

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 316/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„NEUFCHÂTEL”**

**NR WE: FR-PDO-0117-01086-19.01.2013**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany)

#### 3.1. Opis produktu

Punkt ten został w całości napisany od nowa w celu uzyskania większej jasności i dokładności.

Dodaje się wyrazy: „mlecznej, sprężystej, niezapadającej się, jędrnej, ale nie nadmiernie, nieklejącej, nierozpływającej się i nieziarnistej” w celu dokładniejszego określenia masy sera.

Zdanie: „Zgodnie ze zwyczajami może występować w następujących formach (...) 2,4 cm wysokości.” zastępuje się zdaniem: „»Neufchâtel« występuje w następujących formach: walca cylindrycznego, kostki, cegiełki, podwójnego walca, serca, dużego serca o rozmiarze zależnym od kształtów i wymiarów form określonych w rozdziale 5.”.

Dodaje się słowa: „Po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania przewidzianego w rozdziale 5 dotyczącym metody produkcji”.

Obowiązek przestrzegania minimalnego okresu dojrzewania przewidzianego w rozdziale 5 „Metoda produkcji” został utrzymany, przy czym uściślono, że masa, minimalna zawartość tłuszczu lub masy suchej mają zastosowanie do produktu końcowego po zakończeniu tego okresu.

#### 3.2. Dowód pochodzenia

W rubryce tej wymaga się wskazania wszystkich podmiotów i prowadzenia rejestrów i oświadczeń umożliwiających rejestrowanie ich praktyk lub rejestrowanie magazynowe produktów.

#### 3.3. Metoda produkcji

Punkt ten został w całości napisany od nowa w celu uzyskania większej jasności i dokładności. Wnioskuje się o wprowadzenie następujących zmian:

- Dodaje się zdania: „Od dnia 1 czerwca 2017 r. stado każdego producenta mleka przeznaczone do produkcji sera »Neufchâtel« składa się z co najmniej 60 % zwierząt rasy normandzkiej. Stado w rozumieniu niniejszej specyfikacji oznacza całe stado bydła mlecznego danego gospodarstwa składające się z krów w okresie laktacji, krów po zakończeniu laktacji i jałówek przeznaczonych do odnowy stada.” oraz „Tylko mleko pochodzące od stad określonych powyżej można wprowadzać do pomieszczeń produkcji sera »Neufchâtel«, na etapach od przyjęcia mleka do dojrzewania serów.”.

Dodano informację o warunkach produkcji mleka. Mają one na celu uzyskanie większościowego udziału krów rasy lokalnej, tj. rasy normandzkiej, w stadach należących do producentów mleka. W czasie, gdy dokonano uznania sera „Neufchâtel” jako produktu objętego ChNP (1969 r.), przedstawiciele branży nie uznali za konieczne wpisanie do dekretu wykorzystywania mleka od krów rasy normandzkiej i ich żywienia w większości zielonkami, praktyki te były wspólne dla wszystkich hodowców i nie istniało ryzyko, że zostaną zastąpione przez inne praktyki. Z upływem czasu wprowadzano i rozwijano nowe praktyki, takie jak stosowanie kiszonki kukurydzianej i mleka od krów rasy Prim Holstein, podczas gdy producenci coraz bardziej zdawali sobie sprawę ze znaczenia rasy normandzkiej i zielonki dla szczególnego charakteru sera „Neufchâtel” i jego wizerunku. W celu powstrzymania tych odstępstw, przywrócenia warunków produkcji, które obowiązywały przed uzyskaniem przez produkt powszechnej renomy, i wzmocnienia tym samym jego związku z obszarem geograficznym grupa postanowiła uregulować metodę produkcji mleka przez ustalenie minimalnego udziału krów rasy normandzkiej i powierzchni łąk przeznaczonej do wypasu. Nowe postanowienia umożliwiają w ten sposób lepsze potwierdzenie związku nazwy „Neufchâtel” z pochodzeniem sera przy jednoczesnym uwzględnieniu wcześniejszego związku zwierzęcia z hodowcami z regionu, dostosowania rasy lokalnej do środowiska i jej zdolności do wykorzystania mleka na produkcję sera. Przewidziano pięcioletni okres dostosowawczy rozpoczynający się dnia 1 czerwca 2012 r. dla producentów, którzy nie osiągnęli jeszcze tych minimalnych wartości.

