

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2011/C 129/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«NEUFCHÂTEL»

N.º CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

2. Tipo de alteração(ões):

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração do caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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

3. Alteração(ões):

3.1. Descrição do produto:

Este ponto foi reformulado para maior clareza e precisão.

Aditaram-se os termos «láctica, macia, sem assentamento, moderadamente firme, não pegajosa, sólida e não granulosa» para definir com maior precisão a pasta do queijo.

Onde se lê: «Segundo o uso, pode apresentar-se nas seguintes formas ... 2,4 cm de altura», deve ler-se: «O "Neufchâtel" apresenta-se nas seguintes formas: cilindro, cubo, paralelepípedo, cilindro comprido, coração, coração grande, determinadas pelas dimensões dos cinchos descritos no ponto 5.».

É aditado o seguinte: «Decorrido o prazo de cura mínimo previsto no ponto 5, relativo ao método de obtenção».

Obrigação de um prazo mínimo de cura, previsto no ponto 5. O método de obtenção é reformulado, precisando-se que o peso e os teores mínimos de matéria gorda ou de matéria seca se aplicam ao produto acabado, decorrido o prazo em questão.

3.2. Prova de origem:

Precisa-se aqui a identificação de todos os operadores e o teor dos registos e declarações que permitem inscrever as práticas e/ou a contabilidade física dos produtos.

3.3. Método de obtenção:

Este ponto foi reformulado para maior clareza e precisão. As modificações previstas são as seguintes:

- É aditado o seguinte: «Por "efectivo" entende-se, na acepção do presente caderno de especificações, o conjunto de bovinos leiteiros de uma exploração composta por vacas em lactação e vacas secas. O efectivo dos produtores de leite destinado ao fabrico de "Neufchâtel" compreende, no mínimo, 60 % de animais de raça *Normanda*, e o seguinte: «Só pode dar entrada nas instalações de fabrico de "Neufchâtel" o leite proveniente dos efectivos acima definidos, da recepção do leite à cura do queijo.».

Aditaram-se as condições de produção do leite. Pretende-se assim obter uma proporção maioritária de vacas de raça local (a raça *Normanda*) nas manadas dos produtores. Efectivamente, na altura em que o «Neufchâtel» obteve reconhecimento DOP (1969), os profissionais não consideraram necessário inscrever na documentação a utilização da raça *Normanda*, bem como a respectiva alimentação, essencialmente forrageira, pois eram práticas comuns entre todos os produtores e não se corria o risco de serem substituídas por outras. Com o decorrer dos tempos, surgiram novas práticas, como o recurso à ensilagem de milho e à raça *Prim'Holstein*, que se desenvolveram à medida que os produtores se apercebiam da importância da raça *Normanda* e das pastagens para a tipicidade do «Neufchâtel» e da sua imagem. Para pôr termo a esta degeneração, regressar às condições que presidiram à notoriedade do produto e reforçar simultaneamente a relação do produto com a área geográfica, o agrupamento pretendeu enquadrar o método de obtenção do leite fixando uma proporção mínima de vacas de raça *Normanda* e de superfície de pastagem. As novas disposições permitem assim a afirmação da relação da denominação «Neufchâtel» com a área geográfica de origem, tendo em consideração a antiguidade da relação dos criadores da região com o animal, a adaptação da raça local ao meio e a aptidão da mesma para produzir leite «de características queijeiras»;

- Aditou-se o seguinte: «O efectivo pasta, no mínimo, 6 meses por ano. Durante este período, as pastagens representam mais de 50 % da ração de base expressa em matéria seca. (...) Em circunstâncias excepcionais, devidas nomeadamente aos imponderáveis do clima, podem ser concedidas derrogações temporárias para assegurar a manutenção da alimentação do efectivo».

