

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2011/C 129/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9****”NEUFCHÂTEL”****EG-nr: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006****SGB ( ) SUB ( X )****1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (specificera)

**2. Typ av ändring(ar):**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3. **Ändring(ar):**

#### 3.1 *Produktbeskrivning:*

Hela denna punkt har skrivits om för att bli tydligare och mer precis.

Bestämningarna "mjölkbaserad, smidig, ej hopsjunknen, lagom fast, ej klibbig, ej rinnig och ej kornig" har lagts till för att beskriva ostmassan mer detaljerat.

Formuleringen "Beroende på användningsområde finns produkten i följande former ... 2,4 cm hög" har ändrats till " 'Neufchâtel' finns i följande former: cylinderformade, fyrkantiga och brikettformade ostar, tvåpack med cylinderformade ostar, hjärtformade och stora hjärtformade ostar, vars storlek beror på formen och dimensionen hos de formar som beskrivs i kapitel 5."

Frasen "Efter den kortaste tiden för mognadslagring i enlighet med kapitel 5 om framställningsmetoden" har lagts till.

En kortaste tid för mognadslagring föreskrivs i kapitel 5. Framställningsmetoden är densamma, men det förtydligas att vikten, den lägsta fetthalten och den lägsta torrsbstanshalten avser slutprodukten efter mognadslagring.

#### 3.2 *Bevis på ursprung:*

Under denna rubrik förtydligas att samtliga aktörer ska identifieras, att register ska föras samt att producenterna ska fylla i innehållsdeklarationer för att aktörernas metoder ska kunna registreras och/eller för att produkterna ska kunna lagerbokföras.

#### 3.3 *Framställningsmetod:*

Hela denna punkt har skrivits om för att bli tydligare och mer precis genom följande ändringar:

- Följande fraser har lagts till: "I föreliggande produktspecifikation avses med besättning en anläggning hela mjölkbesättning bestående av lakterande kor och sinkor. De besättningar som mjölkproducenterna använder för framställning av 'Neufchâtel' utgörs till minst 60 procent av kor av normandisk ras"; "Endast mjölk från dessa besättningar får föras in i de lokaler där 'Neufchâtel' tillverkas, alltifrån mottagandet av mjölken till ostarnas mognadslagring".

Produktionsvillkor för mjölken har lagts till. Syftet med dessa produktionsvillkor är att se till att en majoritet av producenternas besättningar utgörs av kor av den lokala normandiska rasen. När den skyddade ursprungsbezeichnung för osten "Neufchâtel" godkändes (1969) ansåg man inom osttillverkningsbranschen inte att det var nödvändigt att i ett dekret föreskriva att den normandiska rasen skulle användas och att korna huvudsakligen skulle utfodras med gräs, eftersom denna metod användes av alla uppfödare och inte riskerade att ersättas med andra metoder. Under tidens gång har dock nya metoder, till exempel användningen av majsensilage och rasen Prim'Holstein uppkommit och utvecklats, samtidigt som producenterna alltmer insett hur viktig den normandiska rasen och gräsfoder är för "Neufchâtel"-ostens typiska egenskaper och renommé. För att stoppa detta avsteg från den traditionella metoden, återinföra de villkor som gett produkten dess ryktbarhet och därigenom stärka produktens samband med ursprungsområdet, har producentgruppen försökt definiera mjölkframställningsmetoden genom att fastställa minimikrav för den lägsta andelen kor av normandisk ras och den lägsta gräsmarksytan för bete. Dessa nya bestämmelser gör det också möjligt att tydligare bekräfta den skyddade beteckningens samband med ursprungsområdet genom att ta fasta på det föregående sambandet mellan denna ras och uppfödarna i regionen, den lokala rasens anpassning till miljön och mjölkens lämplighet för osttillverkning.

- Följande har lagts till: "Besättningen går på bete minst sex månader om året. Under denna period utgör betet mer än hälften av den huvudsakliga dieten beräknat på torrsbstansen. (...) Under extraordinära omständigheter, främst i form av oförutsebara väderförhållanden, kan tillfälliga undantag göras för att ombesörja besättningens utfodring."

