

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, 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

(2020/C 251/16)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«CHABICHOU DU POITOU»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Διεύθυνση:

Agropole
Route de Chauvigny CS 45002
86550 Mignaloux-Beauvoir
FRANCE

Τηλ. +33 549447480

Φαξ +33 549467905

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: chabichoudp@na.chambagri.fr

Η ομάδα αποτελείται από παραγωγούς γάλακτος, παραγωγούς σε αγρόκτημα, επιχειρήσεις ωρίμασης και μεταποιητές και έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει την αίτηση

2. Κράτος μέλος ή Τρίτη Χώρα

Γαλλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποίηση/-σεις

Ονομασία του προϊόντος

Περιγραφή του προϊόντος

Γεωγραφική περιοχή

Απόδειξη της καταγωγής

Μέθοδος παραγωγής

Δεσμός

Επισήμανση

Άλλο: στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας υπηρεσίας και της ομάδας, έλεγχος, εθνικές απαιτήσεις

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

5. Τροποποίηση/-εις

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η φράση:

«Το “Chabichou du Poitou” είναι τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά από πλήρες αίγαιο γάλα, έχει μαλακή και μη πεπιεσμένη μάζα, περιεκτικότητα σε λιπαρή ουσία 45 %, και λεπτή κρούστα που εμφανίζει επιφανειακές λευκές, κίτρινες και μπλε ευρωτιάσεις.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το “Chabichou du Poitou” παρασκευάζεται αποκλειστικά από νωπό και πλήρες αίγαιο γάλα. Είναι τυρί με μαλακή, μη πεπιεσμένη και άψητη μάζα, το οποίο υποβάλλεται σε γαλακτική πήξη με την προσθήκη μικρής ποσότητας πυτιάς, ελαφρώς αλατισμένο, με λεπτή κρούστα που εμφανίζει επιφανειακές λευκές, κίτρινες ή μπλε ευρωτιάσεις. Το τυρί περιλαμβάνει τουλάχιστον 18 γραμμάρια λιπαρής ουσίας ανά 100 γραμμάρια τελικού προϊόντος.»

Προστίθεται η υποχρέωση χρήσης νωπού γάλακτος για τη διατήρηση των φυσικών μικροβιολογικών ιδιοτήτων του γάλακτος.

Για την καλύτερη περιγραφή του προϊόντος, διευκρινίζεται ότι πρόκειται για τυρί με άψητη μάζα, ελαφρώς αλατισμένο, και ότι η πήξη πραγματοποιείται με την προσθήκη μικρής ποσότητας πυτιάς. Διευκρινίζεται επίσης ότι οι επιφανειακές ευρωτιάσεις μπορεί να είναι «λευκές, κίτρινες ή μπλε», διότι δεν είναι συστηματική η παρουσία στο τυρί ευρωτιάσεων με όλα τα εν λόγω χρώματα. Η έκφραση της περιεκτικότητας του τυριού σε λιπαρή ουσία τροποποιείται για να ληφθεί υπόψη η εξέλιξη ως προς την επισήμανση (ποσοστό λιπαρής ουσίας εκφρασμένο ως προς το τελικό προϊόν).

Η περιγραφή της τυροκομικής μήτρας διαγράφεται από αυτό το μέρος και περιλαμβάνεται στο σημείο 5.3.γ. των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά τη μεταποίηση του τυριού.

Προστίθεται η ακόλουθη φράση:

«Μετά το πέρας της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης, τα τυριά φέρουν στην κορυφή το χαρακτηριστικό σήμα “CdP”».

Προστίθεται ότι η μήτρα πρέπει να αφήνει ένα τύπωμα «CdP» στην κορυφή των τυριών. Πράγματι, το τύπωμα αποτελεί μέρος της μήτρας που χρησιμοποιείται από όλες τις επιχειρήσεις, είναι δε αναγνωριστικό στοιχείο του «Chabichou du Poitou».

Προστίθεται η ακόλουθη φράση:

«Το συνολικό βάρος ξηράς ουσίας δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 40 γραμμάρια ανά τυρί.»

Προστίθεται το συνολικό βάρος ξηράς ουσίας ανά τυρί. Η έκφραση του βάρους του τυριού σε ξηρά ουσία και ο καθορισμός του ελάχιστου ξηρού εκχυλίσματος του τυριού καθιστούν δυνατό τον αποκλεισμό της εμπορικής διάθεσης υπερβολικά μικρών τυριών (λόγω ελαττώματος της μήτρας) ή υπερβολικά υγρών τυριών (λόγω της έλλειψης εφίδρωσης ή/και της χρήσης υπερβολικά υγρού τυροπήγματος).

Η ακόλουθη φράση:

«Το μέσο βάρος του είναι 120 γραμμάρια.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το ελάχιστο βάρος του τυριού είναι 140 γραμμάρια μετά το πέρας της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης.»

Η έννοια «μέσο βάρος» αντικαθίσταται από την έννοια «ελάχιστο βάρος», η οποία μπορεί να ελεγχθεί ευκολότερα. Διευκρινίζεται ότι το ελάχιστο βάρος του τυριού νοείται στο τέλος της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης. Το ελάχιστο βάρος προσαρμόζεται σε σχέση με το μέσο βάρος για να ληφθεί υπόψη το πραγματικό βάρος που παρατηρείται στο τέλος της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης.

Η φράση:

«Η λευκή μάζα είναι σφικτή και λεπτή, ενώ παράλληλα διατηρεί τη φυσική ελαστικότητά της.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η λευκή μάζα είναι σφικτή, με ομοιογενή και λεπτή υφή, ενώ παράλληλα διατηρεί τη φυσική ελαστικότητά της.»

Η περιγραφή του τυριού ολοκληρώνεται με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ως προς την υφή της μάζας (ομοιογενής).

Προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Όταν το τυρί είναι νεαρό, η υφή του είναι παχύρρευστη. Έπειτα από παρατεταμένη ωρίμαση, η μάζα του γίνεται εύθρυπτη και ενίοτε αποκτά κρεμώδη σύσταση κάτω από την κρούστα. Όταν το τυρί είναι νεαρό, έχει γλυκιά γεύση με γαλακτικό χαρακτήρα. Έπειτα από αρκετές εβδομάδες ωρίμασης, η αίγεια γεύση γίνεται πιο έντονη και επίμονη. Ενίοτε, το τυρί αναδίδει αρώματα ξηρών καρπών. Η γεύση του δεν είναι υπερβολικά αλμυρή, όξινη ή πικρή.»

Η περιγραφή του τυριού ολοκληρώνεται με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όσον αφορά τη γεύση του τυριού και διευκρινίζεται η γευστική εξέλιξη του τυριού κατά τη διάρκεια της ωρίμασης.

Στο ενιαίο έγγραφο, η φράση:

«Τυρί από κατσικίσιο γάλα, με μαλακή και μη πεπιεσμένη μάζα, με κρούστα λεπτή και μάζα λευκή, σε σχήμα μικρού κόλουρου κώνου, που ονομάζεται “bonde”, ύψους περίπου 6 εκατοστών, μέσου βάρους 120 γραμμαρίων και περιεκτικότητας σε λιπαρή ύλη 45 %.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το “Chabichou du Poitou” παρασκευάζεται αποκλειστικά από νωπό και πλήρες αίγιο γάλα. Είναι τυρί με μαλακή, μη πεπιεσμένη και άψητη μάζα, το οποίο υποβάλλεται σε γαλακτική πήξη με την προσθήκη μικρής ποσότητας πυτιάς, ελαφρώς αλατισμένο, με λεπτή κρούστα που εμφανίζει επιφανειακές λευκές, κίτρινες ή μπλε ευρωτιάσεις.

