ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 159/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 25ης Φεβρουαρίου 2009

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Chabichou du Poitou (ΠΟΠ)]

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 δεύτερη περίοδος,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των στοιχείων των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Chabichou du Poitou», η οποία καταχωρίσθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής ([2]).

(2) Σκοπός της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών για να διασαφηνιστούν οι όροι χρησιμοποίησης μεθόδων επεξεργασίας και προσθέτων στο γάλα και στην παρασκευή του «Chabichou du Poitou». Οι πρακτικές αυτές εξασφαλίζουν τη διατήρηση των ουσιωδών χαρακτηριστικών της ονομασίας.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να εφαρμόσει τη γραπτή διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 5, 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού.

(4) Σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 της Επιτροπής ([3]) και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, είναι σκόπιμο να δημοσιευθεί σύνοψη των προδιαγραφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Chabichou du Poitou» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Η ενοποιημένη σύνοψη, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 25 Φεβρουαρίου 2009.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

([1]) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.
([2]) ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.
([3]) ΕΕ L 369 της 23.12.2006, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Εγκρίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Chabichou du Poitou»:

«**Μέθοδος παραγωγής**»

Το σημείο 5 των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος συμπληρώνεται με τα ακόλουθα:

«(…) Η εργασία προσθήκης πυτιάς στο γάλα πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά με φυσική πυτιά.

Απαγορεύεται η συμπύκνωση του γάλακτος με μερική αφυδάτωση πριν από την πήξη.

Επιπλέον των γαλακτοκομικών πρώτων υλών, τα μόνα συστατικά ή βοηθητικά επεξεργασίας ή πρόσθετα που επιτρέπονται στο γάλα και κατά τη διάρκεια της παρασκευής είναι η πυτιά, οι αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων, ζυμών και μυκήτων, το χλωριούχο ασβέστιο και το αλάτι.

(…) Απαγορεύεται να συντηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω του μηδενός οι γαλακτικές πρώτες ύλες, τα προϊόντα κατά το στάδιο της παρασκευής, το τυρόπηγμα και το νωπό τυρί.

(…) Απαγορεύεται η συντήρηση σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα των νωπών τυριών και των τυριών κατά το στάδιο της ωρίμασης.»

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΣΥΝΟΨΗ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

«CHABICHOU DU POITOU»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0117-0115/29.3.2006

ΠΟΠ (X) **ΠΓΕ ( )**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. **Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους**

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

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

Τηλ.: +33 153898000

Φαξ: +33 153898060

e-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Ομάδα**

Όνομα: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

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

Τηλ.: +33 549447480

Φαξ: +33 549467905

e-mail: filieres-lait@poitou-charentes.chambagri.fr

Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) λοιποί ( )

3. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.3: Τυριά

4. **Προδιαγραφές**

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. *Ονομασία*

«Chabichou du Poitou»

4.2. *Περιγραφή*

Τυρί από κατσικίσιο γάλα, με μαλακή και μη πεπιεσμένη μάζα, με κρούστα λεπτή και μάζα λευκή, σε σχήμα μικρού κόλουρου κώνου, που ονομάζεται «bonde», ύψους περίπου 6 cm, μέσου βάρους 120 γραμμαρίων και περιεκτικότητας σε λιπαρή ύλη 45 %.

4.3. *Γεωγραφική περιοχή*

Διοικητικό διαμέρισμα Vienne

Καντόνια 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: όλες οι κοινότητες.

Κοινότητες 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.

Διοικητικό διαμέρισμα Deux-Sèvres

Καντόνια 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: όλες οι κοινότητες.

Κοινότητες 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.

