

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1326/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 15ης Δεκεμβρίου 2008

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Chaource (AOP)]

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006 <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 δεύτερη περίοδος,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των στοιχείων των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Chaource», η οποία καταχωρίστηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής <sup>(2)</sup>.
- (2) Σκοπός της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών καθιστώντας πιο συγκεκριμένους τους όρους χρησιμοποίησης μεθόδων επεξεργασίας και προσθέτων στο γάλα και στην παρασκευή του Chaource. Οι πρακτικές αυτές εξασφαλίζουν τη διατήρηση των ουσιωδών χαρακτηριστικών της ονομασίας.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να εφαρμόσει τη γραπτή διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 5, 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού.

(4) Σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 <sup>(3)</sup> και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, είναι σκόπιμο να δημοσιευθεί σύνοψη των προδιαγραφών,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

*Άρθρο 1*

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Chaource» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 2*

Η ενοποιημένη σύνοψη, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 3*

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 15 Δεκεμβρίου 2008.

Για την Επιτροπή  
Mariann FISCHER BOEL  
Μέλος της Επιτροπής

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.

<sup>(3)</sup> ΕΕ L 369 της 23.12.2006, σ. 1.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Chaource»:

**«Μέθοδος παραγωγής»**

Το σημείο 5 των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος συμπληρώνεται με τα ακόλουθα:

«[...] Η εργασία προσθήκης πυτιάς στο γάλα πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά με φυσική πυτιά.

Απαγορεύεται η συμπύκνωση του γάλακτος με μερική αφυδάτωση πριν την πήξη.

Επιπλέον των γαλακτοκομικών πρώτων υλών, τα μόνα συστατικά ή βοηθητικά επεξεργασίας ή πρόσθετα που επιτρέπονται στο γάλα και κατά τη διάρκεια της παρασκευής είναι η πυτιά, οι αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων, ζυμών και μυκήτων, το χλωριούχο ασβέστιο και το αλάτι.

[...] Απαγορεύεται να συντηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω του μηδενός οι γαλακτικές πρώτες ύλες, τα προϊόντα κατά το στάδιο της παρασκευής, το τυρόπηγμα και το νωπό τυρί.

Απαγορεύεται η συντήρηση σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα των νωπών τυριών και των τυριών κατά το στάδιο της ωρίμασης σε θερμοκρασία κάτω του μηδενός.»

---

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

## ΣΥΝΟΨΗ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

## «CHAOURCE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-0114/29.03.2006

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

## 1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους

Όνομα Institut national de l'origine et de la qualité  
 Διεύθυνση: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France  
 Τηλ (33) 153 89 80 00  
 Φαξ (33) 153 89 80 60  
 e-mail: info@inao.gouv.fr

## 2. Ομάδα

Όνομα: Syndicat de défense du fromage de Chaource  
 Διεύθυνση: Ferme du Moulinet, 10150 Pont-Sainte-Marie, France  
 Τηλ. (33) 325 49 90 48  
 Φαξ (33) 325 49 90 48  
 e-mail: syndicat-chaource@wanadoo.fr  
 Σύνθεση παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ( )

## 3. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3: Τυριά

## 4. Προδιαγραφές

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

## 4.1. Όνομα

«Chaource»

## 4.2. Περιγραφή

Τυρί από αγελαδινό γάλα, με μάζα μαλακή και αλμυρή και με απαλή κρούστα· διατίθεται σε δύο μεγέθη, πεπλατυσμένου κυλινδρικού σχήματος: μεγάλο (διαμέτρου μεταξύ 11 και 11,5 cm, πάχους 6 cm, βάρους περίπου 450 gr) και μικρό (διαμέτρου μεταξύ 8,5 και 9 cm, πάχους 6 cm, βάρους περίπου 200 gr)· η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη είναι 50 % τουλάχιστον.

## 4.3. Γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή παραγωγής καλύπτει μια γεωγραφική περιοχή πολύ περιορισμένη στα όρια των διοικητικών διαμερισμάτων Aube και Yonne που περιλαμβάνουν τη φυσική περιοχή του υγροτόπου της Champagne, με κέντρο την κοινότητα Chaource.

Διοικητικό διαμέρισμα Aube

Καντόνια στο σύνολό τους: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys et Troyes (επτά καντόνια).

Διοικητικό διαμέρισμα Yonne

Καντόνια στο σύνολό τους: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre.

Κοινότητες στο σύνολό τους: Bagneaux, Boeurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Coulours, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Varelles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines.