Έχει σχήμα μικρού κόλουρου κώνου που ονομάζεται «bonde» (από το σχήμα του ξύλινου πώματος για το κλείσιμο των βαρελιών).

Μετά το πέρας της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης, τα τυριά φέρουν στην κορυφή το χαρακτηριστικό σήμα “CdP”.

Το τυρί περιλαμβάνει τουλάχιστον 18 γραμμάρια λιπαρής ουσίας σε 100 γραμμάρια τελικού προϊόντος. Το συνολικό βάρος ξηράς ουσίας δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 40 γραμμάρια ανά τυρί.

Το ελάχιστο βάρος του τυριού είναι 140 γραμμάρια μετά το πέρας της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης 10 ημερών μετά την προσθήκη της πυτιάς.

Η μάζα είναι σφικτή, με ομοιογενή και λεπτή υφή, ενώ παράλληλα διατηρεί τη φυσική ελαστικότητά της.

Όταν το τυρί είναι νεαρό, η υφή του είναι παχύρρευστη. Έπειτα από παρατεταμένη ωρίμαση, η μάζα του γίνεται εύθρυπτη και ενίοτε αποκτά κρεμώδη σύσταση κάτω από την κρούστα.

Όταν το τυρί είναι νεαρό, έχει γλυκιά γεύση με γαλακτικό χαρακτήρα. Έπειτα από αρκετές εβδομάδες ωρίμασης, η αίγεια γεύση γίνεται πιο έντονη και επίμονη. Ενίοτε, το τυρί αναδίδει αρώματα ξηρών καρπών. Η γεύση του δεν είναι υπερβολικά αλμυρή, όξινη ή πικρή.»

2. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Όσον αφορά το κεφάλαιο που αναφέρεται στη γεωγραφική περιοχή, ο κατάλογος των δήμων της γεωγραφικής περιοχής προστίθεται για τη διευκόλυνση του ελέγχου. Τα όρια της γεωγραφικής περιοχής παραμένουν ως έχουν. Ο εν λόγω κατάλογος περιλαμβάνει όλους τους δήμους της γεωγραφικής περιοχής εντός των οποίων μπορεί να εκτελείται το σύνολο των σταδίων της μεθόδου παραγωγής (παραγωγή του γάλακτος, παρασκευή και ωρίμαση των τυριών). Επιπλέον, προστίθενται αναφορές στην ημερομηνία του ισχύοντος επίσημου γεωγραφικού κώδικα και των σχεδίων που έχουν κατατεθεί στο δημαρχείο για να διασφαλιστεί η ακρίβεια και η σαφήνεια του καταλόγου.

3. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ

Προστίθενται οι υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων των επιχειρήσεων. Επομένως, προβλέπονται τα εξής:

- δήλωση ταυτοποίησης των επιχειρήσεων με σκοπό τη χορήγηση σε αυτές πιστοποιητικών με τα οποία θα αναγνωρίζεται η ικανότητά τους να πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών,
- δηλώσεις που είναι αναγκαίες για τη γνώση και την παρακολούθηση των προϊόντων που προορίζονται για διάθεση στο εμπόριο με την ονομασία προέλευσης,
- οι υποχρεώσεις που σχετίζονται με την τήρηση μητρώων από τις επιχειρήσεις,
- η προσθήκη υποχρέωσης παρακολούθησης των εγγράφων τεκμηρίωσης για την ιχνηλάτηση του προϊόντος από τη συλλογή του γάλακτος έως την παρασκευή: ποσότητες που συλλέγονται μεμονωμένα και προορίζονται για τη μεταποίηση του «Chabichou du Poitou», ποσότητες γάλακτος στο οποίο έχει προστεθεί πυτιά για την παρασκευή του «Chabichou du Poitou» και αριθμός των τυριών που έχουν τοποθετηθεί σε μήτρα, των τυριών που έχουν αγοραστεί χωρίς να υποβληθούν σε ωρίμαση, των τυριών που έχουν αποχαρακτηριστεί, των τυριών που έχουν διατεθεί στην αγορά με ΠΟΠ. Επίσης, προστίθενται οι συχνότητες καταγραφής: το μητρώο ενημερώνεται έπειτα από κάθε συλλογή για τους παραγωγούς γάλακτος ή σε μηνιαία βάση για τους τυροκόμους και τις επιχειρήσεις ωρίμασης,

- προστίθεται η φύση των υπόλοιπων πληροφοριών που πρέπει να καταγράφονται στα αρχεία από τους τυροκόμους και τις επιχειρήσεις ωρίμασης (διάρκεια των διαφόρων σταδίων παρασκευής, οξύτητα κατά την προσθήκη της πυτιάς και την τοποθέτηση σε τυροκομικές μήτρες, θερμοκρασίες, ημερομηνία αποστολής και προορισμός των χλωρών και ωριμασμένων τυριών), ενώ για τους σκοπούς του ελέγχου προστίθενται και οι απαιτήσεις για τους γαλακτοπαραγωγούς ως προς την παρακολούθηση της ιχνηλασιμότητας των ζωοτροφών που προορίζονται για το κοπάδι (έγγραφο που προσδιορίζει τη φύση, τις διανεμηθείσες ποσότητες, καθώς και την προέλευση των εν λόγω ζωοτροφών),
- τέλος, προστίθεται μια παράγραφος για τον έλεγχο που πραγματοποιείται όσον αφορά τα χαρακτηριστικά των προϊόντων που προορίζονται να διατεθούν στο εμπόριο με την ονομασία προέλευσης: «Μετά το πέρας της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης, τα τυριά υποβάλλονται δειγματοληπτικά σε αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση».

4. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Συνθήκες παραγωγής γάλακτος στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις

Προστίθεται ο ορισμός του κοπαδιού που ορίζεται ως ένα σύνολο «ζώων που έχουν γεννήσει τουλάχιστον μία φορά».

Προστίθενται οι επιτρεπόμενες φυλές αιγών. Πρόκειται για φυλές αντιπροσωπευτικές των υπαρχόντων στις εκμεταλλεύσεις εκτροφής αιγών της γεωγραφικής περιοχής: «Alpine, Saanen, Poitevine και οι διασταυρώσεις τους».

Προστίθεται μια ελάχιστη απαίτηση διατροφικής αυτονομίας για την υποστήριξη του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή μέσω της διατροφής των αιγών: «τουλάχιστον το 75 % του συνολικού σιτηρεσίου πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή, ήτοι 825 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας ανά αίγα και ανά έτος». Η εν λόγω απαίτηση λαμβάνει υπόψη τις ισχύουσες πρακτικές και τους περιορισμούς των εκμεταλλεύσεων εκτροφής της γεωγραφικής περιοχής, ιδίως το μέγεθος των κοπαδιών, την προσαρμογή στο κλίμα που παρουσιάζει τακτικές περιόδους ξηρασίας, τη γεωλογική φύση των εδαφών, την παρουσία ασβεστοπιδών εδαφών κατάλληλων για την καλλιέργεια σανού ψυχανθών, ιδίως μηδικής. Για τον λόγο αυτό προστίθεται επίσης η φράση «οι χορτονομές παράγονται εξολοκλήρου στη γεωγραφική περιοχή» και «το σιτηρέσιο ανά αίγα και ανά έτος περιλαμβάνει τουλάχιστον 200 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας υπό μορφή μηδικής ή ψυχανθών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή.» Αυτή η τελευταία απαίτηση επιτρέπει την αποφυγή ενός διατροφικού συστήματος τύπου «άχυρο και συμπυκνώματα» που θα είχε ως αποτέλεσμα την υποβάθμιση της ποιότητας του γάλακτος που συνδέεται με την ποιότητα και την ποικιλία του σιτηρεσίου σε χορτονομές.

