

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2020/C 251/16)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

**„CHABICHOU DU POITOU“****ES Nr. PDO-FR-0115-AM01–2018 12 5****SKVN (X) SGN ()****1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Adresas:

Agropole  
Route de Chauvigny CS 45002  
86550 Migualoux-Beauvoir  
FRANCE  
Tel. (33) (0) 5 49 44 74 80  
Faks. (33) (0) 5 49 46 79 05  
El. paštas chabichoudp@na.chambagri.fr

Grupę sudaro pieno gamintojai, sūrio gamintojai, nokintojai ir perdirbėjai, todėl ji turi teisėtą interesą pateikti paraišką.

**2. Valstybė narė arba Trečioji Šalis**

Prancūzija

**3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)**

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklinimas
- Kita: kompetentingos institucijos ir grupės kontaktiniai duomenys, kontrolė, nacionaliniai reikalavimai

(<sup>1</sup>) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

#### 4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

#### 5. Pakeitimas (-ai)

##### 1. PRODUKTO APRAŠYMAS

Tekstas:

„Chabichou du Poitou“ yra minkštas, neslėgtas, tik iš nenugriebto ožkų pieno gaminamas 45 % riebumo sūris plona pluta su baltos, geltonos ir mėlynos spalvos paviršiniu pelėsiu.“

keičiamas taip:

„Chabichou du Poitou“ yra tik iš žalio nenugriebto ožkų pieno gaminamas sūris. Tai minkštas, neslėgtas, nekaitintas, sūrokas, plona pluta su paviršiniu baltos, geltonos arba mėlynos spalvos pelėsiu sūris, pagamintas koaguliuojant pieno rūgštimi ir naudojant šiek tiek šliužo fermento. 100 g galutinio produkto yra ne mažiau kaip 18 g riebalų.“

Siekiant išsaugoti natūralias pieno mikrobiologines savybes įtraukiamas reikalavimas naudoti žalią pieną.

Norint geriau aprašyti produktą patikslinama, kad tai yra nekaitintas sūrokas sūris ir kad koaguliacija vyksta įdėjus šiek tiek šliužo fermento. Be to, patikslinama, kad paviršinis pelėsis gali būti „baltos, geltonos arba mėlynos spalvos“, nes ne visuomet sūrio pelėsis yra visų šių spalvų. Atsižvelgiant į pasikeitusias ženklavimo taisykles (reikalavimas nurodyti riebalų procentinę dalį galutiniame produkte), pakeičiama riebalų kiekio sūryje išraiška.

Iš šios dalies išbraukiamas formos aprašymas, nes jis pateikiamas specifikacijos 5.3 punkto c papunktyje „Sūrio perdirbimas“.

Įtraukiamas šis sakiny:

„Pasibaigus trumpiausiam nokinimo laikotarpiui, ant sūrio viršaus matomas būdingas ženklas „CdP“.“

Patikslinama, kad sūrio formos paliekamas ženklas „CdP“ turi būti ant sūrio viršaus. Šis ženklas, kurį palieka visų veiklos vykdytojų naudojama forma, yra „Chabichou du Poitou“ atpažinimo detalė.

Įtraukiamas šis sakiny:

„Vieno sūrio bendras sausosios medžiagos svoris yra ne mažesnis nei 40 g.“

Įtraukiamas sūrio bendras sausosios medžiagos kiekis. Sūrio svorio išraiška sausosios medžiagos kiekiu ir sūrio mažiausio sausojo ekstrakto kiekio nustatymas leidžia išvengti per mažų (dėl formavimo defektų) arba per drėgnų (dėl nepakankamo džiovavimo ir (arba) dėl per drėgnų išrūgų naudojimo) sūrių patekimo į prekybą.

Sakiny:

„Vidutinis sūrio svoris yra 120 gramų.“

keičiamas taip:

„Po trumpiausio nokinimo laikotarpio mažiausias sūrio svoris yra 140 gramų.“

Žodžiai „vidutinis svoris“ keičiami žodžiais „mažiausias svoris“, nes tokį svorį lengviau kontroliuoti. Patikslinama, kad nurodytas mažiausias sūrio svoris toks yra po trumpiausio nokinimo laikotarpio. Siekiant atsižvelgti į realiai po trumpiausio nokinimo laikotarpio nustatomą svorį, mažiausias svoris patikslinamas atsižvelgiant į vidutinį svorį.

Sakiny:

„Baltas minkštumas yra tvirtas ir švelnus, išlaikantis natūralų minkštumą.“

keičiamas taip:

„Baltas minkštumas yra tvirtas, vienalytės tekstūros, švelnus ir išlaikantis natūralų minkštumą.“

Sūrio aprašymas papildomas juslinėmis savybėmis, t. y. minkštimo tekstūra (vienalytė).

Įterpiama ši pastraipa:

„Jauno sūrio tekstūra yra taki. Po ilgo brandinimo minkštimas tampa trapus, o po pluta gali atsirasti kuliažas. Jauno sūrio skonis švelnus, juntamos pieno natos. Po kelių nokinimo savaičių atsiskleidžia ryškesnis, ilgai išliekantis ožkų pieno sūriui būdingas skonis. Kartais juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis nėra pernelyg sūrus, rūgštus ar kartus.“

Sūrio aprašymas papildomas juslinėmis skonio savybėmis, be to, patikslinami skonio pokyčiai nokinant sūrį.

Bendrojo dokumento tekstas:

„Minkštas neslėgtas ožkų pieno sūris plona pluta ir baltu minkštumu, nupjauto kūgio, arba kaiščio, formos, daugmaž 6 cm aukščio, vidutiniškai 120 gramų svorio, 45 % riebumo.“

keičiamas taip:

„Chabichou du Poitou“ yra tik iš žalio nenugriebto ožkų pieno gaminamas sūris. Tai minkštas, neslėgtas, nekaitintas, sūrokas, plona pluta su paviršiniu baltos, geltonos arba mėlynos spalvos pelėsiu sūris, pagamintas koaguluojant pieno rūgštimi ir naudojant šiek tiek šliužo fermento.

