

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 251/16)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSSEBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»CHABICHOU DU POITOU«

EU-nr.: PDO-FR-0115-AM01 — 5.12.2018

BOB (X) BGB ()

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Adresse:

Agropole
Route de Chauvigny CS 45002
86550 Mignaloux-Beauvoir
FRANCE
Tlf. +33 549447480
Fax +33 549467905
E-mail: chabichoudp@na.chambagri.fr

Sammenslutningen består af mælkeproducenter, gårdproducenter, lagringsvirksomheder og forarbejdningsvirksomheder og har en legitim interesse i at indgive ansøgningen.

2. **Medlemsstat eller Tredjeland**

Frankrig

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet: kontaktoplysninger for den kompetente myndighed og sammenslutningen, kontrol, nationale krav

(¹) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. Type ændring

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende)

5. Ændring(er)

1. BESKRIVELSE AF PRODUKTET

Sætningen:

»Chabichou du Poitou er en blød og ikke presset ost, der udelukkende er fremstillet af fuldfed gedemælk, og som har et fedtindhold på 45 % og en fin skorpe med en hvid-, gul- og blåskimlet overflade.«

erstattes med:

»Chabichou du Poitou« fremstilles udelukkende med rå og fuldfed gedemælk. Det er en blød, letsaltet, ikke presset og ikke kogt ost, der er koaguleret med mælkesyre med en svag tilsætning af løbe, og som har en fin skorpe med en hvid-, gul- eller blåskimlet overflade. Osten indeholder mindst 18 g fedt pr. 100 g færdigt produkt.«

Pligten til at anvende rå mælk tilføjes med henblik på at bevare mælkens naturlige mikrobiologiske egenskaber.

For at beskrive produktet bedre præciseres det, at der er tale om en letsaltet, ikke kogt ost, og at koaguleringen sker med en svag tilsætning af løbe. Det præciseres ligeledes, at overfladen kan være »hvid-, gul- eller blåskimlet«, da der ikke er en systematisk tilstedeværelse af skimmel på overfladen med alle disse farver. Den måde, som ostens fedtindhold er angivet på, ændres for at tage højde for udviklingen med hensyn til mærkningen (fedtprocent angivet ud fra det færdige produkt).

Beskrivelsen af formen slettes fra dette afsnit, da den er medtaget i varespecifikationens punkt 5.3.c om ostens forarbejdning.

Følgende sætning tilføjes:

»Efter minimumslagringsperioden skal ostenes overside være præget med det særlige mærke »CdP«.«

Det tilføjes, at formene skal efterlade ostenes overside således, at de er præget med »CdP«. Dette mærke er nemlig indbygget i de forme, som alle producenterne bruger, og er et af kendetegnene ved »Chabichou du Poitou«.

Følgende sætning tilføjes:

»Den samlede tørstofvægt må ikke være under 40 g pr. ost.«

Den samlede tørstofvægt pr. ost tilføjes. Fastsættelsen af ostens vægt i tørstof og af ostens minimale tørstofindhold gør det muligt at udelukke markedsføring af oste, der er for små (på grund af en fejl i formningen) eller har et for stort vandindhold (på grund af en fejl i eftertørringen og/eller anvendelsen af et koagel med et for stort vandindhold).

Følgende sætning:

»Den har en gennemsnitlig vægt på 120 g.«

erstattes med:

»Osten skal have en minimumsvægt på 140 g efter minimumslagringsperioden.«

Begrebet »gennemsnitlig vægt« erstattes med »minimumsvægt«, som er nemmere at kontrollere. Det præciseres, at osten skal have denne minimumsvægt efter minimumslagringsperioden. Minimumsvægten er justeret efter den gennemsnitlige vægt for at tage højde for den reelle vægt, der konstateres efter minimumslagringsperioden.

Sætningen:

»Den hvide ostemasse er fast og fin, men har samtidig en naturlig blødhed.«

erstattes med:

»Den hvide ostemasse er fast og har en ensartet og fin tekstur, men har samtidig en naturlig blødhed.«

Ostens beskrivelse suppleres med de organoleptiske egenskaber for ostemassens tekstur (ensartet).

Følgende afsnit tilføjes:

»Når osten er ung, er tekturen smeltende. Efter en længere lagring bliver ostemassen smuldrende, og der kan opstå en udflydning under skorpen. Når osten er ung, er smagen mild med en mælkeagtig karakter. Efter flere ugers lagring kommer gedesmagen til udtryk på en mere markant og vedholdende måde. Der kan undertiden være aromaer af tørret frugt. Smagen er ikke overdrevent salt, syrlig eller bitter.«

Ostens beskrivelse suppleres med de organoleptiske egenskaber, der vedrører smagen, og ostens smagsudvikling i løbet af lagringen præciseres.

I enhedsdokumentet erstattes sætningen

»Blød og ikke presset gedeost med en fin skorpe og hvid ostemasse, form som en lille keglestub (en såkaldt »bonde«), en højde på ca. 6 cm, en gennemsnitsvægt på 120 g og 45 % fedtstof.«

med:

»Chabichou du Poitou« fremstilles udelukkende med rå og fuldfed gedemælk. Det er en blød, letsaltet, ikke presset og ikke kogt ost, der er koaguleret med mælkesyre med en svag tilsætning af løbe, og som har en fin skorpe med en hvid-, gul- eller blåskimlet overflade.

Den har form som en lille keglestub (en såkaldt »bonde«, der har samme form som proppen i en vintønde).