Grupa postanowiła ponadto wprowadzić definicję stada mlecznego, włączając do niej jałówki przeznaczone do odnowy stada.

- Dodaje się zdania: „Wypas krów mlecznych trwa przez co najmniej 6 miesięcy w roku. W tym czasie z pastwiska pochodzi ponad 50 % dawki podstawowej wyrażonej w masie suchej. (...)”.

Postanowienia te określają warunki żywienia krów mlecznych również w celu zacieśnienia związku sera z jego pochodzeniem. Określono, że pasza przeznaczona dla krów mlecznych, wyrażona w masie suchej, pochodzi w 80 % z gospodarstwa. Określono również warunki wypasu krów mlecznych oraz zasady dotyczące gęstości obsady w każdym gospodarstwie (minimalna powierzchnia użytków nadających się na pastwiska przypadająca na krowę w okresie laktacji, maksymalna powierzchnia uprawy kukurydzy z przeznaczeniem na kiszonkę przypadająca na krowę mleczną, utrzymanie użytków zielonych). Postanowienia te mają zatem na celu zachowanie i wzmocnienie udziału zielonki w żywieniu krów mlecznych.

- Dodaje się zdania: „W produkcji mleka przechowywanie mleka w gospodarstwie przed jego odbiorem nie może trwać dłużej niż 48 godzin od pierwszego udoju. (...) Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.”.

Określono ogół warunków produkcji sera w celu lepszego zachowania cech charakterystycznych produktu: przechowywanie mleka w gospodarstwie do czasu jego wykorzystania jest ściśle regulowane, podobnie jak warunki dodawania podpuszczki, odsączania i prasowania skrzepu. Określono szczegółowo umieszczanie w formach i przełożenie masy oraz warunki dojrzewania.

Ponadto zastosowanie obróbki i dodatków do serów było regulowane w przepisach ogólnych. Obserwuje się jednak, że nowe technologie, z których część wiąże się z zastosowaniem obróbki i dodatków do serów, takie jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczenie mleka lub enzymy dojrzewania, mogą mieć wpływ na cechy charakterystyczne serów objętych nazwą pochodzenia. Niektóre dodatki, szczególnie dodatki enzymatyczne, okazują się niewłaściwe z punktu widzenia zachowania podstawowych cech charakterystycznych produktów objętych ChNP. Konieczne okazało się więc określenie w specyfikacjach każdej nazwy pochodzenia obecnych praktyk w zakresie stosowania obróbki i dodatków do mleka oraz produkcji sera, aby uniknąć sytuacji, w której przyszłe praktyki nieuregulowane w specyfikacji doprowadzą do zmiany cech charakterystycznych serów objętych nazwą pochodzenia.

W punkcie tym określono ponadto kształty form. Zmiana ta wynika z ankiety przeprowadzonej przez grupę, dotyczącej wymiarów stosowanych form, i proponuje zastąpienie tymi dokładniejszymi wymiarami wymiarów uprzednio wpisanych do specyfikacji i dotyczących gotowego sera.

#### 3.4. Związek z obszarem geograficznym

W punkcie tym dodano nowe szczegóły i podzielono go na trzy akapity. Omówiono w nim zachowanie szczególnego charakteru typu sera „Neufchâtel” za pomocą dopuszczonych zróżnicowanych praktyk. Wyjaśniono pierwszeństwo i znaczenie rasy normandzkiej dla szczególnego charakteru sera „Neufchâtel” (rasa historyczna pochodząca z Pays de Bray, której mleko posiada wyjątkową zdolność do produkcji sera dzięki dużej zawartości kazeiny i tłuszczu).

#### 3.5. Etykietowanie

Określono wzmiarki, które muszą obowiązkowo znajdować się na etykiecie. Zniesiono obowiązek stosowania logo organu kontrolnego INAO.

Dodano obowiązek stosowania symbolu ChNP Unii Europejskiej.

