

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specififikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2020/C 251/16)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas datuma.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“CHABICHOU DU POITOU”

ES Nr.: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018.

ACVN (X) AĢIN ()**1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Adrese:

Agropole
Route de Chauvigny CS 45002
86550 Mignaloux-Beauvoir
FRANCE
Tālr. +33 549447480
Fakss +33 549467905
E-pasts: chabichoudp@na.chambagri.fr

Grupa sastāv no piena ražotājiem, lauksaimniekiem, nogatavinātājiem un pārstrādātājiem, un tai ir likumīgas intereses iesniegt pieteikumu.

2. Dalībvalsts vai Trešā Valsts

Francija

3. Produkta specififikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits: kompetentā dienesta un grupas kontaktinformācija, kontrole, valsts prasības

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. Grozījums vai grozījumi

1. PRODUKTA APRAKSTS

Teikums

“Chabichou du Poitou” ir siers, kas izgatavots tikai no kazas pilnpiena, ar mīkstu masu, nepresēts, ar 45 procentu tauku saturu, plānu mizu un baltu, dzeltenu un zilu iepelējumu.”

tiek aizstāts ar šādu tekstu:

“Chabichou du Poitou” izgatavo tikai no svaiga kazas pilnpiena. Tas ir siers ar mīkstu masu, nepresēts, termiski neapstrādāts, sarecināts ar pienskābi, mazliet pievienojot himozīnu, nedaudz sāļš, ar plānu mizu, kas pārklāta ar baltu, dzeltenu vai zilu iepelējumu. Siers satur vismaz 18 gramus tauku uz 100 gramiem gatavā produkta.”

Tiek pievienots pienākums izmantot svaigpienu, lai saglabātu piena dabiskās mikrobioloģiskās īpašības.

Lai labāk raksturotu produktu, tiek norādīts, ka tā masa ir termiski neapstrādāta, nedaudz sāļa, un ka sarecēšanu nodrošina, pievienojot nedaudz himozīna. Tiek arī noteikts, ka pelējuma zieds uz virsmas var būt “balts, dzeltens vai zils”, jo sierā nav sistemātiski konstatējams pelējums visās minētajās krāsās. Siera tauku satura izteiksmi groza tā, lai ņemtu vērā izmaiņas marķējumā (tauku procentuālais sastāvs, kas izteikts, atkarībā no galaprodukta).

No šīs daļas tiek svītrots veidnes apraksts, kas ir atrodams specifikācijas 5.3.c punktā par siera pārstrādi.

Tiek pievienots šāds teikums:

“Minimālā nogatavināšanas perioda beigās sieru virspusē marķē ar raksturīgo zīmi “CdP”.”

Tiek pievienots, ka siera virspusē jābūt veidnes atstātajam nospiedumam “CdP”. Šis nospiedums būtībā ir iegravēts veidnē, kādu izmanto visi operatori, un tas ir elements, pēc kura atpazīst “Chabichou du Poitou”.

Tiek pievienots šāds teikums:

“Kopējais sausnas svars nedrīkst būt mazāks par 40 gramiem uz katru siera gabalu.”

Tiek pievienots kopējais siera sausnas svars. Siera svara izteikšana sausnā un siera minimālā sausnas daudzuma noteikšana ļauj izslēgt no tirdzniecības pārāk maza izmēra sierus (kas radušies formas veidošanas defekta dēļ) vai pārāk mitrus sierus (kas radušies nepietiekamas žāvēšanas un/un pārāk mitra recekļa izmantošanas dēļ).

Šāds teikums:

“Tā vidējais svars ir 120 grami.”

tiek aizstāts ar šādu:

“Siera svars minimālā nogatavināšanas perioda beigās ir vismaz 140 grami.”

Jēdziens “vidējais svars” tiek aizstāts ar jēdzienu “minimālais svars”, kuru ir vieglāk kontrolēt. Tiek norādīts, ka minimālais siera svars ir nosakāms minimālā nogatavināšanas perioda beigās. Minimālo svaru koriģē attiecībā pret vidējo svaru, lai ņemtu vērā to reālo svaru, kas konstatēts minimālā nogatavināšanas perioda beigās.

Teikums

“Baltā masa ir stingra un smalka, vienlaikus saglabājot dabisko elastību.”

tiek aizstāts ar šādu:

“Baltā masa ir stingra, konsistence viendabīga un smalka, vienlaikus saglabājot dabisko elastību.”

Siera apraksts tiek papildināts ar organoleptiskajām īpašībām attiecībā uz masas konsistenci (viendabīgums).