Estas disposições definem as condições de alimentação das vacas leiteiras, igualmente com o objectivo de estreitar a relação do queijo com a sua origem geográfica. Especifica-se que a ração de base do efectivo, expressa em matéria seca, provém, em 80 %, da exploração. Especificam-se ainda as condições de pastagem das vacas leiteiras, bem como as regras de abastecimento de cada exploração (superfície mínima de pastagem por vaca leiteira, superfície máxima explorada em milho de ensilagem por vaca leiteira, condução dos prados). Estas disposições visam preservar e reforçar a parte de forragens na alimentação das vacas leiteiras;

- Aditou-se o seguinte: «No fabrico de lacticínios, o armazenamento de leite na exploração antes da recolha não pode exceder 48 horas após a ordenha mais antiga. (...) É proibida a conservação, em atmosfera modificada, dos queijos frescos e dos queijos em processo de cura».

Especificou-se o conjunto de condições para obtenção do queijo, de modo a preservar as características do produto: o armazenamento do leite na exploração até à sua utilização está rigorosamente enquadrado, tal como as condições de coagulação, dessoramento e prensagem da coalhada. A moldagem da massa obtida é rigorosamente definida, bem como as condições de cura.

Além disso, a utilização de tratamentos e aditivos era objecto de regulamentação geral. Verificou-se, contudo, que as novas técnicas, algumas das quais dizem respeito a tratamentos e aditivos, tais como a microfiltração, a concentração parcial do leite e as enzimas de cura, podem influenciar as características dos queijos com denominação de origem. Alguns aditivos enzimáticos, nomeadamente, parecem ser incompatíveis com a manutenção das características essenciais dos produtos que beneficiam de DOP. Afigurou-se, pois, necessário precisar nos cadernos de especificações de cada denominação de origem, as práticas actuais relativas à utilização de tratamentos e aditivos no leite e no fabrico de queijo, a fim de evitar que práticas futuras não enquadradas prejudiquem as características dos queijos de denominação protegida.

Por último, especifica-se o formato dos cinchos. Esta alteração surge na sequência de um inquérito realizado pela estrutura de controlo sobre a dimensão dos moldes utilizados e propõe dimensões mais precisas em substituição das anteriormente inscritas no caderno de especificações, que se referiam ao produto acabado.

3.4. Relação:

Este ponto foi objecto de precisões e reorganizado em três pontos. Nele se comenta a manutenção da especificidade do tipo «Neufchâtel» obtido por práticas diversificadas autorizadas. Explicita-se a importância da raça *Normanda* (raça histórica do Pays de Bray, cujo leite possui características queijeiras excepcionais, pela sua riqueza em caseína e matéria gorda) para a especificidade do «Neufchâtel».

3.5. Rotulagem:

Especificam-se as menções obrigatórias no rótulo. Suprime-se a obrigação de utilização do logótipo do INAO.

Adita-se a obrigação de utilização do logótipo comunitário.

3.6. Exigências nacionais:

Adita-se um quadro com os principais pontos a controlar, valores de referência e métodos de avaliação.

4. Ficha-resumo actualizada (se for caso disso).

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«NEUFCHÂTEL»

N.º CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

DOP (X) IGP ()

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

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

Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
Endereço electrónico: info@inao.gouv.fr

2. Agrupamento:

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

Tel. +33 232975301
Fax +33 232975306
Endereço electrónico: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.3. — Queijos

4. Caderno de especificações:

[Resumo dos requisitos previstos no artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome:

«Neufchâtel»

4.2. Descrição:

O «Neufchâtel» é um queijo fabricado exclusivamente com leite de vaca coalhado, de pasta mole láctica ligeiramente salgada, isenta de olhos, macia, sem assentamento, moderadamente firme, untuosa e lisa, não pegajosa, sólida e não granulosa. Apresenta flora superficial de bolores, de cor branca, isenta de cavidade.

O «Neufchâtel» apresenta-se sob as seguintes formas: cilindro, cubo, paralelepípedo, cilindro comprido, coração e coração grande.

Decorrido o prazo mínimo de cura, o «Neufchâtel» pesa, no mínimo, 100 g (cilindro, cubo e paralelepípedo); 200 g (coração e cilindro comprido) e 600 g (coração grande).

Apresenta um teor mínimo de 45 g de matéria gorda por 100 g de queijo após dessecação completa e 40 g de matéria seca por 100 g de queijo.

