KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 159/2009

av den 25 februari 2009

om godkännande av mindre ändringar av produktspecifikationen för en skyddad beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Chabichou du Poitou (SUB))

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 9.2 andra meningen, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 och artikel 17.2 i samma förordning har kommissionen granskat Frankrikes begäran om godkännande av en ändring av uppgifterna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chabichou du Poitou”, som registrerats genom kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 [2].

(2) Syftet med begäran är att produktspecifikationen ska ändras genom att man preciserar villkoren för användning av behandlingsmetoder och tillsatser i mjölken och vid tillverkning av ”Chabichou du Poitou”. Dessa metoder garanterar att beteckningens grundläggande egenskaper bevaras.

(3) Kommissionen har granskat denna ändring och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en mindre ändring enligt artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006 får kommissionen godkänna den utan det förfarande som anges i artiklarna 5, 6 och 7 i den förordningen.

(4) I enlighet med artikel 18.2 i kommissionens förordning (EG) nr 1898/2006 [3] och artikel 17.2 i förordning (EG) nr 510/2006 bör en sammanfattning av produktspecifikationen offentliggöras.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikation för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chabichou du Poitou” ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

En sammanfattning av innehållet i produktspecifikationen finns i bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 25 februari 2009.

På kommissionens vägnar
Mariann FISCHER BOEL
Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] EGT L 148, 21.6.1996, s. 1.
[3] EUT L 369, 23.12.2006, s. 1.

BILAGA I

I produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chabichou du Poitou” godkänns följande ändringar:

”**Framställningsmetod**”

Punkt 5 i produktspecifikationen som beskriver framställningsmetoden ska kompletteras med följande:

”(…) Löpläggningen får uteslutande ske med hjälp av löpe.

Det är inte tillåtet att koncentrera mjölken genom att reducera vattenhalten före koaguleringen.

Utöver mjölkråvaror får endast löpe, oskadliga bakteriekulturer, jäst, mögelkulturer, kalciumklorid och salt tillsättas som ingredienser, processtekniska hjälpmedel eller tillsatser i mjölken eller under tillverkningen.

(…) Konservering av mjölkråvaror, produkter under framställning, ostmassa eller färskost vid en temperatur under 0 °C är inte tillåten.

(…) Konservering av färskost eller ost under mognadslagring i förändrad atmosfär är inte tillåten.”

BILAGA II

SAMMANFATTNING

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

”CHABICHOU DU POITOU”

EG-nr: FR-PDO-0117-0115/29.3.2006

SUB (X) SGB ( )

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. **Behörig myndighet i medlemsstaten**

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

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

Tfn: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-post: info@inao.gouv.fr

2. **Grupp**

Namn: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

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

Tfn: +33 549447480

Fax: +33 549467905

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

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ( )

3. **Produkttyp**

Klass 1.3: Ost

4. **Produktspecifikation**

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 *Namn*

”Chabichou du Poitou”

4.2 *Beskrivning*

En mjuk opressad getost med tunn skorpa och vit ostmassa i form av en liten stympad kon, kallad ”bonde”, som är ungefär 6 centimeter hög, väger i genomsnitt 120 gram och har en fetthalt på 45 %.

4.3 *Geografiskt område*

Departementet Vienne

Kantonerna Châtellerault, Charroux, Civray, Couhé, Gençay, Lencloître, Lusignan, Mirebeau, Moncontour, Neuville, Poitiers, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Julien-l'Ars, La Villedieu-du-Clain, Vivonne och Vouillé: Samtliga kommuner.

Kommunerna 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 och Vouneuil-sur-Vienne

Departementet Deux-Sèvres:

Kantonerna 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 och Thouars-Ville: Samtliga kommuner.

Kommunerna 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 och Vouillé.

Departementet Charente:

Kommunerna 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 och Villiers-le-Roux

4.4 *Bevis på ursprung*

Mjölkproducenter, förädlingsanläggningar och lagringsanläggningar fyller i en "lämplighetsförsäkran", som registreras hos INAO och som ger detta institut möjlighet att identifiera samtliga aktörer. De ska ställa samtliga register och dokument som behövs för att kontrollera mjölkens och ostarnas ursprung, kvalitet och produktionsförhållanden till INAO:s förfogande.

Som ett led i kontrollen av egenskaperna hos en produkt med ursprungsbeteckning görs en analytisk och organoleptisk undersökning för att garantera produktens kvalitet och typiska egenskaper.

4.5 *Framställningsmetod*

Mjölkproduktionen samt framställningen och mognadslagringen av osten ska ske inom det geografiska området.

Hel getmjölk, med liten tillsats av löpe och mjölksyrekoagulerad. Färsk ostmassa, i förväg avrunnen eller ej, placeras i en perforerad stympad kon., Avrinning sker under mellan 18 och 24 timmar, den saltas på ytan, torkas mellan 24 och 48 timmar och lagras därefter i minst tio dagar i en temperatur på 10–12° Celsius och med en luftfuktighet på mellan 80 och 90 %.

4.6 *Samband*

Namnet kommer från det arabiska ordet "chebli", som betyder get. Osten började att tillverkas av saracener som stannade kvar i området efter nederlaget 732, förvisade till en kulle i närheten av staden Poitiers kallad Chabichou. Den omnämns 1782 i skriften "Guide du voyageur à Poitiers" av Charles de Cherge, utgör ett kännetecken för Poitou-landskapet och hyllas i en sonett av Emile Bergerat 1910 liksom i en sång från 1914. Ansökan om ursprungsbeteckning gjordes 1989, och osten erhöll en ursprungsbeteckning 1990.

Den är knuten till den geografiska plats som kallas Poitou-sockeln (Seuil de Poitou) och produktionen har utvecklats inom ett område som är homogent genom sin kalkhaltiga jord, getuppfödningstradition och närvaro av tillverkare och bearbetare av Chabichou du Poitou.

4.7 *Kontrollorgan*

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

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

Tfn: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-post: info@inao.gouv.fr

INAO är ett offentligt administrativt organ med status som juridisk person, som är underställt jordbruksministeriet.

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

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

Tfn: +33 144871717

Fax: + 33 144973037

DGCCRF är en avdelning inom ekonomi-, industri- och arbetsmarknadsministeriet.

4.8 *Märkning*

Produkterna måste förses med uppgifterna ”Appellation d'Origine Contrôlée” och produktens namn.

Påskriften ”Appellation d'Origine” är obligatorisk.

Påskriften ”Fabrication fermière” eller ”Fromage fermier” får anges.