

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2014/C 103/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006⁽²⁾

ASETUKSEN 9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”CROTTIN DE CHAVIGNOL” / ”CHAVIGNOL”

EY-nro: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

SMM () SAN (X)

1. Eritelmän kohta (kohdat), jota (joita) muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Valmistusmenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta (täsmennettävä)

2. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta [asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta]
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvin-suojelutoimista [asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta]

3. Muutos/muutokset:

Tuotteen kuvaus

Seuraavilla täsmennyksillä voidaan varmistaa tuotteen erityisominaisuuksien säilyminen ja estää poikkeaminen niistä:

- Pääasiassa maitohappokäymiseen mutta myös juoksetteen lisäämiseen perustuva juustouman saostamistapa täsmennetään.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

- Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston muoto esitetään täsmällisemmin (reunoiltaan pyörästynyt, halkaisija keskiosassa suurempi kuin ylä- ja alaosassa). Tämä johtuu siitä, että juustot on käännettävä muoteissa.
- Kuiva-aine- ja rasvapitoisuus vaikuttaa erittäin paljon tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Kuiva-aineen kokonaispitoisuus on vahvistettu (juustosta riippuen 37–45 grammaa).
- Oli tarpeen vahvistaa juustojen enimmäispaino (90 g), sillä paino vaikuttaa kypsytyksprosessiin (ja siten myös tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin) pinnan ja tilavuuden välisen suhteen kautta.

Eritelmään on lisätty juustotyyppi, jota ympäröi sinihomekerros (fromage repassé), koska eräät kypsytäjät ja tilatuottajat ovat halunneet pidentää joidenkin juustojen kypsytyksaika yli eritelmässä määrätyn ajan hyödyntäen perinteiseen suljetussa tilassa tapahtuvaan kypsytykseen liittyvää osaamista. Vaikka tämä koskee ainoastaan pientä osaa markkinoille saatetuista Crottin de Chavignol / Chavignol -juustoista, ryhmä on halunnut täsmentää kyseisen mahdollisuuden eritelmässä tämän juustojen makuun positiivisesti vaikuttavan käytännön jatkumisen varmistamiseksi. Näin saadun juuston ominaisuudet kuvataan seuraavasti: väri voi muuttua tummemmaksi, jopa kastanjanruskeaksi, ja juustomassan rakenne muuttuu pehmeäksi.

Alkuperätodisteet

Kohta ”Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta” on konsolidoitu kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella ja siihen on erityisesti sisällytetty tuotteen jäljitettävyyteen ja tuotanto-olosten seurantaan liittyvät ilmoitus- ja rekisteröintivelvoitteet. Alkuperänimityksen eritelmien valvonta hoidetaan valvontaelimen laatiman valvontasuunnitelman mukaan.

Valmistusmenetelmä:

Vuohikarja, rotu, kasvatus, ruokinta

Täsmennetään, että katraan on viimeistään 1. tammikuuta 2017 koostuttava yksinomaan Alpine-rotuun kuuluvista vuohista. Sancerren alueella perinteisesti yleisenä esiintynyt vuohirotu on nyttemmin hävinnyt. Alpine-rotu muistuttaa sitä eniten sekä ruumiinrakenteeltaan ja kohtuullisen alhaiselta tuotokseltaan että kyvyltään sopeutua kukkulaiseen pensaikkoiseen ympäristöön. Muut suurikokoisemmat ja enemmän maitoa tuottavat vuohirodut ovat sopeutuneet tasankoalueelle, eivätkä ne sovellu elämään nimityksen alkuperäalueen rikkonaisuudessa maastossa. Kyseinen rotu oli käytössä maantieteellisellä alueella jo alkuperänimityksen hyväksymisajankohtana vuonna 1976, mutta sen käyttöä ei vielä silloin ollut normitettu.

