

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2011/C 129/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición en virtud del artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de esta publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN CON ARREGLO AL ARTÍCULO 9

«NEUFCHÂTEL»

N° CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

IGP () DOP (X)

1. Apartados del pliego de condiciones afectados por la modificación:

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (indíquense)

2. Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. **Modificaciones:**

3.1. *Descripción del producto:*

Este apartado se ha reescrito en su totalidad para darle mayor claridad y precisión.

Se añaden los términos «láctea», «blanda», «sin aplastamientos», «firme sin exceso», «no pegajosa» y «no escurre ni es granulosa» para describir con más exactitud la pasta del queso.

En lugar de «De conformidad con los usos, puede presentarse con las formas siguientes ... 2,4 cm de altura», se dice ahora «El “Neufchâtel” se presenta con forma de cilindro, cuadrada, de ladrillo, de doble cilindro, de corazón o de gran corazón y su tamaño depende de la forma y dimensión de los moldes que se describen en el capítulo 5.».

Se añade la frase siguiente: «Al término del plazo mínimo de curación previsto en el capítulo 5, relativo al método de obtención.».

La obligación de un plazo mínimo de curación, previsto en el capítulo 5 («Método de obtención»), se reitera al precisarse que el peso y el contenido mínimo en materia grasa o en materia seca se aplican al producto acabado al final de ese plazo.

3.2. *Prueba de origen:*

Este apartado exige que se identifiquen todos los operadores y que éstos lleven registros y hagan declaraciones que permitan la inscripción de sus prácticas y/o la contabilidad de las existencias del producto.

3.3. *Método de obtención:*

Este apartado se ha reescrito en su totalidad para darle mayor claridad y precisión. Modificaciones solicitadas:

- se añaden las dos frases siguientes: «En el marco del presente pliego de condiciones, por rebaño se entiende el conjunto del rebaño bovino lechero de una explotación, compuesto tanto por las vacas que producen leche como por las que han dejado de darla. El rebaño que poseen los productores de leche destinada a la fabricación de “Neufchâtel” comprende al menos un 60 % de animales de raza normanda» y «Sólo la leche procedente de los rebaños arriba definidos puede introducirse en los locales de fabricación de “Neufchâtel”, desde la recepción de la leche hasta la curación de los quesos.».

Se añaden también ciertas condiciones para la producción de la leche. Su objetivo es garantizar que en los rebaños de los productores haya una proporción mayoritaria de vacas de raza local, que es la raza normanda. En efecto, en el momento del reconocimiento del queso «Neufchâtel» como DOC (1969), los profesionales no consideraron necesario inscribir en su decreto la utilización de la raza normanda ni su alimentación primordialmente herbácea ya que estas prácticas eran compartidas por el conjunto de los criadores y no existía el peligro de que fueran sustituidas por otras. Con el paso del tiempo, al aparecer y desarrollarse nuevas prácticas, como la utilización del ensilado de maíz y el recurso a la raza Prim'Holstein, los productores se hicieron cada vez más conscientes de la importancia de la hierba y de la raza normanda para la tipicidad y la imagen del queso «Neufchâtel». Para poner fin a esa desviación y volver a las condiciones que determinaron en su origen la notoriedad del producto, reforzando al mismo tiempo el vínculo con su tierra, la agrupación de productores ha querido encuadrar el método de obtención de la leche fijando una proporción mínima de vacas de raza normanda y de superficie de prados utilizados como pastizal. Estas nuevas condiciones permiten afirmar mejor el vínculo de la denominación «Neufchâtel» con su origen, al tenerse en cuenta la relación tradicional de los criadores de la región con la raza local, así como la adaptación de ésta al medio y la aptitud de su leche para la producción de queso,

- se añade la frase siguiente: «El rebaño pasta como mínimo seis meses al año. Durante ese tiempo, el forraje representa más del 50 % de la ración de base expresada en materia seca. (...) En circunstancias excepcionales derivadas, particularmente, de condiciones climáticas imprevisibles, pueden concederse excepciones temporales con el fin de garantizar la alimentación continuada del rebaño.».