#### 3.6. Wymogi krajowe

Dodano najważniejsze punkty specyfikacji produktu, które należy poddać kontroli, oraz związane z nimi metody oceny.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

„NEUFCHÂTEL”

NR WE: FR-PDO-0117-01086-19.01.2013

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa**

„Neufchâtel”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Neufchâtel” jest serem produkowanym wyłącznie z mleka krowiego z podpuszczką, którego skrzep jest odsączany i prasowany przed umieszczeniem w formie. Jest to ser o masie miękkiej, mlecznej, lekko słonej, bez dziur, sprężystej, niezapadającej się, jędrnej, ale nie nadmiernie, aksamitnej i gładkiej, nieklejącej, nierozpływającej się i nieziarnistej. Posiada biały porost pleśniowy, bez wgłębień.

„Neufchâtel” występuje w następujących formach: walca cylindrycznego, kostki, cegiełki, podwójnego walca, serca i dużego serca.

Po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania (co najmniej 10 dni od daty umieszczenia w formie) „Neufchâtel” waży co najmniej 100 g w przypadku walca, kostki i cegiełki; 200 g w przypadku serca i podwójnego walca i 600 g w przypadku dużego serca.

Ser zawiera co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym osuszeniu i 40 g masy suchej na 100 g sera.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Neufchâtel” jest produkowany z mleka krowiego. Mleko wykorzystywane do produkcji sera „Neufchâtel” pochodzi od stad złożonych głównie z krów rasy normandzkiej (w 60 % od dnia 1 czerwca 2017 r.).

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Wypas krów mlecznych trwa przez co najmniej 6 miesięcy w roku. W tym czasie z pastwiska pochodzi ponad 50 % dawki podstawowej wyrażonej w masie suchej.

Gospodarstwo obejmuje co najmniej 0,25 ha użytków nadających się na pastwiska na jedną krowę w okresie laktacji i co najwyżej 0,25 ha uprawy kukurydzy z przeznaczeniem na kisonkę dla stada na jedną krowę mleczną należącą do stada.

Odstępstwo od powyższych przepisów dotyczących wypasu może zostać zastosowane do dnia 1 stycznia 2015 r. pod warunkiem, że dane gospodarstwo obejmuje co najmniej 0,5 ha użytków zielonych na jedną krowę mleczną należącą do stada.

Użytki nadające się na pastwiska obejmują trwałe i krótkotrwałe użytki zielone. Są one dostępne dla krów w okresie laktacji i zapewniają pożywienie tym zwierzętom.

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Pasza przeznaczona dla krów mlecznych, wyrażona w masie suchej, pochodzi w 80 % z gospodarstwa. Składa się ona z następującej paszy objętościowej w formie świeżej lub konserwowanej: trawy, kukurydzy, słomy, lucerny, buraków pastewnych w całości lub w postaci wysłodków.

Zakonserwowana trawa i kukurydza zawierająca mniej niż 50 % masy suchej nie przekracza 50 % wagi dawki dziennej wyrażonej w masie suchej.

Wkład mieszanek paszowych uzupełniających ograniczono do 1 800 kg na krowę mleczną należącą do stada i na rok kalendarzowy. Mieszanki te są określone zgodnie z wykazem pozytywnym.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie sera odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Oprócz informacji wymaganych przepisami i mających zastosowanie do wszystkich serów każdy ser objęty nazwą pochodzenia „Neufchâtel” wprowadza się do obrotu z etykietą indywidualną zawierającą nazwę pochodzenia, wydrukowaną czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie.

Umieszczenie wzmianki „Appellation d’Origine Protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz symbolu ChNP Unii Europejskiej jest obowiązkowe na etykiecie serów objętych nazwą pochodzenia „Neufchâtel”.

Nazwa „Neufchâtel” wraz z informacją „Appellation d’Origine Protégée” lub „AOP” muszą obowiązkowo widnieć na fakturach i dokumentacji handlowej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Pays de Bray, w tym część departamentów Oise i Seine-Maritime.

W departamencie Oise (60) obejmuje on gminę Quincampoix-Fleuzy; w departamencie Seine-Maritime (76) – gminy: Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Erables, Aumale, Auvillers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Héroult, Bosc-Bordel, Bosc-Edeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Briadancourt, 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, Ferrieres-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, 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, 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’Equiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

*Czynniki naturalne*

Pod względem geomorfologicznym Pays de Bray położony jest na antyklinie kredowej Basenu Paryskiego, która uległa erozji. Jeżeli chodzi o rzeźbę terenu, miejsce to, wyżłobione erozją i usytuowane między dwiema naprzeciwległymi skarpami, przypomina dziurkę od guzika. Obszar geograficzny produkcji sera „Neufchâtel” tworzy ta właśnie dziurka od guzika, którą odróżniają od otaczających ją

otwartych płaskowyżów lessowych Normandii Górnej i Pikardii, na których zlokalizowana jest uprawa zbóż i produkcja przemysłowa, pagórkowate ukształtowanie terenu, krajobraz polno-leśny, gęsta siatka hydrograficzna i rozległe łąki.

