

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 103/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«CROTTIN DE CHAVIGNOL» / «CHAVIGNOL»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης(-εων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(-εις):

Περιγραφή του προϊόντος

Οι παρεχόμενες διευκρινίσεις επιτρέπουν τη διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος και την αποφυγή αποκλίσεων:

- Προσδιορίζεται ο μεικτός χαρακτήρας του τυροπήγματος, με επικράτηση του γαλακτικού στοιχείου.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

- Προσδιορίζεται το σχήμα του «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» (στρογγυλεμένα άκρα, κεντρική διάμετρος μεγαλύτερη από τη διάμετρο της άνω και της κάτω επίπεδης πλευράς). Αυτό το σχήμα είναι αποτέλεσμα της υποχρεωτικής αναστροφής του τυριού στην τυροκομική μήτρα.
- Η ξηρά ουσία και το ποσοστό λιπαρών ουσιών έχουν πολύ μεγάλη σημασία για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Για τον λόγο αυτό, καθορίζεται συνολικό ποσοστό ξηράς ουσίας (κυμαινόμενο μεταξύ 37 γραμμαρίων και 45 γραμμαρίων ανά τυρί).
- Ήταν αναγκαίο να καθορισθεί το μέγιστο βάρος των τυριών (90 γραμμάρια), διότι το βάρος επηρεάζει επίσης τη διαδικασία ωρίμανσης (και κατ' επέκταση τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά) μέσω της αναλογίας του εμβαδού της επιφάνειας προς τον όγκο.

Εισάγεται το είδος τυριού με την ονομασία «terassé» (περαιτέρω ωρίμανσης) προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι πρακτικές ορισμένων τυροκόμων και παραγωγών αγροκτήματος οι οποίοι έχουν κάνει την επιλογή να αυξήσουν τη διάρκεια ωρίμανσης ορισμένων τυριών, χωρίς να το επιβάλλει η συγγραφή υποχρεώσεων, εφαρμόζοντας μια παραδοσιακή τεχνολογία ωρίμανσης σε ατμόσφαιρα κλειστού χώρου. Αν και το στοιχείο αυτό αφορά μόνο ένα μικρό τμήμα της παραγωγής «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» που διατίθεται στην αγορά, η ομάδα παραγωγών θέλησε να οριστεί η εν λόγω δυνατότητα στη συγγραφή υποχρεώσεων, ώστε να παγιωθεί η εν λόγω πρακτική, που έχει θετική επίδραση στη γεύση των τυριών. Τα χαρακτηριστικά του παραγόμενου τυριού περιγράφονται ως ακολούθως: το χρώμα μπορεί να γίνει βαθύτερο, ακόμη και καστανό, και η υφή της τυρομάζας αποκτά κρεμώδη χαρακτήρα.

Απόδειξη της προέλευσης

Λαμβάνοντας υπόψη την εξέλιξη των εθνικών νομοθετικών και κανονιστικών ρυθμίσεων, ενοποιήθηκε το κεφάλαιο «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή» και περιλαμβάνει ιδίως τις υποχρεώσεις περιγραφής και τήρησης μητρώων σχετικών με την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και την παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής. Ο έλεγχος των προδιαγραφών της ονομασίας προέλευσης οργανώνεται βάσει προγράμματος ελέγχου, το οποίο καταρτίζεται από οργανισμό ελέγχου.