Προστίθεται ένα ελάχιστο ποσοστό χορτονομών: «Το σιτηρέσιο αποτελείται τουλάχιστον κατά 55 % από χορτονομές, ήτοι 605 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας ανά αίγα και ανά έτος», καθώς και κατάλογος με τις επιτρεπόμενες χορτονομές: «οι χορτονομές αγρωστωδών, ψυχανθών (σε καθαρή μορφή ή σε συνδυασμό), τα λαχανικά ρίζες και τα σταυρανόχλω, το άχυρο και ολόκληρα φυτά σιτηρών, ψυχανθών, ελαιούχων σπόρων και πρωτεϊνούχων φυτών, ως συμπλήρωμα άλλων ακατέργαστων χορτονομών, τα αυτοφυή είδη που υπάρχουν στη γεωγραφική περιοχή. Καταναλώνονται νωπές, δεματιασμένες, σε μορφή σανού, συμπυκνωμένες ή αφυδατωμένες».

Προστίθεται η φράση «απαγορεύεται η ενσίρωση» λόγω των ανεπιθύμητων συνεπειών της στα χαρακτηριστικά του τυριού.

Απεναντίας, προστίθεται ότι «επιτρέπεται η χρήση δεματιασμένων χορτονομών εντός του ορίου των 200 χιλιόγραμμων ξηράς ουσίας ανά αίγα και ανά έτος». Προστίθεται ότι οι δεματιασμένες χορτονομές πρέπει να περιλαμβάνουν «τουλάχιστον 50 % ξηράς ουσίας» για τη διασφάλιση της διατροφικής και υγειονομικής ποιότητάς τους.

Προστίθεται η φράση «οι συμπυκνωμένες και οι αφυδατωμένες χορτονομές περιορίζονται σε 200 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας ανά αίγα και ανά έτος» για να διασφαλιστεί η χορήγηση χορτονομών υπό μορφή σανού ή νωπού χόρτου.

Προστίθεται μια μέγιστη ποσότητα συμπυκνωμένων ζωοτροφών που δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 495 χιλιόγραμμα ανά αίγα και ανά έτος. Προστίθεται μια ελάχιστη ποσότητα αυτών των συμπληρωματικών ζωοτροφών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή, ήτοι τουλάχιστον 150 χιλιόγραμμα ανά αίγα και ανά έτος ή 30 % του συμπληρωματικού σιτηρεσίου. Αυτό το μέρος αποτελείται υποχρεωτικά από σιτηρά και/ή ελαιούχους σπόρους και/ή πρωτεϊνούχα φυτά.

Στο συμπληρωματικό σιτηρέσιο προστίθενται οι εγκεκριμένες ζωοτροφές που είναι απαραίτητες για τη γαλακτοπαραγωγή των αιγών, ώστε να προσδιορίζονται οι πρακτικές των εκτροφών και να αποφεύγονται τα συμπληρώματα που θα μπορούσαν να έχουν ανεπιθύμητη επίδραση στην ποιότητα του γάλακτος:

«Μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη σύνθεση του συμπληρωματικού σιτηρεσίου, είτε πρόκειται για μείγμα που παρασκευάζεται στο αγρόκτημα είτε για πλήρεις ζωοτροφές εμπορίου, μόνο οι εξής πρώτες ύλες:

- σπόροι σιτηρών, ολόκληροι ή εξωθημένοι, και προϊόντα τους,
- ελαιούχοι σπόροι και καρποί και προϊόντα τους,
- σπέρματα ψυχανθών και προϊόντα τους,
- άλλοι σπόροι και καρποί και προϊόντα τους: πλακούντες έκθλιψης πυρήνων καρυδιών, τεμαχισμένα κάστανα,
- κόνδυλοι, ρίζες και προϊόντα τους,

- έλαια και λιπαρές ουσίες φυτικής προέλευσης,
- συγκομιζόμενες χορτονομές, συμπεριλαμβανομένων των ακατέργαστων, και προϊόντα τους,
- ανόργανες ύλες και προϊόντα τους,
- τεχνολογικές πρόσθετες ύλες: συνδετικά και πυκνωτικά μέσα και ηκτώματογόνοι παράγοντες,
- ιχνοστοιχεία και βιταμίνες.»

Αυτές οι ζωοτροφές συμβάλλουν στη διαμόρφωση της δομής του γάλακτος και ευνοούν μια πιο ποικιλόμορφη χλωρίδα του γάλακτος, ιδίως χάρη στην παρουσία ζυμομυκήτων.

Η ποικιλία των ζωοτροφών που χορηγούνται στις αίγες, η απαγόρευση της ενσίρωσης, οι κανόνες για τη δεματοποίηση των ζωοτροφών και τις αφυδατωμένες ζωοτροφές συμβάλλουν στην έκφραση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Chabichou du Poitou».

Χρησιμοποιούμενο γάλα

Προστίθενται οι συνθήκες αποθήκευσης του γάλακτος στο αγρόκτημα: «Το γάλα δεν πρέπει να αποθηκεύεται για περισσότερες από 48 ώρες σε ψυχόμενη δεξαμενή στο αγρόκτημα», ώστε να διατηρούνται οι ιδιότητές του (καζείνες και ασβέστιο) και να περιορίζεται η ανάπτυξη ψυχοτροφικών μικροοργανισμών, οι οποίοι περιορίζουν με τη σειρά τους την ανάπτυξη της φυσικής γαλακτικής χλωρίδας.

Προστίθεται η φράση «χρησιμοποιείται νωπό αίγαιο γάλα», και η παρασκευή από νωπό γάλα καθίσταται υποχρεωτική για τη διατήρηση των ιδιοτήτων του γάλακτος, ιδίως των οργανοληπτικών, καθώς και της αρχικής χλωρίδας του, ώστε να ενισχύεται με αυτόν τον τρόπο ο δεσμός με τον τόπο.

Μεταποίηση

Περιγράφονται τα βασικά στάδια της διαδικασίας παρασκευής του «Chabichou du Poitou» για τον καλύτερο χαρακτηρισμό του προϊόντος και για τη διασφάλιση της τήρησης των πρακτικών παρασκευής του.

α) «ωρίμαση του γάλακτος»:

Προστίθεται η ύπαρξη φάσης ωρίμασης του γάλακτος (η οποία πρέπει να ξεκινά το αργότερο 10 ώρες μετά την παραλαβή του γάλακτος), και προστίθενται και οι σχετικές τιμές (ελάχιστη διάρκεια 2 ωρών και θερμοκρασία τουλάχιστον 8 °C), διότι αυτή η φάση είναι ουσιαστικής σημασίας για την ανάπτυξη της γαλακτικής χλωρίδας, τη διευκόλυνση της οξίνισης και την επιλογή των χλωρίδων. Πρέπει, λοιπόν, να πραγματοποιείται σε βέλτιστες συνθήκες που επιτρέπουν την καλή ανάπτυξη της γαλακτικής χλωρίδας.

