

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 251/16)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„CHABICHOU DU POITOU”

EU br.: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Adresa:

Agropole
Route de Chauvigny CS 45002
86550 Mignaloux-Beauvoir
FRANCE
Telefon: (33) (0) 5 49 44 74 80
Telefaks: (33) (0) 5 49 46 79 05
E-pošta: chabichoudp@na.chambagri.fr

Skupinu čine proizvođači mlijeka, proizvođači na farmi, pogoni za zrenje i prerađivači te ima legitimni interes za poništenje zahtjeva.

2. Država članica ili Treća Zemlja

Francuska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- ☐ Naziv proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Zemljopisno područje
- ☒ Dokaz o podrijetlu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☒ Povezanost
- ☒ Označivanje
- ☒ Ostalo: podaci nadležne službe i skupine, kontrola, nacionalni zahtjevi

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

4. Vrsta izmjene

- ☒ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012
- ☐ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjene

1. OPIS PROIZVODA

Rečenica:

„Sir Chabichou du Poitou proizvodi se isključivo od punomasnog kozjeg mlijeka, mekog je neistisnutog tijesta i sadrži 45 % masnoće, s tankom korom prekrivenom bijelom, žutom i plavom površinskom plijesni.”

zamjenjuje se sljedećim tekstom:

„Sir „Chabichou du Poitou” proizvodi se isključivo od sirovog i punomasnog kozjeg mlijeka. Riječ je o mekom, neistisnutom nekuhanom siru, usirenom mliječnom kiselinom uz mali dodatak renina, blago slankastom, s tankom korom prekrivenom bijelom, žutom i plavom površinskom plijesni. Sir sadrži najmanje 18 grama masti na 100 grama gotovog proizvoda.”.

Dodana je obveza upotrebe sirova mlijeka kako bi se očuvala prirodna mikrobiološka svojstva mlijeka.

Kako bi se proizvod bolje opisao, pojašnjava se da je riječ o nekuhanom, blago slankastom siru i da se koagulacija postiže dodavanjem male količine renina. Jednako tako, pojašnjava se da površinska plijesan može biti „bijela, žuta ili plava” jer zbog svih navedenih boja prisutnost plijesni na sirevima nije sustavna. Izražavanje sadržaja masti u siru izmijenjeno je kako bi se u obzir uzele izmjene u pogledu označavanja (postotak masti izražen ovisno o gotovom proizvodu).

Opis kalupa izbrisan je iz tog dijela i nalazi se u točki 5.3.c specifikacije proizvoda koja se odnosi na preradu sira.

Dodaje se sljedeća rečenica:

„Po završetku minimalnog razdoblja zrenja na gornju stranu sira stavlja se karakteristična oznaka „CdP”.”.

Dodaje se da se na gornju stranu sira uz pomoć kalupa stavlja oznaka „CdP”. Oznaka je zapravo dio kalupa koji upotrebljavaju svi gospodarski subjekti, a to je znak raspoznavanja sira „Chabichou du Poitou”.

Dodaje se sljedeća rečenica:

„Ukupna težina suhe tvari ne smije biti manja od 40 grama po siru.”.

Dodaje se ukupna težina suhe tvari po siru. Izražavanje mase sira u suhoj tvari i utvrđivanje najmanjeg suhog ekstrakta sira omogućuje isključivanje premalih sireva (zbog nedostatka u pogledu kalupljenja) ili prekomjerno vlažnih sireva (zbog izostanka sušenja i/ili upotrebe prevlažnog gruš) iz stavljanja na tržište.

Rečenica:

„Njegova prosječna težina iznosi 120 grama.”

zamijenjena je rečenicom

„Težina sira iznosi najmanje 140 grama po završetku minimalnog razdoblja zrenja.”.

Pojam „prosječna težina” zamijenjen je pojmom „najmanja težina”, koju je lakše kontrolirati. Pojašnjava se da se najmanja težina sira podrazumijeva po isteku minimalnog razdoblja zrenja. Najmanja težina prilagođena je u odnosu na srednju težinu kako bi se u obzir uzele stvarne težine na kraju minimalnog razdoblja zrenja.

Rečenica:

„Bijelo tijesto čvrsto je i meko te zadržava prirodnu gipkost.”

zamjenjuje se sljedećim tekstom:

„Bijelo tijesto čvrsto je, ujednačene teksture i meko, ali zadržava prirodnu gipkost.”.

Opis sira nadopunjen je organoleptičkim svojstvima u pogledu teksture tijesta (ujednačeno).

Dodaje se sljedeći odlomak:

„Kada je sir mlad, tekstura mu je topiva. Nakon dugotrajnog zrenja tijesto postaje lomljivo, a ispod kore može biti tekuće. Kada je sir mlad, blagog je okusa s mliječnom komponentom. Nakon nekoliko tjedana zrenja okus kozjeg mlijeka postaje izraženiji i trajniji. Ponekad se osjećaju arome suhog voća. Okus nije prekomjerno slan, kiseo ni gorak.”.

Opis sira nadopunjuje se organoleptičkim svojstvima u pogledu okusa te je pojašnjen razvoj okusa sira tijekom zrenja.