Tiek pievienota šāda daļa:

“Kad siers ir jauns, konsistence ir viegli kūstoša. Pēc ilgstošas nogatavināšanas masa kļūst drupana un zem mizas var parādīties izplūdumi. Kad siers ir jauns, tā garša ir maiga, ar pienskābu piegaršu. Pēc vairāku nedēļu nogatavināšanas kazas garša ir izteiktāka un noturīgāka. Dažkārt var sajust žāvētu augļu aromātu. Garša nav pārlietu sāļa, skāba vai rūgta.”

Siera apraksts tiek papildināts ar garšas organoleptiskajām īpašībām, un tiek precizēta siera garšas attīstība nogatavināšanas gaitā.

Vienotajā dokumentā teikums

“Kazas piena siers ar mīkstu masu, nepresēts, ar plānu mizu un baltu iekšpusi, neliela nošķelta konusa formā, kuru sauc par “tapiņu”, aptuveni 6 cm augstumā, ar vidējo svaru 120 grami un tauku saturu 45 %.”

tiek aizstāts ar šādu tekstu:

““Chabichou du Poitou” izgatavo tikai no svaiga kazas pilnpiena. Tas ir siers ar mīkstu masu, nepresēts, termiski neapstrādāts, sarecināts ar pienskābi, mazliet pievienojot hīmozīnu, nedaudz sāļš, ar plānu mizu, kas pārklāta ar baltu, dzeltenu vai zilu iepelējumu.

Sieram ir neliela nošķelta konusa forma, kuru sauc par “tapiņu” (tāda koka gabaliņa formā, ar ko aizbāž caurumu mucā).

Minimālā nogatavināšanas perioda beigās sieru virspusē marķē ar raksturīgo zīmi “CdP”.

Siers satur vismaz 18 gramus tauku uz 100 gramiem gatavā produkta. Kopējais sausnas svars nedrīkst būt mazāks par 40 gramiem uz katru siera gabalu.

Siera svars minimālā nogatavināšanas perioda beigās 10 dienas pēc sarecināšanas ir vismaz 140 grami.

Masa ir stingra, konsistence viendabīga un smalka, vienlaikus saglabājot dabisko elastību.

Kad siers ir jauns, konsistence ir viegli kūstoša. Pēc ilgstošas nogatavināšanas masa kļūst drupana un zem mizas var parādīties izplūdumi.

Kad siers ir jauns, tā garša ir maiga, ar pienskābu piegaršu. Pēc vairāku nedēļu nogatavināšanas kazas garša ir izteiktāka un noturīgāka. Dažkārt var sajust žāvētu augļu aromātu. Garša nav pārlietu sāļa, skāba vai rūgta.”

2. ĢEOGRĀFISKAIS APGABALS

Lai atvieglotu kontroli, punktā par ģeogrāfisko apgabalu tiek pievienots ģeogrāfiskā apgabala pašvaldību (komūnu) saraksts. Ģeogrāfiskā apgabala robežas netiek grozītas. Šajā sarakstā ir iekļautas visas ģeogrāfiskā apgabala komūnas, kurās var veikt visus ražošanas metodes posmus (piena ražošanu, sieru izgatavošanu un nogatavināšanu). Turklāt, lai šis saraksts būtu precīzs un nepārprotams, tiek pievienotas atsauces uz spēkā esošā oficiālā ģeogrāfiskā kodeksa datumu un pilsētas domē uzglabātajiem plāniem.

3. IZCELSMES APLIECINĀJUMS

Tiek pievienoti operatoru paziņošanas pienākumi. Tādējādi tiek paredzēta:

- operatoru identificēšanas deklarācija, lai tos varētu apstiprināt, atzīstot viņu spēju izpildīt specifikācijas prasības,
- deklarācijas, kas nepieciešamas informētībai par produktiem un to uzraudzībai, ja tie paredzēti laišanai tirdzniecībā ar cilmes vietas nosaukumu,
- operatoru uzskaites veikšanas pienākumi,
- tiek pievienots dokumentārās uzraudzības pienākums, lai izsekotu produktu no piena savākšanas līdz ražošanai – individuāli savāktie un pārstrādei par “Chabichou du Poitou” paredzētie piena apjomi, piena daudzumi, kas sarecināti “Chabichou du Poitou” ražošanai un to sieru skaits, kas formēti veidnē, iegādāti nenogatavinātā stāvoklī, izbrāķēti vai tiek tirgoti ar ACVN. Tiek pievienots arī uzskaites ierakstu biežums – piena ražotāju reģistru atjaunina ar katru piena vākumu, bet siera ražotāju un nogatavinātāju reģistru – vienreiz mēnesī,

- tiek norādīts arī, kāda veida cita informācija ražotājiem un nogatavinātājiem jāiekļauj reģistros (dažādu ražošanas posmu ilgums, skābums sarecināšanas un formēšanas brīdī, temperatūras, balto un nogatavināto sieru nosūtīšanas datums un galamērķis), bet kontroles vajadzībām tiek pievienotas prasības piena ražotājiem attiecībā uz ganāmpulkam paredzētās barības izsekojamības uzraudzību (dokuments, kurā norāda šīs barības veidu, izbarotos daudzumus, kā arī izcelsmi),
- visbeidzot, tiek pievienota daļa par kontroli attiecībā uz to produktu īpašībām, kurus paredzēts laist tirdzniecībā ar cilmes vietas nosaukumu: “Pēc minimālā nogatavināšanas perioda beigām sieram ņem paraugus, veicot analītisku un organoleptisku pārbaudi.”

