a condizione che l'azienda abbia una superficie in erba di almeno 0,5 ha per vacca da latte della mandria.

Le praterie da pascolo comprendono i prati permanenti e temporanei. Esse sono accessibili alla vacche in lattazione e sono adatte alla loro nutrizione.

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

I foraggi destinati alla vacche lattiere provengono nella misura dell'80 % dall'azienda, calcolati in materia secca. Sono costituiti dai seguenti foraggi grossolani, in forma fresca o conservata: erba, mais, paglia, erba medica, barbabietola da foraggio intera o sotto forma di polpa.

L'erba e il mais conservati contengono meno del 50 % di materia secca che non supera il 50 % del peso della razione giornaliera calcolata in materia secca.

L'apporto in alimenti complementari è limitato a 1 800 kg per vacca da latte della mandria e per anno civile. Tali alimenti sono definiti in un elenco positivo.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi sono eseguite nell'area geografica.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Indipendentemente dalle indicazioni regolamentari applicabili a tutti i formaggi, ogni formaggio a denominazione di origine controllata «Neufchâtel» è commercializzato con un'etichettatura individuale recante il nome della denominazione scritta in caratteri di dimensioni corrispondenti ad almeno due terzi delle dimensioni dei caratteri più grandi presenti sull'etichettatura.

L'indicazione «Denominazione di origine protetta», così come il logo dell'Unione europea DOP, sono obbligatori nell'etichettatura dei formaggi che beneficiano della denominazione di origine protetta «Neufchâtel».

La denominazione «Neufchâtel» seguita dalla dicitura «Denominazione di origine protetta» o «DOP», deve obbligatoriamente figurare sulle fatture e sui documenti commerciali.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il Pays de Bray, che occupa il territorio dei dipartimenti dell'Oise e della Senna Marittima.

Comprende nel dipartimento dell'Oise (60), il comune di Quincampoix-Fleuzy; nel dipartimento della Senna Marittima (76), i comuni di Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Erables, Aumale, Auville, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beauvais, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Edeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Calengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquières, 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, Héronnelles, 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, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvre-court, 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'Equieville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommersy, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Dal punto di vista geomorfologico il Pays de Bray è situato su un'anticlinale di gesso eroso del bacino parigino. Modellato dall'erosione il suo rilievo ha una forma di «occhio» circondato da due cuesta che

si fronteggiano. L'area geografica di produzione del «Neufchâtel» è costituita da tale occhio che si distingue dagli altipiani limosi e aperti circostanti dell'Alta Normandia e della Picardia coltivati a cereali e produzioni industriali, per il suo rilievo collinoso, il suo paesaggio caratterizzato da «bocage» a grandi appezzamenti, la sua densa rete idrografica e l'estensione delle sue praterie.

Nel Pays de Bray affiorano, per erosione differenziata, le formazioni tipiche del Cretaceo superiore costituite da diverse varietà di gesso (gesso glauconitico, marnoso, siliceo), dal Cretaceo inferiore al Giurassico superiore. Tale erosione colpisce gli strati superiori più molli (gesso e argilla) lasciando apparire in rilievo i terreni più duri (sabbie e arenaria). Il Pays de Bray comprende pertanto numerose formazioni: suoli adatti all'aratura come quelli sviluppati sul gesso glauconitico del bordo occidentale o i calcari del Portlandiano superiore, suoli pesanti e impermeabili non adatti all'aratura ma di eccellente qualità per i pascoli come le argille di Gault o le marne e le argille del Portlandiano superiore. Sono questi ultimi suoli argillosi e umidi che distinguono maggiormente il Pays de Bray e che sono all'origine del termine «Bray» che significa «fango» in lingua celtica.

La regione è soggetta ad un clima fresco (9,8 °C) caratterizzato da un'umidità atmosferica elevata e da inverni decisamente più rigidi (67 giorni di gelo/anno) rispetto ai pascoli principali dell'Alta Normandia. Le precipitazioni medie annue si avvicinano agli 800 mm e sono distribuite abbastanza uniformemente nel corso dell'anno.

Fattori umani

Le origini del formaggio «Neufchâtel» risalgono al decimo secolo. Per Ghislain Gaudefroy il «Neufchâtel» è tra i più antichi formaggi normanni ed è imparentato ai formaggi fabbricati nel Pays de Bray, che vengono menzionati per la prima volta in un documento del 1037. È nel 1543-1544 che per la prima volta il formaggio «Neufchâtel» viene citato nominalmente nei conti dell'abbazia di Saint-Amand a Rouen — «il y est question d'un grand fourmage de Neufchâtel.» («Si tratta di un gran formaggio di Neufchâtel»).

Dal suo sviluppo nel XVIII secolo l'allevamento nel Pays de Bray è rimasto caratterizzato dalla varietà delle produzioni. Il Pays de Bray è da sempre una regione di produzione di formaggio, burro e carne. Di conseguenza, per rispondere ai molteplici obiettivi della produzione di carne e di latte, gli abitanti hanno moltiplicato i pascoli a «bocage» della regione molto prima del diciannovesimo secolo. Contemporaneamente, la ricerca di un latte ricco di materia grassa e proteica ha indotto gli allevatori del Pays de Bray ad utilizzare la razza normanna, che si stabilizza alla fine del diciannovesimo secolo e il cui sviluppo corrisponde alla grande espansione della produzione di «Neufchâtel». Questa razza presenta caratteristiche particolarmente apprezzate dal punto di vista della produzione di carni bovine, oltre che un latte ricco in materia grassa che possiede, per il suo contenuto proteico, un'ottima potenzialità casearia.

