

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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 468/02)

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**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

«CHEVROTIN»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλα: συσκευασία

2. Τύπος τροποποίησης(-ων)

- 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]

⁽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.

3. Τροποποίηση(-εις)

3.1. Περιγραφή του προϊόντος

Περιγράφεται ακριβέστερα η τυρόμαζα με σκοπό τον πληρέστερο χαρακτηρισμό του προϊόντος.

Μειώνεται η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες επί ξηράς ουσίας: 40 % αντί για 45 %. Η μείωση αυτή εξηγείται από τις διαπιστωθείσες διακυμάνσεις της περιεκτικότητας του γάλακτος σε λιπαρές ουσίες αναλόγως των συνθηκών βόσκησης των αιγών. Καθώς το γάλα χρησιμοποιείται σε καθημερινή βάση, η περιεκτικότητα του τυριού είναι δυνατόν να ποικίλλει σημαντικά. Η μεταβλητή αυτή δεν είχε ληφθεί υπόψη στο παρελθόν με τον ενδεδειγμένο τρόπο.

3.2. Γεωγραφική περιοχή

Προστίθεται στη γεωγραφική περιοχή τμήμα του εδάφους του δήμου Annecy-le-Vieux. Μετά από αίτηση που υπέβαλε μία επιχείρηση για υπαγωγή της στην περιοχή, εφαρμόστηκε το σύνολο κριτηρίων για την οριοθέτηση το οποίο είχε εφαρμοστεί και για τον αρχικό καθορισμό της γεωγραφικής περιοχής. Ένα τμήμα του εδάφους της κοινότητας Annecy-le-Vieux το οποίο ανταποκρίνεται στα κριτήρια έγινε αποδεκτό από την επιτροπή ειδικών στην οποία είχε ανατεθεί η εκπόνηση της μελέτης οριοθέτησης.

Τα χαρακτηριστικά που περιγράφουν τη γεωγραφική περιοχή μεταφέρονται και αναδιατυπώνονται στο κεφάλαιο «Στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή».

3.3. Απόδειξη της καταγωγής

Προσδιορίζονται οι υποχρεώσεις των επιχειρήσεων όσον αφορά την υποβολή δηλώσεων. Οι εν λόγω τροποποιήσεις συνδέονται με τη μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης, που επήλθε με το νομοθετικό διάταγμα αριθ. 2006-1547 της 7ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την αξιοποίηση των γεωργικών, δασικών και διατροφικών προϊόντων και των προϊόντων της θάλασσας. Προβλέπονται, ιδίως, η ταυτοποίηση των επιχειρήσεων προκειμένου να αναγνωρίζεται η ικανότητά τους να πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του σήματος από το οποίο επιθυμούν να επωφεληθούν, καθώς και οι δηλώσεις που είναι απαραίτητες για τη γνώση και την παρακολούθηση των προϊόντων που προορίζονται να διατεθούν στο εμπόριο με την ονομασία προέλευσης και οι δηλώσεις που αφορούν τη διατροφή των ζώων.

Προστίθεται διάταξη σχετικά με τον έλεγχο των προϊόντων, προκειμένου να επαληθεύεται η ποιότητά τους στο τέλος της αλυσίδας παραγωγής.

Διευκρινίζεται ότι το αναγνωριστικό σήμα που τοποθετείται στα τυριά έχει στρογγυλό σχήμα.

3.4. Μέθοδος παραγωγής

Παραγωγή του γάλακτος

Ο ορισμός του κοπαδιού διευκρινίζεται βάσει του εθνικού νομοθετήματος που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισμένες προδιαγραφές: «Ως κοπάδι νοείται, κατά την έννοια των παρουσιών προδιαγραφών, το σύνολο του κοπαδιού αιγών που αποτελείται από γαλακτοφόρες αίγες, αίγες που έχουν στερέψει, νεαρές αίγες και τράγους.».

Διορθώνεται ένα σφάλμα μεταγραφής του ανωτέρω εθνικού νομοθετήματος, καθώς το ποσοστό 80 % ζώων της φυλής Alpine αφορά το σύνολο του κοπαδιού και όχι μόνον τις αίγες.