U jedinstvenom dokumentu rečenica

„Neistisnuti meki sir od kozjeg mlijeka, tanke kore i bijelog tijesta, u obliku malog krnjeg stošca, takozvanog 'čepa', visine približno 6 cm, prosječne težine 120 grama i s 45 % masti.”

zamjenjuje se sljedećim tekstom:

„Sir 'Chabichou du Poitou' proizvodi se isključivo od sirovog i punomasnog kozjeg mlijeka. Riječ je o mekom, neistisnutom i nekuhanom siru, usirenom mliječnom kiselinom uz mali dodatak renina, blago slankastom, s tankom korom prekrivenom bijelom, žutom i plavom površinskom plijesni.

Ima oblik malog krnjeg stošca, takozvanog „čepa” (u obliku komada drveta kojim se začepљуje bačva).

Po završetku minimalnog razdoblja zrenja na gornju stranu sira stavlja se karakteristična oznaka „CdP”.

Sir sadrži najmanje 18 grama masti na 100 grama gotovog proizvoda. Ukupna težina suhe tvari ne smije biti manja od 40 grama po siru.

Težina sira iznosi najmanje 140 grama po završetku minimalnog razdoblja zrenja koje iznosi 10 dana nakon sirenja.

Tijesto je čvrsto, ujednačene teksture i meko, ali zadržava prirodnu gipkost.

Kada je sir mlad, tekstura mu je topiva. Nakon dugotrajnog zrenja tijesto postaje lomljivo, a ispod kore može biti tekuće.

Kada je sir mlad, blagog je okusa s mliječnom komponentom. Nakon nekoliko tjedana zrenja okus kozjeg mlijeka postaje izraženiji i trajniji. Ponekad se osjećaju arome suhog voća. Okus nije prekomjerno slan, kiseo ni gorak.”.

2. ZEMLJOPISNO PODRUČJE

Kada je riječ o rubrici koja se odnosi na zemljopisno područje, dodaje se popis općina tog zemljopisnog područja kako bi se olakšala kontrola. Opseg zemljopisnog područja nije promijenjen. Taj popis obuhvaća sve općine na zemljopisnom području u kojima se mogu provoditi sve faze proizvodnje mlijeka (proizvodnja mlijeka, proizvodnja i zrenje sireva). Osim toga, dodana su upućivanja na važeći službeni zemljopisni šifarnik i na karte pohranjene u općini kako bi popis bio jasan i jednoznačan.

3. DOKAZ O PODRIJETLU

Dodaju se obveze prijavljivanja gospodarskih subjekata. Tako je predviđeno sljedeće:

- identifikacijska izjava gospodarskih subjekata radi odobrenja kojim se potvrđuje da mogu ispuniti zahtjeve iz specifikacije proizvoda,
- izjave potrebne za upoznavanje i praćenje proizvoda koji će se stavljati na tržište s oznakom izvornosti,
- obveze u pogledu vođenja evidencija za gospodarske subjekte,
- dodaje se obveza dokumentiranog praćenja kako bi se proizvod pratio od prikupljanja mlijeka do proizvodnje: pojedinačne prikupljene količine namijenjene za preradu u sir „Chabichou du Poitou”, usirene količine mlijeka za proizvodnju sira „Chabichou du Poitou” i broj sireva stavljenih u kalupe, kupljenih nedozrelih, deklasiranih i koji se stavljaju na tržište sa ZOI-jem. Dodaje se i učestalost evidentiranja: evidencija se ažurira pri svakom prikupljanju za proizvođače mlijeka ili mjesečno za proizvođače i pogone za zrenje,

- za potrebe kontrole dodana je vrsta drugih informacija koje proizvođači/pogoni za zrenje moraju unijeti u evidenciju (trajanja različitih faza proizvodnje, kiselost pri sirenju i stavljanju u kalupe, temperature, datum otpreme i određište bijelih i dozrelih sireva) kao i zahtjevi za proizvođače mlijeka u pogledu praćenja i sljedivosti hrane namijenjene stadu (dokument u kojem se navodi vrsta, podijeljene količine i podrijetlo te hrane),
- naposljetku, dodan je odlomak o provedenoj kontroli svojstava proizvoda namijenjenih stavljanju na tržište pod oznakom izvornosti: „Po isteku minimalnog razdoblja zrenja sirevi se podvrgavaju nasumičnom analitičkom i organoleptičkom ispitivanju.”.

4. METODA PROIZVODNJE

Uvjeti proizvodnje mlijeka na gospodarstvima

Dodaje se definicija stada, a ono je definirano kao skupina „životinja koje su se ojarile najmanje jedanput”.

Dodane su dopuštene pasmine koza. Riječ je o predstavnicama pasmina koje se uzgajaju na zemljopisnom području: „Pasmine alpine, saanen, poitevine ili dobivene križanjem tih pasmina”.