Estas disposiciones definen las condiciones de alimentación de las vacas lecheras con el fin, aquí también, de estrechar el lazo del queso con su origen. Se indica que el 80 % de la ración de base del rebaño, expresada en materia seca, proviene de la explotación. Se establecen, asimismo, las condiciones para el pastoreo de las vacas lecheras, así como las normas que regulan la carga dentro de cada explotación (superficie mínima de pasto por vaca lechera, superficie máxima dedicada al ensilado de maíz por vaca lechera, gestión y mantenimiento de los prados). Todas estas disposiciones tratan por tanto de mantener y reforzar la proporción que represente la hierba en la alimentación de las vacas lecheras.

- Se añade la frase siguiente: «En la producción industrial, la leche no puede permanecer almacenada antes de su recogida más de 48 horas desde su ordeño. (...) Queda prohibida la conservación en atmósfera modificada de los quesos frescos y de los quesos en proceso de curación.».

Se determinan todas las condiciones de obtención del queso con objeto de preservar las características propias del producto: se regula estrictamente el almacenamiento de la leche en la explotación hasta su utilización, al igual que las operaciones de adición del cuajo, escurrido y prensado de la cuajada. También se definen con precisión el moldeado y procesamiento de la pasta obtenida, así como las condiciones en las que ha de tener lugar la curación.

La utilización de tratamientos y aditivos para los quesos estaba sujeta a una normativa general. Sin embargo, se ha comprobado que algunas técnicas nuevas, como la microfiltración, la concentración parcial de la leche o las enzimas de curación, varias de las cuales necesitan tratamientos y aditivos, pueden desnaturalizar las características de los quesos acogidos a una denominación de origen. En particular, algunos aditivos enzimáticos parecen incompatibles con el mantenimiento de las características esenciales de los productos con DOP. Por ello, se ha considerado necesario precisar en el pliego de condiciones de cada denominación de origen las prácticas que deben seguirse actualmente para la utilización de tratamientos y aditivos en la leche y en la elaboración de quesos con el fin de evitar que se apliquen en el futuro prácticas no reguladas que alteren las características de los quesos con denominación.

Por último, en este mismo apartado, se determina también el formato de los moldes. Esta modificación, que propone sustituir por dimensiones más precisas las que el pliego de condiciones establecía anteriormente para el producto acabado, se ha introducido como resultado de una encuesta realizada por la agrupación de productores a propósito de las medidas de los moldes utilizados.

3.4. *Vínculo:*

Este apartado es objeto de varias precisiones y se reorganiza en tres puntos. En él se examina la forma de mantener las características específicas del tipo «Neufchâtel» obtenido mediante prácticas autorizadas diversificadas. Además, se explica el carácter tradicional de la raza normanda (raza histórica del Pays de Bray cuya leche posee una aptitud excepcional para la producción de queso por su riqueza en caseína y materia grasa) y la importancia de esa raza para la especificidad del producto.

3.5. *Etiquetado:*

Se precisan las indicaciones que deben figurar obligatoriamente en el etiquetado. Se suprime la obligación de utilizar el logotipo INAO.

Se añade la obligación de hacer figurar el logotipo comunitario.

3.6. *Requisitos nacionales:*

Se añade un cuadro en el que se recogen los principales puntos que han de controlarse, sus valores de referencia y sus métodos de evaluación.

4. **Resumen actualizado (en caso necesario).**

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«NEUFCHÂTEL»

Nº CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

DOP (X) IGP ()

Este resumen presenta a título informativo los principales elementos del pliego de condiciones del producto.

1. Servicio competente del Estado miembro:

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

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

2. Agrupación:

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

Tel. +33 232975301
Fax +33 232975306
E-mail: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Composición: productores/transformadores (X) otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.3 — Quesos

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de las condiciones establecidas en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación:

«Neufchâtel»

4.2. Descripción:

Fabricado exclusivamente con leche de vaca cuajada, el de «Neufchâtel» es un queso de pasta blanda láctea, ligeramente salada, dúctil, sin agujeros ni aplastamientos, firme sin exceso, untuosa y lisa, no pegajosa, que no escurre ni es granulosa. Su corteza florecida es de color blanco y está exenta de cavidades.

El «Neufchâtel» se presenta con forma de cilindro, cuadrada, de ladrillo, de doble cilindro, de corazón y de gran corazón.

Al término del plazo mínimo de curación, el «Neufchâtel» pesa no menos de 100 g en la forma cilíndrica, cuadrada y de ladrillo, 200 g en la de doble cilindro y corazón y 600 g en la de gran corazón.

