

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 316/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„NEUFCHÂTEL“

EG-Nr.: FR-PDO-0117-01086-19.01.2013

g.g.A. () g.U. (X)

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en)

3.1 Beschreibung

Dieser Abschnitt wurde klarer und präziser formuliert.

Hinzugefügt wurden die Begriffe „mit Milchsäurebakterien versetzt, geschmeidig, ohne Einwölbung, fest, aber nicht hart, nicht klebrig, nicht fließend und nicht körnig“ zur besseren Beschreibung des Käseteigs.

Statt „Je nach Verwendung kann er in folgenden Formen angeboten werden ... 2,4 cm hoch“ heißt es jetzt: „Neufchâtel wird in Zylinderform, quadratisch, in Backsteinform, als großer Zylinder und in kleiner und großer Herzform angeboten, deren Abmessungen sich aus der Form und den Maßen der in Kapitel 5 beschriebenen Käseformen ergeben.“

Hinzugefügt wurde: „Nach der in Kapitel 5 zum Herstellungsverfahren vorgesehenen Mindestreifezeit“.

Die Vorgabe einer Mindestreifezeit in Kapitel 5 „Herstellungsverfahren“ bleibt unverändert und wird durch den Hinweis ergänzt, dass die Angaben zum Gewicht und zum Mindestgehalt an Fett oder Trockenmasse für das Endprodukt nach der Mindestreifezeit gelten.

3.2 Ursprungsnachweis

In diesem Abschnitt wird auf die Identifizierung aller Akteure und auf das Führen der Register und die Erklärungen eingegangen, die die Erfassung ihrer Arbeitsweisen und/oder die Materialbuchführung für die Erzeugnisse ermöglichen.

3.3 Herstellungsverfahren

Dieser Abschnitt wurde klarer und präziser formuliert. Beantragt werden folgende Änderungen.

- Hinzugefügt wurde: „Ab dem 1. Juni 2017 besteht die Herde jedes Erzeugers von Milch, die für die Herstellung von ‚Neufchâtel‘ bestimmt ist, zu mindestens 60 % aus Tieren der normannischen Rasse. Eine Herde im Sinne der vorliegenden Spezifikation ist der gesamte Milchviehbestand eines Betriebes an laktierenden und an trockenstehenden Kühen sowie an Färsen zur Bestandserneuerung“ sowie: „Nur die Milch von zuvor definierten Herden darf in den Fabrikationsstätten für ‚Neufchâtel‘, vom Eingang der Milch bis zur Reifung der Käse, verwendet werden“.

Hinzugefügt wurden die Bedingungen für die Milcherzeugung. Danach ist vorgesehen, dass die Herden der Erzeuger überwiegend aus Kühen der lokalen, d. h. der normannischen Rasse bestehen sollen. Zu dem Zeitpunkt, als „Neufchâtel“ als AOC anerkannt wurde (1969), hielten es die Erzeuger nicht für erforderlich, in ihrer Verordnung die Haltung von Kühen der normannischen Rasse und die überwiegende Ernährung mit Grünfütter vorzuschreiben, weil dies bei allen Erzeugern üblich und nicht damit zu rechnen war, dass sich daran etwas ändern könnte. Nachdem jedoch im Laufe der Zeit neue Methoden wie das Verfüttern von Maissilage und die Rasse Prim'Holstein eingeführt wurden, wurde den Erzeugern zunehmend bewusst, wie wichtig die normannische Rasse und die Grünfütterung für die typischen Merkmale von „Neufchâtel“ und für sein Image sind. Um diese Fehlentwicklung aufzuhalten und wieder zu den ursprünglichen Produktionsbedingungen zurückzukehren, auf die sich die Bekanntheit des Produkts gründete, und dadurch die Bindung an das geografische Gebiet zu stärken, hat die Vereinigung einen Rahmen für die Milcherzeugungsmethode aufgestellt und vorgegeben, wie hoch der Anteil von Kühen der normannischen Rasse an einer Herde und der Anteil des als Weidefläche vorgesehenen Grünlands mindestens sein müssen. Diese neuen Bestimmungen stärken den Zusammenhang zwischen der Ursprungsbezeichnung „Neufchâtel“ und dem Gebiet, indem die frühere Bindung der Erzeuger dieser Region an die Tiere, die Anpassung der lokalen Rasse an die Umgebung und die Eignung ihrer Milch für die Käseherstellung berücksichtigt werden. Für die Erzeuger, die diesen Prozentsatz noch nicht beachten, ist eine Übergangszeit von fünf Jahren ab dem 1. Juni 2012 vorgesehen.