Dodan je minimalni zahtjev za autonomnost hrane kako bi se pojačala povezanost sa zemljopisnim područjem putem ishrane koza: „najmanje 75 % ukupnog obroka mora dolaziti sa zemljopisnog područja, odnosno 825 kilograma suhe tvari po kozi godišnje”. Ovim se zahtjevom uzimaju u obzir postojeće prakse i obveze uzgoja na zemljopisnom području, osobito veličina stada, prilagodba klimi koja se odlikuje redovnim sušnim razdobljima, geološkoj naravi tla, prisutnosti vapnenačkog tla koje je pogodno za uzgoj sijena mahunarki, posebice lucerne. Zbog tog je razloga dodan i navod „krmivo se u cijelosti proizvodi na zemljopisnom području” i da „godišnji obrok po kozi sadrži najmanje 200 kilograma suhe tvari u obliku lucerne ili mahunarki dobivenih na zemljopisnom području”. Navedeni posljednji zahtjev omogućuje izbjegavanje prehranbenog režima koji čine „sijeno + koncentrat”, a koji bi štetio kvaliteti mlijeka povezanoj s kvalitetom i raznolikošću obroka krmiva.

Dodaje se najmanji postotak krmiva: „Obrok čini najmanje 55 % krmiva, odnosno 605 kilograma suhe tvari godišnje po kozi”; kao i popis dopuštenih krmiva: „krmiva dobivena od trava, čistih ili miješanih mahunarki, korjenastog povrća i krastašica, slame i cijelih biljaka žitarica, mahunarki, uljarica i proteinskih usjeva, kao dodatak drugom krmnom bilju, samonikle vrste koje postoje na zemljopisnom području. Konzumiraju se svježa, balirana, u obliku sijena, peleta ili osušena.”.

Dodaje se da je „silaza zabranjena” zbog negativnog učinka na svojstva sira.

No, dodaje se da je „balirano krmivo dopušteno u količini od najviše 200 kilograma suhe tvari godišnje po kozi”. Dodaje se da to balirano krmivo mora imati „udio od najmanje 50 % suhe tvari” kako bi se zajamčila njegova prehranbena i zdravstvena kvaliteta.

Dodaje se tekst „peleti ili sušeno krmivo ograničeni su na najviše 200 kilograma suhe tvari godišnje po kozi” kako bi se osigurao unos krmiva u obliku sijena ili svježe trave.

Dodana je maksimalna količina koncentrirane hrane i ona smije iznositi najviše 495 kilograma godišnje po kozi. Dodana je minimalna količina te dodatne hrane dobivene na zemljopisnom području, odnosno najmanje 150 kilograma godišnje po kozi ili 30 % dodatnog obroka. Taj dio obvezno čine žitarice i/ili uljarice i/ili proteinski usjevi.

Dodaje se dopuštena hrana u dodatnom obroku, potrebna za proizvodnju kozjeg mlijeka, a kako bi se regulirale prakse uzgajivača i onemogućili dodaci koji bi mogli imati neželjeni učinak na kvalitetu mlijeka:

„U sastavu dodatnog obroka, bez obzira na to je li riječ o mješavini napravljenoj na gospodarstvu ili kupovnoj gotovoj hrani, dopuštene su sljedeće tvari:

- cjelovita ili izdubljena zrna žitarica i proizvodi dobiveni od njih,
- zrna i plodovi uljarica i proizvodi dobiveni od njih,
- zrna mahunarki i njihovih proizvoda,
- druge sjemenke i plodovi i njihovi proizvodi: pogače dobivene prešanjem lješnjaka, lomljeni kesten,
- gomoljače, korjenjače i njihovi proizvodi,

- ulja i masti biljnog podrijetla,
- krmiva, vlaknasta krmiva i njihovi proizvodi,
- minerali i njihovi proizvodi,
- tehnološki dodaci: veziva, zgušnjivači i tvari za želiranje,
- elementi u tragovima i vitamini.”.

Navedena hrana pridonosi strukturiranju mlijeka i pogoduje nastanku raznolike mliječne flore, osobito zahvaljujući kvascima.

Raznolikost hrane koja se daje kozama, zabrana silaže, reguliranje baliranog krmiva i suhe hrane pridonose izražavanju organoleptičkih svojstava sira „Chabichou du Poitou”.

Mlijeko koje se upotrebljava u izradi sira

Dodani su uvjeti pohrane mlijeka na farmi: „Mlijeko se smije držati najviše 48 sati u rashladnom spremniku na farmi” kako bi se očuvala svojstva mlijeka (kazein i kalcij) i ograničio razvoj psihotropnih mikroorganizama koji ograničavaju razvoj prirodne mliječne flore.

Dodaje se navod „upotrebljava se sirovo kozje mlijeko” jer je proizvodnja od sirovog mlijeka obavezna kako bi se sačuvala svojstva mlijeka, osobito njegova organoleptička svojstva kao i njegova izvorna flora, čime se ujedno jača i povezanost s tim područjem.

Prerada

Glavne faze proizvodnje sira „Chabichou du Poitou” opisane su kako bi se bolje utvrdila svojstva proizvoda i osiguralo poštovanje proizvodnih praksi sira „Chabichou du Poitou”.

a) „zrenje mlijeka”:

Dodana je faza zrenja mlijeka (mora početi najkasnije 10 sati nakon primitka mlijeka) kao i vrijednosti kojima se potonja regulira (trajanje od najmanje dva sata i temperatura od najmanje 8 °C) jer je ta faza od temeljne važnosti za povećanje mliječne flore, poticanje kiseljenja i odabir flore. Stoga se mora provoditi u optimalnim uvjetima koji omogućuju uredan razvoj mliječne flore.

