

**KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1326/2008,****15. detsember 2008,****millega kiidetakse heaks väikesed muudatused kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis („Chaource” (KPN))**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 9 lõike 2 teist lauset,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõike 1 esimese lõigu kohaselt ja vastavalt kõnealuse määruse artikli 17 lõikele 2 tutvus komisjon Prantsusmaa taotlusega saada heakskiit komisjoni määrusega (EÜ) nr 1107/96 <sup>(2)</sup> registreeritud kaitstud päritolunimetuse „Chaource” spetsifikaadi muudatustele.
- (2) Taotluses soovitakse muuta spetsifikaati, täpsustades piima koostises ja toote „Chaource” valmistamisel kasutatavad lisandid. Sellega kindlustatakse päritolunimetuse põhiomaduste säilitamine.
- (3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 tähenduses, võib

komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 5, 6 ja 7 kirjeldatud menetluskorda järgimata.

- (4) Vastavalt komisjoni määruse (EÜ) nr 1898/2006 artikli 18 lõikele 2 <sup>(3)</sup> ja kohaldades määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 17 lõiget 2, tuleks spetsifikaadi kokkuvõtte avaldada,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 1*

Kaitstud päritolunimetuse „Chaource” spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

*Artikkel 2*

Kokkuvõtte spetsifikaadi põhielementidest on esitatud käesoleva määruse II lisas.

*Artikkel 3*Käesolev määrus jõustub kahekümnenädal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 15. detsember 2008

*Komisjoni nimel**komisjoni liige*

Mariann FISCHER BOEL

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.<sup>(2)</sup> EÜT L 148, 21.6.1996, lk 1.<sup>(3)</sup> ELT L 369, 23.12.2006, lk 1.

*I LISA*

Kaitstud geograafilise tähise „Chaource” spetsifikaadis on heaks kiidetud järgmised muudatused:

**„Tootmismeetod”**

Toote tootmismeetodi kirjeldust käsitlevat spetsifikaadi punkti nr 5 täiendatakse järgmiste sätetega:

(...) Piima kalgendamisel tuleb kasutada üksnes laapi.

Piima kontsentreerimine vee osalise eemaldamise teel on enne kalgendamist keelatud.

Lisaks toorpiimasaadustele on ainsad piimale enne tootmist või tootmise ajal lisada lubatud koostis-, abi- või lisaained laap, kahjutud piimhappebakterid, pärm, hallitusseened, kaltsiumkloriid ja sool.

(...) Toorpiimasaaduste, valmistamisjärgus toodete, kalgendi ja värske juustu hoidmine miinuskraadide juures on keelatud.

Värske ja valmiva juustu säilitamine gaasikeskkonnas on keelatud.

---

## II LISA

**KOKKUVÕTE**

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta

**„CHAOURCE”**

EÜ nr: FR-PDO-0217-0114/29.03.2006

**KPN (X) KGT ( )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

**1. Liikmesriigi pädev asutus**

Nimi: Institut national de l'origine et de la qualité

Aadress: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Tel: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 153 89 80 60

E-post: info@inao.gouv.fr

**2. Taotlejate rühm**

Nimi: Syndicat de défense du fromage de Chaource

Aadress: Ferme du Moulinet, 10150 Pont-Sainte-Marie, France

Tel: (33) 325 49 90 48

Faks: (33) 325 49 90 48

E-post: syndicat-chaource@wanadoo.fr

Koosseis: tootjad/töötledajad (X) muu ( )

**3. Toote liik**

Rühm 1.3: Juust

**4. Spetsifikaat**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

**4.1. Nimetus**

„Chaource”

**4.2. Kirjeldus**

Lehmapiimast valmistatud pehme ja soolane bakterhallituskoorikuga juust; kahes madala silindri kujulises mõõdus: suur (11–11,5 cm diameetriga, 6 cm paksune ja kaaluga umbes 450 g) väike (8,5–9 cm diameetriga, 6 cm paksune ja kaaluga umbes 200 g); vähemalt 50 %-se rasvasisaldusega.