W wyniku erozji różnicującej w Pays de Bray powstały formacje właściwe dla kredy górnej, utworzone z różnych odmian kredy (kreda glaukonitowa, jeziorna, kreda z krzemieniami), formacje właściwe dla kredy dolnej i jury górnej. Wspomniana erozja narusza wierzchnie, bardziej delikatne warstwy skał (kreda i il), powodując ukazanie się na powierzchni twardszego materiału (piasek i piaskowiec). W Pays de Bray ukształtowały się w związku z tym liczne gleby: gleby nadające się do uprawy, jak np. gleby powstałe na kredzie glaukonitowej, występujące na zachodnim brzegu, czy też gleby powstałe na wapieniach górnego malmu; gleby ciężkie i nieprzepuszczalne, nienadające się do uprawy, ale odpowiednio czy wręcz znakomicie nadające się na użytki zielone, jak np. gliny Gault czy też margle i gliny górnego malmu. To właśnie gleby gliniaste i wilgotne najbardziej wyróżniają Pays de Bray; i to od nich pochodzi termin „Bray”, który w języku celtyckim oznaczał „błoto”.

W regionie panuje chłodny klimat (średnia temperatura roczna: 9,8 °C), który charakteryzują wysoka wilgotność powietrza i zimy znacznie surowsze (67 dni mrozu rocznie) niż na łąkach Normandii Dolnej. Średnie roczne opady wynoszą blisko 800 mm i są dość równomiernie rozłożone w ciągu roku.

#### Czynnik ludzki

Początki wytwarzania sera „Neufchâtel” sięgają X wieku. Według Ghislaina Gaudefroy ser „Neufchâtel” należy do najstarszych serów normandzkich i do grupy serów produkowanych w Pays de Bray wymienionych po raz pierwszy w karcie pochodzącej z 1037 r. Nazwę „Neufchâtel” wymienia się po raz pierwszy w latach 1543–1544 w księgach rachunkowych opactwa Saint-Amand w Rouen – „chodzi o wielki ser z Neufchâtel”.

Od czasu swojego rozwoju w XVIII wieku hodowla w Pays de Bray charakteryzuje się różnorodnością rodzajów produkcji. Pays de Bray był od zawsze regionem produkcji sera, masła i mięsa. Dlatego też, aby osiągnąć różnorakie cele związane z produkcją mięsa i mleka, mieszkańcy Pays de Bray na długo przed XIX wiekiem zwiększyli liczbę użytków zielonych poprzecinanych zadrzewieniami. Jednocześnie poszukiwanie mleka o dużej zawartości tłuszczu i białka doprowadziło hodowców z Pays de Bray do wykorzystywania mleka od krów rasy normandzkiej, która ustaliła się pod koniec XIX wieku i której rozwój pokrywa się z wielką ekspansją produkcji sera „Neufchâtel”. Rasa ta łączy w sobie zarówno znakomite cechy produkcyjne wołowiny, jak i mleko o dużej zawartości tłuszczu, które z racji swoich właściwości białkowych wyjątkowo dobrze nadaje się do produkcji sera.

Hodowcy z Pays de Bray stworzyli i utrzymali w tym kontekście prostą technologię serowarską, podobną do technologii stosowanych w produkcji serów świeżych, dostosowaną do ilości mleka i do sprzętu dostępnego w gospodarstwach hodowlanych oraz do ich rytmu pracy. Wiedza fachowa serowarów z Pays de Bray, a w szczególności przeprowadzanie odsączania i prasowania skrzepu przed umieszczeniem w formach, zapewniła serowi „Neufchâtel” wyjątkowe miejsce wśród serów o miękkiej masie z porostem pleśniowym. Ser ten, tradycyjnie wytwarzany w różnych formach, wciąż produkowany jest przez producentów rolnych, którzy wytwarzają blisko połowę wielkości produkcji, obok producentów mas i mleczarni.