Κοινότητες στο σύνολό τους: Arces-Dilo (τμήμα ευρισκόμενο βορείως της εθνικής οδού 5), Cerisiers (τμήμα ευρισκόμενο βορείως της εθνικής οδού 5), Lailly (τμήμα ευρισκόμενο νοτίως της επαρχιακής οδού 28), La Postolle (τμήμα ευρισκόμενο νοτίως της επαρχιακής οδού 28), Soucy (τμήμα ευρισκόμενο νοτίως της εθνικής οδού 439), Thorigny-sur-Oreuse (τμήμα ευρισκόμενο νοτίως της επαρχιακής οδού 28), Vaumont (τμήμα ευρισκόμενο βορείως της εθνικής οδού 5).

#### 4.4. Απόδειξη προέλευσης

Κάθε επιχείρηση συμπληρώνει μια «δήλωση ικανότητας» η οποία καταχωρίζεται από τις υπηρεσίες του INAO και του επιτρέπει να ταυτοποιεί όλες τις επιχειρήσεις. Αυτές οφείλουν να θέτουν στη διάθεση του INAO μητρώα καθώς και οποιοδήποτε έγγραφο απαιτείται για τον έλεγχο της προέλευσης, της ποιότητας και των όρων παραγωγής του γάλακτος και των τυριών.

Στο πλαίσιο του ελέγχου των χαρακτηριστικών του προϊόντος που φέρει την ονομασία προέλευσης, διενεργείται αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση για να διασφαλιστεί η ποιότητα και η ιδιαιτερότητα των προϊόντων που υποβάλλονται στην εξέταση αυτή.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής

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

Τυρί βασικά γαλακτικού χαρακτήρα, με αυθόρμητη και αργή στράγγιση, παρασκευαζόμενο αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα που έχει ωριμάσει και στο οποίο στη συνέχεια προστίθεται τυτιά· χρόνος πήξης τουλάχιστον 12 ώρες· ωρίμαση δύο εβδομάδων τουλάχιστον.

#### 4.6. Δεσμός

Γνωστό από το Μεσαίωνα, το τυρί προσφέρθηκε το 1513 από τους κατοίκους του Chaource στο Monseigneur le Gouverneur de Langres, η δε προφορική παράδοση γύρω από αυτό ανάγεται στο πρώτο τμήμα του 19ου αιώνα· από την εποχή αυτή πωλείται στις περιφερειακές αγορές και έως τις μεγάλες πόλεις όπως η Λυών και το Παρίσι. Η ονομασία αναγνωρίστηκε το 1970.

Η περιοχή της ονομασίας καλύπτει ένα λεκανοπέδιο που χαρακτηρίζεται από διαπερατό υπέδαφος, κυρίως αβεστολιθικής και αργιλώδους σύστασης, και από πολυάριθμα υδατορρέυματα και πηγές. Η διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής εξασφαλίζεται χάρη στους φυσικούς λειμώνες κατά τη θερινή περίοδο και με άχυρο που έχει συγκομιστεί επιτοπίως κατά τη χειμερινή περίοδο. Η παραδοσιακή διεργασία παραγωγής επέτρεψε στους παραγωγούς να λαμβάνουν υπεραξία για το τυρί τους και να διατηρήσουν τη γεωργική δραστηριότητα στην περιοχή αυτή.

#### 4.7. Οργανισμός ελέγχου

Όνομα: Institut national de l'origine et de la qualité  
Διεύθυνση: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France  
Τηλ. (33) 153 89 80 00  
Φαξ (33) 153 89 80 60  
e-mail: info@inao.gouv.fr

Το «Institut National de l'Origine et de la Qualité» είναι δημόσιος διοικητικός οργανισμός, με νομική προσωπικότητα, υπαγόμενος στο Υπουργείο Γεωργίας.

Ο έλεγχος των συνθηκών παραγωγής των προϊόντων που φέρουν την ονομασία προέλευσης εμπίπτει στην αρμοδιότητα του INAO.

Όνομα:: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des Fraudes (DGCCRF)  
Διεύθυνση:: 59 boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, France  
Τηλ.: (33) 144 87 17 17  
Φαξ: (33) 144 97 30 37

Η DGCCRF είναι υπηρεσία του υπουργείου Οικονομίας, βιομηχανίας και απασχόλησης.

#### 4.8. Επισήμανση

Το προϊόν πρέπει να φέρει υποχρεωτικά την ένδειξη «Appellation d'Origine Contrôlée» και την ονομασία προέλευσης.