Dodaje se da je dodavanje startera dopušteno od sirutke iz pogona za proizvodnju sira, svježe ili zamrznute ili gotovih mliječnih startera ili posebnih kvasaca koje proizvodi skupina, izravnim ili neizravnim dodavanjem sirila u kozje mlijeko koje može biti obogaćeno kozjim mlijekom u prahu.

Narav dopuštenih startera dodana je kako bi se regulirale prakse gospodarskih subjekata:

- prirodna flora prisutna u sirovom mlijeku,
- flora razvijena u sirutki,
- endemska flora iz pogona za proizvodnju sira,
- komercijalna flora iz porodice plijesni i porodice kvasaca,
- posebna flora proizvedena u skupini.

b) „sirenje i koagulacija”:

Dodane su vrijednosti kojima se regulira faza sirenja (rok od najviše 24 sata od početka prikupljanja do sirenja, pH-vrijednost od najviše 6,45 ili minimalna kiselost od 16 stupnjeva po Dornicu) jer ti parametri jamče dobar razvoj mliječne flore između mužnje i sirenja.

Dodaje se najviša temperatura sirenja (25 °C) kako bi se jamčio dobar razvoj mezofilne flore.

Dodaje se definicija najveće doze sirila: 8 mililitara na 100 litara mlijeka za sirilo od 520 miligrama kimoizina po litri kako bi se poštovala mliječna komponenta sira „Chabichou du Poitou”, koja utječe na teksturu tijesta.

Dodano je najdulje trajanje koagulacije (16 sati) kako bi se postigla kiselost pri stavljanju u kalupe.

Dodaje se da je zabranjen svaki oblik ostavljanja gruš za naknadnu upotrebu i da je zabranjena kupnja svježeg gruš u rinfuzi koji nije stavljen u kalup s obzirom na negativan učinak koji bi ta praksa mogla imati na organoleptička svojstva sira i s obzirom na razvoj tehnologije proizvodnje sira koji je utvrđen kod gospodarskih subjekata (zabrana prethodnog cijedenja).

c) „stavljanje u kalup”:

Dodaje se definicija kiselosti: najmanje 50 stupnjeva po Dornicu ili pH-vrijednost od najviše 4,60 jer mjerenje kiselosti omogućuje kontrolu mliječne komponente sira u toj važnoj fazi proizvodnje.

Kada je riječ o grušu, pojmovi „prethodno ocijeđen ili neocijeđen” brišu se jer je prethodno cijedenje zabranjeno kako bi se sačuvala struktura gruš i dobivanje meke teksture tijesta koja je karakteristična za ovaj sir. I u jedinstvenom dokumentu izbrisani su pojmovi „prethodno ocijeđen ili neocijeđen”.

Dodaje se da se smjesa može stavljati u kalupe lopatom, u skladu s praksama gospodarskih subjekata, u pojedinačne kalupe ili blokove kalupa s razdjelnicima.

Dodaje se da je mehanička pomoć pri stavljanju u kalupe zabranjena kako bi se onemogućila primjena tehnike stavljanja u kalupe koja ne poštuje cjelovitost gruš.

Rečenice o svojstvima kalupa:

„najmanja visina 6,5 centimetara, najveća visina 16 centimetara i promjer od 6 centimetra na dnu i promjer od 6,5 centimetara na 6,5 centimetara visine” i „stožasti rupičasti kalup određenih dimenzija”

zamjenjuju se sljedećim:

„Upotrebljava se stožasti rupičasti kalup sljedećih unutarnjih dimenzija: najmanja visina 6,5 centimetara, najveća visina 16 centimetara (uključujući podlogu kalupa), promjer na dnu 6,2 centimetra i promjer na vrhu od 6,6 do 6,5 centimetara.

Prsten kalupa ima pet redova s devet otvora promjera 2 mm, stožasto raspoređenih po pet.

Na dnu kalupa nalazi se utisnut znak CdP.

Dno je blago zaobljeno, polumjera 5 mm, s tri otvora od 2 mm na promjeru od 13 mm, 6 otvora od 2 mm na promjeru od 23 cm i 12 otvora od 2 mm na promjeru od 40 mm.”.

Upotreba posebnog kalupa s jasno utvrđenim značajkama važna je stavka specifikacije proizvoda jer uvjetuje tipičan valjkasti oblik sira „Chabichou du Poitou” kao način cijedenja sirutke. Dimenzije promjera dna i vrha kalupa premještene su iz rubrike o opisu proizvoda i ispravljene su: 6,2 umjesto 6 za promjer dna 6,6 umjesto 6,5 za promjer vrha. Riječ je o ispravci greške do koje je došlo pri registraciji ZOI-ja. Dodaje se i da maksimalna visina kalupa obuhvaća i povišenja kalupa.

d) „cijedenje”

Rečenica

„Cijedenje traje od osamnaest sati do dvadeset i četiri sata.”

u točki o cijedenju zamjenjuje se rečenicom:

„Traje najmanje 18 sati.”.

Maksimalno trajanje cijedenja („24 sata”) briše se jer upotreba sirovog mlijeka, koja je obvezna, može zahtijevati dugotrajno cijedenje kako bi se postigla dobra tekstura tijesta sira „Chabichou du Poitou”.

Iz jedinstvenog dokumenta briše se i maksimalno trajanje cijedenja od 48 sati.