Διευκρινίζεται η φυλή αιγών που χρησιμοποιούνται. Πράγματι, καθώς η φυλή Alpine αποτελείται από ένα σύνολο φαινοτύπων που εκτείνονται από το καστανό (σαμουά) έως το ασπρόμαυρο ή και το μαύρο, σκοπός της τροποποίησης είναι να γίνουν σαφείς στους κτηνοτρόφους οι φαινότυποι που μπορούν να χρησιμοποιούνται. Στην καθομιλουμένη, οι φαινότυποι αυτοί, πλην του καστανού, προσδιορίζονται με τον όρο «Chèvres de Savoie».

Για να διευκολυνθεί ο έλεγχος, προσδιορίζεται ο τρόπος υπολογισμού του ανωτάτου ορίου της μέσης παραγωγής ανά γαλακτοφόρο αίγα με βάση το εθνικό νομοθέτημα που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισμένες προδιαγραφές.

Όσον αφορά τη διατροφή:

— Ορίζεται θετικός κατάλογος των επιτρεπόμενων χορτονομών και των πρώτων υλών και προσθέτων που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στη σύσταση των συμπληρωμάτων, με σκοπό να εξειδικευτεί ο χαρακτήρας των ζωοτροφών και να διευκολυνθεί ο έλεγχος.

— Ειδικότερα, διευκρινίζεται ποιες ζωοτροφές κατατάσσονται στην κατηγορία των χορτονομών, με την υπαγωγή των αφυδατωμένων χορτονομών στη συγκεκριμένη κατηγορία. Επομένως βελτιώνεται ο ορισμός των τύπων ζωοτροφών που χορηγούνται στις αίγες.

— Διευκρινίζονται επίσης οι μέγιστες ποσότητες χορηγούμενων συμπληρωμάτων και αφυδατωμένων χορτονομών, ιδίως ώστε να μην υποκαθιστούν το χόρτο στη διατροφή των αιγών. Ως εκ τούτου, η χορήγηση συμπληρωμάτων για τις γαλακτοφόρες αίγες περιορίζεται σε 300 γραμμάρια ανά λίτρο παραγόμενου γάλακτος και, σε περίπτωση χορήγησης αφυδατωμένων χορτονομών, η χορήγηση συμπληρωμάτων και αφυδατωμένων χορτονομών περιορίζεται σε 500 γραμμάρια ανά λίτρο παραγόμενου γάλακτος.

- Διευκρινίζεται η δυνατότητα προμήθειας αφυδατωμένων χορτονομών από πηγή εκτός της γεωγραφικής περιοχής με στόχο να διευκολυνθεί ο έλεγχος της προέλευσης του συνόλου της τροφής.
- Εισάγονται διατάξεις με στόχο την απαγόρευση της χρήσης γενετικώς τροποποιημένων ζωοτροφών καθώς και της καλλιέργειας διαγονιδιακών φυτών στις εκμεταλλεύσεις, με σκοπό τη διατήρηση του δεσμού με την περιοχή.
- Προκειμένου να εξασφαλιστεί διατροφή ποιότητας για τις αίγες, διευκρινίζεται ότι όλες οι ζωοτροφές διατηρούνται σε συνθήκες που διαφυλάσσουν την ακεραιότητά τους.

Διευκρινίζονται οι λεπτομέρειες της διασποράς λιπασμάτων στα αγροτεμάχια τα οποία προορίζονται για την παραγωγή τροφής για τις αίγες, επειδή τα οργανικά λιπάσματα ενδέχεται να τροποποιήσουν τη σύνθεση της χλωρίδας των λειμώνων. Συνεπώς η σχετική ρύθμιση επιτρέπει τη διατήρηση διαφοροποιημένης φυσικής χλωρίδας και τη διαφύλαξη του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή.

«Τα μόνα επιτρεπόμενα οργανικά λιπάσματα προέρχονται από την περιοχή της ονομασίας προέλευσης Chevrotin και είναι τα προϊόντα λιπασματοποίησης (κομπόστ), η στερεή, η υγρή και η υδαρής κοπριά (γεωργικής προέλευσης) καθώς και τα οργανικά λιπάσματα μη γεωργικής προέλευσης, όπως ιλύες (ή υποπροϊόντα) επεξεργασίας λυμάτων, απόβλητα κήπου.

