

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2011/C 129/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9
«NEUFCHÂTEL»****N. CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006****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
- Modifica del disciplinare che non richiede 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]

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

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 colloso, 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 descritti 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:

- aggiunta della frase seguente: «Si intende per mandria ai sensi del presente disciplinare, l'insieme delle mandrie bovine da latte di un'azienda composta da vacche in lattazione e vacche in asciutta. La mandria dei produttori di latte destinato alla fabbricazione del "Neufchâtel" comprende almeno il 60 % di animali di razza normanna» e di «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 dell'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 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 abitudini di quest'ultima riguardo alla potenzialità casearia del suo latte.

- aggiunta della frase seguente: «La mandria pascola almeno sei mesi all'anno. Durante questo periodo il pascolo rappresenta oltre il 50 % della razione di base calcolata sulla materia secca. (...) In circostanze eccezionali, dovute principalmente agli imprevisti climatici, possono essere concesse deroghe temporanee onde assicurare il mantenimento dell'alimentazione della mandria.»

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 la razione di base della mandria, calcolata in materia secca, proviene fino all'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 da latte, 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 logo dell'Unione europea.

3.6. *Requisiti nazionali:*

Viene aggiunta una tabella che presenta i punti principali da verificare, i loro valori di riferimento e i loro metodi di valutazione.

4. **Sintesi aggiornata (se necessaria).**

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

SINTESI

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«NEUFCHÂTEL»

N. CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

DOP (X) IGP ()

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

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

2. Associazione:

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

Tel. +33 232975301
Fax +33 232975306
E-mail: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.3 — Formaggi

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome:

«Neufchâtel»

4.2. Descrizione:

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.

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

Alla scadenza della durata minima di stagionatura, 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.

4.3. 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-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, Gailfontaine, 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, 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-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, Sommersy, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. *Prova dell'origine:*

Ciascun produttore di latte, ciascun centro di lavorazione e ciascun centro di stagionatura compila una dichiarazione di identificazione registrata dall'organizzazione, che consente a quest'ultima di identificare tutti gli operatori. Questi devono tenere a disposizione delle autorità competenti i registri e qualsiasi altro documento necessario al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte e dei formaggi.

Nell'ambito del controllo effettuato delle caratteristiche del prodotto a denominazione di origine, viene condotto un esame analitico e organolettico volto a verificare la qualità e la tipicità dei prodotti esaminati.

I produttori artigianali tengono generalmente un registro con i quantitativi di latte cagliato quotidianamente o il peso della cagliata ottenuta, il numero e il tipo dei formaggi fabbricati, il numero dei formaggi venduti sotto la denominazione di «Neufchâtel», e, tranne nel caso di vendita diretta al consumatore, la loro destinazione giustificata dalle fatture.

I produttori di latte tengono generalmente un registro quotidiano con i quantitativi di latte cagliato o di pasta acquistati per produttore, i quantitativi di pasta o di latte utilizzati e il numero dei formaggi fabbricati, considerando tutte le produzioni, così come il numero dei formaggi venduti sotto la denominazione di «Neufchâtel», e la loro destinazione giustificata dalle fatture.

I compratori di latte o di pasta tengono a disposizione dei servizi di controllo la lista dei loro fornitori di latte con relative modifiche.

4.5. *Metodo di produzione:*

Il «Neufchâtel» viene fabbricato a partire da latte intero ultra-fresco di vacca. Le mandrie sono costituite principalmente da vacche normanne con alimentazione prevalentemente a pascolo che viene garantita dall'obbligo di pascolarle per almeno sei mesi all'anno, dall'esistenza minima di un ettaro di praterie per 4 vacche da latte in prossimità dei locali di trattamento e dalla limitazione della quantità di alimenti concentrati a 1 800 kg/vacca/anno. La razione di base della mandria, calcolata in materia secca, proviene fino all'80 % dall'azienda, calcolata in materia secca.

Il latte inseminato, leggermente cagliato, coagula per un periodo da 18 a 36 ore. La cagliata lattica viene posta all'interno di sacchi di sgocciolamento o di tele, quindi pressato, mescolato, messo in forma e salato in superficie o all'interno della massa, eventualmente riasciugato e quindi stagionato. Posto in cantine o essiccatoi ad una temperatura compresa tra i 10 e i 14 °C, viene stagionato per un minimo di 10 giorni a partire dal giorno della messa in forma; durante questi giorni viene ricoperto da una muffa bianca caratteristica.

4.6. Legame:

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; ma 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»).

Secondo Figuiet autore di «Merveilles de l'industrie» (1876), il «Neufchâtel» era conosciuto dal sedicesimo secolo. L'abate Decorde (1843) dichiara che nel 1700 si tenevano a Neufchâtel tre mercati alla settimana nei quali il commercio del formaggio era molto attivo.

Nel 1802 a Napoleone Primo fu offerto in segno di omaggio un cesto di formaggio Neufchâtel (frometons). Il congresso di Neufchâtel del 1845 rileva che il prezzo di questo famoso formaggio è di 4 volte superiore a quello del burro.

Il diciannovesimo secolo sarà la grande epoca di questo formaggio; con lo sviluppo dei trasporti e, in particolare, l'invenzione delle ferrovie, la domanda esplose. Di conseguenza, lo ritroviamo sui mercati parigini (Husson, nel 1856, indica un consumo annuo parigino di circa tre milioni di cilindri), ma anche in Belgio, in Gran Bretagna, fino alle colonie. Nel 1865 il «Neufchâtel» ottiene una medaglia d'oro al concorso di Parigi.

Per evitare alcune contraffazioni, il «Neufchâtel» è oggetto di definizione per decreto in data 20 ottobre 1936. Nel 1957, i produttori agricoli e lattieri del «Neufchâtel» creano un sindacato.

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 sviluppati 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 adattato 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. 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, in particolare il susseguirsi di operazioni brevi (tranne la messa in forma) separate da periodi da 6 a 24 ore e la realizzazione di uno sgocciolamento e di una pressatura della cagliata prima della messa in forma, conferiscono al «Neufchâtel» la sua particolarità e un posto singolare 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. Il suddetto metodo di elaborazione è inoltre perfettamente compatibile con la presenza di numerosi piccoli atelier agricoli, particolarità del «Neufchâtel»; la produzione di questi formaggi lascia infatti agli allevatori il tempo necessario alle altre attività legate all'allevamento.

4.7. Struttura di controllo:

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

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

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) è un ente pubblico di tipo amministrativo, dotato di personalità giuridica, che dipende dal ministero dell'Agricoltura.

L'INAO è una delle autorità competenti ai sensi del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme legislative sulla salute e sul benessere degli animali.

Ha come missione di garantire il controllo del rispetto dei disciplinari e, se del caso, di prendere le misure atte a sanzionare il mancato rispetto delle norme.

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

Indirizzo: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

La DGCCRF è un servizio del ministero dell'Economia, dell'Industria e del Lavoro.

4.8. 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 dalle 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 per l'etichettatura dei formaggi che beneficiano della denominazione di origine protetta «Neufchâtel».