Μέθοδος παραγωγής

Κοπάδι, φυλή, αναπαραγωγή, διατροφή

Διευκρινίζεται ότι το κοπάδι πρέπει να αποτελείται αποκλειστικά από αίγες αλπικής φυλής, το αργότερο έως την 1η Ιανουαρίου 2017. Η κοινή αίγα της περιοχής Saucerrois, ο πληθυσμός της οποίας ήταν ανέκαθεν πολύ μεγάλος στην περιοχή, έχει πλέον εξαφανιστεί. Η αλπική φυλή έχει τις περισσότερες ομοιότητες με αυτήν, τόσο από μορφολογική άποψη όσο και από την άποψη της χαμηλής παραγωγικότητας και της ικανότητας προσαρμογής της σε ένα λοφώδες φυσικό περιβάλλον αποτελούμενο από θαμνώδεις εκτάσεις. Οι άλλες φυλές των πιο μεγάλων αιγών, μεγαλύτερης παραγωγικότητας, είναι προσαρμοσμένες σε πεδινές περιοχές και δεν είναι κατάλληλες για τις εκτάσεις με πιο ανώμαλη μορφολογία του εδάφους, όπως η γεωγραφική περιοχή της εν λόγω ονομασίας. Η χρήση της συγκεκριμένης φυλής αντιστοιχεί σε χρήση που υπήρχε στη γεωγραφική περιοχή όταν αναγνωρίστηκε η ονομασία προέλευσης το 1976 αλλά δεν είχε ακόμη κωδικοποιηθεί.

Για να διασφαλιστεί η διατήρηση ενός οικοσυστήματος ευνοϊκού για την παρουσία μιας φυσικής μικροβιακής χλωρίδας στο γάλα και για λόγους καλύτερης μεταχείρισης των ζώων, έχουν καθορισθεί απαιτήσεις για την επιφάνεια με αχυροστρωμή και για την ελάχιστη επιφάνεια βοσκής ανά αίγα. Έτσι, από την 1η Ιανουαρίου 2017, οι αίγες που διατηρούνται μόνιμα σε αιγαστάσιο θα έχουν στη διάθεσή τους επιφάνεια αχυροστρωμής τουλάχιστον 2 m² ανά αίγα, οι αίγες που οδηγούνται σε βοσκή θα έχουν στη διάθεσή τους επιφάνεια με αχυροστρωμή τουλάχιστον 1,5 m² και οι αίγες σε βοσκότοπους θα έχουν στη διάθεσή τους επιφάνεια με αχυροστρωμή τουλάχιστον 1,5 m² και επιφάνεια βοσκής τουλάχιστον 1,5 m².

Έχουν καθορισθεί οι ακόλουθοι κανόνες διατροφής του κοπαδιού:

- Κεντρική θέση στη διατροφή των κοπαδιών κατέχει η ακατέργαστη χορτονομή για να ενισχυθεί ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή μέσω αυτής της διατροφής με ζωτροφές προερχόμενες από την περιοχή. Οι χορτονομές αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας του ημερήσιου σιτηρεσίου και αποτελούνται τουλάχιστον κατά 70 % από χόρτο, σανό ή δεματιασμένη χορτονομή. Απαγορεύεται η χρήση ενσιρωμένης χορτονομής για τη διατροφή των αιγών. Για τη διασφάλιση του εφοδιασμού των εκμεταλλεύσεων με χορτονομές, ιδίως σε περίπτωση βροχερής άνοιξης, επιτρέπεται η χρήση δεματιασμένων χορτονομών, αλλά περιορίζονται στο 50 % κατ' ανώτατο όριο της ξηράς ουσίας του ημερήσιου σιτηρεσίου. Οι ζωτροφές παράγονται εξολοκλήρου στη γεωγραφική περιοχή «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 2017.

- Οι ζωοτροφές που αποτελούν συμπλήρωμα των χορτονομών είναι συμπυκνωμένες και/ή αποξηραμένες και αντιπροσωπεύουν κατ' ανώτατο όριο το 50 % της ξηράς ουσίας του ημερησίου σιτηρεσίου. Αποτελούνται από πρώτες ύλες που μπορούν να ενσωματωθούν στο σιτηρέσιο και καθορίζονται σε κατάλογο εγκεκριμένων ζωοτροφών. Παράγονται τουλάχιστον κατά το ήμισυ στη γεωγραφική περιοχή.
- Κατά συνέπεια, συνολικά, τουλάχιστον το 75 % της ξηράς ουσίας του ολικού ημερησίου σιτηρεσίου που χορηγείται στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 2017 θα παράγεται εντός της γεωγραφικής περιοχής.
- Εισάγεται επίσης διάταξη σχετικά με τη διαθέσιμη χορτολιβαδική έκταση στο επίπεδο της εκμετάλλευσης: το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 2017, η πράγματι χρησιμοποιούμενη για τη διατροφή του κοπαδιού των αιγών, σε ετήσια βάση, ελάχιστη χορτολιβαδική έκταση είναι 1 εκτάριο ανά 12 αίγες και βρίσκεται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Η αποκλειστική χορτολιβαδική έκταση της εκμετάλλευσης πρέπει να είναι τουλάχιστον 1 εκτάριο ανά 24 αίγες. Για να ικανοποιηθεί αυτή η απαίτηση, ωστόσο, επιτρέπεται η αγορά χορτονομής προερχόμενης από τη γεωγραφική περιοχή. Στην περίπτωση αυτή, έχει προσδιοριστεί ισοδύναμη έκταση βάσει της αναλογίας: 4 τόνοι ξηράς ύλης = 1 εκτάριο χορτολιβαδικής έκτασης. Η ισοδυναμία αυτή περιορίζεται στο ήμισυ της ετήσιας κατανάλωσης του κοπαδιού.