Κάθε διασπορά οργανικού λιπάσματος μη γεωργικής προέλευσης πρέπει να συνοδεύεται από αναλυτική παρακολούθηση, ανά παρτίδα (φορτηγό, βυτιοφόρο κ.λπ.), των παθογόνων μικροοργανισμών, των βαρέων μετάλλων και των οργανικών ιχνοενώσεων που λαμβάνονται υπόψη στη νομοθεσία.

Η διασπορά οργανικών λιπασμάτων μη γεωργικής προέλευσης επιτρέπεται στις εκτάσεις της εκμετάλλευσης, αλλά με άμεση ταφή και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία που αφορά τους ιδιαίτερους περιορισμούς (ημερομηνίες, προστατευόμενες εκτάσεις κ.λπ.), τις ποσότητες κ.λπ.».

Παρασκευή του τυριού

Οι εργασίες που πρέπει να εκτελούνται στην εκμετάλλευση (γαλακτοπαραγωγής) διασαφηνίζονται και μετατίθενται στο σημείο «Παρασκευή του τυριού» του κεφαλαίου «Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος» των προδιαγραφών.

Τροποποιείται η διάταξη που αφορά τα εργαστήρια παρασκευής του «Chevrotin» ώστε να διευκρινιστεί η λειτουργία των εργαστηρίων που χρησιμοποιούν γάλα άλλων ζωικών ειδών για των παρασκευή άλλων προϊόντων.

Απαλείφεται η φράση «Με την απλή αυτή ψύξη του γάλακτος ευνοούνται οι φυσικές ζύμες και αποφεύγεται η ανάπτυξη της ψυχοτρόπου χλωρίδας», δεδομένου ότι αποτελεί πληροφορία και όχι σημείο ελέγχου.

Για να διευκολυνθεί ο έλεγχος, προβλέπεται ότι η εκμετάλλευση της οποίας το σύνολο της γαλακτοπαραγωγής ή μέρος αυτής προορίζεται για την παραγωγή του «Chevrotin» πληροί το σύνολο των όρων παραγωγής γάλακτος που καθορίζονται στις προδιαγραφές.

Διορθώνεται προηγούμενο σφάλμα μεταγραφής του εθνικού νομοθετήματος με βάση το εθνικό νομοθέτημα που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισμένες προδιαγραφές:

τροποποιείται το εύρος των θερμοκρασιών για την προσθήκη πυτιάς (30 έως 38 °C αντί 32 έως 36 °C κατά την προσθήκη πυτιάς, εύρος θερμοκρασιών που διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια της πήξης).

Αναφέρεται η σύνθεση των γαλακτικών ζυμών, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι επιλεγμένες καλλιέργειες γαλακτικών ζυμών συνάδουν με τους ειδικούς για το Chevrotin τύπους χλωρίδας και επιτρέπουν την έκφραση της τυπικότητας του συγκεκριμένου τυριού.

Τροποποιείται ο ορισμός του υφάσματος μορφοποίησης. Μπορεί να είναι βαμβακερό και δεν είναι απαραίτητο να είναι λινό. Η τροποποίηση αυτή συμπληρώνει την αρχική διατύπωση που περιοριζόταν στα λινά υφάσματα, ενώ η χρήση των βαμβακερών είναι εξίσου διαδεδομένη για τη συγκεκριμένη διαδικασία.

Τελειοποίηση

Τα υποστηρίγματα για την τελειοποίηση δεν περιορίζονται πλέον αποκλειστικά σε σανίδες από ξύλο ερυθρελάτης. Συγκεκριμένα, η ομάδα διαπίστωσε ότι είναι δυνατή η χρήση υποστηρίγμάτων από υλικά διαφορετικά από το ξύλο αφού ολοκληρωθεί το στάδιο της ξήρανσης, που διεξάγεται υποχρεωτικά πάνω σε σανίδες από ξύλο ερυθρελάτης. Πράγματι, κατά το στάδιο αυτό, το ξύλο διαδραματίζει ρυθμιστικό ρόλο όσον αφορά την υγρασία και υποστηρικτικό όσον αφορά τη χλωρίδα τελειοποίησης. Η εμπειρία έχει δείξει ότι άλλοι τύποι υποστηρίγμάτων, απλούστεροι στη χρήση, δεν αλλοιώνουν τα χαρακτηριστικά του τυριού, εφόσον χρησιμοποιούνται στη φάση αυτή. Από τις δοκιμές που έχουν διεξαχθεί από διάφορες επιχειρήσεις με άλλα υποστηρίγματα (σχάρες) αποδεικνύεται η διατήρηση της ποιότητας (δεν παρουσιάστηκε πρόβλημα περίσσειας νερού ή εγκατάστασης χλωρίδας). Τα αδρανέστερα αυτά υποστηρίγματα είναι χρήσιμα για τη διαχείριση των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών στα συλλογικά εργαστήρια τελειοποίησης, καθώς είναι ευχερέστερος ο καθαρισμός τους.

