

32009R0159

L 53/8

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

26.2.2009.

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 159/2009**od 25. veljače 2009.****o odobrenju manjih izmjena u specifikaciji za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Chabichou du Poitou (ZOI))**

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾, a posebno drugu rečenicu njezinog članka 9. stavka 2.,

budući da:

- (1) U skladu s prvim podstavkom članka 9. stavka 1. i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je razmotrila zahtjev Francuske za odobrenje izmjene u specifikaciji za zaštićenu oznaku izvornosti „Chabichou du Poitou” registriranu Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Svrha je zahtjeva izmijeniti specifikaciju čime se preciziraju uvjeti obrade i primjene aditiva u mlijeku i uvjeti proizvodnje „Chabichou du Poitou”. Tim se postupcima osigurava održanje ključnih svojstava proizvoda zaštićene oznake izvornosti (ZOI).

(3) Komisija je razmotrila tu izmjenu i odlučila da je opravdana. Budući da je to manja izmjena u smislu članka 9. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je može prihvatiti bez primjene postupka utvrđenog člancima 5., 6. i 7. te Uredbe.

(4) U skladu s člankom 18. stavkom 2. Uredbe Komisije (EZ) br. 1898/2006 ⁽³⁾ i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, potrebno je objaviti sažetak specifikacije,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Chabichou du Poitou” mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Sažetak glavnih elemenata specifikacije naveden je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

*Članak 3.*Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 25. veljače 2009.

Za Komisiju
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

⁽¹⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12.⁽²⁾ SL L 148, 21.6.1996., str. 1.⁽³⁾ SL L 369, 23.12.2006., str. 1.

PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Chabichou du Poitou” mijenja se kako slijedi:

„Metoda proizvodnje”

Sljedeće odredbe dodaju se točki 5. specifikacije vezano uz metodu proizvodnje:

„[...] Zgrušavanje mlijeka smije se provoditi samo primjenom renina.

Mlijeko se ne smije koncentrirati djelomičnim uklanjanjem vodenastog dijela prije zgrušavanja.

Dodatno mliječnoj sirovini, jedini sastojci ili pomoćne tvari za proizvodnju ili aditivi koji su dopušteni u mlijeku i tijekom proizvodnje su renin, neškodljive bakterijske kulture, kvasac, plijesni, kalcijev klorid i sol.

[...] Mliječne sirovine, polugotovi proizvodi, gruševina i svježi sir ne smiju se čuvati na temperaturi ispod 0 °C.

[...] Svježi sir i sir u postupku sazrijevanja ne smiju se čuvati u promijenjenoj atmosferi.”

PRILOG II.

SAŽETAK

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

„CHABICHOU DU POITOU”

EZ br.: FR-ZOI-0117-0115/29.03.2006.

ZOI (X) ZOZP ()

U ovom su sažetku navedeni glavni elementi specifikacije proizvoda u informativne svrhe.

1. Nadležno tijelo u državi članici

Naziv: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresa: 51, rue d'Anjou – 75008 Paris — FRANCE

Telefon: +33 153898000

Faks.: +33 153898060

e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Skupina

Naziv: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Adresa: Agropole — Route de Chauvigny — BP 50002 — 86550 Mignaloux Beauvoir — FRANCE

Telefon: +33 549447480

Faks.: +33 549467905

e-mail: filieres-lait@poitou-charentes.chambagri.fr

Sastav: Proizvođači/prerađivači (X) ostalo ()

3. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

4. Specifikacija

(sažetak zahtjeva u skladu s člankom 4. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

4.1. Naziv

„Chabichou du Poitou”

4.2. Opis

Mekan, neistisnut sir od kozjeg mlijeka, iznutra bijel, s tankom korom; u obliku odrezanog stošca, poznat kao „bonde”. Sirevi su visoki otprilike 6 cm, prosječne težine 120 grama. Sadržaj masnoće: 45 %.

4.3. Zemljopisno područje

Departman Vienne

Kantoni Châtelleraut, Charroux, Civray, Couhé, Gençay, Lencloître, Lusignan, Mirebeau, Moncontour, Neuville, Poitiers, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Julien-l'Ars, La Villedieu-du-Clain, Vivonne i Vouillé: sve općine.

Općine Arçay, Availles-en-Châtelleraut, Beaumont, Berthegon, Bonneuil-Matours, Bouresse, Cenon, Chalais, Chauvigny, Chouppes, Coussay, Curzay-sur-Dive, Dercé, Glenouzé, Guesnes, Lhonnaizé, Loudun, Maulay, Mauprévoir, Messemé, Monthoiron, Monts-sur-Guesnes, Moussac, Mouterre-Silly, Prinçay, Queaux, Ranton, La Roche-Rigault, Saint-Laon, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Martin-l'Ars, Saires, Sammarçolles, Sérigny, Ternay, Verrières, Verrue, Le Vigeant i Vouneuil-sur-Vienne.