4. RAŽOŠANAS METODE

Piena ražošanas apstākļi saimniecībās

Tiek pievienota ganāmpulka definīcija, definējot to šādi – “dzīvnieki, kas vismaz vienu reizi ir atnesušies”.

Tiek pievienotas atļautās kazu šķirnes. Reprezentatīvās šķirnes, kas tiek audzētas ģeogrāfiskajā apgabalā kazaudzētāvās, ir šādas: “Alpine”, “Saanen”, “Poitevine” un to krustojumi”.

Lai nostiprinātu saikni ar ģeogrāfisko apgabalu attiecībā uz kazu barošanu, tiek pievienota prasība par minimālo barības autonomiju: “vismaz 75 % kopējās barības devas jāiegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, t. i., 825 kg sausnas uz vienu kazu gadā”. Nosakot šo prasību, tiek ņemta vērā pašreizējā lauksaimniecības prakse un ierobežojumi ģeogrāfiskajā apgabalā, jo īpaši ganāmpulka lielums, pielāgotība klimatam ar regulāriem sausuma periodiem, augsnes ģeoloģiskais raksturs, kaļķainu augšņu klātbūtne, kas piemērota pākšaugu siena, tostarp lucernas, audzēšanai. Tāpēc tiek arī piebilsts, ka “rupjo lopbarību pilnībā ražo ģeogrāfiskajā apgabalā” un ka “barības deva uz vienu kazu gadā satur vismaz 200 kilogramus sausnas lucernas vai pākšaugu veidā, kas iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā”. Šī otrā prasība ļauj izvairīties no tādas barības sistēmas kā “salmi un koncentrāti”, jo tā kaitētu piena kvalitātei, kas ir atkarīga no lopbarības kvalitātes un dažādības.

Tiek pievienots lopbarības minimālais procentuālais īpatsvars: “Barības devu veido vismaz 55 % rupjās lopbarības, t. i., 605 kilogrami sausnas uz vienu kazu gadā”; kā arī atļauto barības veidu saraksts: “zāles lopbarība, kombinēti vai nekombinēti pākšaugi, sakņu un krustziežu dārzeni, graudaugu, pākšaugu, eļļaugu un proteīnaugu salmi un veseli augi papildus citu veidu rupjajai lopbarībai, spontānās sugas, kas sastopamas ģeogrāfiskajā apgabalā. Tos izbaro svaigus, kā skābsienu ķīpās, siena veidā, aglomerētus vai dehidrētus.”

Tiek piebilsts, ka “skābbarība ir aizliegta”, jo tai ir nevēlama ietekme uz siera īpašībām.

Tomēr tiek arī piebilsts, ka “skābsiens ķīpās ir atļauts, nepārsniedzot 200 kilogramu sausnas uz vienu kazu gadā”. Tiek piebilsts, ka šim skābsienam jābūt ar “sausnas saturu vismaz 50 %”, lai garantētu barības un sanitāro kvalitāti.

Tiek pievienota prasība, ka “aglomerēta vai dehidrēta barība ir ierobežota līdz 200 kilogramiem sausnas uz vienu kazu gadā”, lai nodrošinātu, ka barība satur arī sienu vai svaigu zāli.

Tiek pievienots maksimālais koncentrētās barības daudzums, un tas nedrīkst pārsniegt 495 kilogramus uz vienu kazu gadā. Tiek pievienots minimālais papildbarības daudzums, kas iegūstams ģeogrāfiskajā apgabalā, t. i., vismaz 150 kilogrami uz vienu kazu gadā jeb 30 % papildbarības devas. Šai daļai obligāti jā sastāv no graudaugiem un/vai eļļaugiem, un/vai proteīnaugiem.