3.5. *Επισήμανση*

Καταργείται η υποχρέωση τοποθέτησης της ένδειξης «*appellation d'origine contrôlée*» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) στην ετικέτα και αντικαθίσταται από την υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, για μεγαλύτερη ευκρίνεια και συνέργεια κατά την κοινοποίηση των προϊόντων που είναι καταχωρισμένα ως ΠΟΠ. Επιτρέπεται επίσης η αναγραφή της ένδειξης «*Appellation d'origine protégée*» στην επισήμανση.

Καταργείται η υποχρέωση τοποθέτησης του λογότυπου του ΙΝΑΟ, λόγω αλλαγής της σχετικής εθνικής νομοθεσίας.

3.6. *Εθνικές απαιτήσεις*

Σύμφωνα με την εθνική μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης η οποία προαναφέρθηκε, προστίθεται πίνακας που παρουσιάζει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

3.7. *Άλλες τροποποιήσεις**Συσκευασία*

Ο τρόπος συσκευασίας δεν μεταβάλλεται (ακέραιο τυρί σε ατομική συσκευασία, συμπεριλαμβανομένης της παρουσίας ψευδοβάσης από ερυθρελάτη). Η τροποποίηση αφορά τον χρόνο συσκευασίας των τυριών (από τη 15η ημέρα τελειοποίησης και όχι «μετά το τέλος της τελειοποίησης», όπως ορίζεται στο κεφάλαιο 2 των καταχωρισμένων προδιαγραφών).

Η πρακτική αυτή παρέχει τη δυνατότητα να εξασφαλισθεί η ακεραιότητα του προϊόντος στο τέλος της τελειοποίησης. Πράγματι, η επίδρασή της στην υφή είναι θετική, δεδομένου ότι η συσκευασία δρα ως «μικρο-ωριμαστήριο» και με τον τρόπο αυτό συμβάλλει στην επίτευξη ελαστικότερης υφής, καθώς αποτρέπει την ξήρανση των τυριών και διευκολύνει την πρωτεόλυση. Η πρακτική αυτή επιτρέπει επίσης τον περιορισμό της εμφάνισης ελαττωμάτων (π.χ. μαύρες κηλίδες που εμφανίζονται στο τέλος της τελειοποίησης σε τυριά τα οποία ωριμάζουν ασυσκεύαστα πάνω σε ξύλινες σανίδες ή σχάρες) ή της υποβάθμισης της κρούστας (ρωγμές, παραμόρφωση).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

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

«CHEVROTIN»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Chevrotin»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία που αναφέρεται στο σημείο 1*

Το τυρί «Chevrotin» παράγεται αποκλειστικά από πλήρες ανεπεξέργαστο κατσικίσιο γάλα, έχει σχήμα κυλινδρικό διαμέτρου 9 έως 12 cm και ύψους 3 έως 4,5 cm και βάρος 250 έως 350 γραμμάρια.

Είναι τυρί με συμπίεσμένη άψητη μάζα, πλυμένη κρούστα, η οποία μετά την τελειοποίηση καλύπτεται πλήρως ή εν μέρει από λεπτό λευκό πέλος αποτελούμενο κυρίως από *Geotrichum*. περιέχει τουλάχιστον 40 γραμμάρια λιπαρής ουσίας ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση ενώ η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι τουλάχιστον 45 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού.

Το «Chevrotin» συσκευάζεται σε ατομική συσκευασία, η οποία περιλαμβάνει ιδίως ψευδοβάση από λεπτή πλάκα ερυθρελάτης.

Το «Chevrotin» συσκευάζεται ως ακέραιο τυρί.

Η μάζα του είναι ελαστική και βουτυρώδης και μπορεί να είναι σκληρότερη στο κέντρο και να εμφανίζει μικρές οπές. Έχει υπόλευκο χρώμα και είναι ελαφρώς αλμυρή με γέυση κατσικίσιου τυριού.