Χρησιμοποιούμενο γάλα

Διευκρινίζεται ότι το χρησιμοποιούμενο γάλα είναι νωπό πλήρες κατσίκσιο γάλα, μη ομογενοποιημένο, που δεν έχει υποστεί καμία θερμική επεξεργασία. Με τον τρόπο αυτό διατηρείται η φυσική μικροβιακή χλωρίδα του γαλακτος. Ο χρόνος αποθήκευσης του γαλακτος είναι περιορισμένος, εφόσον το γάλα πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός 24 ωρών από την τελευταία άμελη.

Παρασκευή

Η προσθήκη πυτιάς υπόκειται σε σαφείς όρους και διατηρείται ο μεικτός χαρακτήρας του τυροπήγατος με επικράτηση του γαλακτικού στοιχείου. Η αρχική ωρίμανση έχει στόχο τον πολλαπλασιασμό της γαλακτικής φυσιολογικής χλωρίδας του γάλακτος. Αυτή η τεχνική της προσθήκης πυτιάς, που απαιτεί σχετική ακρίβεια, κρίθηκε αναγκαία για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου.

Η προστράγγιση σε τουλπάνι, ακολουθούμενη από στράγγιση σε τυροκομική μήτρα σχήματος κόλουρου κώνου, με τουλάχιστον μία αναστροφή, αποτελεί καθοριστικό στάδιο της διαδικασίας παρασκευής του «Crottin de Chavignol» / «Chavignol». Επηρεάζει την υφή και το σχήμα του τυριού.

Η μετάθεση της παρασκευής μέσω της κατάψυξης του τυροπήγατος επιτρέπεται και συμπληρώνει τις προσπάθειες για χρονική επέκταση της παραγωγής, ώστε να καλυφθεί η ζήτηση κατά τη χειμερινή περίοδο, λόγω των εορτών των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς. Η προστράγγιση σε τουλπάνι είναι συμβατή με την χρονική μετάθεση της παρασκευής μέσω της κατάψυξης του τυροπήγατος. Μελέτες έχουν δείξει ότι η εν λόγω μετάθεση με κατάψυξη του τυροπήγατος δεν επηρεάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τυριών, όταν η επανενσωμάτωση κατεψυγμένου τυροπήγατος περιορίζεται στο 50 %. Η διάρκεια αποθήκευσης του κατεψυγμένου τυροπήγατος περιορίζεται στους 15 μήνες, με σκοπό να αποτραπεί κάθε κίνδυνος μετουσίωσης του κατεψυγμένου τυροπήγατος κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης. Το τυρί που λαμβάνεται από το κατεψυγμένο τυρόπηγμα απαγορεύεται να φέρει την ένδειξη τυρί «αγοκτήματος» ή οποιαδήποτε αναφορά που υπονοεί ότι είναι προϊόν αγροκτήματος. Η διευκρίνιση που εισάγεται αντιστοιχεί στις τρέχουσες χρήσεις.

Καθορίζονται λεπτομερέστερα οι συνθήκες αλάτισης: η αλάτιση πραγματοποιείται με ξηρό αλάτι, εντός της μάζας ή επιφανειακά. Η πρακτική αυτή επιτρέπει τη σωστή προσαρμογή της ποσότητας του αλατιού που θα χρησιμοποιηθεί, σε συνάρτηση με την εξέλιξη των χαρακτηριστικών του τυροπήγατος.