El producto tiene un contenido mínimo de 45 g de materia grasa por 100 g de queso tras su desecación completa y de 40 g de materia seca por 100 g de queso.

4.3. Zona geográfica:

El Pays de Bray ocupa una parte de los departamentos de Oise y de Seine Maritime. En el departamento de Oise (60), comprende el municipio de Quincampoix-Fleuzy y, en el departamento de Seine-Maritime (76), los municipios 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-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, Héronnelles, 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, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullefont, 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-aubosc, 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, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont y Wanchy-Capval.

4.4. Prueba de origen:

Cada productor de leche, fábrica de transformación y local de curación debe cumplimentar una declaración de identificación registrada por la agrupación que permite a ésta identificar a todos los operadores. Éstos deben mantener a disposición de las autoridades competentes, además de sus registros, cualesquiera documentos que sean necesarios para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y de los quesos.

En el marco del control al que se someten las características del producto con denominación de origen, se efectúa un examen analítico y organoléptico para garantizar la calidad y tipicidad de los productos presentados.

Los productores artesanales llevan un registro en el que figuran las cantidades de leche que se cuajan diariamente o el peso de la cuajada obtenida, así como el número y tipo de quesos fabricados, el número de quesos vendidos con la denominación «Neufchâtel» y, salvo en caso de venta directa al consumidor, el destino que se les ha dado, justificado por las oportunas facturas.

Los productores industriales llevan un registro en el que se inscriben diariamente las cantidades de leche o de pasta adquiridas (por cada productor), las cantidades de leche o de pasta utilizadas y el número de quesos fabricados (sin distinción de producciones), así como el número de quesos vendidos con la denominación «Neufchâtel» y su destino, justificado por las facturas correspondientes.

Los compradores de leche o de pasta mantienen a disposición de los servicios de control la lista de sus abastecedores de leche así como cualquier modificación introducida en ella.

4.5. Método de obtención:

El queso «Neufchâtel» se fabrica con leche de vaca entera ultrafresca. Las vacas de las que procede la leche pertenecen a rebaños constituidos principalmente por vacas normandas cuya alimentación primordialmente forrajera se garantiza imponiendo al productor tres obligaciones: que los animales pasten al menos seis meses al año, que en las inmediaciones de los locales de ordeño haya como mínimo una hectárea de pasto por cada cuatro vacas lecheras y que la cantidad de piensos concentrados se limite a 1 800 kg/vaca/año. El 80 % de la ración de base del rebaño, expresada en materia seca, proviene de la explotación.

La leche, ya ligeramente cuajada y a la que se han añadido fermentos lácticos, coagula entre 18 y 36 horas. La cuajada láctica se introduce en sacos de escurrido o en paños, se prensa, amasa, moldea y sala en la superficie o en la masa y, antes de su curación, se escurre, en su caso, de nuevo. Se coloca entonces en bodegas o secaderos a una temperatura de entre 10 y 14 °C y se deja curar durante un mínimo de 10 días desde aquél en que haya tenido lugar el moldeado. En ese tiempo, aparece en la superficie un moho blanco característico.

4.6. Vínculo:

Los orígenes del queso «Neufchâtel» se remontan al siglo X. En opinión de Ghislain Gaudefroy, el «Neufchâtel» se encuentra entre los quesos normandos más antiguos y está emparentado con los quesos fabricados en el Pays de Bray que se mencionan por primera vez en una carta que data del año 1037. Es, no obstante, en 1543-1544 cuando el queso de Neufchâtel se cita por primera vez de forma expresa en las cuentas de la abadía de Saint-Amand, en Rouen: «il y est question d'un grand fourmage de Neufchâtel» (se trata de un gran queso de Neufchâtel).

Según Figuiet, autor de las «Merveilles de l'industrie» (1876), el «Neufchâtel» gozaba ya de reputación en el siglo XVI. El abad Decorde (1843) afirma que en 1700 se celebraban en Neufchâtel tres mercados por semana y que en ellos el comercio de queso era muy activo.

En 1802, Napoleón I es obsequiado con una cesta de quesos de Neufchâtel (*frometons*) y, en 1845, el Congreso de Neufchâtel deja constancia de que el precio de este floreciente queso es cuatro veces superior al de la mantequilla.