I dessa bestämmelser fastställs också villkor för mjölkornas utfodring som syftar till att förtydliga ostens samband med ursprungsområdet. Det förtydligas att besättningens huvudsakliga diet beräknat på torrsubstansen till 80 procent ska komma från anläggningen. Även betesvillkor för mjölkorna anges tillsammans med regler för belastningen vid varje anläggning (minsta yta med betesbar ängsmark per mjölkko, största yta för majsensilage per mjölkko, odling på ängsmarkerna). Dessa bestämmelser syftar också till att bevara och öka andelen gräs i mjölkornas foder.

- Följande har lagts till: "Vid mjölkbaserad tillverkning får mjölken lagras på anläggningen före insamling i högst 48 timmar efter den senaste mjölkningen. (...) Konservering av färskost eller ost under mognadslagring i modifierad atmosfär är inte tillåten."

Alla framställningsvillkor för osten har förtydligats för att bättre bevara produktens egenskaper: lagringen av mjölken på anläggningen före användning är strängt reglerad liksom villkoren för tillsättning av löpe, vassleavgivning och pressning av ostmassan. Formningen och förflyttningen av ostmassan samt villkoren för mognadslagring beskrivs i detalj.

Användningen av behandlingsmetoder och tillsatser vid ostframställning omfattas dessutom av en allmän lagstiftning. Det har dock konstaterats att ny teknik som ofta rör behandlingsmetoder och tillsatser som mikrofiltrering, partiell koncentration av mjölken eller mogningsenzym kan påverka de särskilda egenskaperna hos ostar med ursprungsbeteckning. Vissa enzymtillsatser har visat sig vara oförenliga med produkter med skyddad ursprungsbeteckning, om man vill bevara produkternas grundläggande egenskaper. Det har därför blivit nödvändigt att i produktspecifikationen för varje ursprungsbeteckning ange gängse metoder i fråga om användning av behandlingar och tillsatser i mjölken och under ostframställningen. På så sätt kan man undvika att nya metoder som inte omfattas av bestämmelserna i framtiden påverkar de skyddade ostarnas egenskaper.

I denna punkt anges även formarnas storlek. Denna ändring följer på en enkät hos producentgruppen om de använda formarnas dimensioner och syftar till att låta dessa mer exakta dimensioner ersätta de dimensioner som tidigare angetts i produktspecifikationen och som avsåg den slutliga osten.

#### 3.4 *Samband med det geografiska området:*

Denna punkt har förtydligats och delats upp i tre punkter. Bevarandet av särdragen hos osttypen "Neufchâtel" genom olika godkända metoder kommenteras. Företrädet för den normandiska rasen och dess betydelse för de särskilda egenskaperna hos "Neufchâtel" förtydligas (såsom historisk ras från Pays de Bray vars mjölk har utomordentligt goda egenskaper för osttillverkning tack vare sin höga kasein- och fetthalt).

#### 3.5 *Märkning:*

Det har förtydligats vilka uppgifter som måste anges i märkningen. Skyldigheten att använda logotypen INAO har avskaffats.

Skyldigheten att använda gemenskapslogotypen har avskaffats.

#### 3.6 *Nationella krav:*

En tabell med de viktigaste punkterna som ska kontrolleras, deras referensvärden och utvärderingsmetoder har lagts till.

#### 4. **En uppdaterad sammanfattning (om nödvändigt).**

##### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

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

## SAMMANFATTNING

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## "NEUFCHÂTEL"

EG-nr: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

SUB ( X ) SGB ( )

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

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

Tfn +33 153898000  
Fax +33 153898060  
E-post: info@inao.gouv.fr

**2. Grupp:**

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

Tfn +33 232975301  
Fax +33 232975306  
E-post: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) annan ( )

**3. Produkttyp:**

Klass 1.3 – Ost

**4. Produktspecifikation:**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

**4.1 Namn:**

"Neufchâtel"

**4.2 Beskrivning:**

"Neufchâtel" är en ost som uteslutande tillverkas av komjölk som tillsatts löpe, vars mjölkbaserade ostmassa är mjuk och lättsaltad, saknar hål, är smidig, ej hopsjunken, lagom fast, fyllig och slät, ej klibbig, ej rinnig och ej kornig. Osten har en fläckig vit skorpa utan håligheter.

"Neufchâtel" finns i följande former: cylinderformade, fyrkantiga och brikettformade ostar, tvåpack med cylinderformade ostar, hjärtformade ostar och stora hjärtformade ostar.