Darüber hinaus möchte die Vereinigung die Begriffsbestimmung von „Milchkuhherde“ unter Einbeziehung der Färsen zur Bestandserneuerung einführen.

- Hinzugefügt wurde: „Die Milchkühe stehen mindestens sechs Monate im Jahr auf der Weide. In dieser Zeit macht das Weidefutter über 50 % der Futtermittelration, bezogen auf die Trockenmasse, aus. (...)“

Auch mit dieser Festlegung der Fütterungsbedingungen für die Milchkühe soll die Verbindung zwischen dem Käse und seinem Ursprung verstärkt werden. Präzisiert wird, dass die Futtermittel für die Milchkühe, bezogen auf die Trockenmasse, zu 80 % aus betriebseigenem Futter bestehen müssen. Außerdem sind die Bedingungen für den Weidegang der Milchkühe und die Bestandsdichte eines Betriebes vorgeschrieben (Mindestfläche der zu beweidenden Wiesen pro laktierende Kuh, maximal für Silomais genutzte Fläche pro Milchkuh, Pflege der Wiesen). Dadurch soll der Grünfütteranteil für die Milchkühe gewährleistet und gesteigert werden.

- Hinzugefügt wurde: „Bei der Milcherzeugung darf die Milch nicht länger als 48 Stunden nach dem am längsten zurückliegenden Melkgang im Betrieb gelagert werden. (...) Die Lagerung von frischem und reifendem Käse in modifizierter Atmosphäre ist nicht zulässig.“

Alle Bedingungen der Käseherstellung wurden präzisiert, um die besonderen Merkmale des Erzeugnisses besser zu erhalten: Die Lagerung der Milch im Betrieb bis zu ihrer Verarbeitung ist ebenso festgelegt wie die Bedingungen für das Dicklegen, Abtropfen und Pressen des Bruchs. Das Einfüllen in die Formen und die Verlagerung des Käseteigs sind ebenso wie die Reifungsbedingungen genau festgelegt.

Die Verwendung von Hilfsmitteln und Zusatzstoffen für den Käse war bereits im Grundsatz geregelt. Es hat sich jedoch gezeigt, dass neue Techniken, bei denen teilweise Hilfsmittel und Zusatzstoffe eingesetzt werden, wie Mikrofiltration, Teilkonzentration der Milch oder die Verwendung von Reifungsenzymen, die charakteristischen Merkmale der Käse mit Ursprungsbezeichnung beeinflussen können. Manche Enzymzusätze sind mit der Beibehaltung der wesentlichen Merkmale von Erzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung überhaupt nicht vereinbar. Deshalb war es notwendig, in der Spezifikation jeder Ursprungsbezeichnung die geltende Praxis der Verwendung von Hilfsmitteln und Zusatzstoffen bei der Milch und bei der Käseherstellung zu präzisieren, um zu verhindern, dass neue, nicht geregelte Verfahren sich nachteilig auf den Käse mit Ursprungsbezeichnung auswirken.

Auch die Abmessungen der Formen werden in diesem Abschnitt präzisiert. Dieser Änderung ging eine von der Vereinigung vorgenommene Befragung zu den Abmessungen der verwendeten Formen voraus. Diese genaueren Abmessungen sollen anstelle der vorher in der Spezifikation angegebenen Maße für den fertigen Käse verwendet werden.

3.4 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Dieser Abschnitt wurde genauer ausgeführt und in drei Punkte umstrukturiert. Unter dieser Rubrik wird der Erhalt der Besonderheit von „Neufchâtel“ durch verschiedene zugelassene Verfahren kommentiert. Der Einsatz der normannischen Rasse in der Vergangenheit und ihre Bedeutung für die Besonderheit von „Neufchâtel“ werden erläutert (historische Rasse des Pays de Bray, deren Milch wegen ihres hohen Kasein- und Fettgehalts außerordentlich gut für die Herstellung von Käse geeignet ist).

3.5 Etikettierung

Es wird präzisiert, welche Angaben auf dem Etikett stehen müssen. Die vorgeschriebene Verwendung des Logos „INAO“ entfällt.

Zusätzlich aufgenommen wird die Verpflichtung, das EU-Logo für geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOP) zu verwenden.