Sūris yra nupjauto kūgio, arba kaiščio, formos (medinės detalės, kuria užkemšama statinė, formos).

Pasibaigus trumpiausiam nokinimo laikotarpiui, ant sūrio viršaus matomas būdingas ženklas „CdP“.

100 gramų galutinio produkto yra ne mažiau kaip 18 gramų riebalų. Vieno sūrio bendras sausosios medžiagos svoris yra ne mažesnis nei 40 gramų.

Po trumpiausio nokinimo laikotarpio, t. y. 10 dienų po fermentavimo šliužo fermentu, mažiausias sūrio svoris yra 140 gramų.

Minkštumas yra tvirtas, vienalytės tekstūros, švelnus, išlaikantis natūralų minkštumą.

Jauno sūrio tekstūra yra taki. Po ilgo brandinimo minkštumas tampa trapus, o po pluta gali atsirasti kuliažas.

Jauno sūrio skonis švelnus, juntamos pieno natos. Po kelių nokinimo savaičių atsiskleidžia ryškesnis, ilgai išliekantis ožkų pieno sūriui būdingas skonis. Kartais juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis nėra pernelyg sūrus, rūgštus ar kartus.“

## 2. GEOGRAFINĖ VIETOVĖ

Siekiant palengvinti kontrolę, į dalį „Geografinė vietovė“ įtraukiamas komunų sąrašas. Geografinės vietovės perimetras nekeičiamas. Šiame sąraše nurodytos visos geografinės vietovės komunos, kuriose gali būti vykdomi visi gamybos etapai (pieno gamyba, sūrio gamyba ir nokinimas). Be to, siekiant, kad sąrašas būtų tikslus ir nekeltų abejonių, įtraukiamos nuorodos į galiojančio Oficialiojo geografinių kodų registro datą ir merijai pateiktus planus.

## 3. KILMĖS ĮRODYMAS

Įtraukiama veiklos vykdytojų pareiga teikti ataskaitas. Numatoma:

- veiklos vykdytojų identifikavimo deklaracija, kuria jiems suteikiama teisė vykdyti veiklą ir pripažįstamas jų pasirengimas vykdyti specifikacijos reikalavimus;
- deklaracijos, reikalingos informacijai apie produktus, skirtus parduoti su kilmės vietos nuoroda, gauti ir šiems produktams stebėti;
- veiklos vykdytojų pareiga pildyti registrus;
- siekiant nuo pieno surinkimo iki sūrio gamybos etapo atsekti produktus, įtraukiama dokumentų stebėsenos pareiga: individualiai surinkti pieno, skirto perdirbti į „Chabichou du Poitou“, kiekiams, šliužo fermentu fermentuojamo pieno kiekiams, skirti „Chabichou du Poitou“ gaminti, ir suformuotų, bet įsigytų nenokintų, priskirtų žemesnei klasei ir parduotų su SKVN sūrių kiekiams. Taip pat įtraukiamas įrašų dažnio reikalavimas: gamintojų registrai atnaujinami po kiekvieno pieno surinkimo, o sūrio gamintojų ir nokintojų – kas mėnesį;

- įtraukiamas kitos informacijos, kurią gamintojai ir nokintojai turi įrašyti registruose, pobūdis (įvairių gamybos etapų trukmė, rūgštingumas fermentavimo šliužo fermentu ir formavimo metu, temperatūra, išsiuntimo data ir šviežių bei nokintų sūrių paskirties vieta), be to, kontrolės tikslais įtraukiami pieno gamintojams taikomi reikalavimai dėl bandai skirtų pašarų atsekamumo stebėsenos (dokumentas, kuriame nurodomas pašarų pobūdis, paskirstyti kiekiai ir kilmė);
- be to, įtraukiamas tekstas, susijęs su produktų, skirtų parduoti su kilmės vietos nuoroda, savybių tikrinimu: „*Praejus trumpiausiam nokinimo laikotarpiui, tikrinamos sūrių analitinės ir juslinės savybės.*“

#### 4. GAMYBOS BŪDAS

##### Pieno gamybos ūkiuose sąlygos

Įtraukiama bandos apibrėžtis. Banda – tai „*bent vieną kartą jauniklių atsivedę gyvuliai*“.

Įtraukiamos leidžiamos ožkų veislės. Tai šiuo metu geografinės vietovės ožkų ūkiuose auginamos veislės: „*Alpine*“, „*Saanen*“, „*Poitevine*“ ir *jas sukryžminus gautos veislės.*“

Siekiant per ožkų pašarus sustiprinti ryšį su geografine vietoje, įtraukiamas minimalus reikalavimas dėl ūkio savarankiško apsirūpinimo pašarais: „*ne mažiau kaip 75 % visų pašarų turi būti iš geografinės vietovės; tai sudaro 825 kg sausosios medžiagos vienai ožkai per metus*“. Šiame reikalavime atsižvelgiama į dabartinę geografinės vietovės gyvulininkystės ūkių praktiką ir suvaržymus, visų pirma į bandų dydį, prisitaikymą prie klimato, t. y. prie periodiškai pasitaikančių sausros laikotarpių, į geologinį dirvožemio pobūdį, į būdingą kalkakmenio dirvožemį, palankų šieniui iš ankštinių augalų, ypač liucernos, gauti. Todėl įtraukiama nuostata, kad „*visi pašariniai augalai gaunami geografinėje vietovėje*“ ir kad „*vienos ožkos pašarus per metus sudaro ne mažiau kaip 200 kg sausosios medžiagos, gautos geografinėje vietovėje liucernos ar ankštinių augalų forma*“. Šis reikalavimas leidžia išvengti „šiaudų + koncentruotųjų pašarų“ tipo pašarų sistemos, galinčios pakenkti pieno kokybei, kurią lemia pašarinių augalų kokybė ir įvairovė.