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

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

Το χρησιμοποιούμενο για την παραγωγή του «Chevrotin» γάλα προέρχεται από κοπάδια αποτελούμενα τουλάχιστον κατά 80 % από ζώα της φυλής Alpine, συμπεριλαμβανομένων των ζώων που ανήκουν στον πληθυσμό αγών «Chèvres de Savoie» και έχουν εγγραφεί στον κατάλογο του Ινστιτούτου Κτηνοτροφίας στο πλαίσιο του προγράμματος καταγραφής των φυλών αιγοπροβάτων προς διατήρηση.

3.4. Ζωοτροφές (αποκλειστικά για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Η διατροφή με χόρτο αποτελείται από χόρτο βόσκησης και αποξηραμένο.

Βάση της διατροφής με χόρτο είναι τουλάχιστον επί πεντάμηνο το χλωρό χόρτο που προσλαμβάνουν οι αιγες με βόσκηση εντός της περιοχής παραγωγής.

Ο κτηνοτρόφος διαθέτει ελάχιστη έκταση βόσκησης 1 000 τετραγωνικών μέτρων ανά αίγα.

Η διατροφή όλου του κοπαδιού επιτρέπεται να περιλαμβάνει μόνον τις τροφές που απαριθμούνται ακολούθως:

- οι μόνες επιτρεπόμενες αδρές χορτονομές είναι η βλάστηση που λαμβάνεται με βόσκηση και η ξηρή χορτονομή που προέρχεται από φυσικούς και τεχνητούς λειμώνες αγρωστωδών και ψυχανθών και διατηρείται σε κατάλληλες συνθήκες,
- αφυδατωμένες χορτονομές: πολτοί αφυδατωμένων τεύτλων και αφυδατωμένη μηδική,
- τις ακόλουθες πρώτες ύλες, που υπεισέρχονται στη σύσταση των συμπληρωμάτων: όλα τα σιτηρά και τα προϊόντα τους, μελάσα ως συνδετικό μέσο, ακέραια ή αλεσμένα σπέρματα μπιζελιών, φασολιών, λούπινων, σόγιας, πλακούντες ηλιοτροπίου, φοινικοκαρυάς (κόπρας), λιναριού, φοινικοπυρήνων, κράμβης, σόγιας, βαμβακιού, πατάτας, λιπαρές ύλες φυτικής προέλευσης, όλα τα ανόργανα άλατα, μακροστοιχεία, ορός γάλακτος που προέρχεται από την εκμετάλλευση και έχει διατηρηθεί σε κατάλληλες συνθήκες ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση από παθογόνους μικροοργανισμούς. Τα μόνα επιτρεπόμενα πρόσθετα είναι τα ιχνοστοιχεία και οι βιταμίνες.

Οι χορτονομές που παράγονται στη γεωγραφική περιοχή πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 70 % της συνολικής χορτονομής που χορηγείται στο κοπάδι, εκφραζόμενο επί ξηράς ουσίας. Η χορήγηση συμπληρωμάτων στις γαλακτοφόρους αιγες περιορίζεται σε 300 γραμμάρια ανά λίτρο παραγόμενου γάλακτος.

Σε περίπτωση χορήγησης αφυδατωμένης χορτονομής, η χορήγηση συμπληρωμάτων και αφυδατωμένης χορτονομής περιορίζεται σε 500 γραμμάρια ανά λίτρο παραγόμενου γάλακτος.

Στο σιτηρέσιο των ζώων επιτρέπονται μόνον τα φυτικά προϊόντα, τα παραπροϊόντα και τα συμπληρώματα που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα.

Απαγορεύεται η καλλιέργεια διαγονιδιακών φυτών σε όλες τις εκτάσεις των εκμεταλλεύσεων παραγωγής γάλακτος προοριζόμενου για μεταποίηση στο προϊόν με την ονομασία προέλευσης «Chevrotin». Η εν λόγω απαγόρευση ισχύει για κάθε φυτικό είδος που θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για τη διατροφή των ζώων της εκμετάλλευσης και για κάθε καλλιέργεια είδους το οποίο θα μπορούσε να μολύνει τα εν λόγω φυτικά είδη. Το επιτρεπόμενο όριο είναι σύμφωνο με την ισχύουσα νομοθεσία και εφαρμόζεται σε κάθε συστατικό της ζωοτροφής.

