KOMISSION ASETUS (EY) N:o 159/2009,

annettu 25 päivänä helmikuuta 2009,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisten muutosten hyväksymisestä (Chabichou du Poitou (SAN))

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ([1]) ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan toisen virkkeen,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti ja kyseisen asetuksen 17 artiklan 2 kohdan nojalla tutkinut Ranskan pyynnön muuttaa komission asetuksella (EY) N:o 1107/96 ([2]) rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen ”Chabichou du Poitou” eritelmää.

(2) Pyynnön tavoitteena on eritelmän muuttaminen tarkentamalla maidon käsittelyä ja lisäaineita koskevia käytäntöjä Chabichou du Poitou -juuston valmistuksessa. Kyseisillä käytännöillä varmistetaan nimityksen keskeisten ominaisuuksien säilyminen.

(3) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 5, 6 ja 7 artiklassa kuvattua menettelyä.

(4) Eritelmästä olisi julkaistava yhteenveto komission asetuksen (EY) N:o 1898/2006 ([3]) 18 artiklan 2 kohdan mukaisesti ja asetuksen (EY) N:o 510/2006 17 artiklan 2 kohdan nojalla,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen ”Chabichou du Poitou” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Yhteenveto, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 25 päivänä helmikuuta 2009.

Komission puolesta
Mariann FISCHER BOEL
Komission jäsen

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) EYVL L 148, 21.6.1996, s. 1.
([3]) EUVL L 369, 23.12.2006, s. 1.

LIITE I

Hyväksytään suojatun alkuperänimityksen ”Chabichou du Poitou” eritelmän muutokset seuraavasti:

”**Tuotantomenetelmä**”

Tuotteen valmistusmenetelmän kuvausta koskevaa eritelmän 5 kohtaa täydennetään seuraavilla määräyksillä:

”(…) Maito voidaan juoksettaa ainoastaan juoksetteella.

Maidon tiivistäminen veden osittaisella poistamisella ennen hyytymistä on kielletty.

Maitoraaka-aineiden lisäksi maidossa tai valmistuksessa sallitaan ainesosina, valmistuksen apuaineina tai lisäaineina ainoastaan juoksete, vaarattomat bakteeri-, hiiva- ja jalohomeviljelmät, kalsiumkloridi ja suola.

(…) Maitoraaka-aineiden, keskeneräisten tuotteiden, juustomassan ja tuoreen juuston säilytys miinusasteessa on kiellettyä.

(…) Tuoreen ja kypsytettävän juuston säilytys suojakaasussa on kielletty.”

LIITE II

YHTEENVETO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006

”CHABICHOU DU POITOU”

EY-NUMERO: FR-PDO-0117-0115/29.3.2006

SAN (X) SMM ( )

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

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

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

Puhelin: +33 153898000

Faksi: +33 153898060

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

2. **Ryhmittymä**

Nimi: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

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

Puhelin: +33 549447480

Faksi: +33 549467905

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

Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ( )

3. **Tuotelaji**

Luokka 1.3: Juustot

4. **Eritelmä**

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1. *Nimi*

”Chabichou du Poitou”

4.2. *Kuvaus*

Vuohenmaidosta valmistettu, pehmeä, puristamaton, sisältä valkoinen ohutkuorinen juusto. Juusto on katkaistun kartion muotoinen (”bonde”), noin 6 cm korkea, ja painaa keskimäärin 120 grammaa. Rasvapitoisuus on 45 prosenttia.

4.3. *Maantieteellinen alue*

Viennen departementti

Kaikki kunnat seuraavissa kantoneissa: Châtellerault, Charroux, Civray, Couhé, Gençay, Lencloître, Lusignan, Mirebeau, Moncontour, Neuville, Poitiers, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Julien-l'Ars, La Villedieu-du-Clain, Vivonne ja Vouillé.

Seuraavat kunnat: 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 ja Vouneuil-sur-Vienne.

Deux-Sèvres'n departementti

Kaikki kunnat seuraavissa kantoneissa: 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 ja Thouars-Ville.

Seuraavat kunnat: 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 ja Vouillé.

Charenten departementti

Seuraavat kunnat: 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 ja Villiers-le-Roux.

4.4. *Alkuperätodisteet*

Jokainen maidontuottaja, jalostuslaitos ja kypsytyslaitos tekee soveltuvuusilmoituksen, jonka INAO rekisteröi. Sen perusteella INAO pystyy tunnistamaan kaikki toimijat. Jokaisen toimijan on pidettävä INAO:n saatavilla rekisterit sekä kaikki maidon ja juustojen alkuperän, laadun ja tuotantoedellytysten tarkastamisen kannalta tarvittava aineisto.

Alkuperänimityksellä suojatun tuotteen ominaispiirteiden tarkastamisen yhteydessä tuotteiden laatu ja luonteenomaisuus varmistetaan analyyttisellä ja aistinvaraisella tutkimuksella.

4.5. *Tuotantomenetelmä*

Maidon tuotannon sekä juuston valmistuksen ja kypsytyksen on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Juusto valmistetaan maitohappobakteerilla saostetusta vuohen täysmaidosta, johon on lisätty hivenen juoksetetta. Tuore juustomassa voidaan esivaluttaa, ja se asetetaan rei'itettyyn katkaistun kartion muotoiseen vuokaan. Juustoa valutetaan 18–24 tuntia, ja sen jälkeen pinta suolataan. Juustojen annetaan kuivua sitten 24–48 tuntia. Juustoja kypsytetään vähintään 10 päivää 10–12 °C:ssa ja 80–90 prosentin kosteuspitoisuudessa.

4.6. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Juuston nimi on lähtöisin arabiankielisestä sanasta "chebli", joka tarkoittaa vuohta. Juustoa valmistivat maurit, jotka vuoden 732 tappion jälkeen karkotettiin Poitiers'n kaupungin lähellä olevalle kukkulalle. Nimellä "Chabichou" juusto mainitaan vuonna 1782 Charles de Chergen matkaoppaassa "Guide du voyageur à Poitiers". Tätä Poitoun seudulle tunnusomaista juustoa ylistetään Emile Bergerat'n sonetissa vuodelta 1910 ja eräässä vuodelta 1914 peräisin olevassa laulussa. Alkuperänimitystä haettiin vuonna 1989, ja se saatiin vuonna 1990.

Tuotanto on sidoksissa Seuil du Poitou -nimiseen geologiseen muodostumaan, ja sen yhtenäiseen kehittymiseen ovat vaikuttaneet seudun kalkkipitoinen maaperä, perinteinen vuohenkasvatus, ja Chabichou du Poitoun tuottajien ja jalostajien pitkäaikainen sijoittautuminen alueelle.

4.7. *Tarkastuslaitos*

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

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

Puhelin: +33 153898000

Faksi: +33 153898060

Sähköposti: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité on maatalousministeriön alainen hallinnollinen julkinen laitos, joka on oikeudelliselta muodoltaan oikeushenkilö.

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

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

Puhelin: +33 144871717

Faksi: + 33 144973037

DGCCRF on Ranskan talous-, teollisuus- ja työvoimaministeriön yksikkö.

4.8. *Merkinnät*

Juustoon on lisättävä maininta "Appellation d'Origine Contrôlée" (tarkistettu alkuperänimitys) ja tuotteen nimi.

Pakollinen maininta "Appellation d'Origine".

Maininta "Fabrication fermière" (maatilatuotanto) tai "Fromage fermier" (tilajuusto).