Προστίθεται ότι επιτρέπεται η προσθήκη χλωρίδων ενοφθαλισμού από τον ορό γάλακτος του τυροκομείου, σε νωπή ή κατεψυγμένη μορφή, ή γαλακτικών ζυμών εμπορίου ή ειδικών ζυμεργτών της ομάδας, είτε με άμεσο ενοφθαλισμό είτε με καλλιέργεια στο αίγαιο γάλα που μπορεί να εμπλουτιστεί με σκόνη αιγείου γάλακτος. Προστίθεται η φύση των επιτρεπόμενων χλωρίδων ενοφθαλισμού για τον καθορισμό των πρακτικών των επιχειρήσεων:

- φυσικές χλωρίδες που περιέχονται στο νωπό γάλα,
- χλωρίδες που αναπτύσσονται εντός των ορών,
- ενδημικές χλωρίδες τυροκομείων,
- χλωρίδες του εμπορίου της οικογένειας των ευρωτομυκήτων και των ζυμομυκήτων,
- ειδικές χλωρίδες της ομάδας.

β) «προσθήκη της πυτιάς και πήξη»:

Προστίθενται οι τιμές που διέπουν το στάδιο της προθήκης της πυτιάς (μέγιστο χρονικό διάστημα 24 ωρών από την έναρξη της συλλογής μέχρι την προσθήκη της πυτιάς, μέγιστη τιμή pH 6,45 ή ελάχιστη τιμή οξύτητας 16 βαθμών Dornic), καθώς οι εν λόγω παράμετροι εγγυώνται την καλή ανάπτυξη των γαλακτικών χλωρίδων από το άρμεγμα έως την προσθήκη της πυτιάς.

Προστίθεται η μέγιστη θερμοκρασία κατά την προσθήκη της πυτιάς (25 °C) για τη διασφάλιση της καλής ανάπτυξης της μεσόφιλης χλωρίδας.

Προστίθεται ο ορισμός της μέγιστης δόσης πυτιάς: 8 ml ανά 100 λίτρα γάλακτος για πυτιά με 520 χιλιοστόγραμμα χυμοσίνης ανά λίτρο, για να διασφαλίζεται ο γαλακτικός χαρακτήρας του «Chabichou du Poitou» που επηρεάζει την υφή της μάζας.

Προστίθεται η ελάχιστη διάρκεια πήξης (16 ώρες) για τη διασφάλιση της απαραίτητης οξύτητας κατά την τοποθέτηση σε μήτρα.

Προστίθεται ότι απαγορεύεται οποιαδήποτε μορφή συντήρησης του τυροπήγματος, καθώς και η αγορά χύδην νωπού τυροπήγματος που δεν έχει τοποθετηθεί σε μήτρα, λαμβανομένων υπόψη της αρνητικής επίδρασης που μπορεί να έχει η εν λόγω πρακτική στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού και της ανάπτυξης της τυροκομικής τεχνολογίας που παρατηρείται στις επιχειρήσεις (απαγόρευση της προστράγγισης).

γ) «τοποθέτηση σε τυροκομική μήτρα»:

Προστίθεται ο ορισμός της οξύτητας στη μήτρα: τουλάχιστον 50 βαθμοί Dornic ή μέγιστο pH 4,60, διότι η μέτρηση της οξύτητας επιτρέπει τον έλεγχο του γαλακτικού χαρακτήρα του τυριού σε αυτό το σημαντικό στάδιο της παρασκευής.

Όσον αφορά το τυρόπηγμα, διαγράφεται η φράση «είτε έχει προηγουμένως στραγγιστεί είτε όχι», διότι απαγορεύεται η προηγούμενη στράγγιση για τη διατήρηση της δομής του τυροπήγματος και τη διασφάλιση της χαρακτηριστικής υφής της λεπτής μάζας του τυριού. Η φράση «είτε έχει προηγουμένως στραγγιστεί είτε όχι» διαγράφεται και από το ενιαίο έγγραφο.

Προστίθεται ότι η τοποθέτηση σε μήτρα μπορεί να γίνει με σέσουλα, σύμφωνα με την πρακτική των επιχειρήσεων, σε ατομικές μήτρες ή σε διάταξη από μήτρες με διαμοιραστή.

Προστίθεται ότι απαγορεύεται η μηχανική βοήθεια κατά την τοποθέτηση σε μήτρα για να αποφεύγεται η εφαρμογή τεχνικών τοποθέτησης σε μήτρα που δεν σέβονται την ακεραιότητα του τυροπήγματος.

Οι φράσεις που σχετίζονται με τα χαρακτηριστικά της μήτρας:

«ελάχιστο ύψος 6,5 εκατοστών, μέγιστο ύψος 16 εκατοστών και διάμετρος βάσης 6 εκατοστών, και διάμετρος 6,5 εκατοστών έως ύψος 6,5 εκατοστών» και «διάτρητη μήτρα σε σχήμα κόλουρου κώνου με καθορισμένες διαστάσεις»

αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«Χρησιμοποιείται διάτρητη μήτρα σε σχήμα κόλουρου κώνου με τις εξής εσωτερικές διαστάσεις: ελάχιστο ύψος 6,5 εκατοστών, μέγιστο ύψος 16 εκατοστών (συμπεριλαμβανομένων των επεκτάσεων της μήτρας), διάμετρος βάσης 6,2 εκατοστών και διάμετρος 6,6 εκατοστών έως ύψος 6,5 εκατοστών.

Ο δακτύλιος της μήτρας φέρει 5 σειρές από 9 οπές κωνικού σχήματος με διάμετρο 2 χιλιοστών που είναι στοιχισμένες σε πεντάδες.

Η μήτρα φέρει στον πυθμένα της το ανάγλυφο σήμα CdP.

Ο πυθμένας της είναι ελαφρώς στρογγυλεμένος, με ακτίνα 5 χιλιοστών, φέρει 3 οπές 2 χιλιοστών στη διάμετρο 13 χιλιοστών, 6 οπές 2 χιλιοστών στη διάμετρο 23 χιλιοστών και 12 οπές 2 χιλιοστών στη διάμετρο 40 χιλιοστών.»

Η χρήση ειδικής και ιδιαίτερα χαρακτηριστικής μήτρας είναι βασικό στοιχείο των προδιαγραφών διότι από αυτήν εξαρτάται το χαρακτηριστικό σχήμα κόλουρου κώνου του «Chabichou du Poitou», καθώς και η κίνηση της στράγγισης του ορού. Οι διαστάσεις της διαμέτρου της βάσης και της κορυφής της μήτρας προέρχονται από το κεφάλαιο που αφορά την περιγραφή του προϊόντος και διορθώνονται ως εξής: 6,2 αντί για 6 για τη διάμετρο της βάσης· 6,6 αντί για 6,5 για τη διάμετρο της κορυφής. Πρόκειται για τη διόρθωση ενός σφάλματος που προέκυψε κατά την καταχώριση της ΠΟΠ. Προστίθεται ακόμη ότι το μέγιστο ύψος της μήτρας νοείται συμπεριλαμβανομένων των επεκτάσεων της μήτρας.

δ) «στράγγιση»

Η φράση:

«Η στράγγιση διαρκεί από 18 έως 24 ώρες»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο που σχετίζεται με τη στράγγιση:

«Η στράγγιση διαρκεί τουλάχιστον 18 ώρες.»

Η μέγιστη διάρκεια στράγγισης («24 ώρες») διαγράφεται διότι η χρήση νωπού γάλακτος που κατέστη υποχρεωτική ενδέχεται να απαιτεί μακρά στράγγιση για την απόκτηση της κατάλληλης υφής του «Chabichou du Poitou».

Η μέγιστη διάρκεια στράγγισης 48 ωρών διαγράφεται και από το ενιαίο έγγραφο.