Ωρίμανση, συσκευασία

Επιτρέπεται η επιστροφή της επιφάνειας με σύνθετη χλωρίδα (ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες). Πρόκειται για χλωρίδα ωρίμανσης ή επιφανειακή χλωρίδα που αποτελείται από φυσική χλωρίδα η οποία υπάρχει στο νωπό γάλα, χλωρίδα που αναπτύσσεται σε ορούς τυροκομείου και χλωρίδα του εμπορίου της οικογένειας των ευρωτομυκήτων του γένους *Géotrichum* ή *Rénicillium* και της οικογένειας των ζυμομυκήτων.

Η συγγραφή υποχρεώσεων που υποβλήθηκε προγενέστερα περιέχει σφάλμα, διότι αναφέρει ότι η διάρκεια ωρίμανσης αρχίζει να υπολογίζεται από την ημέρα εξαγωγής του τυριού από τη μήτρα, ενώ στην αντιστοιχη εθνική πράξη γίνεται αναφορά στην ημερομηνία παρασκευής (που, για τους τυροκόμους, αντιστοιχεί στην ημέρα της εισαγωγής του τυροπήγατος στη μήτρα). Για να διασαφηνιστεί η διάταξη, προτείνεται να διευκρινιστεί ότι η διάρκεια ωρίμανσης υπολογίζεται από την ημερομηνία της εισαγωγής του τυροπήγατος στη μήτρα. Σε καμία περίπτωση δεν πρόκειται για μείωση της διάρκειας αυτής.

Η ωρίμανση έχει πολύ μεγάλη σημασία στην ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος. Η ταχύτητα και οι συνθήκες ξήρανσης (θερμοκρασία άνω των 10 °C και σχετική υγρασία άνω του 70 %) επιτρέπουν την εγκατάσταση επιφανειακής χλωρίδας, που έχει αποφασιστική σημασία για τη συνέχιση της ωρίμανσης. Σε ένα δεύτερο στάδιο, οι παράμετροι του οποίου επαφίενται στην εκτίμηση του τυροκόμου, εξαιρουμένης της υποχρέωσης διατήρησης της θερμοκρασίας σε τιμές άνω του μηδενός, επιτρέπουν τον προσανατολισμό της ωρίμανσης προς την παραγωγή τυριών περαιτέρω ωρίμανσης («*terpassés*»). Στην περίπτωση αυτή, μετά από μια φάση κλασικής ωρίμανσης που τους επιτρέπει να αποκτήσουν υποκύανο επίχρισμα, τα τυριά ωριμάζουν σε ατμόσφαιρα κλειστού χώρου.

Επιτρέπεται περίοδος αποθήκευσης σε θερμοκρασία κατώτερη των 10 °C (αλλά ανώτερη του μηδενός) για μέγιστη διάρκεια 72 ωρών, ώστε οι τυροκόμοι να παραλάβουν τυριά που δεν έχουν ωριμάσει.

Επισήμανση

Κάθε τυρί ή παρτίδα τυριών θα πρέπει να φέρει επισήμανση με καθορισμένες υποχρεωτικές ενδείξεις.

Καθίσταται υποχρεωτική η τοποθέτηση στην ετικέτα του συμβόλου ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης και καταργείται το λογότυπο «ΙΝΑΟ».

Προστίθενται διευκρινίσεις σχετικά με τη χρήση της ονομασίας και με τους επιτρεπόμενους χαρακτηρισμούς στην επισήμανση, τη διαφήμιση, τα τιμολόγια και τα εμπορικά έγγραφα.