3.6 Einzelstaatliche Vorschriften

Die wichtigsten zu prüfenden Punkte der Spezifikation und die entsprechenden Bewertungsmethoden wurden aufgenommen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

„NEUFCHÂTEL“

EG-Nr.: FR-PDO-0117-01086-19.01.2013

g.g.A. () g.U. (X)

1. **Bezeichnung**

„Neufchâtel“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1 *Erzeugnisart*

Klasse 1.3: Käse

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Käse „Neufchâtel“ wird ausschließlich aus Kuhmilch mit Labzusatz hergestellt; dem Bruch wird vor dem Formen durch Ablaufenlassen und Pressen Molke entzogen. Der mit Milchsäurebakterien versetzte weiche Teig ist leicht gesalzen, ohne Löcher, elastisch, ohne Einwölbung, fest, aber nicht hart, cremig und glatt, nicht klebrig, nicht fließend und nicht körnig. Die Rinde ist von Weißschimmel überzogen und weist keine Hohlräume auf.

„Neufchâtel“ wird in Zylinderform, quadratisch, in Backsteinform, als großer Zylinder und in kleiner und großer Herzform angeboten.

Nach der Mindestreifzeit (mindestens 10 Tage nach dem Tag der Formgebung) wiegt ein „Neufchâtel“ in kleiner Zylinderform, quadratisch und in Backsteinform mindestens 100 g, in kleiner Herz- und großer Zylinderform 200 g und in großer Herzform 600 g.

Nach vollständiger Trocknung enthalten 100 g Käse mindestens 45 g Fett und 40 g Trockenmasse.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

„Neufchâtel“ wird aus Kuhmilch hergestellt, die von Herden stammt, die hauptsächlich (zu 60 % ab dem 1. Juni 2017) aus Kühen der normannischen Rasse bestehen.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Die Milchkühe stehen mindestens sechs Monate im Jahr auf der Weide. In dieser Zeit macht das Weidefutter über 50 % der Futterration, bezogen auf die Trockenmasse, aus.

Der Betrieb verfügt pro laktierende Kuh über mindestens 0,25 ha zur Beweidung geeignete Wiesen und pro Milchkuh der Herde über bis zu 0,25 ha Maisanbaufläche zur Erzeugung von Silomais für die Herde.

Eine Ausnahme von diesen Bestimmungen über die Beweidung kann bis zum 1. Januar 2015 unter der Bedingung gewährt werden, dass der Betrieb pro Milchkuh der Herde über eine Grünlandfläche von mindestens 0,5 ha verfügt.

Die Weiden umfassen Dauergrünland und Wechselgrünland. Sie sind für die laktierenden Kühe zugänglich und geeignet, diese zu ernähren.

⁽³⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Die Futtermittel für die Milchkühe müssen, bezogen auf die Trockenmasse, zu 80 % aus betriebseigenem Futter bestehen. Sie setzen sich aus folgendem frischem oder haltbar gemachtem Raufutter zusammen: Gras, Mais, Stroh, Luzerne, ganze Futterrüben oder Rübenschnitzel.

Haltbar gemachtes Gras und haltbar gemachter Mais mit einem Trockenmassegehalt von weniger als 50 % dürfen höchstens 50 GHT der Tagesration, bezogen auf den Trockenstoff, ausmachen.

Ergänzungsfuttermittel sind auf 1 800 kg pro Milchkuh und Kalenderjahr begrenzt. Sie sind in einer Positivliste aufgeführt.

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und Reifung des Käses erfolgen in der geografischen Region.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Abgesehen von den für alle Käsesorten vorgeschriebenen Angaben wird jeder Käse mit der Ursprungsbezeichnung „Neufchâtel“, der in den Handel gelangt, mit einem individuellen Etikett versehen, auf dem der Name der Ursprungsbezeichnung in Buchstaben steht, deren Größe mindestens zwei Drittel der größten Buchstaben auf dem Etikett beträgt.

Außerdem muss Käse mit der Ursprungsbezeichnung „Neufchâtel“ auf seinem Etikett mit der Angabe „Appellation d'Origine Protégée“ und mit dem EU-Logo „AOP“ für eine geschützte Ursprungsbezeichnung versehen sein.

Auf Rechnungen und Geschäftspapieren muss der Name „Neufchâtel“, gefolgt von der Angabe „Appellation d'Origine Protégée“ oder „AOP“ verwendet werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Pays de Bray erstreckt sich über einen Teil der Departements Oise und Seine-Maritime.