Προστίθεται ένας ελάχιστος αριθμός 3 αναστροφών μεταξύ της τοποθέτησης και της αφαίρεσης από την τυροκομική μήτρα, διότι είναι απαραίτητες για τη στράγγιση του ορού και συμβάλλουν στην τελική μορφή του τυριού.

ε) «αλάτιση»

Προσδιορίζεται η τεχνική της αλάτισης σε άλμη για την αποφυγή οποιασδήποτε ποιοτικής υποβάθμισης: η άλμη πρέπει να είναι κορεσμένη και να χρησιμοποιείται σε θερμοκρασία 25 °C.

Η χρήση κορεσμένης άλμης διασφαλίζει ότι η συγκέντρωση αλατος παραμένει η ίδια και η μέγιστη θερμοκρασία της άλμης των 25 °C διασφαλίζει την πρόληψη της ανάπτυξης υπερβολικής θερμοκρασίας που θα μπορούσε να θέσει τη σωστή ανάπτυξη της χλωρίδας σε κίνδυνο ευνοώντας την ανάπτυξη ανεπιθύμητης μεσόφιλης χλωρίδας.

στ) «εφίδρωση»

Η φράση:

«Στη συνέχεια, τοποθετούνται σε ειδική αίθουσα εφίδρωσης για 24 έως 48 ώρες»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Τα τυριά αφήνονται για εφίδρωση τουλάχιστον 24 ώρες. Μετά την εφίδρωση, πρέπει να έχει ξεκινήσει η ανάπτυξη χλωρίδας ωρίμασης ("graiissage").» Με τον τρόπο αυτό, η διαχείριση της διαδικασίας γίνεται πιο ευέλικτη. Σύμφωνα με τις τρέχουσες πρακτικές, η εφίδρωση δεν πραγματοποιείται υποχρεωτικά σε συγκεκριμένο χώρο, ιδίως στα αγροκτήματα, όπου συχνά πραγματοποιείται στην αίθουσα παρασκευής. Επιπλέον, δεδομένου ότι ο στόχος της εφίδρωσης είναι η ανάπτυξη ζυμομυκήτων πριν από την τοποθέτηση των τυριών στον θάλαμο ωρίμασης, προστίθεται μια υποχρέωση αποτελέσματος που αντικαθιστά τη μέγιστη διάρκεια· πρόκειται για έναν οπτικό δείκτη που διασφαλίζει την επίτευξη του τελικού στόχου αυτού του σταδίου, δηλαδή της έναρξης του «graiissage» που αντιστοιχεί στην εμφάνιση της πρώτης χλωρίδας ωρίμασης στην επιφάνεια.

Η μέγιστη διάρκεια εφίδρωσης 48 ωρών αφαιρείται και από το ενιαίο έγγραφο.

ζ) «ωρίμαση»

Η φράση:

«Η ωρίμαση στον θάλαμο ωρίμασης διαρκεί τουλάχιστον δέκα ημέρες εντός της περιοχής παραγωγής, από την ημέρα προσθήκης της πυτιάς σε θερμοκρασία 10 έως 12 βαθμών Κελσίου και υγρομετρική κατάσταση 80 % έως 90 % για 100.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η ψύξη είναι σταδιακή. Η ελάχιστη θερμοκρασία του θαλάμου ωρίμασης πρέπει να είναι 8 °C, 10 ημέρες μετά την προσθήκη της πυτιάς.

Κατά την έξοδο από τον θάλαμο ωρίμασης, τα τυριά εμφανίζουν μια σχηματισμένη κρούστα με επιφανειακή ευρωτίαση η οποία είναι εύκολα ορατή με γυμνό μάτι.

Σε περίπτωση μεταφοράς των τυριών από τον χώρο παρασκευής στον χώρο ωρίμασης, ενδέχεται να χρειαστεί ψύξη για τη μεταφορά επί έως και 24 ώρες. Αυτή η χρονική περίοδος προστίθεται στην ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης.»

Οι συνθήκες ωρίμασης τροποποιούνται χωρίς ωστόσο να τροποποιείται η ελάχιστη διάρκειά της. Η μέγιστη θερμοκρασία στην τελική φάση ωρίμασης είναι απαραίτητα χαμηλότερη από την αρχική θερμοκρασία της διαδικασίας (υπενθύμιση: έως και 25 °C κατά την προσθήκη της πυτιάς) λαμβανομένης υπόψη της απαιτήσης σταδιακής ψύξης. Η ελάχιστη θερμοκρασία ωρίμασης μειώνεται από τους 10 °C στους 8 °C, 10 ημέρες μετά την προσθήκη της πυτιάς, ώστε να ληφθούν υπόψη οι τρέχουσες πρακτικές. Σε θερμοκρασία τουλάχιστον 8 °C, η χλωρίδα αναπτύσσεται και προκαλεί λιπόλυση και πρωτεόλυση, συμβάλλοντας κατά τον τρόπο αυτόν στην ανάπτυξη των ιδιαίτερων αρωμάτων του «Chabichou du Poitou». Η μέγιστη θερμοκρασία ωρίμασης διαγράφεται ώστε να παρέχεται περισσότερη ευελιξία στην επιχείρηση ωρίμασης. Προστίθεται η εξωτερική όψη των τυριών κατά την έξοδο από τον θάλαμο ωρίμασης. Πράγματι, η φάση της ωρίμασης ρυθμίζεται όχι μόνο με τη θερμοκρασία αλλά και με τον έλεγχο της εξωτερικής όψης των τυριών σε σχέση με την ανάπτυξη της επιφανειακής χλωρίδας.

Διαγράφονται οι ελάχιστες και οι μέγιστες τιμές υγρομετρικής κατάστασης, διότι δεν ανταποκρίνονται πλέον στις πρακτικές ορισμένων επιχειρήσεων ωρίμασης. Πράγματι, οι επιχειρήσεις ωρίμασης ρυθμίζουν την υγρομετρική κατάσταση με βάση την ξηρά ουσία κατά την αφαίρεση από τη μήτρα που μπορεί να παρουσιάζει σημαντικές διακυμάνσεις ανάλογα με την ποιότητα του γάλακτος που έχει χρησιμοποιηθεί. Η υγρομετρική κατάσταση στον θάλαμο ωρίμασης είναι λοιπόν πιθανό να υφίσταται σημαντικές διακυμάνσεις, πέρα από τα όρια που καθορίζονται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος.

Προστίθεται η μέγιστη διάρκεια ψύξης των μη ωριμασμένων τυριών πριν από τη μεταφορά τους με φορτηγό ψυγείο (έως και 24 ώρες) για την αποφυγή ορισμένων πιθανών παρεκτροπών λόγω της αποθήκευσης σε ψύξη για υπερβολικά μεγάλη διάρκεια. Προστίθεται αυτό το χρονικό διάστημα στην ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης λόγω της διακοπής της διαδικασίας ωρίμασης σε χαμηλή θερμοκρασία.

Η μέγιστη θερμοκρασία ωρίμασης 10 βαθμών και το εύρος υγρομετρικής κατάστασης από 80 έως 90 % διαγράφονται από το ενιαίο έγγραφο.