Barības veidi, ko atļauts izmantot papildbarībā un kas nepieciešami kazas piena ražošanai, tiek pievienoti, lai regulētu audzētāju praksi un nepieļautu barības piedevas, kas varētu nevēlami ietekmēt piena kvalitāti:

“Papildbarības sastāvā var iekļaut tikai šādus produktus neatkarīgi no tā, vai tie ir lauku saimniecībā jaukti maisījumi vai tirgū iegādāti kompleksās lopbarības produkti:

- graudaugu graudi, veseli vai izspiesti, un atvasinātie produkti,
- eļļaugu graudi un augļi un atvasinātie produkti,
- pākšaugu graudi un atvasinātie produkti,
- citi graudi un augļi un atvasinātie produkti – izspiestu valriekstu rauši, drupināti kastāņi,
- bumbuļi, saknes un atvasinātie produkti,

- augu izcelsmes eļļas un tauki,
- lopbarība, rupjā lopbarība un atvasinātie produkti,
- minerālvielas un atvasinātie produkti
- tehnoloģiskās piedevas – saistvielas, biezinātāji un recinātāji,
- mikroelementi un vitamīni.”

Šie barības veidi palīdz strukturēt pienu un veicina piena mikrofloras daudzveidību, jo īpaši ar raugu klātbūtni.

“Chabichou du Poitou” organoleptisko īpašību izpaušanos veicina kazu barības daudzveidība, skābbarības aizliegums un skābsiena un dehidrētās barības uzraudzība.

Izmantotais piens

Tiek pievienoti piena uzglabāšanas apstākļi saimniecībā: “Saimniecībā atdzesētās tvertnēs pienu nevar uzglabāt ilgāk par 48 stundām”, lai saglabātu piena īpašības (kazeīnu un kalciju) un ierobežotu psihrotrofo mikroorganismu attīstību, kas paši ierobežo dabiskās pienskābās mikrofloras attīstību.

Tiek piebilsts, ka “izmantotais piens ir kazas svaigpiens”, un siera ražošana no svaigpiena ir obligāta, lai saglabātu piena īpašības, jo īpaši organoleptiskās, kā arī piena sākotnējo mikrofloru, tādējādi nostiprinot saikni ar teritoriju.

Pārstrāde

Tiek aprakstīti galvenie “Chabichou du Poitou” ražošanas shēmas posmi, lai labāk raksturotu produktu un nodrošinātu atbilstību “Chabichou du Poitou” ražošanas praksei.

a) “Piena nogatavināšana”

Tiek pievienota prasība par piena nogatavināšanas posmu (tam jā sākas ne vēlāk kā 10 stundas pēc piena saņemšanas), un tiek pievienoti ar to saistītie lielumi (minimālais ilgums divas stundas un temperatūra, kas ir lielāka par vai vienāda ar 8 °C), jo šis posms ir būtisks, lai uzkrātu pienskābo mikrofloru, veicinātu paskābināšanos un mikrofloras izvēli. Tāpēc tas jā iesteno optimālos apstākļos, kas ļauj labi attīstīt pienskābo mikrofloru.

Tiek piebilsts, ka sēklas mikrofloru ir atļauts pievienot no sierotavas sūkalām, svaigā vai saldētā veidā, vai no tirgū iegādātiem pienskābiem fermentiem, vai īpašiem ražotāju grupas ieraugiem, tos tieši uzsējot vai izaudzējot kazas pienā, kuru var bagātināt ar kazas piena pulveri.

Lai sistematizētu operatoru praksi, tiek pievienota norāde par atļauto sēklas mikrofloras veidu raksturu:

- dabiskie mikrofloras veidi, kas atrodami svaigpienā,
- mikrofloras veidi, kas attīstījušies sūkalās,
- tirdzniecībā pieejamie mikrofloras veidi, kas pieder pie pelējumiem un raugiem,
- sierotavas endēmiskie mikrofloras veidi,
- īpašie ražotāju grupas mikrofloras veidi.

b) “Sarecināšana un koagulācija”

Tiek pievienoti lielumi, kas raksturo sarecināšanas posmu (maksimālais ilgums 24 stundas laikā starp savākšanas sākumu un sarecināšanu, maksimālais pH līmenis 6,45 vai minimālais skābums 16 Dorna grādi), un šie parametri nodrošina pareizu pienskābās mikrofloras attīstību laikā starp izslaukšanu un sarecināšanu.

Lai garantētu pareizu mezofilās mikrofloras attīstību, tiek pievienota maksimālā sarecināšanas temperatūra (25 °C).

Tiek pievienota maksimālās himozīna devas definīcija – 8 mililitri uz 100 litriem piena himozīnam, kura deva ir 520 miligrami himozīna uz litru, lai ievērotu “Chabichou du Poitou” pienskābo raksturu, kas ietekmē masas konsistenci.

Tiek pievienots minimālais koagulācijas ilgums (16 stundas), lai sasniegtu skābumu, kas nepieciešams formēšanai veidnē.