Jotta voidaan turvata maidon luontaisen mikrobikasvuston esiintymiselle suotuisan ekosysteemin säilyminen ja varmistaa eläinten hyvinvointi, on määritelty eläinakohtaiset vähimmäisalajat katetuille ja ulkojaloittelualueille. Siten 1. tammikuuta 2017 alkaen kuttulassa pysyvästi pidettyjen vuohtien käytettävissä on oltava vähintään 2 m² oljilla katettua alaa eläintä kohti, laitumelle pääsevien vuohtien käytettävissä on oltava vähintään 1,5 m² oljilla katettua alaa eläintä kohti ja vuohtien, joilla on pääsy ulkojaloittelualueelle, käytettävissä on oltava vähintään 1,5 m² oljilla katettua alaa ja vähintään 1,5 m² ulkojaloittelualuetta eläintä kohti.

Vuohikatraan ruokintaa koskevat säännöt on täsmennetty:

- Korsirehulla on keskeinen asema vuohtien ruokinnassa; alueelta saadun rehun kautta lujitetaan näin tuotteen ja maantieteellisen alueen välistä yhteyttä. Rehun osuuden on oltava vähintään 50 prosenttia päivittäisen annoksen kuiva-aineesta, ja sen on koostuttava vähintään 70-prosenttisesti ruohosta, kuivatusta heinästä tai paalirehusta. Siilorehun käyttö vuohtien ruokinnassa on kielletty. Tilojen rehunsäannin turvaamiseksi erityisesti kosteina kevätkausina paalirehun käyttö sallitaan, mutta sen osuus on rajoitettu enintään 50 prosenttiin eläinten päivittäin nauttiman rehuannoksen kuiva-aineesta. Viimeistään 1. tammikuuta 2017 rehu on tuotettava kokonaan Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston maantieteellisellä alueella.

- Rehiitivistä ja/tai kuivatusta rehusta koostuvan täydennysrehun osuus saa olla enintään 50 prosenttia päiväannoksen kuiva-aineesta, ja niiden on muodostuttava positiiviluettelossa määritellyistä raaka-aineista. Vähintään puolet täydennysrehusta on tuotettava maantieteellisellä alueella.
- Näin ollen viimeistään 1. tammikuuta 2017 alkaen yhteensä vähintään 75 prosenttia maitoa tuottavalle katraalle annetun päivittäisen kokonaisrehuannoksen kuiva-aineesta on tuotettava maantieteellisellä alueella.
- Eritelmään on myös lisätty tilan käytettävissä olevaa rehualaa koskeva määräys: Viimeistään 1. tammikuuta 2017 vuosittain vuohikatraan ruokintaa varten tosiasiallisesti käytettävissä olevan rehualan on oltava vähintään 1 hehtaari 12:ta vuohta kohti, ja sen on sijaittava maantieteellisellä alueella. Tilalla on oltava nurmialaa vähintään 1 hehtaari 24:ää vuohta kohti. Tämän vaatimuksen täyttämiseksi maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan rehun ostaminen on kuitenkin sallittua. Siinä tapauksessa vastaava pinta-ala määritetään siten, että 4 tonnia kuiva-ainetta vastaa yhtä rehualahehtaaria. Tämä vastaavuus on rajoitettu puoleen katraan vuosittaisesta rehunkulutuksesta.

Maidon käsittely:

Täsmennetään, että käytettävän maidon on oltava täysrasvaista vuoheen raakamaitoa, jota ei ole homogenisoitu eikä lämpökäsitelty millään tavalla. Näin maidon luonnollinen mikrobikasvusto säilyy. Maidon varastointiaikaa on rajoitettu niin, että maito on jalostettava 24 tunnin kuluessa viimeisestä lypsystä.