Efter minimumslagringsperioden skal ostenes overside være præget med det særlige mærke »CdP«.

Osten indeholder mindst 18 g fedt pr. 100 g færdigt produkt. Den samlede tørstofvægt må ikke være under 40 g pr. ost.

Osten skal have en minimumsvægt på 140 g efter minimumslagringsperioden, som er 10 dage efter løbetilsætningen.

Ostemassen er fast og har en ensartet og fin tekstur, men har samtidig en naturlig blødhed.

Når osten er ung, er tekturen smeltende. Efter en længere lagring bliver ostemassen smuldrende, og der kan opstå en udflydning under skorpen.

Når osten er ung, er smagen mild med en mælkeagtig karakter. Efter flere ugers lagring kommer gedesmagen til udtryk på en mere markant og vedholdende måde. Der kan undertiden være aromaer af tørret frugt. Smagen er ikke overdrevent salt, syrlig eller bitter.«

2. GEOGRAFISK OMRÅDE

Hvad angår afsnittet om det geografiske område, tilføjes listen over kommuner i det geografiske område for at lette kontrollen. Det geografiske områdes perimeter ændres ikke. Denne liste omfatter alle kommuner i det geografiske område, hvor alle produktionsmetodens etaper (mælkeproduktion samt fremstilling og lagring af ostene) kan finde sted. Endvidere tilføjes der henvisninger til datoen for den gældende officielle geografiske kode og de kort, der er indgivet til rådhuset, så listen bliver nøjagtig og entydig.

3. BEVIS FOR OPRINDELSE

De erhvervsdrivendes erklæringsforpligtelser tilføjes. Der medtages således bestemmelser om følgende:

- en identifikationserklæring for de erhvervsdrivende med henblik på deres godkendelse på grundlag af en anerkendelse af deres egnethed til at opfylde kravene i varespecifikationen
- de erklæringer, der er nødvendige for at kende og følge op på de produkter, der skal markedsføres med oprindelsesbetegnelser
- krav vedrørende de erhvervsdrivendes registerføring
- der tilføjes en dokumentationspligt med henblik på at kunne spore produktet lige fra mælkeindsamlingen til fremstillingen: individuelt indsamlede mængder beregnet på forarbejdning til »Chabichou du Poitou«, mængder af mælk tilsat løbe til fremstilling af »Chabichou du Poitou« samt antallet af formede oste, indkøbte og ikke lagrede oste, deklarerede oste og oste markedsført med den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Registreringshyppigheden tilføjes ligeledes: registret skal ajourføres ved hver mælkeindsamling for mælkeproducenternes vedkommende og månedligt for producenterne og lagringsvirksomhedernes vedkommende

- karakteren af de andre oplysninger, som producenterne/lagringsvirksomhederne skal registrere i registre, tilføjes (de forskellige fremstillingsetapers varighed, surhedsgrad ved løbetilsætning og formning, temperaturer, forsendelsesdato og modtager af hvide og lagrede oste), og kravene til mælkeproducenterne med hensyn til dokumentation af sporbarheden for foderet til besætningen (dokument, der angiver arten, de distribuerede mængder og oprindelsen af dette foder) tilføjes med henblik på kontrol
- endelig tilføjes der et afsnit om den kontrol, der foretages af egenskaberne ved de produkter, der skal markedsføres med oprindelsesbetegnelsen: »Efter minimumslagringsperioden foretages der en analytisk og organoleptisk undersøgelse af ostene ved hjælp af stikprøver.«

4. PRODUKTIONSMETODE

Betingelser for mælkeproduktionen på bedrifterne

Definitionen af besætningen tilføjes, idet den defineres som »geder, der har fået kid mindst én gang«.

De tilladte gederacer tilføjes. Der er tale om racer, som er repræsentative for de eksisterende gedebesætninger i det geografiske område: »Alpine, Saanen, Poitevine og krydsninger heraf.«

Der tilføjes et minimumskrav om selvforsyning med foder for at styrke tilknytningen til det geografiske område gennem gedernes foder: »mindst 75 % af den samlede foderration skal stamme fra det geografiske område, svarende til 825 kg tørstof pr. ged og pr. år.« Dette krav tager højde for den aktuelle praksis og de aktuelle udfordringer for opdrætten i det geografiske område, navnlig besætningernes størrelse, tilpasningen til klimaet, hvor der jævnligt er tørkeperioder, jordbundens geologiske karakter og tilstedeværelsen af kalkholdig jord, der er velegnet til dyrkning af hø fra bælglplanter, især lucerne. Derfor tilføjes det ligeledes, at »foderet produceres udelukkende i det geografiske område«, og at »foderrationen pr. ged og pr. år omfatter mindst 200 kg tørstof i form af lucerne eller bælglplanter fra det geografiske område.« Sidstnævnte krav gør det muligt at undgå et fodersystem af typen »halm+kraftfoder«, der ville gå ud over mælkens kvalitet, som hænger sammen med foderrationens kvalitet og mangfoldighed.

Der tilføjes en minimumsandel for foderet: »Foderrationen skal bestå af mindst 55 % foder, svarende til 605 kg tørstof pr. ged og pr. år.« Der tilføjes ligeledes en liste over godkendt foder: »græsfoder, rene bælglplanter eller bælglplanter i kombination med andet foder, rodgrøntsager og korsblomstrede planter, halm og hele planter fra korn, bælglplanter, olieholdige afgrøder og proteinafgrøder som supplement til andet grovfoder, naturligt forekommende planter i det geografiske område. Det gives frisk, i baller, i form af hø, i pellets eller kunsttørret.«

Det tilføjes, at »ensilage er forbudt« som følge af dets uønskede virkninger på ostens egenskaber.