Tiek piebilsts, ka jebkura veida recekļa pārlikšana ir aizliegta un ka ir aizliegts iegādāties svaigu nefasētu recekli, kas nav formēts, ņemot vērā šīs prakses negatīvo ietekmi uz siera organoleptiskajām īpašībām un ņemot vērā operatoru konstatētās izmaiņas siera ražošanas tehnoloģijā (iepriekšējas notecināšanas aizliegums).

c) "Formēšana veidnē"

Tiek pievienota formēšanai nepieciešamā skābuma definīcija – vismaz 50 Dorna grādu vai pH līmenis ne augstāks par 4,60, jo skābuma mērīšana ļauj kontrolēt siera pienskābumu šajā svarīgajā ražošanas posmā.

Attiecībā uz recekli tiek svītroti vārdi "iepriekš notecināts vai nenotecināts", jo iepriekšēja notecināšana ir aizliegta, lai saglabātu recekļa struktūru un iegūtu sieram raksturīgo smalkas masas konsistenci. Arī vienotajā dokumentā tiek svītroti vārdi "iepriekš notecināts vai nenotecināts".

Tiek piebilsts, ka formēšanu var veikt ar lāpstiņu, atbilstoši operatoru paražām, atsevišķās veidnēs vai blokveidnēs ar sadalītājiem.

Tiek pievienots aizliegums izmantot mehāniskus formēšanas palīg līdzekļus, lai nepieļautu tādu formēšanas paņēmieni ieviešanu, kas neņem vērā recekļa integritāti.

Apzīmējumi, kas attiecas uz veidnes raksturlielumiem:

"minimālais augstums 6,5 centimetri, maksimālais augstums 16 centimetri un diametrs pie pamatnes 6 centimetri, bet 6,5 centimetru augstumā diametrs ir 6,5 centimetri" un "noteikta izmēra perforēta veidne nošķelta konusa formā"

tiek aizstāti ar šādu tekstu:

"Izmantotā veidne ir perforēta veidne nošķelta konusa formā ar šādiem iekšējiem izmēriem – minimālais augstums 6,5 centimetri, maksimālais augstums 16 centimetri (ieskaitot veidnes izciļņus), diametrs pie pamatnes 6,2 centimetri, bet 6,5 centimetru augstumā diametrs ir 6,6 centimetri.

Veidnes ietvarā ir 5 rindas ar 9 caurumiem, kuru diametrs ir 2 mm, tā ir konusveida un sadalīta ar starpsienām.

Veidnes pamatnē ir inkrustācija "CdP".

Pamatne ir nedaudz noapaļota, ar rādiusu 5 mm, tajā ir trīs caurumi 2 mm lielumā vietā, kur diametrs ir 13 mm, bet seši caurumi 2 mm lielumā vietā, kur diametrs ir 23 mm, un 12 caurumi 2 mm lielumā vietā, kur diametrs ir 40 mm."

Īpašas un pilnībā definētas veidnes izmantošana ir būtiska specifikācijas prasība, kas raksturo "Chabichou du Poitou" tipisko nelielās tapiņas formu un sūkalu notecināšanas kinētiku. Veidnes pamatnes un augšmalas diametra lielumi tiek pārvietoti no punkta, kas attiecas uz produkta aprakstu, un tie tiek izmainīti – diametrs pie pamatnes 6,2, nevis 6, un augšmalas diametrs 6,6, nevis 6,5. Tādējādi tiek izlabota kļūda, kas radusies ACVN reģistrēšanas laikā. Tiek arī piebilsts, ka maksimālajā veidnes augstumā jāieskaita arī veidnes izciļņi.

d) "Notecināšana"

Teikums

"Notecināšana ilgst no astoņpadsmit līdz divdesmit četrām stundām."

punktā par notecināšanu tiek aizstāts ar teikumu

"Tā ilgst vismaz 18 stundas."

Maksimālais notecināšanas ilgums ("24 stundas") tiek svītrots, jo svaigpiena izmantošanai, kas ir kļuvusi obligāta, var būt nepieciešama ilgstoša notecināšana, lai iegūtu pareizu "Chabichou du Poitou" masas konsistenci.

Maksimālais 48 stundu notecināšanas ilgums tiek svītrots arī vienotajā dokumentā.

Laikā starp ievietošanu veidnē un izņemšanu no veidnes tiek paredzēta vismaz trīsreizēja siera apgrozīšana, jo tā ir nepieciešama sūkalu notecināšanai un uzlabo siera galīgo formu.

e) "Sālīšana"

Sālīšanas paņēmiens, izmantojot sālījumu, tiek uzraudzīts, lai nepieļautu nekādu kvalitatīvu novirzi – sālījumam jābūt piesātinātam, un tas jāizmanto 25 °C temperatūrā.