El siglo XIX será el gran momento de este queso: con el desarrollo de los transportes y, en especial, con la invención del ferrocarril, la demanda del producto se dispara. Su presencia está confirmada en los mercados de París (Husson habla en 1856 de un consumo anual parisino de cerca de 3 millones de unidades), pero también en los de Bélgica y Gran Bretaña y hasta en las colonias. En 1865 el «Neufchâtel» obtiene una medalla de oro en el *Concours de Paris*.

Para evitar las imitaciones, el «Neufchâtel» queda definido por decreto de 20 de octubre de 1936 y, en 1957, los productores artesanales e industriales de este queso crean una asociación.

El vínculo del queso con la zona geográfica de «Neufchâtel» se basa en la existencia en esas tierras de una producción lechera forrajera gracias a un rebaño constituido principalmente por vacas de raza normanda cuya leche se somete a una tecnología quesera sencilla y muy bien adaptada a la producción artesanal. La aptitud forrajera obedece principalmente al predominio de suelos húmedos y arcillosos que reciben regularmente precipitaciones sostenidas. Esos suelos, asociados con frecuencia a un relieve accidentado, favorecen la presencia y crecimiento de la hierba, al tiempo que excluyen las labores de labranza. Por otra parte, la muy extensa red de cursos de agua y la existencia de numerosas charcas y lagunas han garantizado en todo momento el agua necesaria para que los rebaños de los pastos puedan abrevar. Dado que los inviernos son largos y rigurosos, el período de estabulación se prolonga bastante tiempo y los criadores locales tienen que constituir importantes reservas de heno y forraje, lo que les es posible gracias a las extensas superficies de pastos de las que disponen. Además, los suelos desarrollados sobre los calcáreos del Cenomaniano y del Portlandiano Inferior permiten la realización de labores que, junto con los prados, favorecen la autonomía alimentaria de los rebaños lecheros con la producción de forrajes grosos distintos de la hierba. Esto ha hecho posible la adquisición de todo un saber en torno al ganado lechero.

La raza normanda es el fruto del trabajo de selección realizado por los agricultores de Normandía. El animal está bien adaptado al sistema de producción del Pays de Bray (hierba y pasto) y produce una leche rica en materias grasa y proteica con una excelente aptitud para la producción de quesos de pasta blanda. Los criadores locales han desarrollado y mantenido una tecnología quesera sencilla (similar a la de los quesos frescos) que se acomoda bien a los volúmenes de leche y a los materiales disponibles en las explotaciones, así como a su ritmo de trabajo. El saber quesero del Pays de Bray —en particular la sucesión de intervenciones cortas (salvo el moldeado) separadas por períodos de entre 6 y 24 horas y el escurrido y prensado de la cuajada antes del moldeado— confiere su especificidad al queso «Neufchâtel» y le reserva un lugar especial entre las pastas blandas de corteza florecida. El desarrollo de ese saber, caracterizado por la rapidez del curado, se debe en gran parte a la situación geográfica del Pays de Bray, muy favorable a los intercambios comerciales rápidos y regulares. El método de elaboración, además, es perfectamente compatible con el tipo de producción, específico de «Neufchâtel», que se encuentra en gran número de pequeñas granjas: la producción de quesos deja a los operadores de esas granjas el tiempo necesario para las demás actividades propias de la ganadería.

4.7. Organismo de control:

Nombre: institut national de l'origine et de la qualité
Dirección: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

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

El *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) es un organismo público, con personalidad jurídica y carácter administrativo, que depende del Ministerio de Agricultura.

El INAO es una de las autoridades competentes a las que se refiere el Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

La principal función del organismo es controlar el cumplimiento de los pliegos de condiciones e imponer, en caso de que no se respeten, las medidas sancionadoras necesarias.

Nombre: *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF)
Dirección: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS Cedex 13
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de Economía, Industria y Empleo.

4.8. *Etiquetado:*

Independientemente de las menciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, cada queso provisto de la denominación de origen controlada «Neufchâtel» se comercializa con una etiqueta en la que el nombre de esa denominación debe estar inscrito con caracteres de un tamaño al menos igual a dos tercios del de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta.

La indicación «Denominación de Origen Protegida» y el logotipo de las DOP de la UE son obligatorios en el etiquetado de los quesos acogidos a la denominación de origen protegida «Neufchâtel».