Įtraukiama mažiausia pašarinių augalų dalis: „*Racioną sudaro ne mažiau kaip 55 % pašarinių augalų, t. y. 605 kg sausosios medžiagos vienai ožkai per metus*“ ir leidžiamų pašarinių augalų sąrašas: „*žoliniai augalai, gryni ankštiniai augalai arba mišinys, šakniavaisės ir bastutinės daržovės, šiaudai ir visos grūdinių, ankštinių, aliejinių ir baltyminių augalų augalas kaip kitų stambųjų pašarų papildas, geografinėje vietovėje savime augantys augalai. Pašarai pateikiami švieži, ritiniais, šieno pavidalu, granuliuoti ar džiovinti.*“

Įtraukiama nuostata, kad dėl nepageidaujamo poveikio sūrio savybėms „*draudžiama naudoti silosą*“.

Tačiau įtraukiama ir kita nuostata, kad „*leidžiama naudoti pašarų ritinius, jei tokių pašarų kiekis neviršija 200 kg sausosios medžiagos vienai ožkai per metus*“. Siekiant užtikrinti pašarų maistinę ir sanitarinę kokybę įtraukiama nuostata, kad pašarų ritiniuose „*sausosios medžiagos kiekis yra ne mažesnis kaip 50 %*“

Siekiant užtikrinti šieno ir šviežios žolės pašarus įtraukiama nuostata, kad „*granuliuoti ir džiovinti pašarai vienai ožkai per metus neviršija 200 kg sausosios medžiagos*“.

Įtraukiamas didžiausias koncentruotųjų pašarų kiekis – jis neturi viršyti 495 kg vienai ožkai per metus. Įtraukiamas mažiausias geografinėje vietovėje gaunamų pašarų papildų kiekis, t. y. bent 150 kg vienai ožkai per metus, arba 30 % papildomo raciono. Šią dalį privalo sudaryti grūdinės kultūros ir (arba) aliejiniai augalai, ir (arba) baltyminiai augalai.

Siekiant apibrėžti gyvulių auginojų praktiką ir išvengti papildų, kurie gali turėti neigiamą poveikį pieno kokybei, įtraukiami papildomame racione leidžiami pašarai, reikalingi ožkų pieno gamybai:

„*Neatsižvelgiant į tai, ar tai yra ūkyje pagamintas mišinys, ar pirktiniai visaverčiai pašarai, į papildomo raciono sudėtį gali įeiti tik tokios žaliavos:*

- sveiki javų grūdai ar jų išspaudos ir jų produktai;
- aliejinių augalų sėklos bei vaisiai ir jų produktai;
- ankštinių augalų sėklos ir jų produktai;
- kitos sėklos bei vaisiai ir jų produktai: graikinių riešutų išspaudos, skaldyti kaštainiai;
- gumbai, šaknys ir jų produktai;

- aliejus ir kiti augalinės kilmės riebalai;
- pašariniai augalai, stambieji pašarai ir jų produktai;
- mineralai ir jų produktai;
- technologiniai priedai: rišikliai, tirštikliai, stingdikliai;
- mikroelementai ir vitaminai.“

Šios maistinės medžiagos prisideda prie tinkamos pieno struktūros ir dėl jose esančių mielių skatina įvairios pieno mikrofloros susidarymą.

Ožkoms duodamų pašarų įvairovė, draudimas naudoti silosą, pašarų ritinių ir džiovintų pašarų naudojimo reguliavimas padeda atsiskleisti juslinėms „Chabichou du Poitou“ savybėms.

#### *Naudojamas pienas*

Įtraukiamos pieno laikymo ūkyje sąlygos: „Pienas ūkyje šaldomoje cisternoje negali būti laikomas ilgiau nei 48 valandas.“ Tai būtina siekiant išsaugoti pieno kokybę (kazeinus ir kalci) ir sumažinti vėsią temperatūrą mėgstančių mikroorganizmų, kurie patys mažina natūralios pieno floros susidarymą, dauginimąsi.

Įtraukiama nuostata, kad „naudojamas žalias ožkų pienas“, nes norint išsaugoti pieno savybes, visų pirma juslines, taip pat originalią florą ir taip sustiprinti ryšį su vietove sūrį būtina gaminti iš žalio pieno.

#### *Perdirbimas*

Siekiant geriau apibūdinti produktą ir užtikrinti „Chabichou du Poitou“ gamybos tradicijų laikymąsi, aprašomi pagrindiniai „Chabichou du Poitou“ gamybos etapai.

##### a) Pieno brandinimas

Įtraukiamas pieno brandinimo etapas (jis turi prasidėti praėjus ne daugiau kaip 10 valandų nuo pieno priėmimo) ir ši etapą apibūdinančios vertės (mažiausia 2 valandų trukmė ir ne žemesnė kaip 8 °C temperatūra), nes šis etapas labai svarbus siekiant pagausinti pieno florą, paskatinti rūgštėjimą ir floros atranką. Todėl etapas turi būti vykdomas geriausiomis sąlygomis, leidžiančiomis tinkamai daugintis pieno mikroflorai.

Įtraukiama nuostata, kad mikroflorą leidžiama užveisti naudojant sūrinėje gautas šviežias ar šaldytas išrūgas, pirktinius pieno fermentus ar konkretų grupės raugą. Užveisti mikroflorą leidžiama tiesiogiai arba veisiant bakterijas ožkų piene, kuris gali būti papildytas ožkų pieno milteliais.

Siekiant apibrėžti veiklos vykdytojų praktiką, įtraukiamas leidžiamos užveisti mikrofloros pobūdis:

- natūrali žalio pieno mikroflora;
- išrūgose susidariusi mikroflora;
- sūrinėse gauta mikroflora;
- pirktinė pelėsių ir mielių mikroflora;
- konkreti grupės mikroflora.