Valmistus

Juoksetteen lisäämistä on valvottava tarkasti siten, että pääasiassa maitohappokäymiseen perustuva juustouman saostamistapa säilyy. Esikypsytyksen tarkoituksena on lisätä maidossa olevan hapattumista aiheuttavan mikrobikasvuston määrää. Tällainen juoksetusmenetelmä edellyttää tiettyä tarkkuutta, minkä vuoksi on katsottu tarpeelliseksi valvoa lämpötilaa ja juoksettumisaikaa.

Esivalutus kankaan läpi ja sen jälkeen tapahtuva valutus katkaistun kartion muotoisessa muotissa sekä vähintään kerran tehtävä juustojen kääntäminen ovat olennainen osa Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston valmistusprosessia. Ne vaikuttavat juuston rakenteeseen ja muotoon.

Juustouman käsittelyn lykkääminen jäädyttämällä on sallittua, ja sen tarkoituksena on edesauttaa tuotannon porrastamista ja vastata kysyntään talvella etenkin joulupyhien aikaan. Esivalutus kankaan läpi on yhteensopiva jäädyttämällä tapahtuvan juustouman käsittelyn lykkäämisen kanssa. Tutkimukset ovat osoittaneet, ettei kyseinen toimenpide vaikuta juustojen aistinvaraisiin ominaisuuksiin, kunhan jäädytetyn juustouman osuus rajoitetaan 50 prosenttiin. Jäädytetyn juustouman varastointiaika on rajoitettu 15 kuukauteen, jotta voidaan välttää juustouman denaturoituminen varastoinnin aikana. Jäädytetystä juustoumasta valmistetun juuston yhteydessä ei saa käyttää ilmaisua "fermier" (tilalla valmistettu) tai muuta siihen viittaavaa mainintaa. Tämä täsmennys vastaa nykyistä käytäntöä.

Suolasedellytykset on täsmennetty: suolaus tapahtuu kuivasuolaamalla joko juustomassa tai juuston pinta. Tämä mahdollistaa käytettävän suolamäärän mukauttamisen juustouman ominaisuuksien kehittymisen mukaan.

Kypsytykset, pakkaaminen

Erilaisten hiiva- ja homesienikasvustojen lisääminen pintaan on sallittua. Kyseessä ovat kypsytyksen aikana juustoon tai sen pintaan kehittyneet raakamaidon sisältämät luonnolliset mikrobikasvustot, juustonvalmistukseen käytetyssä herassa muodostuneet kasvustot, kaupalliset *Geotrichum*- tai *Penicillium*-sukuiset homeet tai kaupalliset hiivat.

Aiemmin toimitetussa eritelmässä on virhe, koska siinä mainitaan, että kypsytyksen kesto lasketaan päivästä, jona juusto poistetaan muotista, kun taas vastaavassa kansallisessa tekstissä viitattiin valmistuspäivään (mikä toimijoiden kannalta tarkoittaa päivää, jona juustomassa laitetaan muottiin). Määräyksen selventämiseksi ehdotetaan täsmennettäväksi, että kypsytyksiaika lasketaan siitä päivästä, jona juustomassa laitetaan muottiin. Tämä ei missään tapauksessa tarkoita kypsytyksen kestoajan lyhenemistä.

Kypsytyksen merkitys on ratkaisevan tärkeä tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien kehittymisen kannalta. Kuivumisnopeuden ja -olosuhteiden (yli 10 °C:een lämpötila ja yli 70 %:n suhteellinen kosteus) avulla on mahdollista säännellä pintakasvustojen kehittymistä, jolla on ratkaiseva merkitys kypsymisen jatkumisen kannalta. Toinen vaihe, jonka muuttajat (positiivista lämpötilaa koskevaa pakollista vaatimusta lukuun ottamatta) juustomestari voi valita oman harkintansa mukaan, mahdollistaa valmistuksen sinihomeen peittämiseksi pidempään kypsytetyiksi juustoiksi (fromages repassés). Tällöin perinteisen kypsytysvaiheen jälkeen pinnaltaan sinertäviksi muuttuneita juustoja kypsytetään suljetussa tilassa.