Διοικητικό διαμέρισμα Charente

Κοινότητες 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. *Απόδειξη προέλευσης*

Κάθε γαλακτοπαραγωγός, κάθε εργαστήριο μεταποίησης και κάθε εργαστήριο ωρίμασης συμπληρώνει μια «δήλωση ικανότητας» («déclaration d'aptitude»), η οποία καταχωρίζεται από τις υπηρεσίες του I.N.A.O. και του επιτρέπει να ταυτοποιεί όλες τις επιχειρήσεις. Αυτές οφείλουν να θέτουν στη διάθεση του I.N.A.O. μητρώα καθώς και οποιοδήποτε έγγραφο απαιτείται για τον έλεγχο της προέλευσης, της ποιότητας και των όρων παραγωγής του γάλακτος και των τυριών.

Στο πλαίσιο του ελέγχου των χαρακτηριστικών του προϊόντος ονομασίας προέλευσης, διενεργείται αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση για να διασφαλιστεί η ποιότητα και η ιδιοτυπία των προϊόντων που υποβάλλονται στην εξέταση αυτή.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής*

Η παραγωγή του γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η ωρίμασή τους πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Πλήρες κατσικίσιο γάλα, στο οποίο έχει προστεθεί μικρή ποσότητα πυτιάς, υποβάλλεται σε γαλακτική πήξη· το νωπό τυρόπηγμα, το οποίο είτε έχει προηγουμένως στραγγιστεί είτε όχι, τοποθετείται σε διάτρητη φόρμα σχήματος κόλουρου κώνου· στραγγίζεται από 18 έως 24 ώρες και αλατίζεται στην επιφάνειά του· η εφίδρωση διαρκεί από 24 έως 48 ώρες· επακολουθεί ωρίμαση επί δέκα τουλάχιστον ημέρες σε θερμοκρασία 10 έως 12 °C και με υγρομετρία μεταξύ 80 έως 90 %.

4.6. *Δεσμός*

Το προϊόν, με την αραβικής προέλευσης ονομασία «chebli», που σημαίνει κατσίκα, παρασκευάστηκε για πρώτη φορά από τους Σαρακηνούς οι οποίοι παρέμειναν μετά την ήττα του 732, περιορισμένοι όμως σε ένα λόφο κοντά στην πόλη του Πουατιέ. Φέροντας την ονομασία «Chabichou», αναφέρεται το 1782 στον ταξιδιωτικό οδηγό «Guide du voyageur à Poitiers» του Charles de Cherge. Αποτελεί «σήμα κατατεθέν» της περιοχής του Πουατιέ και υμνήθηκε το 1910 σε σονέτο του Emile Bergerat και το 1914 σε τραγούδι. Το 1989 υποβλήθηκε αίτηση αναγνώρισης ως ονομασίας προέλευσης, η οποία εγκρίθηκε το 1990.

Συνδεδεμένη με το γεωλογικό τόπο που επονομάζεται Seuil du Poitou, η παραγωγή αναπτύχθηκε σε μια περιοχή που εμφανίζει ομοιογένεια οφειλόμενη στα ασβεστολιθικά εδάφη της, στην αιγοτροφική παράδοση και στην εγκατάσταση σε αυτήν των παραγωγών και των μεταποιητών του Chabichou du Poitou.

4.7. *Οργανισμός ελέγχου*

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

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

Τηλ.: +33 153898000

Φαξ: +33 153898060

e-mail: info@inao.gouv.fr

Το «Institut National de l'Origine et de la Qualité» είναι δημόσιος διοικητικός οργανισμός, με νομική προσωπικότητα, υπαγόμενος στο Υπουργείο Γεωργίας.

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

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

Τηλ.: +33 144871717

Φαξ: + 33 144973037

Η DGCCRF είναι υπηρεσία του Υπουργείου Οικονομίας, Βιομηχανίας και Απασχόλησης.

4.8. *Επισήμανση*

Το προϊόν πρέπει να φέρει υποχρεωτικά την ένδειξη «Appellation d'Origine Contrôlée» και την ονομασία προέλευσης.

Είναι υποχρεωτική η αναγραφή της ένδειξης «Appellation d'Origine».

Προβλέπεται η αναγραφή της ένδειξης «Fabrication fermière» ή «Fromage fermier».