##### b) Fermentavimas šliužo fermentu ir koaguliacija

Įtraukiamos fermentavimo šliužo fermentu etapą apibūdinančios vertės (ilgiausias 24 val. laikotarpis nuo pieno surinkimo iki fermentavimo, ne didesnis kaip 6,45 pH arba ne mažesnis kaip 16 Dornic laipsnių rūgštingumas), nes šie parametrai užtikrina tinkamą pieno mikrofloros dauginimąsi nuo pamelžimo iki fermentavimo šliužo fermentu.

Siekiant užtikrinti tinkamą mezofilinės mikrofloros dauginimąsi, įtraukiama didžiausia fermentavimo šliužo fermentu temperatūra (25 °C).

Įtraukiama didžiausia šliužo fermento dozė: siekiant išsaugoti pienišką „Chabichou du Poitou“ pobūdį, turintį įtakos minkštimo tekstūrai, fermento, kuriame yra 520 mg/l chimozino, dedama 8 mililitrai į 100 litrų pieno.

Įtraukiama mažiausia koaguliacijos trukmė (16 valandų), leidžianti pasiekti formavimo etape reikalingą rūgštingumą.

Įtraukiama nuostata, kad draudžiama bet kokia forma atidėti varškę, be to, draudžiama pirkti šviežią, nesupakuotą ir nesuformuotą varškę, nes tokia praktika gali turėti neigiamos įtakos juslinėms sūrio savybėms, taip pat atsižvelgiant į pakitusią veiklos vykdytojų sūrio gamybos technologiją (draudžiamas pirminis nuvarvinimas).

c) Formavimas

Įtraukiama nuostata dėl rūgštingumo formavimo etape: ne mažiau kaip 50 Dornic laipsnių arba ne daugiau kaip 4,60 pH, nes rūgštingumo matavimas šiame svarbiame gamybos etape leidžia užtikrinti pienišką sūrio pobūdį.

Kalbant apie varškę išbraukiami žodžiai „nuvarvinta arba nenuvarvinta“, nes pirminis nuvarvinimas draudžiamas siekiant išsaugoti varškės struktūrą ir gauti sūriui būdingą subtilią minkštimo tekstūrą. Žodžiai „nuvarvinta arba nenuvarvinta“ taip pat išbraukiami iš bendrojo dokumento.

Įtraukiama nuostata, kad, atsižvelgiant į veiklos vykdytojų praktiką, sūris formuojamas mentele individualiose formose arba specialiuose formų padėkluose.

Įtraukiama nuostata, kad formuojant draudžiama naudoti mechaninę įrangą. Taip siekiama uždrausti tokią formavimo techniką, kuri pažeistų varškės vientisumą.

Su formos savybėmis susijęs tekstas:

*„ne mažiau kaip 6,5 cm aukščio ir ne daugiau kaip 16 cm aukščio, 6 cm skersmens ties pagrindu ir 6,5 cm skersmens 6,5 cm aukštyje“ ir „nustatytų matmenų perforuota kūgio forma“*

keičiamas taip:

*„Naudojama perforuota kūgio forma, kurios vidaus matmenys yra tokie: ne mažiau kaip 6,5 cm ir ne daugiau kaip 16 cm aukštis (įskaitant formos paaukštinimą), 6,2 cm skersmuo ties pagrindu ir 6,6 cm skersmuo 6,5 cm aukštyje.“*

Formos indelyje yra penkios eilės po devynias 2 mm skersmens kūgio formos skylutes, išdėstytas šachmatine tvarka („quincunx“).

Formos dugne yra raidės „CDP“.

Dugnas šiek tiek suapvalintas, jame yra 5 mm storio vagelė. Formos dalyje, kurioje skersmuo siekia 13 mm, yra trys 2 mm skylutės, dalyje, kurioje skersmuo siekia 23 mm – šešios 2 mm skylutės, o dalyje, kurioje skersmuo siekia 40 mm – dvylika 2 mm skylučių.“

Specialios tinkamai apibūdintos formos naudojimas yra labai svarbus specifikacijos punktas, nes tokia forma lemia ne tik „Chabichou du Poitou“ būdingą kaiščio formą, bet ir išrūgų nutekėjimo kinetiką. Skersmens ties formos pagrindu ir formos viršuje matmenys perkeliama iš dalies „Produkto aprašymas“ ir pakoreguojami: skersmuo ties pagrindu –6,2 vietoj 6; skersmuo viršuje –6,6 vietoj 6,5. Tai SKVN registracijos metu įsivėlusios klaidos ištaisymas. Be to, įtraukiama nuostata, kad didžiausias formos aukštis skaičiuojamas įskaitant formos paaukštinimą.

d) Nuvarvinimas

Tekstas:

*„Nuvarvinimas trunka nuo aštuoniolikos iki dvidešimt keturių valandų.“*

keičiamas taip:

*„Nuvarvinimas trunka ne mažiau kaip 18 valandų.“*

Ilgiausias nuvarvinimo laikas („24 valandos“) išbraukiamas, nes dėl tapusio privalomo žalio pieno naudojimo nuvarvinimas gali būti ilgas norint gauti tinkamą „Chabichou du Poitou“ minkštimo tekstūrą.

Ilgiausias 48 valandų nuvarvinimo laikotarpis taip pat išbraukiamas iš bendrojo dokumento.

Įtraukiamas ne mažiau kaip 3 apvertimų nuo išpilstymo į formas iki išėmimo iš formų skaičius, nes toks skaičius reikalingas išrūgoms nuvarvinti, be to, prisideda prie galutinės sūrio formos.

e) Sūdyimas

Siekiant išvengti kokybinių nuokrypių, apibrėžiama sūdyimo sūryme technika: sūrymas prisotinamas ir naudojamas 25 °C temperatūroje.

Naudojant prisotintą sūrymą druskos koncentracija išlieka tokia pat, o didžiausios 25 °C sūrymo temperatūros nustatymas leidžia išvengti pernelyg aukštos temperatūros, kuri gali pakenkti tinkamam mikrofloros vystymuisi ir paskatinti nepageidaujamos mezofilinės mikrofloros vystymąsi.