Til gengæld tilføjes det, at »wraphø er tilladt i en mængde på højst 200 kg tørstof pr. ged og pr. år.« Det tilføjes, at dette wraphø skal have et »tørstofindhold på mindst 50 %« for at sikre dets fodermæssige og sundhedsmæssige kvalitet.

Det tilføjes, at »pellets eller kunsttørret foder er begrænset til 200 kg tørstof pr. ged og pr. år« for at sikre en fodertilførsel i form af hø eller frisk græs.

Der tilføjes en maksimal mængde for kraftfoder, som ikke må udgøre over 495 kg pr. ged og pr. år. Der tilføjes en minimumsmængde for sådanne fodertilskud fra det geografiske område, nemlig mindst 150 kg pr. ged og pr. år eller 30 % af fodertilskudsrationen. Det er obligatorisk, at denne del består af korn og/eller olieholdige afgrøder og/eller proteinafgrøder.

Tilladte fodermidler i fodertilskudsrationen, som er nødvendige for produktionen af gedemælk, tilføjes for at fastlægge rammerne for opdrætternes praksis og undgå tilskud, der kunne have en uønsket virkning på mælkens kvalitet:

»Følgende fodermidler er de eneste, der må indgå i fodertilskudsrationens sammensætning, hvad enten der er tale om gærdblandinger eller om fuldfoder i handelen:

- hele eller ekstruderede korn og produkter heraf
- olieholdige frø og frugter og produkter heraf
- bælglplantefrø og produkter heraf
- andre frø og frugter og produkter heraf: pressede valnødder, knækkede kastanjer
- knolde, rodfrugter og produkter heraf

- olier og fedtstoffer af vegetabilsk oprindelse
- tørrede planteprodukter, grovfoder og produkter heraf
- mineralstoffer og produkter heraf
- teknologiske tilsætningsstoffer: bindemidler, fortykningsmidler og geleringsmidler
- sporelementer og vitaminer.«

Disse fodermidler er med til at give mælken struktur og fremme en forskelligartet mælkeflora, navnlig via tilstedeværelsen af gærsvampe.

Mangfoldigheden af gedernes foder, forbuddet mod ensilage samt reglerne for wraphø og kunsttørret foder bidrager til de organoleptiske egenskaber ved »Chabichou du Poitou«.

Anvendt mælk

Betingelserne for mælkens opbevaring på bedriften tilføjes: »Mælken må højst opbevares i 48 timer i køletanke på gården« for at bevare mælkens kvalitet (kasein og calcium) og begrænse udviklingen af psykrotrofe mikroorganismer, der selv begrænser udviklingen af den naturlige mælkeflora.

Det tilføjes, at »den anvendte mælk er rå gedemælk«, og fremstilling af rå mælk er obligatorisk for at bevare mælkens egenskaber, navnlig de organoleptiske egenskaber, og dens oprindelige flora, så tilknytningen til området styrkes.

Forarbejdning

De vigtigste etaper i fremstillingsforløbet for »Chabichou du Poitou« beskrives for at karakterisere produktet bedre og sikre overholdelsen af fremstillingsmetoderne for »Chabichou du Poitou«.

a) »mælkens modning«

Mælkens modningsfase tilføjes (den skal starte senest 10 dage efter mælkens modtagelse), og værdierne for denne fase tilføjes (en varighed på mindst 2 timer og en temperatur på mindst 8 °C), da den er afgørende for mælkefloraens vækst og for at fremme syrningen og florarigdommen. Derfor skal den finde sted på optimale betingelser, der muliggør en god udvikling af mælkefloraen.

Det tilføjes, at tilsætning af flora som starterkultur er tilladt, såfremt den stammer fra valle fra osteproduktionen og er frisk eller frossen, eller fra mælkesyre i handelen eller syrevækkere, der er specifikke for sammenslutningen, enten ved hjælp af direkte tilsætning af starterkultur eller ved dyrkning på gedemælk, som kan være tilsat gedemælkepulver.

For at fastlægge rammerne for de erhvervsdrivendes praksis tilføjes det, hvilken flora der kan anvendes som starterkultur:

- den naturlige flora, der er til stede i rå mælk
- flora, der er dannet i valle
- endemisk flora fra ostemejerier
- flora i handelen fra skimmelsvampefamilien og gærsvampefamilien
- flora, som er specifik for sammenslutningen.

b) »løbetilsætning og koagulering«

Værdierne for løbetilsætningsfasen tilføjes (en frist på højst 24 timer mellem mælkeindsamlingens start og løbetilsætningen, en pH-værdi på højst 6,45 eller en surhed på mindst 16 Dornic-grader). Disse parametre sikrer en god udvikling af mælkefloraen mellem malkningen og løbetilsætningen.

Den maksimale temperatur for løbetilsætningen tilføjes (25 °C) for at sikre en god udvikling af den mesofile flora.

En definition af den maksimale løbedosis tilføjes, nemlig 8 ml pr. 100 l mælk, hvor løben doseres med 520 mg chymosin pr. liter for at fastholde den mælkeagtige karakter af »Chabichou du Poitou«, som har indflydelse på ostemassens tekstur.