Εθνικές απαιτήσεις

Προστίθεται πίνακας που παρουσιάζει τα κύρια σημεία ελέγχου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων⁽³⁾

«CROTTIN DE CHAVIGNOL» / «CHAVIGNOL»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Crottin de Chavignol» / «Chavignol»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3 - Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος με την ονομασία που αναφέρεται στο σημείο 1

Το τυρί που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» λαμβάνεται με γαλακτική πήξη νωπού και πλήρους κατσίκιου γάλακτος, με προσθήκη μικρής ποσότητας πυτιάς. Το τυρόπηγμα προστραγγίζεται σε τουλπάνι. Η ελάχιστη διάρκεια ωρίμανσης είναι 10 ημέρες από την ημέρα της τοποθέτησης στις μήτρες. Το τυρί εμφανίζει λεπτή υπόλευκη κρούστα με ή χωρίς λευκές ή κυανές κηλίδες ευρωτίασης, που μπορεί να γίνονται πιο βαθύχρωμες, ακόμη και καστανές, στα τυριά περαιτέρω ωρίμανσης («*terpassés*»): το τυρί αυτό καλύπτεται από ένα κυανό πενικίλλιο και ωριμάζει σε ατμόσφαιρα κλειστού χώρου, γεγονός που του προσδίδει κρεμώδη υφή. Το «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» έχει πεπλατυσμένο κυλινδρικό σχήμα με πολύ ελαφρά διόγκωση περιμετρικά. Έχει στρογγυλεμένα άκρα. Η κεντρική διάμετρος είναι μεγαλύτερη από αυτήν της άνω και της κάτω πλευράς.

Τα τυριά «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» παρουσιάζουν τα ακόλουθα αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Η συνολική ξηρά ουσία κυμαίνεται μεταξύ 37 g και 45 g ανά τυρί.

⁽³⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

— Η λιπαρή ουσία αποτελεί τουλάχιστον το 45 % της ξηράς ουσίας.

— Το βάρος του τελικού προϊόντος κυμαίνεται μεταξύ 60 g και 90 g.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

Το χρησιμοποιούμενο γάλα πρέπει να προέρχεται από κοπάδι που αποτελείται αποκλειστικά από αίγες αλπικής φυλής, το αργότερο έως την 1η Ιανουαρίου 2017.

3.4. Ζωοτροφές (αποκλειστικά για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Οι χορτονομές αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας του ημερήσιου σιτηρεσίου και αποτελούνται τουλάχιστον κατά 70 % από χόρτο, σανό ή δεματιασμένη χορτονομή.

Η δεματιασμένη χορτονομή περιορίζεται κατ' ανώτατο όριο στο 50 % της ξηράς ουσίας της ημερήσιας κατανάλωσης χορτονομής. Απαγορεύονται οι ενσιρωμένες χορτονομές.

Οι χορτονομές θα πρέπει να παράγονται εξολοκλήρου στη γεωγραφική περιοχή το αργότερο έως την 1η Ιανουαρίου 2017.

Οι ζωοτροφές που αποτελούν συμπλήρωμα των χορτονομών είναι συμπυκνωμένες και/ή αποξηραμένες και αντιπροσωπεύουν κατ' ανώτατο όριο το 50 % της ξηράς ουσίας του ημερήσιου σιτηρεσίου. Αποτελούνται από πρώτες ύλες που μπορούν να ενσωματωθούν στο σιτηρέσιο και καθορίζονται σε κατάλογο εγκεκριμένων ζωοτροφών.

Παράγονται τουλάχιστον κατά το ήμισυ στη γεωγραφική περιοχή.

Κατά συνέπεια, τουλάχιστον το 75 % της ξηράς ουσίας του ολικού ημερήσιου σιτηρεσίου που χορηγείται στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 2017 θα παράγεται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Εξάλλου, το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 2017, η πράγματι χρησιμοποιούμενη για τη διατροφή του κοπαδιού των αιγών, σε ετήσια βάση, ελάχιστη χορτολιβαδική έκταση είναι 1 εκτάριο ανά 12 αίγες και βρίσκεται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 κατωτέρω γεωγραφικής περιοχής. Η αποκλειστική χορτολιβαδική έκταση της εκμετάλλευσης πρέπει να είναι τουλάχιστον 1 εκτάριο ανά 24 αίγες. Για να ικανοποιηθεί αυτή η απαίτηση, επιτρέπεται, ωστόσο, η αγορά χορτονομής προερχόμενης από τη γεωγραφική περιοχή. Στην περίπτωση αυτή, έχει προσδιοριστεί ισοδύναμη έκταση βάσει της αναλογίας: 4 τόνοι ξηράς ύλης = 1 εκτάριο χορτολιβαδικής έκτασης. Η ισοδυναμία αυτή περιορίζεται στο ήμισυ της ετήσιας κατανάλωσης του κοπαδιού.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή και ωρίμανση των τυριών εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 κατωτέρω γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Ουδέν