Decydujące etapy produkcji sera „Neufchâtel” są następujące: warunki zaprawiania mleka podpuszczką, zaszczepienie mleka kulturami starterowymi wyhodowanymi lub nabytymi, długotrwała koagulacja mleka, uzyskanie masy poprzez odsączenie i prasowanie skrzepu, umieszczenie uzyskanej masy w formach, solenie na sucho, zaszczepienie florą bakteryjną powierzchni, krótki (10 dni) minimalny okres dojrzewania w identycznych warunkach termicznych i higrometrycznych. Ponadto producenci rolni wciąż starają się utrzymać specyficzne tradycyjne praktyki, takie jak bardzo szybkie zaprawianie mleka podpuszczką bez wstępnego podgrzewania czy też powolne odsączanie/prasowanie w workach lub płótnie.

#### 5.2. Specyfika produktu

„Neufchâtel” jest serem produkowanym wyłącznie z mleka krowiego z podpuszczką o masie miękkiej, mlecznej, lekko słonej, bez dziur, sprężystej, niezapadającej się, jędrnej, ale nie nadmiernie, aksamitnej i gładkiej, nieklejącej, nierozpływającej się i nieziarnistej. Posiada biały porost pleśniowy, bez wgłębień. Jest to ser o krótkim okresie dojrzewania, ale regionalnie może być spożywany po okresie dojrzewania przekraczającym trzy miesiące.

„Neufchâtel” występuje w formie walca cylindrycznego, kostki, cegielki, podwójnego walca, serca i dużego serca i zawiera co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym osuszeniu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek z obszarem produkcji „Neufchâtel” wynika ze zdolności obszaru do zapewnienia produkcji mleka na bazie zielonki pochodzącego od stada składającego się głównie z krów rasy normandzkiej, których mleko poddaje się prostej technologii serowarskiej, dostosowanej do produkcji w gospodarstwie. Zdolności w zakresie produkcji zielonki w największym stopniu zależą od przeważającego występowania wilgotnych i żwirowych gleb, regularnie nawadnianych przez obfite opady. Gleby te, często powiązane z nieregularnym ukształtowaniem terenu, sprzyjają jednocześnie występowaniu i wzrostowi trawy oraz uniemożliwiają orkę. Ponadto bardzo gęsta sieć cieków wodnych i występowanie licznych stawów zawsze sprzyjały pojeniu stad na pastwiskach. W związku z surowymi i wydłużonymi zimami okres chowu zamkniętego jest stosunkowo długi; hodowcy z Pays de Bray muszą tworzyć znaczne zapasy siana i trawy, co umożliwia im znaczne powierzchnie użytków zielonych. Występowanie gleb powstałych na wapieniach z Cenomanu i z Tytonu niższego umożliwia również, poza użytkami zielonymi, prowadzenie orki, która sprzyja autonomii żywieniowej hodowli bydła mlecznego na bazie paszy objętościowej innej niż zielonka. W ten sposób rozwinął się *know-how* związany z hodowlą bydła mlecznego.

Rasa normandzka jest owocem selekcji przeprowadzanej przez rolników z Normandii. Zwierzęta te są dostosowane do systemu produkcji występującego w Pays de Bray (zielonka i pastwisko) i dostarczają mleko o dużej zawartości tłuszczu i białka, o wyjątkowej zdolności do produkcji sera o miękkiej masie. Mleko to umożliwia w szczególności uzyskanie skrzepu mlecznego, który po odsączeniu i prasowaniu pozwala uzyskać masę, umieszczaną następnie w formach. Następstwo krótkich czynności (poza umieszczeniem w formach) w odstępie 6–24 godzin nadaje serowi „Neufchâtel” szczególny charakter. Rozwój tego *know-how* charakteryzującego się krótkim okresem dojrzewania w dużym stopniu wynika z położenia geograficznego Pays de Bray, które bardzo sprzyja regularnej i szybkiej wymianie handlowej. Ta metoda produkcji, charakterystyczna dla sera „Neufchâtel”, pozwalająca na zaoszczędzenie czasu niezbędnego na inne czynności związane z hodowlą, wykazuje doskonałą zgodność z produkcją prowadzoną w licznych małych zakładach.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 3.