Koaguleringens minimumsvarighed (16 timer) tilføjes med henblik på at opnå den surhed, der er nødvendig for formningen.

Det tilføjes, at det under ingen omstændigheder er tilladt at gemme koaglet til senere, og at det er forbudt at købe et frisk og ikke formet koagel i løs vægt i betragtning af den negative indflydelse, som denne praksis kunne have på ostens organoleptiske egenskaber, og i betragtning af den udvikling i ostefremstillingsteknikken, der er konstateret hos de erhvervsdrivende (forbud mod forudgående afdrypning).

c) »formning«

En definition af surhedsgraden ved formning tilføjes, nemlig mindst 50 Dornic-grader eller en pH-værdi på højst 4,60, da en måling af surhedsgraden gør det muligt at kontrollere ostens mælkeagtige karakter i denne vigtige fremstillingsetape.

Hvad koaglet angår, slettes ordene »forudafdryppet eller ej«, eftersom en forudgående afdrypning er forbudt for at bevare koaglets struktur og opnå den fine ostemassestruktur, der er karakteristisk for osten. Ordene »forudafdryppet eller ej« slettes ligeledes fra enhedsdokumentet.

Det tilføjes, at formningen kan ske med en skovl — i overensstemmelse med producenternes praksis — i enkeltforme eller i blokforme med fordelere.

Det tilføjes, at mekanisk hjælp til formningen er forbudt for at hindre anvendelsen af en formningsteknik, der ikke respekterer koaglets integritet.

Sætningerne om formens karakteristika:

»en minimumshøjde på 6,5 cm, en maksimumshøjde på 16 cm og en diameter på 6 cm fornedet og mellem 6,5 cm og 6,5 cm foroven« og »keglestubformet, perforeret form med fastlagte dimensioner«

erstattes med:

»Den anvendte form er en keglestubformet, perforeret form med følgende indvendige mål: en minimumshøjde på 6,5 cm, en maksimumshøjde på 16 cm (inklusive formens fylderammer), en diameter på 6,2 cm fornedet og mellem 6,5 cm og 6,6 cm foroven.

Formens prægering omfatter fem rækker med ni koniske huller med forskudt placering og en diameter på 2 mm.

Formens bund er præget med CdP.

Bunden er let afrundet med en rille på 5 mm, og den har 3 huller på 2 mm ved diameteren 13 mm, 6 huller på 2 mm ved diameteren 23 mm og 12 huller på 2 mm ved diameteren 40 mm.«

Anvendelsen af en specifik og nøje beskrevet form er et vigtigt punkt i varespecifikationen, eftersom den giver »Chabichou du Poitou« sin typiske form som en lille prop i en vintønde og er afgørende for kinetikken i vallens afdrypning. Dimensionerne af formens nedre og øvre diameter flyttes til afsnittet om beskrivelse af produktet og rettes som følger: 6,2 i stedet for 6 for den nedre diameters vedkommende, og 6,6 i stedet for 6,5 for den øvre diameters vedkommende. Dette sker for at rette en fejl, der opstod ved registreringen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Det tilføjes ligeledes, at formens maksimumshøjde inkluderer formens fylderammer.

d) »afdrypning«

Sætningen

»Afdrypningen varer mellem 18 og 24 timer«

erstattes i punktet om afdrypning med:

»Den varer mindst 18 timer.«

Den maksimale afdrypningsvarighed (»24 timer«) slettes, da anvendelsen af rå mælk, som gøres obligatorisk, kan kræve en lang afdrypning for at opnå en god tekstur i ostemassen til »Chabichou du Poitou«.

Den maksimale afdrypningsvarighed på 48 timer slettes ligeledes fra enhedsdokumentet.

Det tilføjes, at der mindst skal ske tre vendinger mellem formningen og udtagningen af formene, da dette er nødvendigt for vallens afdrypning og bidrager til ostens endelige form.

e) »saltning«

Der fastlægges regler for saltningen i saltlage for at undgå enhver forringelse af kvaliteten: Saltlagen skal være mættet og skal anvendes ved en temperatur på 25 °C.

Anvendelsen af mættet saltlage gør det muligt at sikre, at koncentrationen af salt forbliver den samme, og saltlagens temperatur på højst 25 °C gør det muligt at undgå en alt for høj temperatur, der kan gå ud over udviklingen af en god flora og fremme udviklingen af en uønsket mesofil flora.

f) »eftertørring«

Sætningen:

»De placeres herefter i et eftertøringsrum i 24-48 timer.«

erstattes med:

»Ostene eftertørres i mindst 24 timer. Ved eftertørringens afslutning skal »floradannelsen« være påbegyndt.« Ændringen har til formål give større fleksibilitet i styringen af processen. I henhold til den aktuelle praksis finder eftertørringen ikke nødvendigvis sted i et specifikt rum, navnlig hos gårdproducenterne, hvor den ofte finder sted i produktionslokalet. Eftersom formålet med eftertørringen er at opnå en udvikling af gærsvampe, inden ostene placeres i tørrerummet, tilføjes der desuden et resultatkrav i stedet for den maksimale varighed. Der er tale om en visuel indikator, som gør det muligt at sikre, at det endelige mål med denne etape er nået, nemlig starten på »floradannelsen« (dvs. den første lagringsfloras tilsynekomst på overfladen).

