РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 159/2009 НА КОМИСИЯТА

от 25 февруари 2009 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на название, вписано в Регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания (Chabichou du Poitou (ЗНП))

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([1]), и по-специално член 9, параграф 2, второ изречение от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 и по силата на член 17, параграф 2 от същия регламент Комисията разгледа заявката на Франция за одобрение на изменение в елементите на спецификацията на защитеното наименование за произход „Chabichou du Poitou“, регистрирано с Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията ([2]).

(2) Заявлението има за цел изменение на спецификацията чрез уточняване на условията на използване на различни видове обработка и добавки в млякото и при производството на „Chabichou du Poitou“. При тези практики се запазват съществените характеристики на наименованието.

(3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 9 от Регламент (ЕО) № 510/2006 промяната е незначителна, Комисията може да я одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 5, 6 и 7 от горепосочения регламент.

(4) Съгласно член 18, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията ([3]) и на основание на член 17, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 следва да се публикува резюме на спецификацията,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Chabichou du Poitou“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидирано резюме на основните елементи на спецификацията е включено в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 25 февруари 2009 година.

За Комисията

Mariann FISCHER BOEL

Член на Комисията

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
([2]) ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1.
([3]) ОВ L 369, 23.12.2006 г., стр. 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните промени в спецификацията на защитеното наименование за произход „Chabichou du Poitou“:

„**Метод на производство**“

Точка 5 от спецификацията относно описанието на метода на производство на продукта се допълва със следните положения:

„(…) Подсирването на млякото се извършва единствено със сирище.

Забранява се концентрирането на млякото чрез частично отстраняване на водната съставка преди подсирването.

Освен първичните млечни продукти, единствените позволени съставки, спомагателни продукти или добавки към млякото или по време на производствения процес са сирище, безвредни бактериални култури, ферменти, плесен, калциев хлорид и сол.

(…) Забранява се консервацията на млечните суровини, на междинните продукти, на подсиреното мляко или на прясното сирене чрез съхранение при отрицателна температура.

(…) Забранява се консервацията в модифицирана атмосфера на прясното сирене и на сиренатa в процес на зреене.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕЗЮМЕ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„CHABICHOU DU POITOU“

ЕО №: FR-PDO-0117-0115/29.3.2006

ЗНП (X) **ЗГУ ( )**

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. **Отговорен отдел в държавата-членка**

Наименование: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Адрес: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris — FRANCE

Тел.: +33 153898000

Факс: +33 153898060

Имейл: info@inao.gouv.fr

2. **Група**

Наименование: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Адрес: Agropole — Route de Chauvigny — BP 50002 — 86550 Mignaloux Beauvoir — FRANCE

Тел.: +33 549447480

Факс: +33 549467905

Имейл: filieres-lait@poitou-charentes.chambagri.fr

Състав: производители/преработватели (X) други ( )

3. **Вид продукт**

Клас 1.3 Сирена

4. **Спецификация**

(резюме на изискванията, посочени в член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование*

„Chabichou du Poitou“

4.2. *Описание*

Меко непресовано сирене от козе мляко, с тънка корица и бяла вътрешност под формата на малък пресечен конус, т.нар. „*bonde*“, с височина 6 cm, средно тегло 120 грама, масленост — 45 %.

4.3. *Географски район*

Департамент Vienne

Кантони Châtellerault, Charroux, Civray, Couhé, Gençay, Lencloître, Lusignan, Mirebeau, Moncontour, Neuville, Poitiers, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Julien-l'Ars, La Villedieu-du-Clain, Vivonne, Vouillé: всички общини.

Общини Arçay, Availles-en-Châtellerault, Beaumont, Berthegon, Bonneuil-Matours, Bouresse, Cenon, Chalais, Chauvigny, Chouppes, Coussay, Curzay-sur-Dive, Dercé, Glenouzé, Guesnes, Lhommaizé, Loudun, Maulay, Mauprévoir, Messemé, Monthoiron, Monts-sur-Guesnes, Moussac, Mouterre-Silly, Prinçay, Queaux, Ranton, La Roche-Rigault, Saint-Laon, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Martin-l'Ars, Saires, Sammarçolles, Sérigny, Ternay, Verrières, Verrue, Le Vigeant, Vouneuil-sur-Vienne.