Departman Deux-Sèvres

Kantoni Airvault, Celles-sur-Belle, Chef-Boutonne, Lezay, Mazières-en-Gâtine, Melle, Ménigoute, La Mothe-Saint-Héray, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'École-2, Saint-Maixent-l'École-Ville, Sauzé-Vaussais, Thénézay, Thouars-1 i Thouars-Ville: sve općine

Općine Augé, Asnières-en-Poitou, Azay-le-Brûlé, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Brûlain, La Crèche, Chérigné, Ensigné, Geay, Glénay, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Luzay, Paizay-le-Chapt, Périgné, Pierrefitte, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue, Sainte-Gemme, Saint-Varent, Saivres, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Vernoux-sur-Boutonne, Villefollet, Villiers-sur-Chizé i Vouillé.

Departman Charente

Općine Les Adjots, Benest, Bernac, Bioussac, Le Bouchage, Brettes, Champagne-Mouton, La Chèvrerie, Condac, Courcôme, Empuré, La Faye, La Forêt-de-Tessé, Londigny, Longré, La Magdeleine, Montjean, Nanteuil-en-Vallée, Paizay-Naudoin-Embourie, Raix, Ruffec, Saint-Gourson, Saint-Martin-du-Clocher, Souvigné, Taizé-Aizé, Theil-Rabier, Vieux-Ruffec, Villefagnan i Villiers-le-Roux.

4.4. Dokaz izvornosti

Svaki proizvođač mlijeka, pogon za preradu i pogon za sazrijevanje ispunjava „deklaraciju o sposobnosti” registriranu kod INAO-a, prema kojoj se INAO-u omogućuje identificiranje svih subjekata sudionika u proizvodnji. Svi gospodarski subjekti moraju predložiti INAO-u svu svoju dokumentaciju i isprave potrebne za kontrolu podrijetla, kakvoće i uvjeta proizvodnje mlijeka i sira.

U okviru kontrola navedenih svojstava proizvoda zaštićene oznake izvornosti, provodi se analitički i organoleptički test, čime se osigurava da su proizvodi podvrgnuti ispitivanju visoke kakvoće i da posjeduju tražena tipična svojstva.

4.5. Metoda proizvodnje

Mlijeko mora biti proizvedeno, a sir prerađen i sazreo, u okviru zemljopisnog područja.

Neobrano (punomasno) kozje mlijeko uz dodatak male količine renina, usireno mliječnom kiselinom. Svježa gruševina, ocijedena ili neocijedena stavlja se u perforirani kalup u obliku odrezanog stošca. Ostavlja se cijediti od 18 do 24 sata te se soli po površini. Potom se suši daljnjih od 24 do 48 sati. Sazrijeva najmanje 10 dana pri temperaturi od 10 do 12 °C i od 80 do 90 % vlažnosti zraka.

4.6. Povezanost

Naziv potječe od arapske riječi „chebli” što znači koza. Sir su pravili Saraceni koji su poraženi kod Poitiersa 732., ali su ostali na tom području, protjerani u obližnja brda. Naziv „Chabichou” spominje se 1782. u „Guide du voyageur à Poitiers” Charlesa de Chersea. Povezan je s regijom Poitou, a opjevan je 1910. u sonetu Emile Bergerata i hvaljen 1914. u jednoj pjesmi. Oznaka je zatražena 1989., a oznaka izvornosti dobivena je 1990.

Chabichou du Poitou proizvodi se u geološkom području Seuil du Poitou: homogenom vapnenačkom terenu na kojem se stoljećima uzgajaju koze, a ima i dugu tradiciju proizvodnje i prerade tog sira.

4.7. Inspekcijsko tijelo

Naziv: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresa: 51, rue d'Anjou — 75008 Paris — FRANCE

Tel.: +33 153898000

Faks.: +33 153898060

e-mail: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité je javno administrativno tijelo s pravnom osobnošću i odgovorno je Ministarstvu poljoprivrede.

Naziv: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
(Glavna uprava za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara)

Adresa: 59, Boulevard Vincent Auriol — 75703 Paris Cedex 13 — FRANCE

Telefon:: +33 144871717

Faks.: +33 144973037

DGCCRF je odjel u Ministarstvu gospodarstva, industrije i zapošljavanja.

4.8. Označivanje

Na proizvodu mora biti tekst „Appellation d'Origine Contrôlée” i naziv oznake izvornosti.

Riječi „Appellation d'Origine” mora se nalaziti na etiketi.

Riječi „Fabrication fermière” ili „Fromage fermier” također treba navesti.