4.3. Área geográfica:

O Pays de Bray fica situado nos Departamentos de Oise e Seine-Maritime. No Departamento de Oise (60), inclui a comuna de Quincampoix-Fleuzy; no Departamento de Seine-Maritime (76), as comunas 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, Calengeville, 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, Nullemont, 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, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. Prova de origem:

Todos os produtores de leite, unidades de fabrico e unidades de cura preenchem uma declaração de identificação que a estrutura de controlo regista e lhe permite identificar todos os operadores. Estes têm de manter os registos e outros documentos necessários ao controlo da origem, da qualidade e das condições de produção do leite e do queijo à disposição das autoridades competentes.

O exame analítico e organoléptico efectuado no âmbito do controlo das características do produto de denominação protegida visa assegurar a sua qualidade e tipicidade.

Os queijeiros artesanais mantêm um registo das quantidades de leite coagulado diariamente ou o peso da coalhada obtida, a quantidade e tipo de queijos fabricados, o número de queijos vendidos com a denominação «Neufchâtel», e, excepto em caso de venda directa ao consumidor, o destino justificado por factura.

Os queijeiros industriais mantêm, designadamente, um registo quotidiano das quantidades de leite ou de massa compradas, por produtor, as quantidades de leite ou massa laboradas e o número de queijos fabricados, sem distinção de produção, bem como o número de queijos vendidos sob a denominação «Neufchâtel» e respectivo destino, confirmado por factura.

Os compradores de leite ou de massa disponibilizam à estrutura de controlo a lista de fornecedores de leite e respectivas alterações à mesma.

4.5. Método de obtenção:

O «Neufchâtel» é fabricado a partir de leite inteiro ultra-fresco de vaca, de efectivos constituídos essencialmente por vacas normandas alimentadas à base de pastagens; esta disposição é assegurada pela obrigação de maneio em pastagem durante seis meses, no mínimo, por ano, em prados de um hectare, no mínimo, por 4 vacas leiteiras, na proximidade de salas de ordenha e por limitação da quantidade de alimentos concentrados a 1 800 kg/vaca/ano. Especifica-se que a ração de base do efectivo, expressa em matéria seca, provém, em 80 %, da exploração.

O leite inoculado, ligeiramente coalhado, coagula durante 18 a 36 horas. A coalhada é colocada em sacos de escoamento ou em panos, prensada, desfeita, moldada e salgada à superfície ou na massa, eventualmente escorrida e, por último, curada. Seguidamente, é colocado em caves ou secadouros a temperatura compreendida entre 10 e 14 °C e curada durante 10 dias, no mínimo, a partir do dia da moldagem, período em que adquire a camada branca de bolores que a caracteriza.

4.6. Relação:

A origem do queijo «Neufchâtel» remonta ao século X. Segundo Ghislain Gaudefroy, o «Neufchâtel» conta-se entre os queijos normandos mais antigos e aparenta-se aos queijos fabricados no Pays de Bray mencionados, pela primeira vez, em carta de 1037, embora seja em 1543-1544 que, pela primeira vez, o queijo «Neufchâtel» é citado, nomeadamente nas contas da abadia de Saint-Amand, em Ruão — «um grande queijo de Neufchâtel.»

Segundo Figuiet, autor de «Merveilles de l'industrie» (1876), o «Neufchâtel» era famoso desde o século XVI. O Abade Decorde (1843) declara que, em 1700, havia em Neufchâtel três feiras semanais onde o comércio de queijo era muito activo.

Em 1802, Napoleão I recebe em homenagem um cesto de queijo de Neufchâtel (*frometons*). O congresso de Neufchâtel, de 1845, regista que o preço deste queijo muito florescente é quatro vezes superior ao da manteiga.

O século XIX constitui a época áurea deste queijo; com o desenvolvimento dos transportes e, nomeadamente, a criação dos caminhos-de-ferro, a procura irrompe. É assim que se encontra nos mercados de Paris (Husson, em 1856, indica um consumo parisiense anual de cerca de três milhões de unidades), mas também na Bélgica, na Grã-Bretanha e até nas colónias. Em 1865 o «Neufchâtel» obtém uma medalha de ouro no concurso de Paris.