Piesātināta sālījuma izmantošana ļauj nodrošināt identiskas sāls koncentrācijas saglabāšanu, un sālījuma maksimālā temperatūra 25 °C neļauj veidoties pārāk augstai temperatūrai, kas var kaitēt pareizai mikrofloras attīstībai, veicinot nevēlamas mezofilās mikrofloras veidošanos.

f) "Apžāvēšana"

Teikums

"Pēc tam tos ievieto apžāvēšanas telpā uz divdesmit četrām līdz četrdesmit astoņām stundām."

tiek aizstāts ar šādu:

"Sieru apžāvē vismaz 24 stundas. Pēc apžāvēšanas pabeigšanas sākas "ietaukošanās". Tā ir vajadzīga, lai procesu varētu vadīt elastīgāk. Atbilstoši pašreizējai praksei apžāvēšana ne vienmēr notiek īpašā telpā, jo īpaši lauku saimniecībās, kur tā bieži vien tiek veikta ražošanas telpā. Turklāt, tā kā apžāvēšanas mērķis ir nodrošināt raugu attīstību, pirms sieru ievieto nogatavināšanas novietnē, tiek pievienots pienākums sasniegt noteiktu rezultātu, un tas aizstāj maksimālo ilgumu; šis rezultāts ir vizuāls rādītājs, kas ļauj pārliecināties par galīgā mērķa sasniegšanu šajā posmā, proti, par to, ka ir sākusies "ietaukošanās" (par to liecina pirmās nogatavināšanas mikrofloras parādīšanās uz virsmas).

Maksimālais 48 stundu apžāvēšanas ilgums tiek svītrots arī vienotajā dokumentā.

g) "Nogatavināšana"

Teikums

"Nogatavināšana novietnē ražošanas apgabalā ilgst vismaz desmit dienas, skaitot no sarecināšanas dienas, tā notiek 10–12 °C temperatūrā un 80–90 procentu mitrumā."

tiek aizstāts ar šādu tekstu:

"Atdzesēšana notiek pakāpeniski. Nogatavināšanas novietnes temperatūrai desmit dienas pēc sarecināšanas jābūt vismaz 8 °C.

Izņemot sieru no nogatavināšanas novietnes, tam ir izveidojusies miza un tā virsmu klāj iepelējums, kas ir viegli saskatāms ar neapbruņotu aci.

Ja sieru pārved no ražošanas vietas uz nogatavināšanas vietu, to var atdzesēt pārvadāšanas nolūkā uz laiku, kas nepārsniedz 24 stundas. Šo laiku pieskaita minimālajam nogatavināšanas laikam."

Nogatavināšanas apstākļi tiek mainīti, tomēr neizmainot minimālo nogatavināšanas laiku. Maksimālā temperatūra pēdējā nogatavināšanas posmā noteikti ir zemāka par sākotnējo procesa temperatūru (atgādinājums – ne vairāk kā 25 °C sarecināšanas laikā), ņemot vērā prasību par pakāpenisku atdzesēšanu. Minimālā nogatavināšanas temperatūra tiek pazemināta no 10 °C uz 8 °C desmit dienas pēc sarecināšanas, lai ņemtu vērā reālo praksi. 8 °C un augstākā temperatūrā mikroflora attīstās un īsteno savu lipolīzes un proteolīzes darbību, lai ļautu attīstīt specifiskus "Chabichou du Poitou" aromātus. Maksimālā nogatavināšanas temperatūra tiek svītrotā, lai nogatavinātāji varētu strādāt elastīgāk. Tiek pievienots siera ārējais izskats pēc izņemšanas no nogatavināšanas novietnes. Nogatavināšanas posmu būtībā nosaka ne tikai temperatūra, bet arī siera ārējā vizuālā izskata kontrole saistībā ar mikrofloras attīstību uz virsmas.

Minimālie un maksimālie higrometrijas lielumi tiek svītroti, jo tie vairs neatbilst vairāku nogatavinātāju praksei. Nogatavinātājs savus higrometrijas lielumus nosaka pēc sausā ekstrakta daudzuma brīdī, kad siers tiek izņemts no veidnes, un šis rādītājs, atkarībā no izmantotā piena kvalitātes, var būtiski atšķirties. Tāpēc ir iespējams, ka higrometrijas lielumi nogatavināšanas novietnē būtiski atšķirsies, pārsniedzot spēkā esošajā specifikācijā noteiktās robežas.

Tiek pievienots nenogatavināta siera maksimālais atdzesēšanas ilgums, pirms pārvadāšanas autorefrižerātorā (ne vairāk kā 24 stundas), lai izvairītos no dažādām iespējamām novirzēm, pārāk ilgi uzglabājot sieru aukstumā. Šis laiks tiek pieskaitīts minimālajam nogatavināšanas laikam, jo zemā temperatūrā nogatavināšanas process tiek bloķēts.

No vienotā dokumenta tiek svītrotā maksimālā nogatavināšanas temperatūra 10 grādi un higrometrijas lielumu diapazons 80–90 %.