Den maksimale eftertørringsvarighed på 48 timer slettes ligeledes fra enhedsdokumentet.

g) »lagring«

Sætningen:

»Lagringen i et tørrerum varer mindst 10 dage i produktionsområdet regnet fra løbetilsætningsdatoen og sker ved en temperatur på mellem 10 °C og 12 °C og en luftfugtighed på mellem 80 % og 90 %.«

erstattes med:

»Nedkølingen sker gradvist. Tørrerummet skal have en temperatur på mindst 8 °C 10 dage efter løbetilsætningen.

Når osten tages ud af tørrerummet, har den dannet en skorpe med skimmeloverflade, der kan ses med det blotte øje.

Såfremt ostene skal transporteres fra fremstillingsstedet til lagringsstedet, kan de nedkøles i højst 24 timer med henblik på transporten. Dette tidsrum skal lægges oven i lagringens minimumsvarighed.«

Lagringsbetingelserne ændres, uden at dette på nogen måde ændrer lagringens minimumsvarighed. Den maksimale temperatur i den afsluttende lagringsfase er nødvendigvis lavere end processens indledende temperatur (der som bekendt er højst 25 °C ved løbetilsætningen), hvilket skyldes kravet om en gradvis nedkøling. Den minimale lagringstemperatur sættes ned fra 10 °C til 8 °C 10 dage efter løbetilsætningen for at tage højde for den aktuelle praksis. Ved 8 °C og derover udvikler floraen sig og udøver sin lipolyse- og proteolyseaktivitet, som muliggør udviklingen af de aromaer, der er specifikke for »Chabichou du Poitou«. Den maksimale lagringstemperatur slettes for at give lagringsvirksomheden en større fleksibilitet. Ostenes udseende ved udtagningen fra tørrerummet tilføjes. Lagringsfasen styres nemlig ikke kun ved hjælp af temperaturen, men også ved at kontrollere ostenes udseende i forhold til overfladefloraens udvikling.

De minimale og maksimale værdier for luftfugtigheden slettes, eftersom disse værdier ikke længere svarer til visse lagringsvirksomheders praksis. Lagringsvirksomhederne beregner nemlig, hvor høj luftfugtigheden skal være, ud fra tørstofindholdet ved udtagningen af formene, hvilket kan svinge meget alt efter kvaliteten af den anvendte mælk. Det betyder, at luftfugtigheden i tørrerummet kan svinge meget, også ud over de grænser, der er fastsat i den gældende varespecifikation.

Den maksimale nedkølingsvarighed for ikkelagrede oste inden deres transport med kølebil tilføjes (højst 24 timer) for at undgå visse uheldige virkninger af en for langvarig lagring i kølerum. Denne varighed tilføjes til lagringens minimumsvarighed, eftersom lagringsprocessen går i stå ved lave temperaturer.

Den maksimale lagringstemperatur på 10 °C og luftfugtighedsintervallet på 80 %-90 % slettes fra enhedsdokumentet.

5. TILKNYTNING

Afsnittet om tilknytning til det geografiske område er blevet fuldstændig omskrevet for tydeligere at fremhæve, hvordan »Chabichou du Poitou« knytter sig til sit geografiske område, uden at tilknytningen som sådan er ændret. Denne redegørelse fremhæver navnlig betingelserne for produktionen af den mælk, der gør det muligt at anvende en rå mælk, der er egnet til ostefremstilling, hvortil der kræves særlig knowhow, samt betingelserne for modning. Afsnittet om det geografiske områdes egenart omhandler det geografiske områdes naturgivne og menneskelige

faktorer med en sammenfatning af det historiske aspekt og en understregning af den særlige viden. Afsnittet om produktets egenart fremhæver visse oplysninger, der er tilføjet til beskrivelsen af produktet. Endelig forklares sammenhængen mellem de naturlige og menneskelige faktorer og produktet under afsnittet om årsagssammenhæng.

Denne ændring er også foretaget i enhedsdokumentet.

6. MÆRKNING

Følgende punkt slettes:

»Ost med oprindelsesbetegnelsen skal markedsføres med individuel mærkning, som indeholder oprindelsesbetegnelsen ledsaget af benævnelsen »Appellation d'Origine«. Begge dele skal være skrevet med bogstaver, hvis størrelse er mindst to tredjedele af de største bogstaver på mærkningen.

Det er obligatorisk at påsætte INAO's logo.

Desuden er benævnelsen »Fabrication fermière« (gårdproduktion), »Fromage fermier« (gårdfremstillet ost) eller enhver anden benævnelse, der angiver, at osten er fremstillet på gårdene, forbeholdt producenter, som forarbejder mælk produceret på deres egen bedrift.

Denne benævnelse kan ligeledes anvendes for gårdfremstillet ost, der er indsamlet og lagret af en lagringsvirksomhed.«

Følgende sætning tilføjes:

»Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarerlovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen produktets registrerede betegnelse og Den Europæiske Unions BOB-symbol inden for samme synsfelt.«

Afsnittet om mærkning er ajourført for at tage højde for udviklingen i national lovgivning og EU-lovgivningen. Kravet om bogstavernes størrelse udgår, da kravet om, at betegnelsen og Den Europæiske Unions BOB-symbol skal befinde sig inden for samme synsfelt, anses for at være mere hensigtsmæssigt.

Disse ændringer foretages ligeledes i enhedsdokumentet.

7. ANDET

Adressen for den kompetente myndighed i medlemsstaten ajourføres.

Sammenslutningens navn og kontaktoplysninger er ajourført, og dens juridiske status er tilføjet.