Varastointi alle 10 °C:een (mutta silti positiivisessa) lämpötilassa sallitaan enintään 72 tunnin ajan, jotta kypsytäjät voivat kerätä kypsytettävät juustot.

Merkinnät

Jokaisessa juustossa tai juustoerässä on oltava etiketti, jossa ilmoitettavat pakolliset tiedot on määritelty.

Euroopan unionin SAN-tunnuksen merkitseminen etikettiin on pakollista; sen sijaan INAO:n tunnus poistetaan.

Eritelmään lisätään nimityksen käyttöä sekä päällysmarkkinöissä, mainonnassa, laskuissa ja muissa kaupallisissa asiakirjoissa sallittuja määrittäviä koskevia täsmennyksiä.

Kansalliset vaatimukset

Lisätään taulukko, jossa esitetään tärkeimmät valvottavat seikat.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾

”CROTTIN DE CHAVIGNOL” / ”CHAVIGNOL”

EY-nro: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

SMM () SAN (X)

1. Nimi

”Crottin de chavignol” / ”Chavignol”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3 – Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Juusto, josta on lupa käyttää suojattua alkuperänimitystä ”Crottin de Chavignol” / ”Chavignol”, valmistetaan saostamalla maitohappokäymisen avulla täysrasvaista vuohen raakamaitoa ja lisäämällä hieman juoksetta. Juustouma esivalutetaan kankaan läpi. Vähimmäiskypsytyisaika on 10 päivää laskettuna päivästä, jona juustoumassa laitetaan muottiin. Juustossa on ohut norsunluunvalkoinen kuori, jossa voi olla myös valko- tai sinihomekasvustoa; kuoren väri muuttuu tummemmaksi, jopa kastanjanruskeaksi, kun on kyse pidempään suljetussa tilassa kypsytetystä juustosta (ns. fromage repassé), jonka pintaa peittää sininen *Penicillium*-homekerros, joka antaa juustolle pehmeän rakenteen. Crottin de Chavignol / Chavignol on kehältään hieman kuperan litistetyn lieriön muotoinen. Sen reunat ovat pyöristyneet. Keskiosan halkaisija on ylä- ja alaosaa suurempi.

Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston analyttiset ominaisuudet ovat seuraavat:

— kuiva-aineen kokonaispitoisuus 37–45 grammaa,

⁽³⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

- kuiva-aineen rasvapitoisuus vähintään 45 %,
- valmistuslaitoksesta lähtevän tuotteen paino 60–90 grammaa.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Käytettävän maidon on viimeistään 1. tammikuuta 2017 oltava peräisin yksinomaan Alpine-rotuun kuuluvista vuohista koostuvasta katraasta.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Rehun osuuden on oltava vähintään 50 prosenttia päivittäisen annoksen kuiva-aineesta, ja sen on koostuttava vähintään 70-prosenttisesti ruohosta, kuivatusta heinästä tai paalirehusta.

Paalirehun osuus on rajoitettu enintään 50 prosenttiin eläinten päivittäin nauttiman rehuannoksen kuiva-aineesta. Siilorehun käyttö on kielletty.

Viimeistään 1. tammikuuta 2017 rehu on tuotettava kokonaan maantieteellisellä alueella.

Rehutiivisteistä ja/tai kuivatusta rehusta koostuvan täydennysrehun osuus saa olla enintään 50 prosenttia päiväannoksen kuiva-aineesta, ja niiden on muodostuttava positiiviluettelossa määritellyistä raaka-aineista.

Vähintään puolet täydennysrehusta on tuotettava maantieteellisellä alueella.

Näin ollen viimeistään 1. tammikuuta 2017 alkaen yhteensä vähintään 75 prosenttia maitoa tuottavalle katraalle annetun päivittäisen kokonaisrehuannoksen kuiva-aineesta on tuotettava maantieteellisellä alueella.