## f) Džiovinimas

Sakinys:

„Tuomet jie 24–28 valandas paliekami džiovinimo patalpose.“

keičiamas taip:

„Sūriai džiovinami ne mažiau kaip 24 valandas. Po džiovinimo etapo prasideda sūrio tirštėjimas.“ Siekiama suteikti daugiau lankstumo valdant procesą. Šiuo metu sūriai nebūtinai džiovinami specialioje patalpoje. Ūkyje gamintojai sūrį dažnai džiovinama gamybos patalpoje. Be to, džiovinimo tikslas – pasiekti tinkamą mielių dauginimąsi prieš perkeliant sūrius į nokinimo patalpą, todėl vietoj ilgiausios trukmės įtraukiama rezultato sąlyga; tai vizualinis rodiklis, leidžiantis įsitikinti, kad galutinis šio etapo tikslas yra pasiektas, t. y. prasideda tirštėjimas (sutampantis su pirmosios nokinimo mikrofloros atsiradimu paviršiuje).

Ilgiausias 48 valandų džiovinimo laikotarpis taip pat išbraukiamas iš bendrojo dokumento.

## g) Nokinimas

Sakinys:

„Geografinėje vietovėje sūriai ne mažiau kaip dešimt dienų nuo fermentacijos šliužo fermentu dienos nokinami nokinimo patalpose, kuriose palaikoma 10–12 °C temperatūra ir 80–90 % drėgnis.“

keičiamas taip:

„Sūriai palaipsniui atvėsunami. Praėjus 10 dienų nuo fermentacijos šliužo fermentu dienos, nokinimo patalpoje turi būti palaikoma bent 8 °C temperatūra.

Po nokinimo šioje patalpoje etapo sūrio pluta yra gerai susiformavusi, su aiškiai matomu paviršiniu pelėsiu.

Jeigu sūriai iš gamybos vietos vežami į nokinimo vietą, jie prieš gabenimą gali būti vėsunami ne daugiau kaip 24 valandas. Šis laikotarpis pridedamas prie trumpiausios nokinimo trukmės.“

Keičiamos nokinimo sąlygos, bet ne trumpiausia nokinimo trukmė. Atsižvelgiant į laipsniško vėsinimo reikalavimą, didžiausia temperatūra galutiniame nokinimo etape turi būti mažesnė nei temperatūra proceso pradžioje (t. y. ne daugiau kaip 25 °C fermentavimo šliužo fermentu metu). Siekiant atsižvelgti į dabartinę praktiką, praėjus 10 dienų nuo fermentacijos šliužo fermentu dienos reikalinga mažiausia nokinimo temperatūra nuo 10 °C sumažinama iki 8 °C. Esant 8 °C laipsnių ir didesnei temperatūrai, pradeda vystytis mikroflora ir vyksta lipolizės bei proteolizės procesai, padedantys susiformuoti būdingiems „Chabichou du Poitou“ aromatams. Didžiausia nokinimo temperatūra išbraukiama, norint suteikti nokintojams daugiau lankstumo. Įtraukiamas sūrį išvaizdos po nokinimo etapo aprašymas. Nokinimo etapas iš tiesų valdomas ne tik temperatūra, bet ir vizualine sūrio išorės išvaizdos, kuri rodo paviršiaus mikrofloros vystymąsi, kontrole.

Mažiausia ir didžiausia drėgnio vertės išbraukiamos, nes nebeatitinka kai kurių nokintojų taikomos praktikos. Drėgnio lygį nokintojas nustato atsižvelgdamas į sausojo ekstrakto kiekį išėmimo iš formos metu, o jis gali labai skirtis priklausomai nuo naudojamo pieno kokybės. Taigi nokinimo patalpoje drėgnis gali labai svyruoti ir viršyti galiojančioje specifikacijoje nustatytas ribas.

Siekiant išvengti galimų nuokrypių dėl pernelyg ilgo laikymo vėsioje temperatūroje, įtraukiama ilgiausia nenokintų sūrį vėsinimo prieš jų vežimą izotermine transporto priemone trukmė (ne daugiau kaip 24 valandos). Ši trukmė įtraukiama į trumpiausią nokinimo laikotarpį, nes žemoje temperatūroje nokimo procesas sustoja.

Didžiausia 10 °C laipsnių nokinimo temperatūra ir 80–90 % drėgnis išbraukiami iš bendrojo dokumento.

## 5. RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE

Visa ryšį su geografine vietove nusakanti dalis perrašoma, siekiant akivaizdžiau parodyti „Chabichou du Poitou“ sūrio ir jo geografinės vietovės ryšį, šio ryšio iš esmės nekeičiant. Visų pirma atkreipiamas dėmesys į pieno gamybos sąlygas, dėl kurių gaunamas perdirbti į sūrį tinkamas žalias pienas, taip pat į konkrečią praktinę patirtį ir į nokinimo sąlygas. Pункte „Geografinės vietovės ypatumai“ nurodomi geografinės vietovės gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai,

apibendrinami istoriniai etapai ir atkreipiamas dėmesys į konkrečią patirtį. Pункte „Produkto ypatumai“ atkreipiamas dėmesys į tam tikras produkto aprašyme nurodytas detales. Galiausiai punkte „Priežastinis ryšys“ paaiškinamas gamtinių bei žmogiškųjų veiksnių ir produkto ryšys.

Šie pakeitimai daromi ir bendrajame dokumente.

## 6. ŽENKLINIMAS

Išbraukiamas šis tekstas:

„Sūriai su kilmės vietos nuoroda parduodami su užklijuota individualia etikete, kurioje nurodomas kilmės vietos pavadinimas ir įrašas „Appellation d’Origine“ (kilmės vietos nuoroda). Visa tai rašoma ne mažesniu nei dvi trečiosios didžiausio etiketėje naudojamo šrifto.