5. ΔΕΣΜΟΣ

Το κεφάλαιο σχετικά με τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή αναδιατυπώθηκε στο σύνολό του, προκειμένου να καταδειχθεί εμφανέστερα ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Chabichou du Poitou» και της γεωγραφικής του περιοχής, χωρίς ωστόσο να επέλθουν ουσιαστικές τροποποιήσεις όσον αφορά τον δεσμό. Αυτή η σαφέστερη αναδιατύπωση αναδεικνύει κυρίως τις συνθήκες παραγωγής του γάλακτος που επιτρέπουν τη χρήση νοπού γάλακτος κατάλληλου για μεταποίηση σε τυρί για την οποία απαιτείται ιδιαίτερη τεχνολογία, καθώς και τις συνθήκες ωρίμασης. Στο σημείο «Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της

γεωγραφικής περιοχής» επαναλαμβάνονται οι φυσικοί παράγοντες της γεωγραφικής περιοχής, καθώς και οι ανθρώπινοι παράγοντες, ενώ παράλληλα συνοψίζονται οι ιστορικές πτυχές και υπογραμμίζεται η ειδική τεχνολογία. Στο σημείο «Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος» προβάλλονται ορισμένα στοιχεία που έχουν ενσωματωθεί στην περιγραφή του προϊόντος. Τέλος, στο σημείο «Αιτιώδης σχέση» αναλύονται οι αλληλεπιδράσεις μεταξύ των φυσικών και ανθρωπίνων παραγόντων και του προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή αφορά επίσης το ενιαίο έγγραφο.

6. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Τα τυριά που φέρουν την ονομασία προέλευσης πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο με ατομική επισήμανση στην οποία να αναγράφεται η ονομασία συνοδευόμενη από την ένδειξη “ονομασία προέλευσης”, με χαρακτηριστικές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων που εμφανίζονται στην επισήμανση.

Η τοποθέτηση του λογότυπου ΙΝΑΟ είναι υποχρεωτική.

Επιπλέον, η ένδειξη “παρασκευή στο αγρόκτημα” ή “τυρί αγρόκτηματος” ή οποιαδήποτε άλλη ένδειξη η οποία υποδηλώνει προέλευση του τυριού από αγρόκτημα προορίζεται αποκλειστικά για τους παραγωγούς οι οποίοι μεταποιούν το γάλα που παράγεται στην εκμετάλλευσή τους.

Το τυρί που παρασκευάζεται στο αγρόκτημα, το οποίο συλλέγεται και υποβάλλεται σε ωρίμαση από επιχειρήσεις ωρίμασης μπορεί επίσης να φέρει την εν λόγω ένδειξη».

Προστίθεται η ακόλουθη φράση:

«Πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται στη νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, η επισήμανση περιλαμβάνει την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος και το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο».

Το κεφάλαιο για την επισήμανση επικαιροποιήθηκε για να ληφθούν υπόψη οι εξελίξεις στους εθνικούς και τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς. Η υποχρέωση που σχετίζεται με το μέγεθος των χαρακτήρων έχει διαγραφεί, διότι η απαίτηση η ονομασία και το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης να βρίσκονται στο ίδιο οπτικό πεδίο κρίνεται πιο λογική.

Αναλόγως τροποποιείται και το ενιαίο έγγραφο.

7. ΑΛΛΑ

Επικαιροποιείται η διεύθυνση της αρμόδιας υπηρεσίας του κράτους μέλους.

Επίσης, επικαιροποιούνται η επωνυμία και τα στοιχεία επικοινωνίας της αιτούσας ομάδας και προστίθεται το νομικό καθεστώς της.

Όσον αφορά το κεφάλαιο «Στοιχεία των οργανισμών ελέγχων», επικαιροποιούνται η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας των επίσημων οργανισμών. Στο κεφάλαιο αυτό αναφέρονται τα στοιχεία επικοινωνίας των αρμόδιων για τον έλεγχο αρχών στη γαλλική επικράτεια: Institut National de l'Origine et de la Qualité - INAO (Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας) και Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes - DGCCRF (Γενική Διεύθυνση Ανταγωνισμού, Κατανάλωσης και Καταστολής της Απάτης). Προστίθεται η διευκρίνιση ότι η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του ΙΝΑΟ και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Όσον αφορά το κεφάλαιο σχετικά με τις εθνικές απαιτήσεις, προστίθεται πίνακας που παρουσιάζει τα κύρια σημεία ελέγχου και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«CHABICHOU DU POÏTOU»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Chabichou du Poitou»

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 προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το «Chabichou du Poitou» παρασκευάζεται αποκλειστικά από νωπό και πλήρες αίγιο γάλα. Είναι τυρί με μαλακή, μη πεπιομένη και άψητη μάζα, το οποίο υποβάλλεται σε γαλακτική πήξη με την προσθήκη μικρής ποσότητας πυτιάς, ελαφρώς αλατισμένο, με λεπτή κρούστα που εμφανίζει επιφανειακές λευκές, κίτρινες ή μπλε ευρωτιάσεις.

Έχει σχήμα μικρού κόλουρου κώνου που ονομάζεται «bonde» (από το σχήμα του ξύλινου πώματος για το κλείσιμο των βαρελιών). Μετά το πέρας της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης, τα τυριά φέρουν στην κορυφή το χαρακτηριστικό σήμα «CdP».

Το τυρί περιλαμβάνει τουλάχιστον 18 γραμμάρια λιπαρής ουσίας σε 100 γραμμάρια τελικού προϊόντος. Το συνολικό βάρος ξηράς ουσίας δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 40 γραμμάρια ανά τυρί.

Το ελάχιστο βάρος του τυριού είναι 140 γραμμάρια μετά το πέρας της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης 10 ημερών μετά την προσθήκη της πυτιάς.

Η λευκή μάζα είναι σφικτή, με ομοιογενή και λεπτή υφή, ενώ παράλληλα διατηρεί τη φυσική ελαστικότητά της.

Όταν το τυρί είναι νεαρό, η υφή του είναι παχύρρευστη.

Έπειτα από παρατεταμένη ωρίμαση, η μάζα του γίνεται εύθρυπτη και ενίοτε αποκτά κρεμώδη σύσταση κάτω από την κρούστα.

Όταν το τυρί είναι νεαρό, έχει γλυκιά γεύση με γαλακτικό χαρακτήρα.

Έπειτα από αρκετές εβδομάδες ωρίμασης, η αίγεια γεύση γίνεται πιο έντονη και επίμονη. Ενίοτε, το τυρί αναδίδει αρώματα ξηρών καρπών. Η γεύση του δεν είναι υπερβολικά αλμυρή, όξινη ή πικρή.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τουλάχιστον το 75 % του ετήσιου σιτηρεσίου των αιγών του κοπαδιού προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή, ήτοι 825 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας ανά αίγα και ανά έτος. Αυτή η απαίτηση λαμβάνει υπόψη τις ισχύουσες πρακτικές και τους περιορισμούς των εκμεταλλεύσεων της γεωγραφικής περιοχής που αφορούν την προσαρμογή στο κλίμα που παρουσιάζει τακτικές περιόδους ξηρασίας και τη γεωλογική φύση των εδαφών.

Οι χορτονομές παράγονται εξολοκλήρου στη γεωγραφική περιοχή. Το σιτηρέσιο αποτελείται τουλάχιστον κατά 55 % από χορτονομές, ήτοι 605 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας ανά αίγα και ανά έτος.

Θεωρούνται χορτονομές τα εξής: οι χορτονομές αγρωστωδών, ψυχανθών (σε καθαρή μορφή ή σε συνδυασμό), τα λαχανικά ρίζες και τα σταυρανθή, το άχυρο και ολόκληρα φυτά σιτηρών, ψυχανθών, ελαιούχων σπόρων και πρωτεϊνούχων φυτών, ως συμπλήρωμα άλλων ακατέργαστων χορτονομών, τα αυτοφυή είδη που υπάρχουν στη γεωγραφική περιοχή. Καταναλώνονται νωπές, δεματιασμένες, σε μορφή σανού, συμπυκνωμένες ή αφυδατωμένες.