Dodan je minimalan broj od triju okretanja između stavljanja u kalup i vađenja iz kalupa jer je ono potrebno za cijedenje sirutke i pridonosi konačnom obliku sira.

e) „soljenje”

Regulirana je tehnika soljenja u salamuri kako bi se onemogućilo odstupanje u pogledu kvalitete: salamura mora biti zasićena na temperaturi od 25 °C.

Upotreba zasićene salamure omogućuje osiguravanje jednake koncentracije soli, a najviša temperatura salamure od 25 °C omogućuje sprečavanje previsoke temperature koja može negativno utjecati na dobar razvoj flore time što potiče razvoj neželjene mezofilne flore.

f) „sušenje”

Rečenica:

„Zatim se postavljaju u prostoriju za sušenje tijekom dvadeset i četiri do četrdeset i osam sati.”

zamjenjuje se sljedećim

„Sirevi se suše najmanje 24 sata. Po završetku sušenja počinje „podmazivanje.”. Navedenim se postupkom upravljanja pruža veća fleksibilnost. Prema postojećim praksama sušenje se ne mora nužno odvijati u posebnoj prostoriji, osobito kada je riječ o proizvođačima na farmama, gdje se često odvija u prostoriji za proizvodnju. Uostalom, budući da je svrha sušenja postizanje razvoja kvasaca prije stavljanja sireva u sušionicu, dodaje se obveza ostvarivanja rezultata umjesto najduljeg trajanja; riječ je o vizualnom pokazatelju koji omogućuje osiguranje da je krajnji cilj te faze ostvaren, to jest početak „podmazivanja” (koji se podudara s pojavljivanjem prve flore za zrenje na površini).

Iz jedinstvenog dokumenta briše se i maksimalno trajanje sušenja od 48 sati.

g) „zrenje”

Rečenica:

„Zrenje u sušionici traje najmanje 10 dana na području proizvodnje, od dana sirenja na temperaturi od 10 do 12 °C i vlažnosti od 80 do 90 %.”

zamjenjuje se sljedećim tekstom:

„Hlađenje se odvija postupno. Temperatura sušionice mora iznositi najmanje 8 °C 10 dana nakon sirenja.

Nakon napuštanja sušionice sir ima formiranu koru na kojoj je golim okom lako vidljiv površinski sloj plijesni.

Ako se sirevi prevoze s mjesta proizvodnje u pogon za zrenje, za prijevoz mogu se hladiti najviše 24 sata. To se trajanje dodaje minimalnom trajanju zrenja.”

Uvjeti zrenja izmijenjeni su, ali nije njegovo promijenjeno minimalno trajanje. Maksimalna temperatura u završnoj fazi zrenja obvezno je niža od početne temperature postupka (podsjetimo, najviše 25 °C pri sirenju) s obzirom na zahtjev za postupno hlađenje. Najmanja temperatura zrenja smanjena je s 10 °C na 8 °C 10 dana nakon sirenja kako bi se uzele u obzir stvarne prakse. Na temperaturi od 8 °C i višoj razvija se flora i obavlja lipolizu i proteolizu koja omogućuje razvoj posebnih aroma sira „Chabichou du Poitou”. Najveća temperatura zrenja briše se kako bi se omogućila veća fleksibilnost pogonu za zrenje. Dodaje se vanjski izgled sireva po izlasku iz sušionice. Zapravo, fazom zrenja upravlja se temperaturom, ali i kontrolom vizualnog izgleda sireva u vezi s razvojem površinske flore.

Najmanja i najveća vrijednost vlage brišu se jer te vrijednosti više ne odgovaraju praksama pojedinih pogona za zrenje. Naime, pogon za zrenje određuje vlagu ovisno o suhom ekstraktu nakon vađenja iz kalupa, koji se može znatno razlikovati s obzirom na kvalitetu upotrijebljenog mlijeka. Stoga je vlaga u sušionici podložna znatnim razlikama koje premašuju granične vrijednosti utvrđene u specifikaciji na snazi.

Dodaje se najdulje razdoblje hlađenja nedozrelih sireva prije njihova prijevoza u hladnjači (najviše 24 sata) kako bi se spriječila moguća odstupanja uslijed preduge pohrane na hladnom. To se trajanje dodaje najkraćem trajanju zrenja zbog obustave postupka zrenja na niskoj temperaturi.

Iz jedinstvenog dokumenta briše se najveća temperatura zrenja od 10 stupnjeva i raspon vlage od 80 do 90 %.

5. POVEZANOST

Rubrika koja se odnosi na povezanost sa zemljopisnim područjem u cijelosti je izmijenjena kako bi se jasnije pokazala povezanost između sira „Chabichou du Poitou” i njegova zemljopisnog područja, pri čemu povezanost u biti nije izmijenjena. Time se osobito ističu uvjeti proizvodnje mlijeka kojima se omogućuje upotreba sirova mlijeka pogodnog za proizvodnju sira za koju su potrebni posebno znanje, iskustvo i uvjeti zrenja. U točki „Posebnosti zemljopisnog područja” navedeni su prirodni čimbenici zemljopisnog područja i ljudski čimbenici s kratkim

povijesnim opisom te naglaskom na specifično umijeće. U točki „Posebnosti proizvoda” istaknuti su određeni elementi koji su uneseni u opis proizvoda. Naposljetku, točkom „Uzročna povezanost” pojašnjava se interakcija prirodnih i ljudskih čimbenika te proizvoda.