Afsnittet om henvisninger vedrørende kontrolorganet ajourføres med de officielle organers navn og kontaktoplysninger. I dette afsnit anføres kontaktoplysningerne for de kompetente kontrolmyndigheder i Frankrig: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet) og Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF, Frankrigs generaldirektorat for konkurrence, forbrugeranliggender og bekæmpelse af svig). Det tilføjes, at certificeringsorganets navn og kontaktoplysninger kan findes på INAO's websted og i Europa-Kommissionens database.

I afsnittet om nationale krav tilføjes der en oversigt over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og deres evalueringsmetode.

ENHEDSDOKUMENT

»CHABICHOU DU POITOU«

EU-nr.: PDO-FR-0115-AM01 — 5.12.2018

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse

»Chabichou du Poitou«

2. Medlemsstat eller Tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Chabichou du Poitou« fremstilles udelukkende med rå og fuldfed gedemælk. Det er en blød, letsaltet, ikke presset og ikke kogt ost, der er koaguleret med mælkesyre med en svag tilsætning af løbe, og som har en fin skorpe med en hvid-, gul- eller blåskimlet overflade.

Den har form som en lille keglestub (en såkaldt »bonde«, der har samme form som proppen i en vintønde). Efter minimumslagringsperioden skal ostenes overside være præget med det særlige mærke »CdP«.

Osten indeholder mindst 18 g fedt pr. 100 g færdigt produkt. Den samlede tørstofvægt må ikke være under 40 g pr. ost.

Osten skal have en minimumsvægt på 140 g efter minimumslagringsperioden, som er 10 dage efter løbetilsætningen.

Den hvide ostemasse er fast og har en ensartet og fin tekstur, men har samtidig en naturlig blødhed.

Når osten er ung, er tekturen smeltende.

Efter en længere lagring bliver ostemassen smuldrende, og der kan opstå en udflydning under skorpen.

Når osten er ung, er smagen mild med en mælkeagtig karakter.

Efter flere ugers lagring kommer gedesmagen til udtryk på en mere markant og vedvarende måde. Der kan undertiden være aromaer af tørret frugt. Smagen er ikke overdrevent salt, syrlig eller bitter.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Mindst 75 % af gedebesætningens årlige foderration skal stamme fra det geografiske område, svarende til 825 kg tørstof pr. ged og pr. år. Dette krav tager højde for den aktuelle praksis og de aktuelle udfordringer for opdrættet i det geografiske område, når det gælder tilpasningen til klimaet, hvor der jævnligt er tørkeperioder, og til jordbundens geologiske karakter.

Foderet produceres udelukkende i det geografiske område. Foderrationen skal bestå af mindst 55 % foder, svarende til 605 kg tørstof pr. ged og pr. år.

Følgende betragtes som foder: græsfoder, rene bælplanter eller bælplanter i kombination med andet foder, rodgrøntsager og korsblomstrede planter, halm og hele planter fra korn, bælplanter, olieholdige afgrøder og proteinafgrøder som supplement til andet grovfoder, naturligt forekommende planter i det geografiske område. Det gives frisk, i baller, i form af høg, i pellets eller kunsttørret.

Ensilage er forbudt. WrAPHØ er tilladt i en mængde på højst 200 kg tørstof pr. ged og pr. år. WrAPHØ skal have et tørstofindhold på mindst 50 %.

Pellets og kunsttørret foder er begrænset til 200 kg tørstof pr. ged og pr. år.

Foderrationen pr. ged og pr. år omfatter mindst 200 kg tørstof i form af lucerne eller bælplanter fra det geografiske område.

Følgende fodermidler er de eneste, der må indgå i fodertilskudsrationens sammensætning, hvad enten der er tale om gårdblandinger eller om fuldfoder i handelen:

- hele eller ekstruderede korn og produkter heraf
- olieholdige frø og frugter og produkter heraf
- bælplantefrø og produkter heraf
- andre frø og frugter og produkter heraf: pressede valnødder, knækkede kastanjer
- knolde, rodfrugter og produkter heraf
- olier og fedtstoffer af vegetabilsk oprindelse
- tørrede planteprodukter, grovfoder og produkter heraf
- mineralstoffer og produkter heraf
- teknologiske tilsætningsstoffer: bindemidler, fortykningsmidler og geleringsmidler
- sporelementer og vitaminer.

Anvendelse af bedriftens egen valle er tilladt.

Fodertilskudsrationen er begrænset til 495 kg tørstof pr. ged og pr. år. Den omfatter mindst 150 kg eller 30 % korn og/eller olieholdige afgrøder og/eller proteinafgrøder fra det geografiske område.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen samt ostens fremstilling og lagring skal foregå i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarerlovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen produktets registrerede betegnelse og Den Europæiske Unions BOB-symbol inden for samme synsfelt.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Departementet Vienne

Kantonen Chasseneuil-du-Poitou: alle kommuner

Kantonen Châtelleraut 1: alle kommuner

Kantonen Châtelleraut 2: kommunerne Châtelleraut, Orches, Savigny-sous-Faye, Sérigny og Sossais

Kantonen Châtelleraut 3: kommunerne Châtelleraut og Senillé-Saint-Sauveur

Kantonen Chauvigny: kommunerne Availles-en-Châtelleraut, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Chauvigny (den del, der svarede til kommunens område den 29. juni 1990) og Valdivienne (den del, der tilhørte Chauvignys område den 29. juni 1990)