Απαγορεύεται η ενσίρωση. Επιτρέπεται η χρήση δεματιασμένων χορτονομών εντός του ορίου των 200 χιλιόγραμμων ξηράς ουσίας ανά αίγα και ανά έτος. Οι δεματιασμένες χορτονομές πρέπει να περιλαμβάνουν ξηρά ουσία σε ποσοστό τουλάχιστον 50 %.

Οι συμπυκνωμένες και οι αφυδατωμένες χορτονομές περιορίζονται σε 200 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας ανά αίγα ανά έτος.

Το σιτηρέσιο ανά αίγα και ανά έτος περιλαμβάνει τουλάχιστον 200 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας υπό μορφή μηδικής ή ψυχανθών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή.

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη σύνθεση του συμπληρωματικού σιτηρεσίου, είτε πρόκειται για μείγμα που παρασκευάζεται στο αγρόκτημα είτε για πλήρεις ζωοτροφές εμπορίου, μόνο οι εξής πρώτες ύλες:

- σπόροι σιτηρών, ολόκληροι ή εξωθημένοι, και προϊόντα τους,
- ελαιούχοι σπόροι και καρποί και προϊόντα τους,
- σπέρματα ψυχανθών και προϊόντα τους,
- άλλοι σπόροι και καρποί και προϊόντα τους: πλακούντες έκθλιψης πυρήνων καρυδιών, τεμαχισμένα κάστανα,
- κόνδυλοι, ρίζες και προϊόντα τους,
- έλαια και λιπαρές ουσίες φυτικής προέλευσης,
- συγκομιζόμενες χορτονομές, συμπεριλαμβανομένων των ακατέργαστων, και προϊόντα τους,
- ανόργανες ύλες και προϊόντα τους,
- τεχνολογικές πρόσθετες ύλες: συνδετικά και πυκνωτικά μέσα και ηκτωματογόνοι παράγοντες,
- ιχνοστοιχεία και βιταμίνες.

Επιτρέπεται η χρήση του ορού γάλακτος της εκμετάλλευσης.

Το συμπληρωματικό σιτηρέσιο περιορίζεται σε 495 χιλιόγραμμα ξηράς ουσίας ανά αίγα και ανά έτος. Περιέχει τουλάχιστον 150 χιλιόγραμμα ή 30 % σιτηρών και/ή ελαιούχων σπόρων και/ή πρωτεϊνούχων φυτών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή.

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

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

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται στη νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, η επισήμανση περιλαμβάνει την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος και το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Νομός Vienne

Καντόνιο Chasseneuil-du-Poitou: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Châtellerault 1: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Châtellerault 2: δήμοι Châtellerault, Orches, Savigny-sous-Faye, Sérigny, Sossais·

Καντόνιο Châtellerault 3: δήμοι Châtellerault, Senillé-Saint-Sauveur·

Καντόνιο Chauvigny: δήμοι Availles-en-Châtellerault, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Chauvigny (για το τμήμα που αντιστοιχεί στην επικράτεια του στις 29 Ιουνίου 1990), Valdivienne (για το τμήμα που ανήκει στην επικράτεια Chauvigny στις 29 Ιουνίου 1990)·

Καντόνιο Civray: δήμοι 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, Voulême·

Καντόνιο Jaunay-Clan: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Loudun: δήμοι Angliers, Arçay, Aulnay, Berthegon, 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, Verrue

Καντόνιο Lusignan: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Lussac-les-Châteaux: δήμοι Bouresse, Brion, Gençay, Lhonnaizé, Moussac, Queaux, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Maurice-la-Clouère, Saint-Secondin, Usson-du-Poitou, Verrières, Le Vigeant·

Καντόνιο Migné-Auxances: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Poitiers 1: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Poitiers 2: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Poitiers 3: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Poitiers 4: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Poitiers 5: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Vivonne: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Vouneuil-sous-Biard: όλοι οι δήμοι·

Νομός Deux-Sèvres

Καντόνιο Bressuire: δήμος Geay·

Καντόνιο Celles-sur-Belle: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο La Gâtine: δήμοι 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, Vouhé·

Καντόνιο Melle: όλοι οι δήμοι·

Καντόνιο Mignon-et-Boutonne: δήμοι Asnières-en-Poitou, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Chérigné, Ensigné, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Paizay-le-Chapt, Périgné, Secondigné-sur-Belle, Séigné, Vernoux-sur-Boutonne, Villefollet, Villiers-sur-Chizé·

Καντόνιο Plaine Niortaise: δήμοι Brûlain, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue, Vouillé·

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

Καντόνιο Thouars: δήμοι Missé, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Thouars·

Καντόνιο Val de Thouet: δήμοι 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, Tourtenay·

Νομός Charente

Καντόνιο Charente-Bonnieure: δήμοι Benest, Le Bouchage, Champagne-Mouton, Vieux-Ruffec·

Καντόνιο Charente-Nord: δήμοι 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, Villiers-le-Roux·

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή του «Chabichou du Poitou» αντιστοιχεί στο Haut-Poitou, ένα ασβεστολιθικό υψίπεδο που εκτείνεται έως τα όρια του ορεινού όγκου Massif central στα ανατολικά και μέχρι τις καλλιέργειες σιτηρών και αμπελιών του νομού Charente στα νότια. Οι δήμοι της γεωγραφικής περιοχής βρίσκονται κατά κύριο λόγο στο ανατολικό τμήμα του νομού Deux-Sèvres και στο δυτικό τμήμα του νομού Vienne, καθώς και, σε μικρότερο βαθμό, στο βόρειο τμήμα του νομού Charente.

Το Haut-Poitou σχηματίστηκε μετά από καθίζηση ασβεστόλιθων. Τα εδάφη που παρατηρούνται κυρίως προέρχονται από μεταβολές αυτού του ασβεστολιθικού μητρικού πετρώματος. Τα καστανόχρωμα αργιλοασβεστόδη εδάφη («terres de groie»), λιγότερο ή περισσότερο βαθιά, είναι ο πλέον συνηθισμένος εδαφολογικός σχηματισμός. Στο νότιο μισό της γεωγραφικής περιοχής, παρατηρούνται ερυθρά εδάφη, γνωστά ως «à châtaigniers» (με καστανιές). Πρόκειται για καστανόχρωμα αργιλοπηλώδη βαθιά εδάφη που έχουν σχηματιστεί από την απασβέστωση του ασβεστόδους υποστρώματος.

Το εύκρατο κλίμα υπόκειται σε ωκεάνιες επιρροές, ωστόσο δεν παρουσιάζει τόσο έντονες βροχοπτώσεις όπως άλλες περιοχές που βρέχονται από τον Ατλαντικό, χαρακτηρίζεται δε από αρκετή ηλιοφάνεια και καλοκαιρινή λειψυδρία που μπορεί να διαφέρει σημαντικά από έτος σε έτος.

Η περιοχή του «Chabichou du Poitou» παρουσιάζει, λοιπόν, ένα μωσαϊκό εδαφών διαφορετικού γεωπονικού δυναμικού, που επιτρέπει την ανάπτυξη ποικίλων καλλιεργειών στον χώρο και τον χρόνο (αμειψισπορά). Το φυσικό περιβάλλον είναι κατάλληλο για την παραγωγή ποιοτικών χορτονομών καθώς και σιτηρών.