Ta se izmjena unosi i u jedinstveni dokument.

6. OZNAČIVANJE

Sljedeći se odlomak briše:

„Sirevi s oznakom izvornosti moraju se stavljati na tržište s pojedinačnom etiketom koja sadrži naziv oznake uz navod „Oznaka izvornosti”, a sve je napisano slovima veličine od najmanje dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi.

Obvezno je navesti logotip „INAO”.

Uz to, navod „proizvedeno na farmi” ili „sir s farme”, kao i sve druge navode koji upućuju na to da je riječ o proizvodu proizvedenom na farmi, stavljaju proizvođači koji prerađuju mlijeko proizvedeno na njihovu gospodarstvu.

Sir proizveden na farmi, a koji sakuplja i osigurava njegovo zrenje pogon za zrenje jednako tako može nositi taj navod.”.

Dodaje se sljedeća rečenica:

„Osim obveznih podataka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa sadržava registrirani naziv proizvoda i znak Europske unije u istom vidnom polju.”.

Rubrika koja se odnosi na označivanje ažurirana je kako bi se uzele u obzir promjene nacionalnih i europskih propisa. Obveza u pogledu veličine slova briše se jer se čini razumnijim zahtjev da naziv i oznaka ZOI Europske unije budu u istom vidnom polju.

Te se izmjene unose i u jedinstveni dokument.

7. OSTALO

Ažurirana je adresa nadležne službe države članice.

Ažuriraju se naziv skupine i podaci o njoj i dodaje se njezin pravni status.

U rubrici „Upućivanja na kontrolna tijela” ažuriraju se naziv i podaci službenih tijela. U toj se rubrici navode podaci o nadležnim tijelima u području kontrola na razini Francuske: Nacionalni institut za podrijetlo i kakvoću (INAO) i Glavna uprava za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF). Dodaje se informacija o tome da su naziv i podaci o certifikacijskom tijelu dostupni na internetskim stranicama INAO-a te u bazi podataka Europske komisije.

U rubrici koja se odnosi na nacionalne zahtjeve dodaje se tablica s glavnim točkama koje treba kontrolirati i metoda ocjenjivanja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„CHABICHOU DU POITOU”

EU br.: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Chabichou du Poitou”

2. Država članica ili Treća Zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Sir „Chabichou du Poitou” proizvodi se isključivo od sirovog i punomasnog kozjeg mlijeka. Riječ je o mekom, neistisnutom i nekuhanom siru, usirenom mliječnom kiselinom uz mali dodatak renina, blago slankastom, s tankom korom prekrivenom bijelom, žutom i plavom površinskom plijesni.

Ima oblik malog krnjeg stošca, takozvanog „čepa” (u obliku komada drveta kojim se začeppljuje bačva). Po završetku minimalnog razdoblja zrenja na gornju stranu sira stavlja se karakteristična oznaka „CdP”.

Sir sadrži najmanje 18 grama masti na 100 grama gotovog proizvoda. Ukupna težina suhe tvari ne smije biti manja od 40 grama po siru.

Težina sira iznosi najmanje 140 g po završetku minimalnog razdoblja zrenja koje iznosi 10 dana nakon sirenja.

Bijelo tijesto čvrsto je, ujednačene teksture i meko, ali zadržava prirodnu gipkost.

Kada je sir mlad, tekstura mu je topiva.

Nakon dugotrajnog zrenja tijesto postaje lomljivo, a ispod kore može biti tekuće.

Kada je sir mlad, blagog je okusa s mliječnom komponentom.

Nakon nekoliko tjedana zrenja okus kozjeg mlijeka postaje izraženiji i trajniji. Ponekad se osjećaju arome suhog voća. Okus nije prekomjerno slan, kiseo ni gorak.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Najmanje 75 % ukupnog godišnjeg obroka koza u stadu dolazi sa zemljopisnog područja, odnosno 825 kg suhe tvari po kozi godišnje. Tim se zahtjevom uzimaju u obzir postojeće prakse i obveze uzgoja na zemljopisnom području povezane s prilagodbom klimi koja se odlikuje redovnim sušnim razdobljima i geološkom naravi tla.

Krmivo se u cijelosti proizvodi na zemljopisnom području. Obrok čini najmanje 55 % krmiva, odnosno 605 kilograma suhe tvari godišnje po kozi.

Krmivom se smatraju: krmiva dobivena od trave, čistih ili miješanih mahunarki, korjenastog povrća i krstašica, slame i cijelih biljaka žitarica, mahunarki, uljarica i proteinskih usjeva, kao dodatak drugom krmnom bilju, samonikle vrste koje postoje na zemljopisnom području. Konzumiraju se svježa, balirana, u obliku sijena, peleta ili osušena.

Silaža je zabranjena. Balirano krmivo dopušteno je u količini od najviše 200 kilograma suhe tvari godišnje po kozi. Balirano krmivo ima postotak suhe tvari od najmanje 50 %.

Peleti i suha hrana dopušteni su u količini od najviše 200 kilograma suhe tvari godišnje po kozi.

Godišnji obrok po kozi sadrži najmanje 200 kilograma suhe tvari u obliku lucerne, dobivene na zemljopisnom području.