**4.3. Geograafiline piirkond**

Tootmispiirkond katab väga kitsa geograafilise ala Aube'i ja Yonne'i departemangu piiril, hõlmates looduslikult niiske Champagne piirkonna selle keskmeks oleva Chaource'i kommuniga.

Aube'i departemang

Terviklikult hõlmatud kantonid: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys ja Troyes (7 kantonit).

Yonne'i departemang

Terviklikult hõlmatud kantonid: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre.

Terviklikult hõlmatud kommunid: 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, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines.

Osaliselt hõlmatud kommuunid: Arces-Dilo (riigimaanteest nr 5 põhja pool asuv ala), Cerisiers (riigimaanteest nr 5 põhja pool asuv ala), Lailly (teest nr 28 lõuna pool asuv ala), La Postolle (teest nr 28 lõuna pool asuv ala), Soucy (riigimaanteest nr 439 lõuna pool asuv ala), Thorigny-sur-Oreuse (teest nr 28 lõuna pool asuv ala), Vaumort (riigimaanteest nr 5 põhja pool asuv ala).

#### 4.4. Päritolutõend

Kõik ettevõtjad täidavad riikliku päritolunimetuste instituudi INAO registreeritud vastavusdeklaratsiooni, mis võimaldab INAO-l kõiki ettevõtjaid kindlaks määrata. Ettevõtjad peavad hoidma registrid INAO jaoks kättesaadavad ning säilitama kõik piima ja juustu päritolu, kvaliteedi ja tootmistingimuste kontrollimiseks vajalikud dokumendid.

Toote päritolunimetuse omaduste kontrollimisel teostatav analüütiline ja organoleptiline uuring peavad tagama toodete vastavuse päritolunimetuse kvaliteedile ja tunnustele.

#### 4.5. Tootmismetod

Piima tootmine, juustu valmistamine ja laagerdamine peab toimuma geograafilises piirkonnas.

Valdavalt piimhappeline juust, millel on lastud loomulikul teel ja aeglaselt nõrguda, valmistatud ainult kõigepealt laagerdatud ja seejärel kalgendatud lehmapiimast; minimaalse kalgendumisajaga 12 tundi ja minimaalse valmimisajaga kaks nädalat.

#### 4.6. Seos piirkonnaga

Tuntud juba keskajast, 1513 kinkisid Charouce'i elanikud selle Langeres'i valitsejale, suuline pärimus selle juustu kohta ulatub XIX sajandi esimesse poole. Sellest ajast alates müüakse juustu alates piirkondlikest turgudest kuni suurte linnadeni nagu Lyon ja Pariis välja. Päritolunimetuseks sai see aastal 1970.

Päritolupiirkond asub valglas, mida iseloomustab läbilaskev, peamiselt lubjakivist ja savist ning hulga ojade ja allikatega aluspinnas. Piimalehmad toituvad suvel looduslikel karjamaadel ja talvel samas piirkonnas niidetud heinast. Traditsiooniline tootmisprotsess on võimaldanud tootjatel saada oma juustule lisandväärtus ja hoida selles piirkonnas alal põllumajandustegevus.

#### 4.7. Kontrolliasutus

Nimi: Institut national de l'origine et de la qualité

Aadress: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Tel: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 153 89 80 60

E-post: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la qualité on iseseisev juriidiline isik, kes täidab avalikku haldusfunktsiooni ning kuulub põllumajandusministeeriumi haldusalasse.

INAO vastutab päritolunimetusega toodete tootmistingimuste kontrollimise eest.

Nimi: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des Fraudes (DGCCRF)

Aadress: 59 boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, France

Tel: (33) 144 87 17 17

Faks: (33) 144 97 30 37

DGCCRF on majandus-, tööstus- ja tööhõiveministeeriumi talitus.

#### 4.8. Märgistus

Tootele peab olema kantud kaitstud päritolunimetuse tähis ja päritolunimetus.