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η επισήμανση κάθε τυριού ή παρτίδας τυριού με την ονομασία προέλευσης «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» περιλαμβάνει:

— την ονομασία προέλευσης αναγραφόμενη με χαρακτηρισες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας,

— την ένδειξη «Appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης),

— το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

Ανεξάρτητα από τις ενδείξεις που ορίζουν οι ισχύουσες κανονιστικές διατάξεις για όλα τα τυριά, η εν λόγω ονομασία απαγορεύεται να συνοδεύεται από οποιονδήποτε χαρακτηρισμό ή άλλη ένδειξη στην ετικέτα του προϊόντος, στο διαφημιστικό υλικό, στα τιμολόγια και σε άλλα εμπορικά έγγραφα, με εξαίρεση:

— ειδικά ιδιωτικά εμπορικά ή επιχειρηματικά σήματα,

— προσδιοριστικά της ωρίμανσης.

Κάθε τυρί που πωλείται από μεσάζοντα πρέπει να φέρει ατομική ετικέτα.

Η ονομασία «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» ακολουθούμενη από την ένδειξη «Appellation d'origine protégée» πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά στα τιμολόγια και λοιπά εμπορικά έγγραφα.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή και ωρίμανση των τυριών εκτελούνται εντός της γεωγραφικής ζώνης που εκτείνεται στη γεωργική περιοχή Pays-Fort sancergois και στις γειτονικές περιοχές, η οποία αποτελείται από κοινότητες που βρίσκονται στα ακόλουθα διοικητικά διαμερίσματα:

— Cher:

Καντόνια: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: όλες οι κοινότητες

Και οι ακόλουθες κοινότητες: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancfort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmery, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron

— Loiret:

Καντόνιο Châtillon-sur-Loire: όλες οι κοινότητες

Και οι ακόλουθες κοινότητες: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou

— Nièvre:

Καντόνια: Cosne-Cours sur Loire Nord και Cosne-Cours sur Loire Sud: όλες οι κοινότητες

Και οι ακόλουθες κοινότητες: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή έχει ως επίκεντρο την περιοχή Pays-Fort sancergois και εκτείνεται στις ακόλουθες γειτονικές περιοχές: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire και Sologne, οι οποίες χαρακτηρίζονται από την παρουσία λειμώνων σε αργιλώδη και αργιλοασβεστώδη εδάφη, τα οποία είναι κατάλληλα για την παραγωγή χορτονομής για τη διατροφή των αιγών.

Η περιοχή αυτή ήταν ανέκαθεν μια φτωχή γεωργική περιοχή, όπου οι εκμεταλλεύσεις με πολυκαλλιέργειες, χορτονομές, αμπελώνες, σπρωφώνες και κτηνοτροφία μικρών ανθεκτικών μηρυκαστικών ανέπτυξαν μια αιγοτροφία για ιδιοκατανάλωση. Στις εν λόγω εκμεταλλεύσεις, η αιγοτροφία και η παραγωγή του τυριού ασκούσαν από τις γυναίκες. Η πρακτική της προστράγγισης ήταν ένα από τα μέσα που διέθεταν οι γυναίκες της περιοχής Berry για να απαλλαγούν από την αναγκαστική χρήση τυροκομικών μητρών, μεταδίδοντας χρονικά αυτή την εργασία, με σκοπό να διαχειριστούν καλύτερα τις άλλες οικιακές ή επαγγελματικές προτεραιότητες, οι οποίες ήταν πολλές σε αυτές τις εκμεταλλεύσεις πολλαπλών καλλιέργειών και πολυκτηνοτροφίας.

