REGULAMENTO (CE) N.º 159/2009 DA COMISSÃO

de 25 de Fevereiro de 2009

que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [*Chabichou du Poitou* (DOP)]

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o n.º 2, segunda frase, do artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o n.º 1, primeiro parágrafo, do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e ao abrigo do n.º 2 do artigo 17.º do referido regulamento, a Comissão examinou o pedido da França tendo em vista a aprovação de uma alteração do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Chabichou du Poitou», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão [2].

(2) O pedido visa alterar o caderno de especificações, precisando as condições de utilização dos tratamentos e aditivos nos leites e no fabrico do «Chabichou du Poitou». Estas práticas asseguram a manutenção das características essenciais da denominação.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento.

(4) Em conformidade com o n.º 2 do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão [3] e nos termos do n.º 2 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, é conveniente publicar uma ficha-resumo do caderno de especificações,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Chabichou du Poitou» é alterado em conformidade com o Anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

A ficha-resumo consolidada com os principais elementos do caderno de especificações figura no Anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 25 de Fevereiro de 2009.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

---

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

[2] JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

[3] JO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Chabichou du Poitou»:

«**Método de obtenção**»

O ponto 5 do caderno de especificações relativo à descrição do método de obtenção do produto é completado pelas seguintes disposições:

«[…] A coagulação dos leites é realizada exclusivamente com coalho.

É proibida a concentração do leite por eliminação parcial da parte aquosa antes da coagulação.

Além das matérias-primas lácteas, os únicos ingredientes, auxiliares de fabrico ou aditivos autorizados nos leites e durante a transformação são o coalho, as culturas inofensivas de bactérias, as leveduras, os bolores, o cloreto de cálcio e o sal.

[…] É proibida a conservação a uma temperatura negativa das matérias-primas lácteas, dos produtos em transformação, da coalhada e do queijo fresco.

[…] É proibida a conservação em atmosfera modificada dos queijos frescos e dos queijos em processo de cura.»

ANEXO II

FICHA-RESUMO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«CHABICHOU DU POITOU»

N.º CE: FR-PDO-0117-0115/29.3.2006

DOP (X) IGP ( )

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. **Serviço competente do Estado-Membro**

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

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

Telefone: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Agrupamento**

Nome: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

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

Telefone: +33 549447480

Fax: +33 549467905

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

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ( )

3. **Tipo de produto**

Classe 1.3: Queijos

4. **Caderno de especificações**

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. *Nome*

«Chabichou du Poitou»

4.2. *Descrição*

Queijo de leite de cabra, de pasta mole não prensada, de crosta fina e pasta branca, com a forma de um pequeno ramo de pinha, designada por «*bonde*», com cerca de 6 cm de altura, peso médio de 120 gramas e 45 % de matéria gorda.

4.3. *Área geográfica*

Departamento 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: todas as *communes*.

Communes de 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.

Departamento de Deux-Sèvres

Cantons de 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: todas as *communes*.

Communes de 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.

Departamento de Charente

Communes de 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 de origem*

Cada produtor de leite, unidade de transformação e unidade de cura preenche uma «declaração de aptidão», registada pelos serviços do I.N.A.O., que permite a estes últimos identificar todos os operadores. Cada operador deve manter à disposição do I.N.A.O. os registos e outros documentos necessários ao controlo da origem, da qualidade e das condições de produção do leite e do queijo.

No âmbito do controlo das características do produto com denominação de origem, um exame analítico e organoléptico visa assegurar a qualidade e tipicidade dos produtos examinados.

4.5. *Método de obtenção*

A produção do leite, o fabrico e a cura dos queijos devem ser realizados na zona geográfica.

Leite gordo de cabra, com pouco coalho, coagulado lacticamente; a coalhada, dessorada ou não, é colocada em moldes em forma de tronco; dessoramento entre 18 e 24 horas, salga directa; secagem entre 24 e 48 horas; cura durante dez dias, no mínimo, à temperatura de 10-12° *Celsius* e higrometria entre 80 e 90 %.

4.6. *Relação*

«Chebli» é um nome de origem árabe que significa cabra. Era fabricado pelos sarracenos que permaneceram após a derrota de 732, relegados numa colina próxima da cidade de Poitiers; denominado «Chabichou», é citado em 1782 no «Guide du voyageur à Poitiers», de Charles de Cherge; símbolo de reconhecimento da região de Poitiers, é celebrado num soneto de Emile Bergerat, em 1910, e numa cação de 1914; a denominação foi solicitada em 1989 e reconhecida em 1990.

Ligado ao sítio geológico do *Seuil du Poitou*, a sua produção desenvolveu-se numa região homogénea pelos terrenos calcários, a tradição de criação de caprinos e a implantação de produtores e transformadores de «Chabichou du Poitou».

4.7. *Estrutura de controlo*

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

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

Telefone: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

O *Institut National de l'Origine et de la Qualité* é um estabelecimento público administrativo, com personalidade jurídica, sob tutela do Ministério da Agricultura.

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

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

Telefone: +33 144871717

Fax: + 33 144973037

A D.G.C.C.R.F. é um serviço do Ministério da Economia, da Indústria e do Emprego.

4.8. *Rotulagem*

É obrigatória a aposição da menção «Appellation d'origine contrôlée» e o nome desta última.

Menção obrigatória: «Appellation d'Origine».

Menção prevista: «Fabrication fermière» ou «Fromage fermier» (fabrico na exploração).