Ιστορικά, το Poitou είναι μια περιοχή που χαρακτηρίζεται από την παρουσία της αιγοτροφίας. Συνεπώς, από πολύ παλιά το Poitou είναι πολιτισμικά συνυφασμένο με την παραγωγή κατοικίσιων τυριών διαφόρων ειδών. Το γάλα της άμελης προορίζεται καταρχάς για την παραγωγή φρέσκων τυριών που καταναλώνονται καθημερινά σε οικογενειακό επίπεδο. Αυτή η αυτοκατανάλωση είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη στους αγρότες μικρότερης κλίμακας που δεν μπορούν να εκθρέψουν βοοειδή, λόγω έλλειψης επαρκούς έκτασης εδαφών. Η αιγοτροφία και η παρασκευή τυριών αποτελούν απασχόληση αποκλειστικά των γυναικών. Η μήτρα του «Chabichou du Poitou» είναι μικρή σε μέγεθος και κεραμικής προέλευσης, και επιτρέπει την παρασκευή τυριού με μικρή ποσότητα γάλακτος.

Η κρίση της φυλλοξήρας του 1876 αποτελεί κομβικό σημείο για την τοπική γεωργία που εγκατέλειψε τα αμπελία προς όφελος της κτηνοτροφίας και της παραγωγής γάλακτος, τόσο αγελαδινού, για την παραγωγή βουτύρου, όσο και αιγείου. Ο αριθμός των κοπαδιών αιγών των νομών Deux-Sèvres και Vienne γνωρίζει μεγάλη ανάπτυξη και, καθώς οι ποσότητες υπερβαίνουν τις ανάγκες της οικογενειακής κατανάλωσης, το πλεόνασμα τυριών που προκύπτει από την παραγωγή υποβάλλεται σε ωρίμαση και διατίθεται στο εμπόριο σε τοπικές αγορές.

Από τις αρχές του 20ού αιώνα, η παραγωγή του «Chabichou du Poitou» έχει αυξηθεί χάρη στην ανάπτυξη των γαλακτοκομικών συνεταιρισμών. Το συνεταιριστικό κίνημα, το οποίο αρχικά εξειδικευόταν στη συλλογή αγελαδινού γάλακτος, επεκτείνεται στη συλλογή αιγείου γάλακτος που προορίζεται για την παρασκευή τυριών.

Σήμερα το αίγιο γάλα παράγεται από εκμεταλλεύσεις που εντάσσονται ανάμεσα στις αροτραίες καλλιέργειες, με αποτέλεσμα να σχηματίζεται ένα μωσαϊκό όσον αφορά τη χρήση των εκτάσεων. Μπορεί να δημιουργηθεί αλληλεγγύη μεταξύ εκτροφών και παραγωγών σιτηρών για την αξιοποίηση της γης και τις ανταλλαγές ζωοτροφών, σιτηρών και χορτονομών, ιδίως μηδικής.

Η τυροκομική μήτρα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Chabichou du Poitou» διατηρεί το χαρακτηριστικό σχήμα κόλουρου κώνου και φέρει την ταυτότητα του τυριού μέσω της προσθήκης του ανάγλυφου σήματος «CdP». Οι παραγωγοί εφαρμόζουν την ειδική τεχνολογία που σχετίζεται με το σχήμα κόλουρου κώνου της μήτρας για τη διαχείριση της αφαίρεσης του τυρόγαλου. Η διαχείριση της οξίνισης και το τρίπτυχο στράγγιση/αλάτιση/εφίδρωση είναι απαραίτητα στοιχεία για την τακτική συναίρεση και προετοιμάζουν τον σχηματισμό της κρούστας, που συνιστά απαραίτητο στοιχείο της παρασκευής του τυριού, λαμβανομένων υπόψη των δυσκολιών στράγγισης που σχετίζονται με τη μήτρα.

Το «Chabichou du Poitou» έχει σχήμα μικρού κόλουρου κώνου που ονομάζεται «bonde». Η κρούστα του παρουσιάζει επιφανειακή ευρωτίαση και ενίοτε ελαφρώς κρεμώδη σύσταση. Η λευκή μάζα του είναι σφικτή, με ομοιογενή και λεπτή υφή. Έχει μέτρια αίγεια γεύση που διατηρείται επί μακρόν, με μια αιχμή πικράδας και αλατότητας, ενίοτε με νότες ξηρών καρπών.

Το κλίμα του Haut Poitou, που είναι πιο ξηρό από το κλίμα άλλων τμημάτων του Seuil du Poitou, ενός εκτεταμένου ασβεστολιθικού υπιπέδου που βρίσκεται μεταξύ του ορεινού όγκου της Αρμορικής και του ορεινού όγκου Massif Central, καθώς και τα αργιλοασβεστώδη εδάφη που προέρχονται από την εξαλλοίωση του μητρικού πετρώματος έχουν συμβάλει στην ανάπτυξη συστημάτων πολυκαλλιέργειας και αιγοτροφίας. Οι εκμεταλλεύσεις αιγοτροφίας λειτουργούν εν μέσω αροτραίων καλλιεργειών σε ξηρά εδάφη κατάλληλα για τις αίγες. Η διατροφή των αιγών είναι πλούσια σε φυτικές ίνες και χαρακτηρίζεται από ποικιλία που επιτρέπει τη διαμόρφωση της δομής του γάλακτος (σχέση πρωτεϊνών - λιπαρών ουσιών) και τη διασφάλιση μικροβιακού οικοσυστήματος.

Η διατροφή των αιγών που περιλαμβάνει σημαντικό μερίδιο χορτονομής και σιτηρών έχει ως αποτέλεσμα την πρωτότυπη πρόσληψη ζυμομυκήτων. Η ποικιλία των ζωοτροφών που χορηγούνται στις αίγες, η ποιότητα των χορτονομών και των συμπληρωμάτων, και οι κανόνες για το σιτηρέσιο συμβάλλουν στην έκφραση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Chabichou du Poitou». Η πρώιμη παρουσία χλωρίδας ωρίμασης στο γάλα, κατά την ωρίμαση, εξηγεί την παρουσία μιας ελαφριάς κρέμας κάτω από την κρούστα και τη λεπτή υφή της μάζας του «Chabichou du Poitou».

Η πολύ σημαντική οξίνιση του τυροπήγματος χρησιμεύει ως βάση για τους ζυμομυκήτες που μειώνουν την οξύτητα. Αυτοί προετοιμάζουν το έδαφος για το *geotrichum* που συμβάλλει στην ειδική όψη του τυριού (επιφανειακή ευρωτίαση της κρούστας) και στη μέτρια και επίμονη αίγεια γεύση, στην αιχμή πικράδας και αλατότητας, που ενίοτε συμπληρώνεται από νότες ξηρών καρπών, ιδίως φουντουκιών.

Η τυροκομική μήτρα που χρησιμοποιείται κατά την παρασκευή του «Chabichou du Poitou» δίνει στο τυρί το χαρακτηριστικό σχήμα κόλουρου κώνου (είδος μικρού πώματος βαρελιού). Αυτή η μήτρα χαρίζει στο «Chabichou du Poitou» την ταυτότητα του και αποτελεί τη βάση μιας ειδικής τεχνολογίας που καθορίζει την όψη και τη γεύση του. Η ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης δέκα ημερών και η τεχνολογία των επιχειρήσεων ωρίμασης ως προς τον έλεγχο των θερμοκρασιών επιτρέπουν την ανάπτυξη της επιφανειακής χλωρίδας και τη διασφάλιση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Chabichou du Poitou».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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