Etiketėje privalomas INAO logotipas.

Nuorodas „Fabrication fermière“ (pagaminta ūkyje), „Fromage fermier“ (ūkyje pagamintas sūris) arba bet kokius kitus įrašus, leidžiančius suprasti, kad produktas pagamintas ūkyje, leidžiama naudoti tik tiems gamintojams, kurie perdirba ūkyje pagamintą pieną.

Šia nuoroda taip pat gali būti žymimi ūkyje pagaminti sūriai, kuriuos surinko ir nokino nokintojas.“

Įtraukiamas šis tekstas:

„Be privalomų įrašų, nustatytų teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto produktų ženklinimą ir pateikimą, etiketėje tame pačiame regėjimo lauke nurodomas registruotas produkto pavadinimas ir pateikiamas Europos Sąjungos SKVN simbolis.“

Dalis „Ženklinimas“ atnaujinama siekiant atsižvelgti į nacionalinių ir Europos Sąjungos taisyklių pokyčius. Išbraukiamas su šrifto dydžiu susijęs reikalavimas, nes reikalavimas, kad nuorodos pavadinimas ir Europos Sąjungos SKVN simbolis būtų tame pačiame regėjimo lauke, atrodo tinkamesnis.

Šie pakeitimai daromi ir bendrajame dokumente.

## 7. KITA

Atnaujinamas valstybės narės kompetentingos institucijos adresas.

Atnaujinamas grupės pavadinimas ir kontaktiniai duomenys, be to, įtraukiamas grupės teisinis statusas.

Dalyje „Nuorodos į kontrolės institucijas“ atnaujinami oficialių institucijų pavadinimai ir kontaktiniai duomenys. Šioje dalyje nurodomi Prancūzijoje už kontrolę atsakingų kompetentingų institucijų – Nacionalinio kilmės nuorodų ir kokybės instituto (INAO) ir Konkurencijos, vartojimo reikalų ir kovos su sukčiavimu generalinio direktorato (DGCCRF) – kontaktiniai duomenys. Taip pat nurodoma, kad sertifikavimo institucijos pavadinimą ir kontaktinius duomenis galima rasti INAO interneto svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje.

Į dalį „Nacionaliniai reikalavimai“ įtraukiama lentelė, kurioje nurodomi pagrindiniai kontroliuoti punktai ir vertinimo metodas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„CHABICHOU DU POITOU“

ES Nr. PDO-FR-0115-AM01–2018 12 5

SKVN (X) SGN ()

### 1. Pavadinimas (-ai)

„Chabichou du Poitou“

### 2. Valstybė narė arba Trečioji Šalis

Prancūzija



### 3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

#### 3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

#### 3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Chabichou du Poitou“ yra tik iš žalio nenugriebto ožkų pieno gaminamas sūris. Tai minkštas, neslėgtas, nekaitintas, sūrokas, plona pluta su paviršiniu baltos, geltonos arba mėlynos spalvos pelėsiu sūris, pagamintas koaguluojant pieno rūgštimi ir naudojant šiek tiek šliužo fermento.

Sūris yra nupjauto kūgio, arba kaiščio, formos (medinės detalės, kuria užkemšama statinė, formos). Pasibaigus trumpiausiam nokinimo laikotarpiui, ant sūrio viršaus matomas būdingas ženklas „CDP“.

100 gramų galutinio produkto yra ne mažiau kaip 18 gramų riebalų. Vieno sūrio bendras sausosios medžiagos svoris yra ne mažesnis nei 40 gramų.

Po trumpiausio nokinimo laikotarpio, t. y. 10 dienų po fermentavimo šliužo fermentu dienos, mažiausias sūrio svoris yra 140 gramų.

Baltas minkštumas yra tvirtas, vienalytės tekstūros, švelnus ir išlaikantis natūralų minkštumą.

Jauno sūrio tekstūra yra taki.

Po ilgo brandinimo minkštumas tampa trapus, o po pluta gali atsirasti kuliažas.

Jauno sūrio skonis švelnus, juntamos pieno natos.

Po kelių nokinimo savaičių atsiskleidžia ryškesnis, ilgai išliekantis ožkų pieno sūriui būdingas skonis. Kartais juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis nėra pernelyg sūrus, rūgštus ar kartus.

#### 3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Ne mažiau kaip 75 % ožkų bandos metinio raciono yra iš geografinės vietovės, tai sudaro 825 kg sausosios medžiagos vienai ožkai per metus. Šiame reikalavime atsižvelgiama į dabartinę geografinės vietovės gyvulininkystės ūkių praktiką ir suvaržymus, visų pirma susijusius su prisitaikymu prie klimato sąlygų, t. y. prie periodiškai pasitaikančių sausros laikotarpių, ir su geologiniu dirvožemio pobūdžiu.

Visi pašariniai augalai gaunami geografinėje vietovėje. Racioną sudaro ne mažiau kaip 55 % pašarinių augalų, t. y. 605 kg sausosios medžiagos vienai ožkai per metus.

Pašariniais augalais laikoma: žoliniai augalai, gryni ankštiniai augalai arba mišinys, šakniavaisės ir bastutinės daržovės, šiaudai ir visas grūdinių, aliejinių ir baltyminių augalų augalas kaip kitų stambiųjų pašarų papildas, geografinėje vietovėje savaime augantys augalai. Pašarai pateikiami švieži, ritiniais, šieno pavidalu, granuliuoti arba džiovinti.

Draudžiama naudoti silosą. Leidžiama naudoti pašarų ritinius, jei jų kiekis neviršija 200 kg sausosios medžiagos vienai ožkai per metus. Pašarų ritiniuose mažiausias sausosios medžiagos kiekis yra 50 %

Granuliuotų ir džiovintų pašarų kiekis ribojamas iki 200 kg sausosios medžiagos vienai ožkai per metus.

Vienos ožkos metinį racioną sudaro ne mažiau kaip 200 kg sausosios medžiagos liucernos arba ankštinių augalų, gautų geografinėje vietovėje, pavidalu.