Департамент Deux-Sèvres

Кантони Airvault, Celles-sur-Belle, Chef-Boutonne, Lezay, Mazières-en-Gâtine, Melle, Ménigoute, La Mothe-Saint-Héray, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'Ecole-2, Saint-Maixent-l'Ecole-Ville, Sauzé-Vaussais, Thénezay, Thouars-1, Thouars-Ville: всички общини.

Общини Augé, Asnières-en-Poitou, Azay-le-Brûlé, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Brûlain, La Crèche, Chérigné, Ensigné, Geay, Glénay, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Luzay, Paizay-le-Chapt, Périgné, Pierrefitte, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue, Sainte-Gemme, Saint-Varent, Saivres, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Vernoux-sur-Boutonne, Villefollet, Villiers-sur-Chizé, Vouillé.

Департамент Charente

Общини Adjots, Benest, Bernac, Bioussac, Le Bouchage, Brettes, Champagne-Mouton, La Chèvrerie, Condac, Courcôme, Empuré, La Faye, La Forêt-de-Tessé, Londigny, Longré, La Magdeleine, Montjean, Nanteuil-en-Vallée, Paizay-Naudoin-Embourie, Raix, Ruffec, Saint-Gourson, Saint-Martin-du-Clocher, Souvigné, Taizé-Aizié, Theil-Rabier, Vieux-Ruffec, Villefagnan, Villiers-le-Roux.

4.4. *Доказателство за произход*

Всеки производител, всеки преработвателен цех и цех за зреене попълва „декларация за годност“, регистрирана от службите на I.N.A.O. и позволяваща на последния да идентифицира всички производители. Те са длъжни да предоставят на разположение на INAO регистри, както и всякакви документи, необходими за контрола на произхода, на качеството и на условията на производство на млякото и на сиренатa.

В рамките на контрола на характеристиките на продукта с наименование за произход се прави аналитична и органолептична проба, която цели да удостовери качеството и типичността на продуктите, предоставени за такава проба.

4.5. *Метод на производство*

Производството на млякото, преработването му в сирене и неговото зреене трябва да се извършват в географската област.

Пълномаслено козе мляко, леко подсирено, коагулирано с млечна киселина; прясното квасено мляко, отцедено или не, се изсипва в надупчен калъп с формата на пресечен конус; отцеждане в продължение на 18—24 часа, повърхностно осоляване; Изсушаване в продължение на 24—48 часа; зреене в продължение на най-малко десет дни при температура от 10 до 12 ° Целзий и при влажност 80—90 %.

4.6. *Връзка*

Думата „chebli“ е с арабски произход и означава „коза“. Тя стои в основата на наименованието на сиренето, произвеждано от сарацините, които след разгрома през 732 г. остават да живеят като заточеници на хълм в близост до град Поатие. Под името „Chabichou“ през 1782 г. за него се споменава в „Guide du voyageur à Poitiers“ на Charles de Cherge. То се свързва с областта Poitou и е възпято в сонет на Emile Bergerat през 1910 г. и в песен през 1914 г. Молбата за утвърждаване като наименование е подадена през 1989 г., а през 1990 г. е признато за наименованието за произход.

Chabichou du Poitou се произвежда в геоложката област Seuil du Poitou: хомогенна територия с варовикови почви, за която традиционни са козевъдството и производството и преработката на този вид сирене.

4.7. *Инспекционен орган*

Наименование: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Адрес: 51 rue d'Anjou — 75008 Paris — FRANCE

Тел.: +33 153898000

Факс: +33 153898060

Имейл: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité е държавна административна структура с гражданска правосубектност в рамките на Министерството на земеделието.

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

Адрес: 59 boulevard Vincent-Auriol — 75703 Paris Cedex 13 — FRANCE

Тел.: +33 144871717

Факс: + 33 144973037

DGCCRF е служба към Министерството на икономиката, промишлеността и заетостта

4.8. *Етикетиране*

Задължително е да се поставят надписите Appellation d'Origine Contrôlée и името на наименованието.

Задължително се отбелязва „Appellation d'Origine".

Следва също така да бъде отбелязано „Fabrication fermière" или „Fromage fermier".