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

Η παραγωγή του γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η τελειοποίησή τους εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

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

Για να εξασφαλισθεί η προστασία του τυριού και να διατηρηθούν οι βασικές ιδιότητές του όσον αφορά την κρούστα, την υφή της μάζας και την ένταση των αρωμάτων του, το «Chevrotin» συσκευάζεται ως ακέραιο τυρί. Η συσκευασία εκτελείται σε κατάλληλο υλικό, που περιλαμβάνει μια ψευδοβάση από ερυθρελάτη σε μια τουλάχιστον από τις επίπεδες πλευρές του τυριού. Η συσκευασία εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Κάθε τυρί που φέρει την ονομασία προέλευσης «Chevrotin» διατίθεται στο εμπόριο εφοδιασμένο με ατομική ετικέτα που περιλαμβάνει το όνομα της ονομασίας προέλευσης.

Η ονομασία προέλευσης είναι εγγεγραμμένη με χαρακτηριστικές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με το 120 % κάθε άλλης ένδειξης που εμφανίζεται στην ετικέτα.

Σε μία από τις επίπεδες πλευρές του τυριού τοποθετείται, κατά την παρασκευή ένα κυκλικό πλακίδιο καζείνης ημιδιαφανούς χρώματος, με την ονομασία προέλευσης και τον αναγνωριστικό αριθμό του παραγωγού.

Η επισήμανση πρέπει υποχρεωτικά να φέρει το σύμβολο «ΠΟΠ» της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Μπορεί επίσης να περιλαμβάνει την ένδειξη «appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης).

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Διοικητικό διαμέρισμα Haute-Savoie

Κοινότητες που περιλαμβάνονται στην περιοχή εξ ολοκλήρου:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Κοινότητες που περιλαμβάνονται στην περιοχή εν μέρει:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Διοικητικό διαμέρισμα Savoie

Κοινότητες που περιλαμβάνονται στην περιοχή εξ ολοκλήρου:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Κοινότητες που περιλαμβάνονται στην περιοχή εν μέρει:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες

Το έδαφος της γεωγραφικής περιοχής καλύπτει αφενός το ορεινό τμήμα του διοικητικού διαμερίσματος Haute-Savoie, το οποίο αποτελείται από τους τρεις ορεινούς όγκους Chablais, Mont Blanc και Aravis, και αφετέρου τον ορεινό όγκο Bauges στο διοικητικό διαμέρισμα Savoie. Τα χαρακτηριστικά του είναι:

- ψυχρό και υγρό κλίμα (το ετήσιο βροχομετρικό ύψος είναι μεγαλύτερο από 1 200 mm και το θερινό μεγαλύτερο από 60 mm),
- παρουσία του ορεινού βιοκλιματικού ορόφου στο σύνολο της περιοχής,
- παρουσία σκληρών ασβεστολιθικών σχηματισμών στο τοπίο, με αποτέλεσμα τα εδάφη των λειμώνων να είναι ασβεστολιθικά,
- λειμώνα βλάστηση κυριαρχούμενη από είδη προσαρμοσμένα στα χαρακτηριστικά του εν λόγω ορεινού ορόφου.

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας χαρακτηρίζεται από επιλεκτικές κλιματικές συνθήκες και από την ποικιλία των βιοτόπων. Τα είδη χλωρίδας και βλάστησης είναι, ως εκ τούτου, πρωτότυπα και ποικίλα.

Η πρωτοτυπία της χλωρίδας εκφράζεται με υψηλή αναλογία (σε χαμηλό υψόμετρο, ήδη από τον ορεινό όροφο) και κατόπιν επικράτηση (σε υψόμετρο άνω των 1 500 m) συγκεκριμένων ειδών (μεταξύ των λειμώνων αγρωστωδών συχνά εμφανίζονται τα εξής: *Poa alpina*, *Festuca violacea*), ακόμη και ειδών και οικογενειών που απαντώνται ελάχιστα στις όμορες πεδιάδες (π.χ. *Gentianaceae*).