Neatsižvelgiant, ar tai yra ūkyje pagamintas mišinys, ar pirktiniai visaverčiai pašarai, į papildomo raciono sudėtį gali įeiti tik tokios žaliavos:

- sveiki javų grūdai ar jų išspaudos ir jų produktai;
- aliejinių augalų sėklos bei vaisiai ir jų produktai;
- ankštinių augalų sėklos ir jų produktai;
- kitos sėklos bei vaisiai ir jų produktai: graikinių riešutų išspaudos, skaldyti kaštainiai;
- gumbai, šaknys ir jų produktai;
- aliejus ir kiti augalinės kilmės riebalai;
- pašariniai augalai, stambieji pašarai ir jų produktai;
- mineralai ir jų produktai;
- technologiniai priedai: rišikliai, tirštikliai, stingdikliai;
- mikroelementai ir vitaminai.

Draudžiama naudoti ūkyje pagamintas išrūgas.

Papildomas racionas neviršija 495 kg sausosios medžiagos vienai ožkai per metus. Jį sudaro ne mažiau kaip 150 kg arba 30 % geografinėje vietovėje gautų grūdinių kultūrų ir (arba) aliejinių augalų, ir (arba) baltyminių augalų.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Pienas gaunamas, sūris gaminamas ir nokinamas geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Be privalomų įrašų, nustatytų teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto produktų ženklinimą ir pateikimą, etiketėje tame pačiame regėjimo lauke nurodomas registruotas produkto pavadinimas ir pateikiamas Europos Sąjungos SKVN simbolis.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženkinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

*Vjeno departamentas*

Puatu Šasnėjaus kantonas: visos komunos.

Šatelro 1 kantonas: visos komunos.

Šatelro 2 kantonas: šios komunos: Châtellerault, Orches, Savigny-sous-Faye, Sérigny, Sossais.

Šatelro 3 kantonas: šios komunos: Châtellerault, Senillé-Saint-Sauveur.

Šovinji kantonas: šios komunos: Availles-en-Châtellerault, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Chauvigny (dalis, kuri 1990 m. birželio 29 d. sutapo su jos teritorija), Valdivienne (dalis, kuri 1990 m. birželio 29 d. priklausė Šovinji teritorijai).

Sivrė kantonas: šios komunos: 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.

Žone Klano kantonas: visos komunos.

Ludeno kantonas: šios komunos: 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.

Liuzinjano kantonas: visos komunos.

Liusak le Šato kantonas: šios komunos: Bouresse, Brion, Gençay, Lhommaizé, Moussac, Queaux, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Maurice-la-Clouère, Saint-Secondin, Usson-du-Poitou, Verrières, Le Vigeant.

Minje Osanso kantonas: visos komunos.

Puatjė 1 kantonas: visos komunos.

Puatjė 2 kantonas: visos komunos.

Puatjė 3 kantonas: visos komunos.

Puatjė 4 kantonas: visos komunos.

Puatjė 5 kantonas: visos komunos.

Vivono kantonas: visos komunos.

Vunej su Bjaro kantonas: visos komunos.

*De Sevro departamentas*

Bresiuyro kantonas: ši komuna: Geay.

Selio prie Belio kantonas: visos komunos.

La Gatino kantonas: šios komunos: 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.

Melio kantonas: visos komunos.

Minjono ir Butono kantonas: šios komunos: 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.

Njoro Lygumos kantonas: šios komunos: Brûlain, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue, Vouillé.

Sen Meksan l'Ekolio kantonas: šios komunos: Augé, Azay-le-Brûlé, La Crèche, Exireuil, Nanteuil, Romans, Sainte-Eanne, Saint-Maixent-l'École, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Sainte-Néomaye, Saivres, Souvigné.

Tuaro kantonas: šios komunos: Missé, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Thouars.

Tuè Slénio kantonas: šios komunos: Airvault, Assais-les-Jumeaux, Aailles-Thouarsais, Boussais, Brie, Brion-près-Thouet, Le Chillou, Glénay, Irais, Louin, 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.

#### *Šarantos departamentas*

Šarantos-Bonjero kantonas: šios komunos: Benest, Le Bouchage, Champagne-Mouton, Vieux-Ruffec.

Šiaurės Šarantos kantonas: šios komunos: Les Adjots, Bernac, Bioussac, Brettes, La Chèvrerie, 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. Ryšys su geografine vietove

„Chabichou du Poitou“ geografinė vietovė sutampa su kalkinga Aukštutinio Puatu plynaukšte, kuri rytuose driekiasi iki Centrinio Masyvo pakraščių, o pietuose – iki javų ir vynuogių auginimo regiono Šarantos. Geografinės vietovės komunos daugiausia yra De Sevro departamento rytuose ir Vjeno departamento vakaruose, be to, nedidelis skaičius komunų yra Šarantos departamento šiaurėje.

Aukštutinis Puatu susiformavo dėl kalkingų nuosėdų kaupimosi. Pagrindiniai dirvožemio tipai susidarė irstant šiai pirminei kalkingai uolienai. Dažniausiai aptinkama dirvos formacija yra klintinis molis. Tai daugiau ar mažiau gilus klintinio molio dirvožemis. Pietinėje geografinės vietovės dalyje aptinkama raudonžemio, dar vadinamo „kaštonų žeme“. Tai gilus rudas dumblo ir molio dirvožemis, susiformavęs dėl kalkingo substrato dekalcinacijos.

Vidutiniam klimatui turi įtakos vandenynas, tačiau kritulių kiekis čia ne toks didelis kaip kituose Atlanto pakrantės regionuose, be to, būdingas geras saulėtumas ir tam tikras drėgmės trūkumas vasarą, skirtingais metais gerokai svyruojantis.