Es umfasst im Departement Oise (60) die Gemeinde Quincampoix-Fleuzy und im Departement Seine-Maritime (76) die Gemeinden Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Erables, Aumale, Auwilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Bailloulet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Edeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, 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-Genève, 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, Sommersy, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Natürliche Einflüsse

Geomorphologisch liegt das Pays de Bray auf einer erodierten Kreide-Antiklinale des Pariser Beckens. Die durch Erosion geschaffene Vertiefung ist von zwei sich gegenüberstehenden Schichtstufen eingrahmt. Das geografische Erzeugungsgebiet von „Neufchâtel“ besteht aus dieser Vertiefung, die sich durch die Hügelstruktur, die großmaschige Bocage-Landschaft, das dichte Netz von Wasserläufen

und die bedeutenden Wiesenflächen von den umliegenden offenen Lehmplateaus der Haute-Normandie und der Picardie unterscheiden, auf denen Getreideanbau und Industrieproduktion betrieben werden.

Aufgrund der ungleichmäßigen Erosion treten im Pays de Bray die gängigen Formationen der Oberkreide (verschiedene Kreidesorten wie glaukonitische Kreide, Kreidemergel, Feuersteinkreide) und der Unterkreide bis zum Oberjura an die Oberfläche. Die Erosion trägt die oberen, weicheren Schichten (Kreide und Ton) ab, so dass härtere Schichten zutage treten (Sandstein). So weist das Pays de Bray zahlreiche Formationen auf: für Ackerbau geeignete Böden (auf glaukonitischer Kreide an der westlichen Gebietsgrenze oder auf Portland-Kalkstein) und schwere, wasserundurchlässige Böden, die sich nicht für Ackerbau, dafür aber umso mehr als Grünland eignen, wie die Gault- oder Oberportland-Tonböden. Es sind diese tonhaltigen, feuchten Böden, die das Pays de Bray so besonders machen und aus denen sich der Name „Bray“ herleitet („Schlamm“ im Keltischen).

In der Region herrscht ein kühles Klima (Jahresdurchschnittstemperatur: 9,8 °C) mit hoher Luftfeuchtigkeit und strengeren Wintern (67 Frosttage/Jahr) als in der Weidelandschaft der Basse-Normandie. Die durchschnittlichen Jahresniederschläge liegen bei knapp 800 mm und verteilen sich recht gleichmäßig übers Jahr.

Menschliche Einflüsse

Die Ursprünge von „Neufchâtel“ reichen bis ins 10. Jahrhundert zurück. Für Ghislain Gaudefroy ist „Neufchâtel“ einer der ältesten normannischen Käse. Er gehört zu den im Pays de Bray hergestellten Käsesorten, die erstmals in einer Urkunde aus dem Jahr 1037 erwähnt werden. Aber erst 1543-1544 wird der Käse von Neufchâtel in den Unterlagen der Abtei Saint-Amand in Rouen als ein „großartiger Käse“ aus Neufchâtel namentlich aufgeführt.

Seit sich die Viehhaltung im 18. Jahrhundert im Pays de Bray etabliert hat, war sie von Mischproduktion gekennzeichnet. Das Pays de Bray war und ist ein Gebiet, in dem Käse, Butter und Fleisch erzeugt werden. Um dem doppelten Ziel der Fleisch- und Milchproduktion zu genügen, haben die Einwohner des Gebiets lange vor dem 19. Jahrhundert die Gründlandfläche der Bocage vergrößert. Gleichzeitig haben die Viehhalter im Pays de Bray im Bestreben, eine fett- und eiweißreiche Milch zu produzieren, die normannische Rasse eingesetzt, die als Rasse Ende des 19. Jahrhunderts fixiert war und deren Entwicklung sich mit der Expansion der Produktion von „Neufchâtel“ deckt. In dieser Rasse sind bemerkenswerte Fleischeigenschaften mit einer fettreichen Milch vereinigt, die sich aufgrund ihres Eiweißgehalts ausgezeichnet für die Käseerzeugung eignet.

In diesem Rahmen haben die Landwirte im Pays de Bray eine einfache Käseeremethode ähnlich wie bei der Herstellung von Frischkäse entwickelt und beibehalten, die an die Milchmengen und das verfügbare Material in den Viehbetrieben sowie an ihren Arbeitsrhythmus angepasst ist. Das Fachwissen der Käsehersteller im Pays de Bray sichert dem „Neufchâtel“ eine Sonderstellung unter den Weichkäsen mit Weißschimmelrinde, insbesondere durch die Besonderheit, dass der Bruch vor dem Einfüllen in die Form abtropfen kann und gepresst wird. Dieser Käse, der traditionell in verschiedenen Formen hergestellt wird, stützt sich noch auf die landwirtschaftlichen Erzeuger, von denen knapp die Hälfte der Gesamtproduktion stammt. Der Rest entfällt auf industrielle Hersteller und Molkereien.