Kantonen Civray: kommunerne Asnois, Blanzay, Champagné-le-Sec, Champagné-Saint-Hilaire, Champniers, La Chapelle-Bâton, Charroux, Chatain, Château-Garnier, Civray, La Ferrière-Airoux, Genouillé, Joussé, Linazay, Lizant, Magné, Mauprévoir, Payroux, Saint-Gaudent, Saint-Macoux, Saint-Martin-l'Ars, Saint-Pierre-d'Exideuil, Saint-Romain, Saint-Saviol, Savigné, Sommières-du-Clain, Surin og Voulême

Kantonen Jaunay-Clan: alle kommuner

Kantonen Loudun: kommunerne Angliers, Arçay, Aulnay, Berthegeon, Cernay, Chalais, La Chaussée, Chouppes, La Roche-Rigault, Coussay, Craon, Curçay-sur-Dive, Dercé, Doussay, Glénouze, La Grimaudière, Guesnes, Loudun, Martaizé, Maulay, Mazeuil, Messemé, Moncontour, Monts-sur-Guesnes, Mouterre-Silly, Prinçay, Ranton, Saint-Clair, Saint-Jean-de-Sauves, Saint-Laon, Saires, Sammarçolles, Ternay og Verrue

Kantonen Lusignan: alle kommuner

Kantonen Lussac-les-Châteaux: kommunerne Bouresse, Brion, Gençay, Lhommaizé, Moussac, Queaux, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Maurice-la-Clouère, Saint-Secondin, Usson-du-Poitou, Verrières og Le Vigeant

Kantonen Migné-Auxances: alle kommuner

Kantonen Poitiers 1: alle kommuner

Kantonen Poitiers 2: alle kommuner

Kantonen Poitiers 3: alle kommuner

Kantonen Poitiers 4: alle kommuner

Kantonen Poitiers 5: alle kommuner

Kantonen Vivonne: alle kommuner

Kantonen Vouneuil-sous-Biard: alle kommuner

Departementet Deux-Sèvres

Kantonen Bressuire: kommunen Geay

Kantonen Celles-sur-Belle: alle kommuner

Kantonen La Gâtine: kommunerne Aubigny, Beaulieu-sous-Parthenay, La Boissière-en-Gâtine, Chantecorps, Clavé, Coutières, Doux, La Ferrière-en-Parthenay, Fomperron, Les Forges, Gourgé, Les Groseillers, Lhoumois, Mazières-en-Gâtine, Ménigoute, Oroux, La Peyratte, Pressigny, Reffannes, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Germier, Saint-Lin, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Pardoux, Saurais, Soutiers, Thénezay, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Verruyes og Vouhé

Kantonen Melle: alle kommuner

Kantonen Mignon-et-Boutonne: kommunerne Asnières-en-Poitou, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Chérigné, Ensigné, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Paizay-le-Chapt, Périgné, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Vernoux-sur-Boutonne, Villefollet og Villiers-sur-Chizé

Kantonen Plaine Niortaise: kommunerne Brûlain, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue og Vouillé

Kantonen Saint-Maixent-l'École: kommunerne Augé, Azay-le-Brûlé, La Crèche, Exireuil, Nanteuil, Romans, Sainte-Eanne, Saint-Maixent-l'École, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Sainte-Néomaye, Saivres og Souvigné

Kantonen Thouars: kommunerne Missé, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars og Thouars

Kantonen Val de Thouet: kommunerne Airvault, Assais-les-Jumeaux, Availles-Thouarsais, Boussais, Brie, Brion-près-Thouet, Le Chillou, Glénay, Irais, Louin, Luzay, Maisontiers, Marnes, Oiron, Pas-de-Jeu, Pierrefitte, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Gemme, Saint-Généroux, Saint-Jouin-de-Marnes, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint-Varent, Taizé-Maulais, Tessonnière og Tourtenay

Departementet Charente

Kantonen Charente-Bonnieure: kommunerne Benest, Le Bouchage, Champagne-Mouton og Vieux-Ruffec

Kantonen Charente-Nord: kommunerne Les Adjots, Bernac, Bioussac, Brettes, La Chèvrerie, Condac, Courcôme, Empuré, La Faye, La Forêt-de-Tessé, Londigny, Longré, La Magdeleine, Montjean, Nanteuil-en-Vallée, Paizay-Naudouin-Embourie, Raix, Ruffec, Saint-Gourson, Saint-Martin-du-Clocher, Souvigné, Taizé-Aizie, Theil-Rabier, Villefagnan og Villiers-le-Roux.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske område for »Chabichou du Poitou« svarer til Haut-Poitou, som er et kalkstensplateau, der strækker sig indtil Centralmassivets grænser i øst og korn- og vindyrkningsområdet Charente i syd. Kommunerne i det geografiske område er hovedsagelig beliggende øst for departementet Deux-Sèvres og vest for departementet Vienne samt i mindre omfang nord for departementet Charente.

Haut-Poitou blev dannet under perioder med kalkaflejringer. De vigtigste jordbundstyper, der er observeret, stammer fra nedbrydningen af denne kalkholdige moderbjergart. Den hyppigst forekommende jordbundstype er den såkaldte »terre de groie«. Det er en brun ler- og kalkholdig jord, der er mere eller mindre dyb. I den sydlige halvdel af det geografiske område kan man se den røde såkaldte »kastanjejord«. Det er en brun og dyb siltblandet lerjord, der stammer fra afkalkningen af kalkholdig jordbund.

