VERORDNUNG (EG) Nr. 159/2009 DER KOMMISSION

vom 25. Februar 2009

zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Chabichou du Poitou (g.U.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Frankreichs, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission ([2]) eingetragenen geschützten Ursprungsbezeichnung „Chabichou du Poitou“ zu genehmigen, geprüft.

(2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Bedingungen für die Behandlungen und für die Verwendung von Zusatzstoffen für die Milch und bei der Herstellung von „Chabichou du Poitou“ präzisiert werden. Diese Praktiken gewährleisten, dass die wesentlichen Merkmale der Ursprungsbezeichnung erhalten bleiben.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen.

(4) Gemäß Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission ([3]) und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ist eine Zusammenfassung der Spezifikation zu veröffentlichen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Chabichou du Poitou“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung der wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 25. Februar 2009

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

([1]) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
([2]) ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.
([3]) ABl. L 369 vom 23.12.2006, S. 1.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Chabichou du Poitou“ werden genehmigt:

„**Herstellungsverfahren**“

Nummer 5 der Spezifikation über das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses wird durch folgende Bestimmungen ergänzt:

„(…) Das Dicklegen der Milch darf nur mit Lab erfolgen.

Die Konzentrierung der Milch durch teilweise Abscheidung des wässrigen Teils vor der Gerinnung ist untersagt.

Neben dem Ausgangsstoff Milch dürfen als Inhaltsstoffe oder Herstellungshilfsstoffe oder Zusatzstoffe in der Milch oder während der Herstellung nur Lab, nicht schädliche Bakterien-, Hefe- und Schimmelkulturen sowie Calciumchlorid und Salz hinzugefügt werden.

(…) Die Aufbewahrung des Rohstoffs Milch, der in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse, des Käsebruchs und des frischen Käses bei Temperaturen unter Null ist untersagt.

(…) Die Aufbewahrung des frischen Käses und des in der Reife befindlichen Käses unter Schutzgas ist untersagt.“

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„CHABICHOU DU POITOU“

EG-AKTENZEICHEN: FR-PDO-0117-0115/29.3.2006

G.U. (X) **G.G.A. ( )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats**

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

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

Telefon: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-Mail: info@inao.gouv.fr

2. **Vereinigung**

Name: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

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

Telefon: +33 549447480

Fax: +33 549467905

E-Mail: filieres-lait@poitou-charentes.chambagri.fr

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ( )

3. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3: Käse

4. **Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name*

„Chabichou du Poitou“

4.2. *Beschreibung*

Käse aus Ziegenmilch, mit weichem, nicht gepresstem, weißem Teig und dünner Rinde, in Form eines kleinen Kegelstumpfs, dem so genannten „bonde“ (Spund), Höhe rund 6 cm, durchschnittliches Gewicht 120 Gramm, Fettgehalt 45 %.

4.3. *Geografisches Gebiet*

Departement Vienne:

Kantone 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: sämtliche Gemeinden.

Gemeinden 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.

Departement Deux-Sèvres:

Kantone 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: sämtliche Gemeinden.

Gemeinden 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.

Departement Charente:

Gemeinden Les 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. *Ursprungsnachweis*

Jeder Milcherzeuger, jeder Verarbeitungsbetrieb und jeder Reifungsbetrieb füllt eine Eignungserklärung (déclaration d'aptitude) aus, die bei den Dienststellen des INAO registriert wird und anhand deren alle am Herstellungsprozess Beteiligten identifiziert werden können. Jeder von ihnen muss dem INAO die Register und alle Dokumente zur Verfügung stellen, die für die Kontrolle des Ursprungs, der Qualität und der Bedingungen für die Milch- und Käseerzeugung erforderlich sind.

Im Rahmen der Kontrollen, die in Bezug auf die Eigenschaften des Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung durchgeführt werden, gewährleistet eine analytische und organoleptische Prüfung die Qualität und den typischen Charakter der Erzeugnisse.

4.5. *Herstellungsverfahren*

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

Leicht eingelabte, mit Milchsäure geronnene Ziegenvollmilch; der frische Käsebruch wird – mit oder ohne Vorentmolkung – in eine perforierte kegelstumpfförmige Form gegeben; anschließend folgt eine 18-bis 24-stündige Entmolkung, der Käse wird an der Oberfläche gesalzen; hierauf folgt eine 24- bis 48-stündige Ausarbeitungsphase; die Reifung erfolgt während einer Dauer von mindestens zehn Tagen bei einer Temperatur von 10 bis 12 ° Celsius und einer Luftfeuchte von 80 bis 90 .

4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Bezeichnung leitet sich von dem arabischen Wort „chebli" (Ziege) ab. Der Käse wurde von nach der Niederlage von 732 zurückgebliebenen Sarazenen hergestellt, die auf einen Hügel in der Nähe von Poitiers verbannt worden waren. 1782 wird er als „Chabichou" im „Guide du voyageur à Poitiers" von Charles de Cherge erwähnt. Als Erkennungszeichen des Poitou wird er 1910 in einem Sonett von Emile Bergerat sowie 1914 in einem Chanson besungen. 1989 wurde ein Antrag auf Anerkennung der Ursprungsbezeichnung gestellt; 1990 wurde die Ursprungsbezeichnung anerkannt.

Die Erzeugung erfolgt auf der geologischen Formation des „Seuil du Poitou" in einem Gebiet, das mit seinen kalkhaltigen Böden, der Tradition der Ziegenhaltung und der Verwurzelung der Erzeuger und Verarbeiter des Chabichou du Poitou in der Region einen homogenen Charakter aufweist.

4.7. *Kontrollstelle*

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

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

Telefon: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-Mail: info@inao.gouv.fr

Das „Institut National de l'Origine et de la Qualité" ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit eigener zivilrechtlicher Rechtsform, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht.

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

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

Telefon: +33 144871717

Fax: + 33 144973037

Die DGCCRF ist eine Abteilung des Ministeriums für Wirtschaft, Industrie und Beschäftigung

4.8. *Etikettierung*

Der Käse muss die Bezeichnung „Appellation d'Origine Contrôlée" und den Namen der Bezeichnung tragen.

Die Angabe „Appellation d'Origine" ist verbindlich vorgeschrieben.

Die Angabe „Fabrication fermière" („Herstellung auf dem Bauernhof") oder „Fromage fermier" („Landkäse") ist zulässig.