5. SAIKNE

Punkts par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu tiek pārrakstīts pilnībā, lai skaidrāk parādītu saikni starp sieru "Chabichou du Poitou" un tā ģeogrāfisko apgabalu, būtiski neizmainot šo saikni. Šāds izklāsts īpaši izceļ piena ražošanas apstākļus, kuri ļauj izmantot svaigpienu, kas piemērots pārstrādei par sieru, un tiem ir nepieciešama īpaša tehnoloģiskā kompetence, kā arī nogatavināšanas apstākļi. Punktā "Ģeogrāfiskā apgabala specifika" ir pieejams ģeogrāfiskā apgabala dabas apstākļu apraksts, kā arī raksturoti cilvēkfaktori, sniedzot īsu ieskatu vēsturē un uzsverot

īpašo tehnoloģisko kompetenci. Punkts "Produkta specifika" vērs uzmanību uz dažiem produkta aprakstā iekļautiem elementiem. Visbeidzot, punktā "Cēloņsakarība" ir izskaidrota mijiedarbība, kādā produkts ir ar dabas apstākļiem un cilvēkfaktoriem.

Šis grozījums tiek izdarīts arī vienotajā dokumentā.

6. MARKĒJUMS

Tiek svītrotā šāda daļa:

"Siers ar cilmes vietas nosaukumu jātirgo ar individuālu marķējumu, kurā iekļauj cilmes vietas nosaukumu, pievienojot tam norādi "cilmes vietas nosaukums", un tas viss jāuzraksta ar rakstzīmēm, kuru lielums ir vismaz divas trešdaļas no marķējumā iekļauto vislielāko rakstzīmju lieluma.

Obligāti jāiekļauj INAO logotips.

Turklāt norāde "Ražots lauku saimniecībā" vai "Lauku saimniecības siers", vai jebkura cita norāde, kas norāda uz produkta izcelsmi lauku saimniecībā, ir paredzēta ražotājiem, kas pārstrādā savā saimniecībā saražoto pienu.

Ar šādu norādi var marķēt arī lauku saimniecībā saražotu sieru, ko savāc un nogatavina nogatavinātājs."

Tiek pievienots šāds teikums:

"Papildus obligātajām norādēm, kas paredzētas tiesību aktos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, marķējums vienā un tajā pašā redzamības laukā ietver reģistrēto produkta nosaukumu un Eiropas Savienības ACVN simbolu."

Punkts par marķēšanu tiek atjaunināts, lai ņemtu vērā izmaiņas valsts un Eiropas noteikumos. Prasība par rakstzīmju lielumu tiek svītrotā, jo pareizāk ir pieprasīt, lai nosaukums un Eiropas Savienības ACVN simbols atrastos vienā un tajā pašā redzamības laukā.

Šie grozījumi tiek izdarīti arī vienotajā dokumentā.

7. CITS

Tiek atjaunināta dalībvalsts kompetentā dienesta adrese.

Tiek atjaunināts grupas nosaukums un kontaktinformācija, un tiek pievienots tās juridiskais statuss.

Punktā ar atsaucēm uz kontroles struktūrām tiek atjaunināti oficiālo struktūru nosaukumi un kontaktinformācija. Šajā punktā tiek norādīta kompetento kontroles iestāžu kontaktinformācija Francijas līmenī – Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts (INAO) un Konkurences, patēriņa un krāpšanas apkarošanas ģenerāldirekcija (DGCCRF). Tiek piebilsts, ka sertifikācijas iestādes nosaukums un kontaktinformācija ir pieejama INAO tīmekļa vietnē un Eiropas Komisijas datubāzē.

Punktā par valsts prasībām tiek pievienota tabula ar galvenajiem pārbaudāmajiem elementiem un izvērtēšanas metodēm.

VIENOTS DOKUMENTS

"CHABICHOU DU POITOU"

ES Nr.: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

"Chabichou du Poitou"

2. Dalībvalsts vai Trešā Valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Sieri

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

“Chabichou du Poitou” izgatavo tikai no svaiga kazas pilnpiena. Tas ir siers ar mīkstu masu, nepresēts, termiski neapstrādāts, sarecināts ar pienskābi, mazliet pievienojot himozīnu, nedaudz sāļš, ar plānu mizu, kas pārklāta ar baltu, dzeltenu vai zilu iepelējumu.

Sieram ir neliela nošķelta konusa forma, kuru sauc par “tapiņu” (tāda koka gabaliņa formā, ar ko aizbāž caurumu mucā). Minimālā nogatavināšanas perioda beigās sieru virspusē marķē ar raksturīgo zīmi “CdP”.

Siers satur vismaz 18 gramus tauku uz 100 gramiem gatavā produkta. Kopējais sausnas svars nedrīkst būt mazāks par 40 gramiem uz katru siera galvu.