Für die Herstellung von „Neufchâtel“ sind folgende Schritte wesentlich: Bedingungen für das Dicklegen, Impfen der Milch mit kultivierten oder erworbenen Milchfermenten, langes Dicklegen der Milch, Gewinnung des Teigs durch Abtropfen und Pressen des Bruchs, Formen des gewonnenen Teigs, Trockensalzen, Impfen mit der Oberflächenflora und kurze Mindestreifzeit (10 Tage) unter konstanter Lufttemperatur und -feuchtigkeit. Darüber hinaus bewahren die landwirtschaftlichen Erzeuger besondere traditionelle Verfahren bei, wie das sehr schnelle Einlaben der Milch ohne Erwärmung oder das langsame Abtropfen/Pressen in Säcken oder in Stoff.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

„Neufchâtel“ ist ein Käse, der ausschließlich aus Kuhmilch mit Labzusatz hergestellt wird. Der mit Milchsäurebakterien versetzte weiche Teig ist leicht gesalzen, ohne Löcher, geschmeidig, ohne Einwölbung, fest, aber nicht hart, cremig und glatt, nicht klebrig, nicht fließend und nicht körnig. Die Rinde ist von Weißschimmel überzogen und weist keine Hohlräume auf. Der Käse hat nur eine kurze Reifezeit, kann jedoch regional nach einer Reifung von mehr als drei Monaten verzehrt werden.

„Neufchâtel“ wird in Zylinderform, quadratisch, in Backsteinform, als großer Zylinder und in kleiner und großer Herzform angeboten. Nach vollständiger Trocknung enthalten 100 g Käse mindestens 45 g Fett.

- 5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der Zusammenhang zwischen dem Käse und dem Gebiet von „Neufchâtel“ ergibt sich aus der besonderen Eignung des Gebiets für eine Milcherzeugung mit Weidevieh. Die Milch stammt überwiegend von Kühen der normannischen Rasse und wird mit einer einfachen Käsereimethode verarbeitet, die sich sehr gut für die Hofproduktion eignet. Das Gebiet ist vor allem wegen der vorherrschenden feucht-lehmigen Böden und der regelmäßigen Niederschläge für Weideviehhaltung geeignet. Diese Böden sind, in Verbindung mit dem meist welligen Relief, günstig für den Bestand an Wiesen und das Wachstum der Gräser, während sie gleichzeitig eine Bodenbearbeitung verhindern. Durch das dichte Netz von Wasserläufen und die zahlreichen Tümpel konnten die Tiere immer auf der Weide getränkt werden. Wegen der langen harten Winter müssen die Kühe recht lange im Stall stehen. Deshalb müssen die Landwirte im Pays de Bray große Heu- und Grasvorräte anlegen, wofür ihnen ausgedehnte Wiesen zur Verfügung stehen. Auf den Böden hingegen, die auf Kalkstein aus der Cenoman- und der unteren Portland-Formation entstanden sind, ist neben den Weiden auch Ackerbau möglich, so dass die Milchbetriebe ihr eigenes Raufutter erzeugen können. So hat sich umfassendes Wissen rund um die Milchviehhaltung entwickelt.

Die normannische Rinderrasse ist das Ergebnis der von den Landwirten in der Normandie vorgenommenen Selektion. Die Tiere sind an das Produktionssystem im Pays de Bray (Gras und Weidegang) angepasst. Sie liefern eine fett- und eiweißreiche Milch, die sich hervorragend zur Herstellung von Weichkäse eignet. Aus dieser Milch lässt sich insbesondere ein mit Milchsäurebakterien versetzter Bruch herstellen, aus dem nach dem Abtropfen und Pressen ein Teig gewonnen wird, der später in Formen gefüllt wird. Die Folge kurzer Arbeitsschritte (bis auf das Formen), zwischen denen jeweils 6 bis 24 Stunden liegen, gibt dem „Neufchâtel“ seine eigene Note. Das entstandene Wissen über die schnelle Reifung hängt größtenteils mit der geografischen Lage des Pays de Bray zusammen, die einen schnellen, regelmäßigen Absatz ermöglicht. Diese Arbeitsweise stellt eine Besonderheit des „Neufchâtel“ dar und ist perfekt mit der Produktion vieler kleiner Hofkäsereien zu vereinbaren, denn dadurch bleibt den Landwirten genug Zeit für andere Arbeiten in ihrem Viehbetrieb.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Vgl. Fußnote 3.