REGOLAMENTO (CE) N. 159/2009 DELLA COMMISSIONE

del 25 febbraio 2009

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Chabichou du Poitou (DOP)]

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1], in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Chabichou du Poitou», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione [2].

(2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando le condizioni d'uso dei trattamenti e degli additivi nel latte e nella fabbricazione del «Chabichou du Poitou». Queste pratiche garantiscono la salvaguardia delle caratteristiche essenziali della denominazione.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Trattandosi di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 del medesimo regolamento.

(4) A norma dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 [3] della Commissione e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, occorre pubblicare un riepilogo del disciplinare,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Chabichou du Poitou» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il riepilogo consolidato degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 25 febbraio 2009.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

[1] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
[2] GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.
[3] GU L 369 del 23.12.2006, pag. 1.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Chabichou du Poitou» sono approvate le seguenti modifiche:

«**Metodo di ottenimento**»

Il punto 5 del disciplinare, relativo alla descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, è così completato:

«(…) L'operazione di coagulazione del latte può essere realizzata esclusivamente con l'aggiunta di caglio.

È vietata la concentrazione del latte tramite eliminazione parziale della parte acquosa prima della coagulazione.

Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di produzione o additivi autorizzati nel latte e durante il processo di produzione sono caglio, colture batteriche innocue, lieviti, muffe, cloruro di calcio e sale.

(…) È vietata la conservazione delle materie prime casearie, dei prodotti intermedi, della cagliata e del formaggio fresco a temperature inferiori allo zero.

(…) È vietata la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura.»

ALLEGATO II

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«CHABICHOU DU POITOU»

CE N.: FR-PDO-0117-0115/29.3.2006

DOP (X) IGP ( )

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. **Servizio competente dello stato membro**

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

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

Tel.: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Associazione**

Nome: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

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

Tel.: +33 549447480

Fax: +33 549467905

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

Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( )

3. **Tipo di prodotto**

Classe 1.3: Formaggi

4. **Disciplinare**

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. *Nome*

«Chabichou du Poitou»

4.2. *Descrizione*

Formaggio di latte di capra, a pasta molle non pressata, a crosta fine e pasta bianca, con la forma di un piccolo tronco conico, detto «*bonde*» di circa 6 cm di altezza, peso medio di 120 grammi, 45 % di materia grassa.

4.3. *Zona geografica*

Dipartimento di Vienne

I cantoni di 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: tutti i comuni.

I comuni di 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.

Dipartimento di Deux-Sèvres

I cantoni d'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: tutti i comuni.

I comuni 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.

Dipartimento di Charente

I comuni di 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. *Prova dell'origine*

Ciascun produttore di latte, ciascun laboratorio di trasformazione e ciascun laboratorio di stagionatura compila una «dichiarazione di idoneità» registrata dai servizi dell'INAO, che consente a quest'ultimo di identificare tutti gli operatori. Questi devono tenere a disposizione dell'INAO i registri e qualsiasi altro documento necessario al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte e dei formaggi.

Nell'ambito del controllo che si effettua per determinare le caratteristiche del prodotto a denominazione di origine, è condotto un esame analitico e organolettico volto a verificare la qualità e la tipicità dei prodotti esaminati.

4.5. *Metodo di ottenimento*

La produzione del latte, la produzione e la stagionatura dei formaggi devono effettuarsi nella zona geografica.

Latte di capra intero, con poco caglio, coagulato con l'acido lattico; la cagliata fresca, presgocciolata o meno, viene versata in uno stampo conico perforato; lo sgocciolamento dura tra le 18 e le 24 ore, salato in superficie; l'essiccazione tra le 24 e le 48 ore; la stagionatura di almeno dieci giorni viene effettuata a una temperatura dai 10 ai 12° Celsius con un'umidità tra l'80 e il 90 %.

4.6. *Legame*

Nome d'origine araba «chebli», che significa capra; è stato prodotto dai Saraceni, che sono rimasti dopo la sconfitta del 732, ma sono stati relegati su una collina nei pressi della città di Poitiers; denominato «Chabichou», è citato nel 1782 nella «Guida del viaggiatore a Poitiers» di Charles de Cherge; è simbolo dell'identità di Poitiers, è stato celebrato in un sonetto di Emile Bergerat del 1910 e in una canzone del 1914; la domanda di denominazione è stata effettuata nel 1989 e il riconoscimento della denominazione d'origine è del 1990.

Legato al sito geologico cosiddetto del «Seuil du Poitou», la produzione si è sviluppata su un territorio omogeneo, caratterizzato dai terreni calcarei, dal tradizionale allevamento delle capre e dall'insediamento dei produttori e dei trasformatori di Chabichou du Poitou.

4.7. *Struttura di controllo*

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

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

Tel.: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité è un ente pubblico di tipo amministrativo, dotato di personalità giuridica, che dipende dal ministero dell'Agricoltura.

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

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

Tel.: +33 144871717

Fax: + 33 144973037

La DGCCRF è un servizio del ministero dell'Economia, dell'Industria e del Lavoro.

4.8. *Etichettatura*

Obbligo di indicare la dicitura «Appellation d'Origine Contrôlée» insieme al nome della denominazione.

La dicitura «Appellation d'Origine» è obbligatoria.

È prevista la dicitura «Fabrication fermière» o «Fromage fermier».