Οι ορεινοί λειμώνες που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής του «Chevrotin» διακρίνονται όσον αφορά την ανθική βλάστηση από τη σπανιότητα ορισμένων αγρωστωδών που επικρατούν στις πεδινές περιοχές σε εντατικές συνθήκες, ιδίως του *Lolium perenne* (λόγω επίδρασης του υψόμετρου) και από τη συνακόλουθη αφθονία ορισμένων ειδικών δικοτυλήδων, όπως το *Geranium silvaticum* και το *Chaerophyllum hirsutum*.

Η μέγιστη ποικιλότητα παρατηρείται στους βοσκοτόπους μεγάλου υψόμετρου, οφειλόμενη ιδίως στις αντιθέσεις της εδαφοκάλυψης. Τα εδάφη ποικίλουν μεταξύ των κλιτύων του ίδιου όρους, ανάλογα με τη διάρκεια της χιονοκάλυψης, τα τοπικά μητρικά πετρώματα, την πηγή και την κυκλοφορία των υδάτων στις κλιτύες, την κλίση και τη διεύθυνση των πετρωμάτων.

Κατά συνέπεια, τα κοπάδια συναντούν συχνά, στον ίδιο βοσκότοπο, διαφορετικά περιβάλλοντα και ομάδες φυτών, από ασβεστόφιλα έως οξέοφιλα, από ξηρόφιλα έως υδρόφιλα.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Το σύνολο κλίματος – γεωλογικού περιβάλλοντος προσδίδει στην επιλεχθείσα περιοχή σημαντικό δυναμικό παροχής χορτονομής που διαμόρφωσε την τοπική οικονομία, η οποία βασίζεται κυρίως σε γεωργικά συστήματα στραμμένα προς την εκμετάλλευση των χορτολιβαδικών εκτάσεων, την κτηνοτροφία και, ιδίως, τη γαλακτοκομική παραγωγή.

Με την πάροδο των αιώνων, οι κάτοικοι δημιούργησαν ένα γεωργοποιμενικό σύστημα που βασίζεται σε μια περίοδο βόσκησης (διάρκειας τουλάχιστον 5 μηνών), εν μέρει σε λειμώνες μεγάλου υψομέτρου, και τη χειμερινή περίοδο, κατά τη διάρκεια της οποίας τα ζώα τρέφονται κυρίως με ξηρή χορτονομή.

Αυτό το ορεινό περιβάλλον είναι το καταλληλότερο για τη φυλή Αλπρινε, της οποίας οι αίγες, καλούμενες «Chèvres de Savoie», χάρη στην ανθεκτικότητά και τη γαλακτοπαραγωγική τους ικανότητα, είναι ιδιαίτερα καλά προσαρμοσμένες για την αξιοποίηση δυσπρόσιτων περιοχών και για την τυροκομία.

Στο πλαίσιο αυτό, η αιγοτροφία ανέκαθεν προσφέρει ένα εισόδημα στις οικογένειες της περιοχής που συμπληρώνει το εισόδημα από τη βοοτροφία. Τα προϊόντα της αιγοτροφίας (γάλα, τυρί, κρέας) προορίζονται για οικογενειακή κατανάλωση.

Ήδη κατά τον 18ο αιώνα, ορισμένα έγγραφα αναφέρουν την ύπαρξη στην περιοχή ενός τυριού καλούμενου «Chevrotin».

Τα πιο συναφή στοιχεία παραμένουν οι πράξεις αγροληψίας (μορφής μίσθωσης) στις οποίες πολύ συχνά ο κτηνοτρόφος («alpagiste» — βοσκός αλπικής περιοχής) όφειλε να εξοφλήσει την οφειλή του υπό μορφή τυριών. Μεταξύ αυτών τακτικά αναφέρεται το «Chevrotin».

Η τεχνολογία της τυροκομικής παραγωγής μεταβιβάστηκε από γενιά σε γενιά (παρασκευή με θερμό γάλα, αμέσως μετά το άρμεγμα, ή μετά από διατήρηση μέγιστης διάρκειας 14 ωρών και σε ελάχιστη θερμοκρασία 10 °C, με ελάχιστη επαναθέρμανση στον κάδο, προτελειοποίηση και έκπλυση).

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Μεταξύ των άλλων τυριών της οικογένειας των κατσικίσων τυριών, το «Chevrotin» παρουσιάζει την ιδιαιτερότητα να παρασκευάζεται με τεχνική χαρακτηριστικά της οποίας αποτελούν η ταχεία πήξη και η πλυμένη κρούστα.

