

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 159/2009**z dnia 25 lutego 2009 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (Chabichou du Poitou (ChNP))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 roku w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i na mocy art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Chabichou du Poitou” zarejestrowanej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez uściślenie warunków stosowania obróbki i dodatków w odniesieniu do mleka i w procesie wytwarzania „Chabichou du Poitou”. Praktyki te gwarantują zachowanie istotnych właściwości produktu o tej nazwie.

(3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wymienionego rozporządzenia.

(4) Zgodnie z art. 18 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006⁽³⁾ i na mocy art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 należy opublikować streszczenie specyfikacji,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Chabichou du Poitou” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Streszczenie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 25 lutego 2009 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 369 z 23.12.2006, s. 1.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Chabichou du Poitou” zatwierdza się następujące zmiany:

„Metoda produkcji”

W pkt 5 specyfikacji zawierającym opis metody produkcji produktu dodaje się następujące zdania:

„(...) Do ścinania mleka można używać wyłącznie podpuszczki.

Zagęszczenie mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed procesem koagulacji jest zabronione.

Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami, środkami pomocniczymi lub dodatkami dozwolonymi w mleku i podczas produkcji są podpuszczka, nieszkodliwe kultury bakteryjne, drożdże, pleśnie, chlorek wapnia i sól.

(...) Zabrania się przechowywania surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu wytwarzania, gęstwy serowej lub świeżego sera w ujemnej temperaturze.

(...) Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.”

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„CHABICHOU DU POITOU”

Nr WE: FR-PDO-0117-0115/29.3.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

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

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

Telefon: +33 153898000

Faks: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek

Nazwa: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

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

Telefon: +33 549447480

Faks: +33 549467905

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

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu

Klasa 1.3: Sery

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006):

4.1. Nazwa

„Chabichou du Poitou”

4.2. Opis produktu

Miękki ser nieprasowany wytwarzany z mleka koziego o cienkiej skórcie i białym mięszu, o formie uciętego stożka zwanego „*bonde*” mierzącego około 6 cm wysokości, średniej wadze 120 gramów i 45 % zawartości tłuszczu.

4.3. Obszar geograficzny

Departament Vienne

W kantonach Châtelleraut, Charroux, Civray, Couhé, Gençay, Lençloître, Lusignan, Mirebeau, Moncontour, Neuville, Poitiers, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Julien-l'Ars, La Villedieu-du-Clain, Vivonne, Vouillé: wszystkie gminy.

Gminy Arçay, Aailles-en-Châtelleraut, Beaumont, Berthegon, Bonneuil-Matours, Boursse, Cenon, Chalais, Chauvigny, Chouppes, Coussay, Curzay-sur-Dive, Dercé, Glenouze, 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, Vouneuil-sur-Vienne.

Department Deux-Sèvres

W kantonach 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, Thénézay, Thouars-1, Thouars-Ville: wszystkie gminy.

Gminy 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, Séigné, Vernoux-sur-Boutonne, Villefollet, Villiers-sur-Chizé, Vouillé.

Department Charente

Gminy 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-Aizé, Theil-Rabier, Vieux-Ruffec, Villefagnan, Villiers-le-Roux.

4.4. Dowód pochodzenia

Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każda dojrzewalnia serów wypełnia „deklarację przydatności” rejestrowaną przez służby INAO i umożliwiającą temu ostatniemu identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty mają obowiązek udostępniania INAO rejestrów oraz wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości, warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli właściwości produktu objętego nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu zapewnienie jakości i typowych cech charakterystycznych produktów poddawanych temu badaniu.

4.5. Metoda produkcji

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów muszą odbywać się na wskazanym obszarze geograficznym.

Tłuste mleko kozie, słabo zaprawione podpuszczką, poddawane jest koagulacji kwasowej; świeżą gęstwą serową, odcedzoną lub nie z serwatki, umieszcza się w podziurawionej formie o kształcie uciętego stożka; odcedzanie trwa od 18 do 24 godzin; powierzchnia sera jest następnie solona; odsuszanie trwa od 24 do 48 godzin; ser dojrzewa następnie przez co najmniej dziesięć dni w temperaturze od 10 do 12 ° Celsjusza i wilgotności od 80 do 90 %.

4.6. Związek z obszarem geograficznym

Nazwa sera pochodzi od arabskiego słowa „chebli” oznaczającego kozę; był on produkowany przez Saracenów, którzy po porażce pod Poitiers w 732 r. pozostali na tych obszarach, lecz zostali relegowani na jedno ze wzgórz w okolicach miasta; ser o nazwie „Chabichou” pojawia się w „Guide du voyageur à Poitiers” z 1782 r. autorstwa Charles'a de Cherge; ser ten, będący jednym z symboli prowincji Poitou, był sławiony w sonecie napisanym przez Emile'a Bergerat w 1910 r. oraz w piosence z 1914 r.; wniosek o rejestrację nazwy tego produktu został złożony w 1989 r., a uznany pod nazwą pochodzenia – w 1990 r.

Produkcja Chabichou du Poitou, związana z obszarem geologicznym Seuil du Poitou, rozwinęła się w okolicy o jednolitych cechach, charakteryzującej się wapiennym podłożem, długą tradycją hodowli kóz oraz obecnością na tych terenach producentów i przetwórców tego sera.

4.7. Organ kontrolny

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

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

Telefon: +33 153898000

Faks: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité jest publiczną jednostką o charakterze administracyjnym, posiadającą podmiotowość prawną i podlegającą Ministerstwu Rolnictwa.

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

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

Telefon: +33 144871717

Faks: + 33 144973037

DGCCRF jest wydziałem Ministerstwa Gospodarki, Przemysłu i Zatrudnienia.

4.8. Etykietowanie

Obowiązek zamieszczania zapisu „Appellation d'Origine Contrôlée” oraz nazwy.

Obowiązek zamieszczenia zapisu „Appellation d'Origine”.

Dopuszcza się również zamieszczenie zapisu „Fabrication fermière” lub „Fromage fermier”.