Efter den kortaste mognadslagringstiden väger "Neufchâtel" minst 100 gram för cylinderformade, fyrkantiga och brikettformade ostar, 200 gram för hjärtformade ostar och tvåpack med cylinderformade ostar och 600 gram för stora hjärtformade ostar.

Osten innehåller minst 45 gram fett per 100 gram ost efter fullständig torkning och 40 gram torrsubstans per 100 gram ost.

**4.3 Geografiskt område:**

Pays de Bray, som utgör en del av departementen Oise och Seine-Maritime. Det geografiska området omfattar i departementet Oise (60) kommunen Quincampoix-Fleuzy och i departementet Seine-Maritime (76) kommunerna 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-Follempriise, 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 samt Wanchy-Capval.

#### 4.4 *Bevis på ursprung:*

Alla mjölkproducenter, tillverkningsanläggningar och lagringsanläggningar ska fylla i en identifikationsdeklaration som registreras av producentgruppen för att alla aktörer ska kunna identifieras. Aktörerna ska för de behöriga myndigheterna kunna uppvisa register och samtliga dokument som behövs för att kontrollera mjölkens och ostens ursprung, kvalitet och produktionsförhållanden.

Som ett led i kontrollen av egenskaperna hos en produkt med ursprungsbezeichnung görs en analytisk och organoleptisk undersökning för att garantera produktens kvalitet och typiska egenskaper.

Gårdsproducenterna ska bland annat föra register över den kvantitet mjölk som dagligen tillsätts löpe samt över ostmassans vikt, de tillverkade ostarnas antal och typ, antalet ostar som säljs med beteckningen "Neufchâtel" och mottagningsorten styrkt med fakturor, förutom vid direktförsäljning till kund.

Tillverkarna av mjölkprodukter ska framför allt föra register över den kvantitet mjölk eller ostmassa som dagligen köps, per producent, över den kvantitet mjölk eller ostmassa som används och antalet tillverkade ostar från all produktion, över antalet ostar som säljs med beteckningen "Neufchâtel" samt över mottagningsorten styrkt med fakturor.

Inköparna av mjölk och ostmassa ska för kontrolltjänsterna kunna uppvisa förteckningen över sina mjölkleverantörer samt alla ändringar av denna.

#### 4.5 *Framställningsmetod:*

"Neufchâtel" tillverkas av färsk helmjölk från kor från besättningar som främst består av normandiska kor vars utfodring, som främst består av gräs, tryggas genom att korna obligatoriskt ska gå på bete minst sex månader om året, genom en minsta gräsmarksyta på en hektar för fyra mjölkkor i närheten av mjölkningsavdelningarna och genom att mängden koncentrerat foder är begränsad till 1 800 kg/ko/år. Besättningens huvudsakliga diet beräknat på torrsubstansen ska till 80 procent komma från anläggningen.

Den syrade mjölken, som tillsätts en liten mängd löpe, koagulerar i 18–36 timmar. Surmjölken placeras i avrinningspåsar eller dukar, för att därefter pressas, knådas, formas och saltas på ytan eller i massan, eventuellt lufttorkas och därefter mognadslagras. Osten placeras i lager eller torkningsrum vid en temperatur på 10–14 °C och lagras i minst tio dagar från formningen. Under lagringen får osten sin karakteristiska täckning av vitmögel.

#### 4.6 Samband:

"Neufchâtel"-ostens ursprung går tillbaka till 900-talet. Enligt Ghislain Gaudefroy var "Neufchâtel" en av de äldsta normandiska ostarna och påminde om de ostar som tillverkades i Pays de Bray, vilka nämndes för första gången i ett privilegiebrev från 1037. Det var dock inte förrän 1543–1544 som osten "Neufchâtel" för första gången nämndes vid namn i bokföringen från klostret Saint-Amand i Rouen – "detta är en stor ost från Neufchâtel".

Enligt Figuier, författare till "Merveilles de l'industrie" (1876), var "Neufchâtel" omtalad sedan 1500-talet. Abbé Decorde (1843) konstaterade att det år 1700 hölls tre marknader i veckan i Neufchâtel med en mycket aktiv osthandel.

År 1802 mottog Napoléon I en hyllningskorg med "Neufchâtel"-ostar (frometons). Kongressen i Neufchâtel 1845 konstaterade att denna mycket populära ost var fyra gånger dyrare än smör.