Ο όρος «crottin» προέρχεται από τον όρο «crot» του γλωσσικού ιδιώματος Berrichon, που σημαίνει σπή και προσδιόριζε ιδίως τις όχθες των ποταμών όπου πήγαιναν οι γυναίκες για το πλύσιμο των ρούχων. Οι χωρικοί χρησιμοποιούσαν την αργιλώδη γη γύρω από αυτές τις «crots» στην κεραμική, καταρχήν για την κατασκευή μικρών λυχνιών ελαίου και στη συνέχεια μικρών καλουπιών για την παρασκευή τυριών.

Η αιγοτροφία και η παραγωγή τυριού αποτελούσαν, συνεπώς, τουλάχιστον από τον 16ο αιώνα, ένα συμπληρωματικό εισόδημα για τους κατόχους γεωργικών εκμεταλλεύσεων αυτής της περιοχής. Στα αγροκτήματα και τους αμπελώνες της περιοχής Berry, αυτά τα μικρά τυριά προορίζονταν συνήθως για τη διατροφή των ημερομίσθιων εργατών στους αγρούς ή τους αμπελώνες. Ανάλογα με την εποχή και την αφθονία ή μη γάλακτος, το «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» είχε όψη με ή χωρίς λευκούς ή κυανούς ευρωτομύκητες, ή υποβαλλόταν και σε περαιτέρω ωρίμανση («repasé») στην καρδιά του χειμώνα.

Οι σημερινές τεχνικές παραγωγής προέρχονται από αυτές που χρησιμοποιούνταν στο παρελθόν. Το τυρί λαμβάνεται με την πήξη του γάλακτος, στο οποίο επικρατεί το πλήρες και νωπό κατσικίσιο γάλα, με προσθήκη μικρής ποσότητας πυτιάς. Κατά την παρασκευή, το τυρόπηγμα υποβάλλεται υποχρεωτικά σε προστράγγιση σε τουλπάνι. Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε κυλινδρική μήτρα, με τουλάχιστον μία αναστροφή στη μήτρα. Η ωρίμανση διαρκεί τουλάχιστον 10 ημέρες σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Η φάση της διατήρησης σε ατμόσφαιρα κλειστού χώρου για την παραγωγή των τυριών του τύπου «repasés» είναι συμπληρωματική της ελάχιστης διάρκειας ωρίμανσης.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» είναι ένα τυρί από νωπό και πλήρες κατσικίσιο γάλα, μικρού μεγέθους, σε σχήμα πεπλατυσμένου κυλίνδρου με πολύ ελαφρά διόγκωση της κεντρικής διαμέτρου. Διαθέτει λεπτή κρούστα με ή χωρίς λευκούς ή κυανούς ευρωτομύκητες.

Το τυρί του τύπου «repasé» καλύπτεται από κυανό πενικίλλιο και έχει κρεμώδη υφή.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΠΕ)

Η χρήση κυλινδρικού μήτρας καθορισμένων διαστάσεων προσδίδει στο «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» το χαρακτηριστικό του σχήμα, που γίνεται εντονότερο με την αναστροφή του τυριού στη μήτρα στο μέσον της περιόδου στράγγισης. Το σχήμα του «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» συνδέεται, εξάλλου, με διάγραμμα παρασκευής, που περιλαμβάνει προστράγγιση του τυροπήγματος.

Η φάση της προστράγγισης, που προσδίδει στο νωπό τυρί το αναμενόμενο ποσοστό υγρασίας κατά την εξαγωγή από τη μήτρα, και το σχήμα (λόγος βάρους / εμβαδόν επιφάνειας) κατευθύνουν τη χλωρίδα ωρίμανσης ώστε να αποκτήσει το «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Το σχήμα συνδέεται επίσης με τη χρήση της μήτρας, η τοπική προέλευση της οποίας είναι αποδεδειγμένη.

Το «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» χαρακτηρίζεται επίσης από την ποικιλομορφία της όψης του (λεπτή κρούστα, με ή χωρίς λευκούς ή κυανούς ευρωτομύκητες, με χρώμα σχεδόν καστανό με κυανούς ευρωτομύκητες για τα τυριά του τύπου «repasé»).

Παραπομπή στη δημοσίευση της συγγραφής υποχρεώσεων

(άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006⁽⁴⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChavignol.pdf>

⁽⁴⁾ Βλέπε υποσημείωση 3.