Taigi „Chabichou du Poitou“ būdingas įvairus dirvožemis, pasižymintis skirtingu agronominiu potencialu ir suteikiantis galimybę auginti įvairias kultūras skirtingu laiku ir skirtingoje erdvėje (sėjomaina). Gamtinė aplinka puikiai tinka kokybiškiems pašariniams augalams ir javams auginti.

Puatu nuo seno garsėja kaip ožkų auginimo regionas. Taigi įvairių ožkų pieno sūrių gamybos tradicija Puatu susiformavusi jau labai seniai. Pamelžtas pienas visų pirma būdavo skiriamas šviežiams, kiekvieną dieną šeimos vartojamiems sūriams gaminti. Toks sūrio vartojimas savo reikmėms labiausiai buvo paplitęs tarp smulkiųjų valstiečių, kurie dėl žemės trūkumo negalėjo auginti galvijų. Ožkų auginimu ir sūrio gamyba rūpindavosi tik moterys. „Chabichou du Poitou“ gaminti būdavo naudojamos nedidelės molinės formos, kuriose iš mažo pieno kiekio būdavo galima pasigaminti sūrį.

Dėl filokserų sukeltos krizės nuo 1876 m. atsigręžta į vietinį žemės ūkį, nes vynuogininkystė užleido vietą gyvulių auginimui ir pieno bei sviesto (tiek iš karvių, tiek iš ožkų pieno) gamybai. Tuo metu labai pagausėjo De Sevro ir Vjeno ožkų bandos, pagaminami kiekiai ėmė viršyti šeimos poreikius, todėl ūkyje pagamintų sūrių perteklius buvo nokinamas ir parduodamas vietiniuose turguose.

XX a. pradžioje išplėtojus pieno kooperatyvų tinklą, „Chabichou du Poitou“ gamyba gerokai išaugo. Iš pradžių kooperatyvų veikla buvo orientuota į karvių pieno supirkimą, bet vėliau išplėsta ir pradėtas supirkinėti sūrių gamybai skirtas ožkų pienas.

Šiuo metu ožkų pienas gaminamas ūkiuose, įsikūrusiuose tarp pagrindinių kultūrų auginimo ūkių, taigi žemės plotai panaudojami labai įvairiai. Gyvulių ir javų augintojus gali susieti bendrystė, leidžianti geriau panaudoti žemę ir keistis grūdinais bei augaliniais pašarais, visų pirma liucerna.

„Chabichou du Poitou“ gaminti naudojama forma išsaugojo kaiščio formą ir turi šį sūrį identifikuojantį ženklą „CDP“. Kūgio forma reikalauja išskirtinės gamintojų patirties, nes reikia tinkamai valdyti išrūgų išsiskyrimą. Rūgštingumo valdymas ir trys pagrindiniai veiksmai, t. y. nuvarvinimas, sūdyimas ir džiovinimas, yra labai svarbūs tinkamam varškės atsiskyrimui nuo išrūgų ir, be kita ko, padeda formuotis plutai. Tai itin svarbūs sūrio gamybos etapai, ypač atsižvelgiant į su forma susijusius nuvarvinimo sunkumus.

„Chabichou du Poitou“ yra nupjauto kūgio, arba kaiščio, formos. Jo plutelė yra su paviršiniu pelėsiu, kartais šiek tiek nutekėjusi. Minkštimas tvirtas, vienalytės tekstūros, švelnus. Juntamas nuosaikams, bet ilgai išliekantis ožkų pieno sūriui būdingas kartokas ir sūrokas skonis, kartais – džiovintų vaisių natos.

Sausesnis negu kitose Puatu slenkščio zonose Aukštutinio Puatu klimatas, plačiai tarp Armorikos aukštumos ir Centrinio Masyvo išsidriekusi kalkinga plynaukštė, taip pat molingas kalkžemis, susiformavęs irstant pirminei uolienai, prisidėjo prie įvairių kultūrų ir ožkų auginimo sistemos plėtros. Ožkų auginimo ūkiai įsikūrę sausokoje žemėje tarp pagrindinių kultūrų, kurias labai mėgsta ožkos. Ožkos minta įvairiais itin skaidulingais pašarais, dėl kurių pienas įgauna tinkamą struktūrą (baltymų ir riebalų santykis) ir susidaro pieno mikrobus ekosistema.

Dėl pašarų, kurių didžiąją dalį sudaro pašariniai augalai ir javai, ožkų piene natūraliai yra mielių. Ožkoms duodamų pašarų įvairovė, kokybiški pašariniai augalai ir pašarų papildai, taip pat raciono nustatymas prisideda prie „Chabichou du Poitou“ juslinių savybių. Ankstyvas nokinimo mikrofloros atsiradimas piene, t. y. pieno brandinimo etape, kartais lemia nedidelį kuliažą po plutele ir švelnią „Chabichou du Poitou“ tekstūrą.

Itin didelis išrūgų rūgštingumas labai tinka rūgštingumą mažinančioms mielėms. Jos padeda atsirasti *Geotrichum*, kuris prisideda prie išskirtinės sūrio išvaizdos (paviršinio plutos pelėsio) ir nuosaikams, ilgai išliekančio ožkų pieno sūriui būdingo kartoko ir sūroko skonio, kurį kartais papildė džiovintų vaisių, visų pirma lazdynų riešutų, natos.

Dėl „Chabichou du Poitou“ gaminti naudojamos formos sūris įgauna būdingą kūgio formą (nedidelio statinės kaiščio formą). Ši forma „Chabichou du Poitou“ suteikia išskirtinumą ir leidžia naudoti specifinę technologiją, kuri nulemia sūrio išvaizdą ir skonį. Trumpiausias dešimties dienų nokinimo laikotarpis ir nokintojų praktinė patirtis valdant temperatūrą leidžia susiformuoti paviršiaus mikroflorai ir juslinėms „Chabichou du Poitou“ savybėms.

#### **Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5e3ac3fc-de33-401d-a82c-b4528803ebef](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5e3ac3fc-de33-401d-a82c-b4528803ebef)