Lisäksi viimeistään 1. tammikuuta 2017 vuosittain vuohikatraan ruokintaa varten tosiasiallisesti käytettävissä olevan rehualan on oltava vähintään 1 hehtaari 12:ta vuohta kohti, ja sen on sijaittava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tilalla on oltava nurmialaa vähintään 1 hehtaari 24:ää vuohta kohti. Tämän vaatimuksen täyttämiseksi maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan rehun ostaminen on kuitenkin sallittua. Siinä tapauksessa vastaava pinta-ala määritetään siten, että 4 tonnia kuiva-ainetta vastaa yhtä rehualaehtaa. Tämä vastaavuus on rajoitettu puoleen katraan vuosittaisesta rehunkulutuksesta.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Maito tuotetaan ja juustot jalostetaan ja kypsytetään 4 kohdassa määritetyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Ei ole

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Jokaisen alkuperänimityksellä "Crottin de Chavignol" / "Chavignol" varustetun juuston tai juustoerän päällysmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

- alkuperänimityksen nimi kirjaimin, joiden koko on vähintään kaksi kolmasosaa muiden etiketin tietojen suurimmasta kirjasinkoosta,
- maininta "appellation d'origine protégée" (suojattu alkuperänimitys),
- Euroopan unionin SAN-tunnus.

Riippumatta kaikkia juustoja koskevista lakisäätelisistä merkinnöistä erilaisten luonnehdintojen tai muiden alkuperänimitykseen liittyvien merkintöjen käyttö etiketeissä, mainonnassa, kauppalaskuissa tai muissa kaupallisissa asiakirjoissa on kielletty lukuun ottamatta:

— kaupallisia tuotemerkkejä tai erityisiä tavaramerkkejä,

— kypsytukseen viittaavia määritteitä.

Kaikissa välittäjän kautta myytävissä juustoissa on oltava oma erillinen etiketti.

Nimi "Crottin de Chavignol" / "Chavignol" ja välittömästi sen perässä oleva maininta "Appellation d'origine protégée" (suojattu alkuperänimitys) on ehdottomasti merkittävä kauppalaskuihin ja muihin kaupallisiin asiakirjoihin.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maito tuotetaan ja juustot valmistetaan ja kypsytetään maantieteellisellä alueella, joka kattaa Pays-Fort sancerrois'n maatalousalueen lähialueineen ja käsittää seuraaviin departementteihin kuuluvat kunnat:

— Cher:

Seuraavat kantonit: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre ja Vailly-sur-Sauldre: kaikki kunnat;

sekä seuraavat kunnat: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, 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 ja Vouzeron.

— Loiret:

Châtillon-sur-Loiren kantoni: kaikki kunnat;

sekä seuraavat kunnat: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre ja Thou.

— Nièvre:

Seuraavat kantonit: Cosne-Cours sur Loire Nord ja Cosne-Cours sur Loire Sud: kaikki kunnat;

sekä seuraavat kunnat: 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 ja Varennes-lès-Narcy.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Maantieteellinen alue käsittää Pays-Fort sancerrois'n maatalousalueen sekä sen seuraavat lähialueet: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire ja Sologne; näiden alueiden ominaispiirre ovat savipitoisessa ja saven- ja kalkinsekaisessa maaperässä kasvavat niityt, jotka soveltuvat erinomaisesti vuohien rehuntaan täyttämiseen.

Alue oli perinteisesti vaatimatonta maatalousaluetta, jonka tiloilla harjoitettiin monilajiviljelyä, rehukasvien tuotantoa, viiniviljelyä ja hedelmätarhiviljelyä sekä kasvatettiin pieniä, vähään tyytyviä märehittöitä; näissä oloissa kehittyi omavarainen vuohitalous. Tiloilla vuohenkasvatuksesta ja maidon jalostamisesta juustoksi huolehtivat naiset. Esivalutus oli yksi keinoista, joiden avulla Berryn alueen naiset saattoivat lykätä juustomassan muotteihin laittamista myöhempään ajankohtaan selviytyäkseen paremmin lukuisista muista kodinhoitoon ja työhön liittyvistä askareistaan monilajiviljelyä ja sekakarjataloutta harjoittavilla tiloilla.