Para evitar as imitações, o «Neufchâtel» é objecto de definição por decreto de 20 de Outubro de 1936. Em 1957, os produtores queijeiros de «Neufchâtel» criam uma associação.

A relação com a área geográfica de Neufchâtel passa pela aptidão do território para fornecer uma produção leiteira forrageira a partir de efectivos constituídos essencialmente por vacas da raça *Normanda*, cujo leite é submetido a uma tecnologia queijeira simples e muito bem adaptada à produção artesanal. A aptidão forrageira é essencialmente condicionada pela existência preponderante de solos húmidos e argilosos, realimentados regularmente por grandes precipitações. Estes solos, associados frequentemente a um relevo acidentado, conduzem simultaneamente à presença e crescimento de forragens e à exclusão da lavoura. Além disso, a rede muito densa de cursos de água e a presença de muitos braços de mar sempre propiciaram a alimentação dos animais em pastagem. Relativamente aos Invernos rigorosos e prolongados, o período de estabulação é bastante longo e o criador tem de constituir grandes reservas de feno e de forragens que obtém nas extensas superfícies de pastagem. Além disso, a presença de solos desenvolvidos sobre os calcários do Cenomaniano e do Portlandiano Inferior permite o estabelecimento de lavoura adjacente às pastagens, propiciando a autonomia alimentar dos efectivos leiteiros em forragens grosseiras para além da erva. Assim se desenvolveu um importante saber ligado à pecuária leiteira.

A raça *Normanda* é o fruto do trabalho de selecção dos agricultores da Normandia. Os animais adaptaram-se ao sistema de produção de pastagens (forragens e erva) e fornecem leite rico em matérias gordas e proteínas, de excelência queijeira para pastas moles. Os criadores deste tipo de exploração desenvolveram e mantiveram uma tecnologia queijeira simples, próxima da do queijo fresco, adaptada aos volumes de leite e às matérias disponíveis na exploração, bem como ao seu ritmo de trabalho. O saber dos queijeiros, nomeadamente a sucessão de intervenções curtas (excepto a moldagem) separadas por períodos de 6 a 24 horas, e a realização de dessoramento e prensagem da coalhada antes da moldagem, conferem especificidade ao «Neufchâtel», bem como um lugar único entre as pastas moles revestidas de flora superficial de bolores. O desenvolvimento deste saber marcado pela rapidez da cura está essencialmente ligado à situação geográfica do Pays de Bray, muito propícia a trocas comerciais regulares e rápidas. Este método de elaboração é o mais compatível com a produção de uma grande quantidade de pequenas queijarias artesanais, especificidade do «Neufchâtel», cujos operadores dedicam o tempo necessário às restantes actividades da pecuária.

4.7. Estrutura de controlo:

| | |
|-----------------------|---|
| Nome: | Institut national de l'origine et de la qualité |
| Endereço: | 51 rue d'Anjou 75008 Paris FRANCE |
| Tel. | +33 153898000 |
| Fax | +33 153898060 |
| Endereço electrónico: | info@inao.gouv.fr |

O *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade) é um organismo público administrativo, com personalidade jurídica, sob tutela do Ministério da Agricultura.

O INAO é uma das autoridades competentes na aceção do Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

Compete-lhe, nomeadamente, assegurar o controlo do cumprimento do caderno de especificações e, sendo caso disso, adoptar medidas que sancionem o seu desconhecimento.

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

Endereço: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS Cedex 13
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

A DGCCRF é um serviço do Ministério da Economia, da Indústria e do Emprego.

4.8. Rotulagem:

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todo o queijo, a rotulagem do queijo de denominação de origem protegida «Neufchâtel» inclui um rótulo individual com o nome da DOP inscrito em caracteres de dimensões iguais ou superiores a dois terços dos restantes de maiores dimensões que figurem no rótulo.

A menção «Appellation d'origine protégée» (Denominação de Origem Protegida), acompanhada do logótipo DOP da UE, tem obrigatoriamente de figurar no rótulo do queijo «Neufchâtel».
