RÈGLEMENT (CE) Nº 159/2009 DE LA COMMISSION

du 25 février 2009

approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Chabichou du Poitou (AOP)]

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Chabichou du Poitou», enregistrée par le règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission [2].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant les conditions d'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication du «Chabichou du Poitou». Ces pratiques assurent le maintien des caractéristiques essentielles de l'appellation.

(3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement.

(4) Conformément à l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1898/2006 de la Commission [3] et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006, il convient de publier un résumé du cahier des charges,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Chabichou du Poitou» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le résumé consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 25 février 2009.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.
[3] JO L 369 du 23.12.2006, p. 1.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Chabichou du Poitou», les modifications suivantes sont approuvées:

«**Méthode d'obtention**»

Le point 5 du cahier des charges relatif à la description de la méthode d'obtention du produit est complété par les dispositions suivantes:

«[…] L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits et au cours de la fabrication sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

[…] La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

[…] La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.»

ANNEXE II

RÉSUMÉ

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«CHABICHOU DU POITOU»

Nº CE: FR-PDO-0117-0115/29.3.2006

AOP (X) IGP ( )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. **Service compétent de l'État membre**

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

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

Tél.: +33 153898000

Fax: +33 153898060

Courriel: info@inao.gouv.fr

2. **Groupement**

Nom: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

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

Tél.: +33 549447480

Fax: +33 549467905

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

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ( )

3. **Type de produit**

Classe 1.3: Fromages

4. **Cahier des charges**

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006]

4.1. *Nom*

«Chabichou du Poitou»

4.2. *Description*

Fromage au lait de chèvre, à pâte molle non pressée, à croûte fine et pâte blanche, à la forme d'un petit tronc de cône, dit «bonde» d'environ 6 cm de hauteur, d'un poids moyen de 120 grammes, de 45 % de matière grasse.

4.3. *Aire géographique*

Département de la Vienne

Cantons de 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: toutes les communes.

Communes d'Arçay, Availles-en-Châtellerault, Beaumont, Berthegon, Bonneuil-Matours, Bouresse, Cenon, Chalais, Chauvigny, Chouppes, Coussay, Curzay-sur-Dive, Dercé, Glenouzé, Guesnes, Lhommaizé, Loudun, Maulay, Maupré-voir, 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.

Département des Deux-Sèvres

Cantons d'Airvault, Celles-sur-Belle, Chef-Boutonne, Lezay, Mazières-en-Gâtine, Melle, Ménigoute, La Mothe-Saint-Héray, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'École-2, Saint-Maixent-l'École-Ville, Sauzé-Vaussais, Thénezay, Thouars-1, Thouars-Ville: toutes les communes.

Communes d'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.

Département de la Charente

Communes des 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. *Preuve de l'origine*

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une «déclaration d'aptitude» enregistrée par les services de l'INAO et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition de l'INAO des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

4.5. *Méthode d'obtention*

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique.

Lait de chèvre entier, faiblement emprésuré, coagulé lactiquement; le caillé frais, préégoutté ou non, est placé dans un moule perforé tronconique; égouttage entre 18 et 24 heures, salé en surface; ressuyage entre 24 et 48 heures; affinage durant dix jours minimum à une température de 10 à 12 °C et une hygrométrie entre 80 et 90 %.

4.6. *Lien*

Nom d'origine arabe («chebli», qui signifie chèvre), il fut fabriqué par les Sarrasins demeurés après la défaite de 732, mais relégués sur une colline avoisinant la ville de Poitiers; dénommé «Chabichou», il est cité en 1782 dans le «Guide du voyageur à Poitiers» de Charles de Chergé; signe de reconnaissance du pays poitevin, célébré dans un sonnet d'Émile Bergerat en 1910 et dans une chanson de 1914; demande d'appellation en 1989 et reconnu en appellation d'origine en 1990.

Liée au site géologique dit du Seuil du Poitou, la production s'est développée sur un terroir homogène de par ses terrains calcaires, sa tradition de l'élevage caprin, son implantation des producteurs et des transformateurs de Chabichou du Poitou.

4.7. *Structure de contrôle*

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

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

Tél.: +33 153898000

Fax: +33 153898060

Courriel: info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

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

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

Tél.: +33 144871717

Fax: + 33 144973037

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

4.8. *Étiquetage*

Obligation de porter les mentions «Appellation d'origine contrôlée» et le nom de l'appellation

Mention «Appellation d'origine» obligatoire

Mention «Fabrication fermière» ou «Fromage fermier» prévue.