U sastavu dodatnog obroka, bez obzira na to je li riječ o mješavini napravljenoj na gospodarstvu ili kupovnoj gotovoj hrani, dopuštene su sljedeće sirovine:

- cjelovita ili izdubljena zrna žitarica i proizvodi dobiveni od njih,
- zrna i plodovi uljarica i proizvodi dobiveni od njih,
- zrna mahunarki i njihovih proizvoda,
- druge sjemenke i plodovi te njihovi proizvodi: pogače dobivene prešanjem lješnjaka, lomljeni kesten,
- gomoljače, korjenjače i njihovi proizvodi,
- ulja i masti biljnog podrijetla,
- krmiva, vlaknastih krmiva i njihovih proizvoda,
- minerali i njihovi proizvodi,
- tehnološki dodaci: veziva, zgušnjivači i tvari za želiranje,
- elementi u tragovima i vitamini.

Dopuštena je upotreba sirutke s gospodarstva.

Dodatni obrok iznosi najviše 495 kilograma suhe tvari godišnje po kozi. Sadrži najmanje 150 kilograma ili 30 % žitarica i/ili uljarica i/ili proteinskih usjeva proizvedenih na zemljopisnom području.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Na određenom zemljopisnom području provode se proizvodnja mlijeka te proizvodnja i zrenje sira.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih podataka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa sadržava registrirani naziv proizvoda i znak ZOI Europske unije u istom vidnom polju.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Departman Vienne

kanton Chasseneuil-du-Poitou: sve općine;

kanton Châtelleraut 1: sve općine;

kanton Châtelleraut 2: općine Châtelleraut, Orches, Savigny-sous-Faye, Sérigny, Sossais;

kanton Châtelleraut 3: općine Châtelleraut, Senillé-Saint-Sauveur;

kanton de Chauvigny: općine Availles-en-Châtelleraut, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Chauvigny (u dijelu koji odgovara njezinu području na datum 29. lipnja 1990.), Valdivienne (u dijelu koji odgovara području općine Chauvigny na datum 29. lipnja 1990.);

kanton Civray: općine 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;

kanton Jaunay-Clan: sve općine;

kanton Loudun: općine 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

kanton Lusignan: sve općine;

kanton Lussac-les-Châteaux: općine Bouresse, Brion, Gençay, Lhommaizé, Moussac, Queaux, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Maurice-la-Clouère, Saint-Secondin, Usson-du-Poitou, Verrières, Le Vigeant;

kanton Migné-Auxances: sve općine;

kanton Poitiers 1: sve općine;

kanton Poitiers 2: sve općine;

kanton Poitiers 3: sve općine;

kanton Poitiers 4: sve općine;

kanton Poitiers 5: sve općine;

kanton Vivonne: sve općine;

kanton Vouneuil-sous-Biard: sve općine;

Departman Deux-Sèvres

kanton Bressuire: općina Geay;

kanton Celles-sur-Belle: sve općine;

kanton La Gâtine: općine 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, Thénézay, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Verruyes, Vouhé;

kanton Melle: sve općine;

kanton Mignon-et-Boutonne: općine Asnières-en-Poitou, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Chérigné, Ensigné, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Paizay-le-Chapt, Périgné, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Vernoux-sur-Boutonne, Villefollet, Villiers-sur-Chizé;

kanton Plaine Niortaise: općine Brûlain, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue, Vouillé;

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

kanton Thouars: općine Missé, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Thouars;

kanton Val de Thouet: općine Airvault, Assais-les-Jumeaux, Availles-Thouarsais, Boussais, Brie, Brion-près-Thouet, Le Chillou, Glénay, Irais, 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;

Departman Charente

kanton Charente-Bonnieure: općine Benest, Le Bouchage, Champagne-Mouton, Vieux-Ruffec;

kanton Charente-Nord: općine Les Adjots, Bernac, Bioussac, Brettes, La Chèverrie, 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. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zemljopisno područje proizvodnje sira „Chabichou du Poitou” podudara se s vapnenačkom visoravni Haut-Poitou koje se proteže do granica Središnjeg masiva na istoku i departmana Charente na jugu u kojem se uzgajaju žitarice i vinova loza. Općine zemljopisnog područja uglavnom se nalaze na istoku departmana Deux-Sèvres i na zapadu departmana Vienne, a u manjoj mjeri na sjeveru departmana Charente.

Visoravan Haut-Poitou formirala se kroz faze sedimentacije vapnenca. Glavna tla nastala su uslijed alteracije te vapnenačke matične stijene. Glinasto-vapnenačka tla najzastupljenija su formacija. Riječ je o smeđim glinasto-vapnenačkim tlima različite dubine. U južnoj polovici zemljopisnog područja primjećuje se prisutnost crvenih, „kestenjastih” tala. Riječ je o dubokim smeđim ilovasto-glinovitim tlima nastalima uslijed dekalifikacije temeljne vapnenačke stijene.

Blaga klima podložna je oceanskim utjecajima, ali s manjom količinom padalina nego u drugom regijama atlantske obale, znatnim brojem sunčanih sati i ljetnim nedostatkom vode koji se može u velikoj mjeri razlikovati svake godine.