In tale contesto, gli allevatori del Pays de Bray hanno sviluppato e mantenuto una tecnologia casearia semplice, vicina a quella dei formaggi freschi, adattata al volume del latte e ai materiali disponibili negli allevamenti, così come al loro ritmo di lavoro. Le conoscenze tecniche casearie del Pays de Bray hanno conferito al «Neufchâtel» un posto singolare tra i formaggi a pasta molle con crosta fiorita grazie alla particolarità dello sgocciolamento e della pressatura della cagliata eseguiti prima della messa in forma. Questo formaggio, tradizionalmente lavorato in forme diverse, continua ad essere prodotto nelle aziende agricole per quasi la metà delle quantità oltre che dai fabbricanti e dai caseifici.

Le tappe determinanti dell'elaborazione del «Neufchâtel» sono le seguenti: condizioni di cagliatura, inseminazione del latte a partire da fermenti lattici coltivati o acquistati, cagliata lattica lunga, ottenimento di una pasta mediante sgocciolamento e pressatura della cagliata, messa in forma dalla pasta ottenuta, salatura a sale secco, inseminazione in flora di superficie, durata breve della stagionatura minima (dieci giorni) in condizioni termiche e igrometriche identiche. Inoltre, le aziende agricole mantengono sempre pratiche tradizionali specifiche come la cagliatura molto rapida del latte senza preriscaldamento o lo sgocciolamento/pressatura lenti in sacchi o tela.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Neufchâtel» è un formaggio fabbricato esclusivamente con latte di vacca con aggiunta di caglio, a pasta molle latte leggermente salata, senza aperture, morbida, senza afflosciamenti, soda senza eccessi, cremosa e vellutata, non collosa, non fluida e non granulosa. Esso presenta una crosta fiorita di colore bianco, priva di cavità. È un formaggio a stagionatura breve, ma può essere consumato regionalmente con una stagionatura superiore ai tre mesi.

Il «Neufchâtel» si presenta nelle forme a tappo cilindrico, quadrato, mattoncino, doppio tappo, cuore, cuore grande e contiene almeno 45 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo l'essiccazione completa.

5.3. *Legame casuale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il legame col territorio del «Neufchâtel» dipende dall'idoneità del territorio a fornire una produzione di latte basata sul pascolo, a partire da una mandria principalmente costituita da vacche di razza normanna il cui latte è sottoposto ad una tecnologia casearia semplice e ben adattata alla produzione agricola. L'idoneità agricola è principalmente condizionata dalla forte presenza di suoli umidi e argillosi, regolarmente alimentati da intense precipitazioni. Tali suoli, frequentemente associati a un rilievo accidentato, favoriscono la presenza e la crescita dell'erba e allo stesso tempo ostacolano le coltivazioni. D'altra parte, la rete molto fitta di corsi d'acqua e la presenza di numerose paludi hanno sempre favorito l'abbeveraggio delle mandrie da pascolo. In relazione con gli inverni lunghi e rigidi, il periodo di stabulazione è abbastanza lungo e l'allevatore del Pays de Bray deve immagazzinare importanti riserve di fieno e d'erba rese possibili dalle ampie superfici da pascolo. Inoltre, la presenza di suoli sviluppatasi sugli stati calcarei del Cenomaniano e del Portlandiano inferiore permettono, accanto ai pascoli, l'impianto di coltivazioni che favoriscono l'autonomia alimentare degli allevamenti lattieri sotto forma di foraggi grossolani diversi dall'erba. In questo modo si è sviluppata un'importante conoscenza tecnica legata agli allevamenti da latte.

La razza normanna è il frutto di un lavoro di selezione degli agricoltori della Normandia. L'animale è adatto al sistema di produzione del Pays de Bray (erbe e pascoli) e produce un latte ricco in materia grassa e proteica, di un'eccellente potenziale caseario per le paste molli. Questo latte permette in particolare di ottenere una cagliata lattica che, dopo lo sgocciolamento e la pressatura, consente di ottenere una pasta che sarà messa in forma successivamente. Il susseguirsi di operazioni brevi (tranne la messa in forma) separate da periodi da 6 a 24 ore conferisce al «Neufchâtel» la sua particolarità e un posto speciale tra i formaggi a pasta molle con crosta fiorita. Lo sviluppo di questa conoscenza tecnica caratterizzata dalla rapidità della stagionatura è in gran parte legato alla situazione geografica del Pays de Bray, molto favorevole agli scambi commerciali regolari e rapidi. Tale metodo di produzione specifico del «Neufchâtel» consente di dedicare il tempo necessario alle altre attività legate all'allevamento ed è perfettamente compatibile con la produzione in numerosi piccoli atelier delle aziende agricole.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾].

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCNeufchatel.pdf>

⁽⁴⁾ Cfr. nota 3.