Termin ”crottin” oletetaan olevan peräisin Berryn murteen sanasta ”crot”, joka tarkoittaa kuoppaa ja kuvaa erityisesti jokien rantatöyräitä, joilla naiset kävivät pyykillä. Maaseudun asukkaat käyttivät näiden töyräiden savipitoista maata keramiikkatuotteiden – aluksi erityisesti pienten öljylamppujen ja myöhemmin pienikokoisten juustomuottien – valmistukseen.

Vuohenkasvatus ja vuohenmaidon jalostaminen juustoksi ovat näin merkinneet vähintään 1500-luvulta lähtien lisätuloja maantieteellisen alueen talonpojille. Berryn alueen maa- ja viinitilojen työntekijät ja päivätyöläiset nauttivat usein näitä pieniä juustoja evääkseen pelloilla ja viinitarhoissa. Vuodenaikojen ja maidon saatavuuden mukaan Crottin de Chavignol / Chavignol -juustoa oli tarjolla valko- tai sinihomekuorella tai ilman sitä ja sydäntälvellä myös pitkään kypsytettynä.

Nykyisin käytetyt tuotantomenetelmät perustuvat aiemmin käytettyihin menetelmiin. Juusto valmistetaan saostamalla maitohappokäymisen avulla täysrasvaista vuohen raakamaitoa ja lisäämällä hieman juoksetta. Valmistuksen aikana juustouma on ehdottomasti esivalutettava kankaan läpi. Sen jälkeen se asetetaan määrätyn kokoiseen katkaistun kartion muotoiseen muottiin, jossa juusto on käännettävä vähintään yhden kerran. Kypsytyksessä kestää vähintään 10 päivää, ja se tapahtuu valvotuissa lämpötila- ja kosteusolosuhteissa. Vähimmäiskypsytyksensä jälkeen jatketaan pitkään kypsytettyjen juustojen (repassés) valmistuksen osalta kypsytysvaiheella suljetussa tilassa.

5.2 Tuotteen erityisyys

Crottin de Chavignol / Chavignol on pienikokoinen täysrasvaisesta vuohen raakamaidosta valmistettu keski-osaan hieman kuperan litistetyn lieriön muotoinen juusto. Siinä on ohut kuori, jossa voi myös olla valko- tai sinihometta.

Pitkään kypsytettyä juustoa (repassé) peittää *Penicillium*-sinihomekuori, ja sen sisus on pehmeä.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Määrätyn kokoisen katkaistun kartion muotoisen muotin käytön ansiosta Crottin de Chavignol / Chavignol saa sille ominaisen muodon, joka vielä korostuu, kun juusto käännetään muotissa valituksen puolivälissä. Lisäksi Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston muoto liittyy valmistusprosessin vuokaavioon, johon kuuluu myös juustouman esivalutus.

Esivalutusvaihe, joka antaa tuoreelle juustolle siltä muotista poistettaessa edellytetyn kosteuspuolisuuden, ja muoto (painon ja pinnan välinen suhde) sääntelevät mikrobikasvuston kehittymistä kypsymisen aikana, minkä ansiota ovat Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston erityispiirteet. Muoto liittyy myös muotin käyttöön ja sen tunnustettuun alkuperään.

Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston erityispiirteisiin kuuluu niin ikään sen erityinen ulkonäkö (ohut kuori, jossa voi olla valko- tai sinihomekasvustoa ja jonka väri tummuu lähes kastanjanruskeaksi sinihomekasvuston kehittyessä pitkään kypsytetyssä juustossa).

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Katso alaviite 3.