Dakle, područje sira „Chabichou du Poitou” odlikuje se mozaikom tala s različitim poljoprivrednim potencijalom, što omogućuje uzgoj različitih usjeva u prostoru i vremenu (rotacija usjeva). Prirodno okruženje pogodno je za razvoj kvalitetnog krmiva i žitarica.

Poitou je povijesno regija obilježena uzgojem koza. Dakle, Poitou je vrlo rano obilježen proizvodnjom različitih vrsta kozjih sireva. Stoga je pomuzeno mlijeko ponajprije namijenjeno proizvodnji svježih sireva koji se svakodnevno konzumiraju na razini obitelji. Ta potrošnja vlastita mlijeka osobito je raširena u najmanjih uzgajivača koji ne mogu uzgajati goveda zbog nedostatka zemlje. Uzgoj koza i proizvodnja sireva pripadaju ženama. Kalup za sir „Chabichou du Poitou” mali je, nastao od keramičke posude i omogućuje proizvodnju sira s malom količinom mlijeka.

Invazija filoksere 1876. dovela je do preokreta u lokalnoj poljoprivredi koja se umjesto uzgoju vinove loze okrenula uzgoju životinja i proizvodnji mlijeka, kako kravlje, za proizvodnju maslaca, tako i kozjeg. Stada koza u kantonima Deux-Sèvres i Vienne doživjela su znatan razvoj, a količine su premašile potrebe obiteljske potrošnje pa se višak sireva proizveden na farmama podvrgava zrenju i stavlja na lokalne tržnice.

Od početka 20. stoljeća proizvodnja sira „Chabichou du Poitou” doživljava procvat zahvaljujući razvoju mliječnih zadruga. Zadatak zadruga da prikuplja kravlje mlijeko s vremenom se proširio na prikupljanje kozjeg mlijeka namijenjenog proizvodnji sira.

Danas kozje mlijeko proizvode gospodarstva koja se nalaze usred ratarskih kultura, što čini mozaičnu upotrebu površina. Između uzgajivača životinja i uzgajivača žitarica može se izgraditi solidarnost kako bi se zemlja što bolje iskoristila te radi razmjene hane, žitarica i krmiva, osobito lucerne.

Kalup koji se upotrebljava za proizvodnju sira „Chabichou du Poitou” ima oblik čepa, a siru daje prepoznatljivost jer se njime utiskuje znak „CdP”. Proizvođači primjenjuju posebna znanja i iskustvo povezane sa stožastim oblikom kalupa kako bi upravljali ispuštanjem sirutke. Vješto kiseljenje i trojstvo cijedenje/soljenje/sušenje nužni su za pravilnu sinerezu i pripremanju stvaranje kore, što je nužno za proizvodnju sira s obzirom na teškoće u pogledu cijedenja povezane s kalupom.

Sir „Chabichou du Poitou” ima oblik malo stošca, takozvanog „čepa”. Kora mu je prekrivena površinskom plijesni, a ispod nje tijesto može ponekad biti lagano tekuće. Tijesto je bijelo, čvrsto, ujednačene i nježne teksture. Ima blagi, ali postojani okus kozjeg mlijeka, uz dodatak gorčine i soli, a ponekad i s notama suhog voća.

Klima regije Haut Poitou, suša nego u ostalim sektorima područja Seuil du Poitou, prostrane visoravni koja se nalazi između Armorikanskog masiva i središnjeg masiva, kao i glinasto-vapnenačka tla nastala uslijed alteracije matične stijene, pridonijeli su mješovitom razvoju usjeva i koza. Gospodarstva za uzgoj koza nalaze se usred ratarskih usjeva na suhoj zemlji, što koze znaju dobro iskoristiti. Koze se hrane raznolikom hranom bogatom vlaknima koja omogućuje strukturiranje mlijeka (omjer bjelancevina i masti) i pridonosi mikrobnom ekosustavu mlijeka.

Ishrana koza koja znatnom količinom krmiva i žitarica dovodi do početnog unosa kvasaca. Raznolikost hrane koja se daje kozama, kvaliteta krmiva i dodataka i reguliranje obroka pridonose izražavanju organoleptičkih svojstava sira „Chabichou du Poitou”. Rana prisutnost flore za zrenje u mlijeku, već od zrenja, objašnjava činjenicu da ponekad ispod kore smjesa može biti neznatno tekuća i nježnu teksturu tijesta sira „Chabichou du Poitou”.

Znatno kiseljenje gruš služi kao potpora kvascima koji imaju ulogu regulatora kiselosti. Oni služe kao priprema za dolazak plijesni *Geotrichum* koja pridonosi osobitom izgledu sira (površinska plijesan na kori) i blagom i trajnom okusu kozjeg mlijeka, gorkastoj i slanoj noti, ponekad uz dodatak arome suhog voća, osobito lješnjaka.

Kalup koji se upotrebljava za proizvodnju sira „Chabichou du Poitou” siru daje karakterističan stožasti oblik (oblik malog čepa za bačvu). Taj kalup siru „Chabichou du Poitou” daje identitet i uvjetuje posebnu tehnologiju koja određuje njegov izgled i okus. Najmanje 10 dana zrenja te znanje i iskustvo pogona za zrenje u pogledu upravljanja temperaturama pridonose razvoju površinske flore i postizanju organoleptičkih svojstava sira „Chabichou du Poitou”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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