Det tempererede klima er præget af indflydelsen fra havet, men med mindre nedbør end i andre regioner ved Atlanterhavskysten, et stort antal solskinstimer og vandmangel om sommeren, der kan variere meget fra år til år.

Området for »Chabichou du Poitou« har således mange forskellige jordtyper, der har forskelligt agronomisk potentiale, og som giver mulighed for forskellige afgrøder, der varierer med hensyn til tid og sted (afgrøderotation). Det naturlige miljø er velegnet til produktion af foder af høj kvalitet og til produktion af korn.

Poitou er historisk set en region, der er kendetegnet ved gedeopdræt. Poitou fik således meget tidligt et kulturelt præg af fremstillingen af forskellige slags gedeoste. Mælk fra malkningen blev således først og fremmest anvendt til fremstilling af frisk ost, som familien spiste dagligt. Denne produktion til eget forbrug var navnlig udbredt blandt de mindste bønder, som ikke kunne opdrætte kvæg, da de ikke havde jord nok. Gedeopdræt og ostefremstilling var kvindernes opgave. Formen til »Chabichou du Poitou« er en lille form, der oprindeligt blev fremstillet af keramik, og som gør det muligt at fremstille ost med en lille mængde mælk.

Phylloxera-krise i 1876, markerede et vendepunkt for det lokale landbrug, der opgav vindyrkningen til fordel for opdræt og mælkeproduktion, både komælk — til fremstilling af smør — og gedemælk. Gedebesætningerne i Deux-Sèvres og Vienne var således genstand for en kraftig udvikling, og eftersom mængderne oversteg familiernes eget behov, blev den overskydende ost fra gårdproduktionen lagret og solgt på de lokale markeder.

Fra begyndelsen af det 20. århundrede tog produktionen af »Chabichou du Poitou« fart med udviklingen af andelsmejerier. Andelsbevægelsen var oprindeligt specialiseret i indsamling af komælk, men begyndte også at indsamle gedemælk til ostefremstilling.

I dag produceres gedemælken af bedrifter, der også dyrker markafgrøder, hvilket giver en varieret anvendelse af arealerne. Der kan indgås aftaler mellem opdrættere og kornproducenter med hensyn til udnyttelsen af jorden og udveksling af foder, korn og tørrede planteprodukter, navnlig lucerne.

Den form, der anvendes til fremstilling af »Chabichou du Poitou«, har stadig facon som en prop i en vintønde og vidner om ostens identitet, idet den er præget med »CdP«. Producenterne anvender en særlig knowhow, der er knyttet til formens keglestubform, for at styre vallens fjernelse. At kunne kontrollere syningen og de tre faktorer afdrypning, saltning og eftertørring er absolut nødvendigt for at opnå en jævn væskeudskilning og udgør grundlaget for skorpedannelsen, hvilket er afgørende for ostefremstillingen i betragtning af de afdrypningsvanskeligheder, der er forbundet med formen.

»Chabichou du Poitou« har form som en lille keglestub (en såkaldt »bonde«). Skorpen har skimmeloverflade og undertiden en let udflydning. Den hvide ostemasse er fast og har en ensartet og fin tekstur. Den har en moderat, men vedholdende gedesmag med et let strejf af bitterhed og salt og undertiden noter af tørret frugt.

Klimaet i Haut Poitou — som er mere tørt end i andre dele af Seuil du Poitou, der er et stort kalkstensplateau mellem det armorikanske bjergmassiv og Centralmassivet — og den ler- og kalkholdige jord, der stammer fra nedbrydningen af moderbjergarten, har bidraget til udviklingen af landbrugssystemer med blandet agerbrug og gedeopdræt. Gedeopdrættet finder sted side om side med dyrkningen af markafgrøder på den tørre jord, som gederne er gode til at udnytte. Gederne får et varieret og fiberrigt foder, der giver mælken struktur (forholdet mellem proteiner og fedtstoffer) og tilfører den et mikrobielt økosystem.

Gedernes foder, som består af en stor andel af tørrede planteprodukter og korn, giver navnlig en original tilførsel af gærsvampe. Mangfoldigheden af gedernes foder, foderets og fodertilskuddenes kvalitet og reglerne for foderrationerne bidrager til de organoleptiske egenskaber ved »Chabichou du Poitou«. Modningsfloraens tidlige tilstedeværelse i mælken lige fra modningens start forklarer eksistensen af en let udflydning under skorpen og ostemassens fine tekstur i »Chabichou du Poitou«.

Den meget vigtige syring af koaglet er til gavn for de syreneutraliserende gærsvampe. Disse danner grundlaget for udviklingen af geotrichum, der er med til at give osten sit særlige udseende (skimmeloverflade på skorpen) og sin moderate, men vedholdende gedesmag, med et let strejf af bitterhed og salt, som undertiden ledsages af noter af tørret frugt, navnlig hasselnød.

Den form, der anvendes til fremstilling af »Chabichou du Poitou«, giver osten sin karakteristiske keglestubform (form som en lille prop i en vintønde). Denne form giver »Chabichou du Poitou« sin identitet og ligger til grund for en særlig teknologi, der er afgørende for dens udseende og smag. Den minimale lagringsperiode på 10 dage og lagringsvirksomhedernes knowhow med hensyn til at styre temperaturerne gør det muligt for overfladefloraen at udvikle sig og at opnå de organoleptiske egenskaber ved »Chabichou du Poitou«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5e3ac3fc-de33-401d-a82c-b4528803ebef.