Osten fick sitt genombrott på 1800-talet, då efterfrågan ökade enormt tack vare transporterens utveckling och framför allt byggandet av järnvägar. Osten såldes på marknaderna i Paris (Husson konstaterade år 1856 att nära tre miljoner cylinderformade ostar årligen konsumerades i Paris), men också i Belgien, Storbritannien och till och med i kolonierna. År 1865 vann "Neufchâtel" en guldmedalj vid en tävling i Paris.

För att undvika förfalskning omfattas "Neufchâtel" av en definition som föreskrevs i ett dekret av den 20 oktober 1936. År 1957 bildade gårds- och mjölkproducenterna för "Neufchâtel" en fackförening.

"Neufchâtel"-ostens samband med sitt ursprungsområde består i områdets lämplighet för en gräsfoderbaserad mjölkproduktion från besättningar som främst består av kor av normandisk ras vars mjölk behandlas med en enkel ostteknik som är mycket välanpassad för gårdsproduktion. Områdets lämplighet för en gräsfoderbaserad mjölkproduktion beror främst på den rikliga förekomsten av fuktig lerjord, som regelbundet återfuktas genom ihållande nederbörd. Denna jord, som ofta är belägen i kuperad terräng, främjar samtidigt förekomsten och tillväxten av gräs och har lett till förbud mot åkerjord. Vidare har det mycket omfattande nätet med vattendrag och förekomsten av många dammar alltid gynnat vattnandet av besättningar på bete. På grund av de stränga och långa vintrarna är stallningsperioden tämligen lång och uppfödarna i Bray måste samla stora lager med hö och gräs, vilket möjliggörs tack vare de stora ängsmarkerna. Dessutom gör förekomsten av jord som bildats av kalksten från den cenomanska och den yngre portlandiska perioden, samt ängsmarkerna, att man kan anlägga åkerjord som gör det lättare för mjölkuppfödarna att bli självförsörjande på annat grovfoder än gräs. Därigenom har betydelsefulla särskilda kunskaper om mjölkuppfödning utvecklats.

Den normandiska rasen är frukten av de normandiska jordbrukarnas urvalsarbete. Denna ras har anpassat sig till produktionssystemet i Bray (gräs och bete) och ger en fet och proteinrik mjölk med utmärkta egenskaper för tillverkning av mjukost. Uppfödarna i Bray har utvecklat och bevarat en enkel ostteknik som liknar den som används för färskost, och som är anpassad till mjölkvolymerna och till de tillgängliga råvarorna inom uppfödningen samt till uppfödarnas arbetsrytm. De särskilda osttillverkningskunskaperna i Bray, framför allt de på varandra följande korta ingreppen (utöver formningen) fyra gånger till en gång om dygnet, samt avrinningen och pressningen av ostmassan före formning, ger "Neufchâtel" dess särdrag och en unik plats bland mjukostar med fläckig skorpa. Utvecklingen av dessa särskilda kunskaper, som utmärks av den snabba mognadslagringen, beror till stor del på de geografiska förhållandena i Pays de Bray som är mycket gynnsamma för regelbundna och snabba handelsutbyten. Denna framställningsmetod är dessutom helt förenlig med framställningen vid de många små lantbruksanläggningar som har specialiserat sig på att framställa "Neufchâtel", vars aktörer även har tid att utöva annan uppfödningens verksamhet.

#### 4.7 Kontrollorgan:

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

Tfn +33 153898000  
Fax +33 153898060  
E-post: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) är ett offentligträttsligt administrativt organ som lyder under jordbruksministeriet.

INAO är en av de behöriga myndigheter som avses i förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.

INAO ska även bland annat kontrollera att produktspecifikationerna efterlevs och i förekommande fall vidta åtgärder då så inte är fallet.

Namn: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adress: 59 Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
FRANCE

Tfn +33 144871717

Fax +33 144973037

DGCCRF är en tjänsteavdelning vid ministeriet för ekonomi, industri och sysselsättning.

#### 4.8 Märkning:

Oberoende av de regler som gäller för ostar i allmänhet ska alla ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Neufchâtel" säljas med en särskild märkning med namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen i en teckenstorlek som utgör minst två tredjedelar av de största tecken som förekommer i märkningen.

Beteckningen "Appellation d'origine contrôlée" samt EU:s logotyp AOP är obligatorisk i märkningen av ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Neufchâtel".

---