Το «Chevrotin» είναι τυρί με συμπιεσμένη άψητη μάζα, πλυμένη κρούστα, το οποίο λαμβάνεται από πλήρες και ανεπεξέργαστο κατσικίσιο γάλα, και η παραγωγή του εκτελείται αποκλειστικά στο αγρόκτημα.

Η κρούστα του «Chevrotin» είναι λεπτή, ελαφρώς ρόδινη και επικαλυμμένη, πλήρως ή εν μέρει, από λεπτό λευκό πέλος. Η μάζα του είναι ελαστική και βουτυρώδης και μπορεί να είναι σκληρότερη στο κέντρο και να εμφανίζει μικρές οπές. Έχει υπόλευκο χρώμα και είναι ελαφρώς αλμυρή με γεύση κατσικίσου τυριού.

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 ΠΓΕ)

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο βόρειο ασβεστολιθικό προαλπικό τμήμα και δέχεται σημαντικό όγκο βροχοπτώσεων λόγω της απευθείας έκθεσής της στις ροές από δυτική κατεύθυνση. Η υγρασία αυτή, σε συνδυασμό με το σχετικά μέτριο υψόμετρο, ευνοεί την ανάπτυξη του χόρτου και του δάσους.

Οι τεχνικές εκτροφής των κοπαδιών αιγοπροβάτων, που είναι στραμμένες προς την εκτατική εκμετάλλευση των φυσικών πόρων, ευνοούν την ποικιλότητα της αλπικής αυτής χλωρίδας, της οποίας τα αρωματικά χαρακτηριστικά αναδεικνύονται στο συγκεκριμένο τυρί.

Η εγγύτητα των βοοτροφικών με τις αιγοτροφικές εκμεταλλεύσεις στη γεωγραφική περιοχή μπορεί να εξηγηθεί από το γεγονός ότι η τεχνική που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Chevrotin» είναι παρόμοια με εκείνη που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τυριών από αγελαδινό γάλα της περιοχής.

Η παρασκευή του τυριού «Chevrotin» αποκλειστικά στο αγρόκτημα, από ανεπεξέργαστο γάλα, που δεν τροποποιείται πριν από την προσθήκη πυτιάς, επιτρέπει τη διατήρηση της φυσιολογικής χλωρίδας του γάλακτος, ιδίως της γαλακτικής και της επιφανειακής χλωρίδας.

Η τεχνολογία του κάθε παραγωγού, για κάθε βασικό στάδιο της παραγωγής (παρασκευή με θερμό γάλα, αμέσως μετά το άρμεγμα, ή μετά από διατήρηση μέγιστης διάρκειας 14 ωρών και σε ελάχιστη θερμοκρασία 10 °C, με ελάχιστη επαναθέρμανση στον κάδο, προτελειοποίηση και έκπλυση), υπεισέρχεται στη συνέχεια στην έκφραση των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών του γάλακτος (ισορροπία των ανόργανων συστατικών, διατήρηση των λιπαρών ουσιών) και της γαλακτικής χλωρίδας του.

Η μικροχλωρίδα, και ιδίως το *Geotrichum candidum*, όχι μόνο προσδίδει στο «Chevrotin» την ιδιαίτερη όψη του αλλά συμμετέχει επίσης σε μεγάλο βαθμό στην εξέλιξη της τυρόμαζας. Ως εκ τούτου επηρεάζει σημαντικά την ποιότητα των τυριών, όσον αφορά τόσο την εξωτερική όψη όσο και την υφή (ελαστική και βουτυρώδης) και τη γεύση. Είναι η μόνη μόνιμη χλωρίδα στην επιφάνεια του «Chevrotin» και χάρη σε αυτή δημιουργείται το χαρακτηριστικό λεπτό λευκό πέλος του. Το χαμηλό βάρος και το μικρό μέγεθος του τυριού συνεπάγονται σύντομη διάρκεια τελειοποίησης και λεπτή κρούστα.

Οι διαδοχικές γενεές τυροκόμων επέλεξαν, ενίοτε εμπειρικά, μια ιδιαίτερη μικροχλωρίδα προσαρμοσμένη τόσο στις μικρο-κλιματικές συνθήκες του φυσικού περιβάλλοντος όσο και στην τυροκομική τεχνολογία.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 (*)]

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

(*) Βλέπε υποσημείωση 3.