Siera svars minimālā nogatavināšanas perioda beigās 10 dienas pēc sarecināšanas ir vismaz 140 grammi.

Baltā masa ir stingra, konsistence viendabīga un smalka, vienlaikus saglabājot dabisko elastību.

Kad siers ir jauns, konsistence ir viegli kūstoša.

Pēc ilgstošas nogatavināšanas masa kļūst drupana un zem mizas var parādīties izplūdumi.

Kad siers ir jauns, tā garša ir maiga, ar pienskābu piegaršu.

Pēc vairāku nedēļu nogatavināšanas kazas aromāts kļūst izteiktāks un noturīgāks. Dažkārt var sajust žāvētu augļu aromātu. Garša nav pārlietu sāļa, skāba vai rūgta.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Ganāmpulka kazām vismaz 75 % gada barības devas jāiegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, t. i., 825 kg sausnas uz vienu kazu gadā. Izvirzot šādu prasību, ir ņemta vērā pašreizējā prakse un ierobežojumi ģeogrāfiskā apgabala saimniecībām, kas saistīti ar pielāgošanos klimatam, ko raksturo regulāri sausuma periodi, un augsnes ģeoloģisko struktūru.

Rupjo lopbarību visā pilnībā ražo ģeogrāfiskajā apgabalā. Barības devu veido vismaz 55 % rupjās lopbarības, t. i., 605 kilogrami sausnas uz vienu kazu gadā.

Par rupjo lopbarību tiek atzīta zāles lopbarība, kombinēti vai nekombinēti pākšaugi, sakņu un krustziežu dārzeni, graudaugu, pākšaugu, eļļaugu un proteīnaugu salmi un veseli augi papildus citu veidu rupjajai lopbarībai, spontānās sugas, kas sastopamas ģeogrāfiskajā apgabalā. Tos izbaro svaigus, kā skābsienu ķīpās, siena veidā, aglomerētus vai dehidrētus.

Skābbarība ir aizliegta. Skābsiens ķīpās ir atļauts, nepārsniedzot 200 kilogramu sausnas uz vienu kazu gadā. Rupjā lopbarībā, ko izbaro skābsiena veidā, sausnas saturs ir vismaz 50 %.

Aglomerēta un dehidrēta lopbarība ir ierobežota un nepārsniedz 200 kilogramu sausnas uz vienu kazu gadā.

Kazas gada barības devā ietilpst vismaz 200 kilogrami sausnas no ģeogrāfiskajā apgabalā izaudzētas lucernas vai pākšaugiem.

Papildbarības sastāvā var iekļaut tikai šādas izejvielas neatkarīgi no tā, vai tie ir lauku saimniecībā jaukti maisījumi vai tirgū iegādāti kompleksās lopbarības produkti:

- graudaugu graudi, veseli vai izspiesti, un atvasinātie produkti,
- eļļaugu graudi un augļi un atvasinātie produkti,
- pākšaugu graudi un atvasinātie produkti,
- citi graudi un augļi un atvasinātie produkti – izspiestu valriekstu rauši, drupināti kastaņi,
- bumbuļi, saknes un atvasinātie produkti,
- augu izcelsmes eļļas un tauki,
- lopbarība, rupjā lopbarība un atvasinātie produkti,
- minerālvielas un atvasinātie produkti,
- tehnoloģiskās piedevas – saistvielas, biezinātāji un recinātāji,
- mikroelementi un vitamīni.

Ir atļauts izmantot saimniecībā iegūtas sūkalas.

Papildbarība ir ierobežota un nepārsniedz 495 kilogramu sausnas uz vienu kazu gadā. Tā satur vismaz 150 kilogramus jeb 30 % graudaugu un/vai eļļu, un/vai proteīnaugu no ģeogrāfiskā apgabala.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena ražošanu, siera izgatavošanu un nogatavināšanu veic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi*

Papildus obligātajām norādēm, kas paredzētas tiesību aktos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, marķējums vienā un tajā pašā redzamības laukā ietver reģistrēto produkta nosaukumu un Eiropas Savienības ACVN simbolu.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Vienne departaments

Kantons *Chasseneuil-du-Poitou* – visas pašvaldības.

Kantons *Châtellerault 1* – visas pašvaldības.

Kantons *Châtellerault 2 – Châtellerault, Orches, Savigny-sous-Faye, Sérigny* un *Sossais* pašvaldības.

Kantons *Châtellerault 3 – Châtellerault* un *Senillé-Saint-Sauveur* pašvaldības.

Kantons *Chauvigny – Availles-en-Châtellerault, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Chauvigny* (tā daļa, kas ietilpa pašvaldības teritorijā 1990. gada 29. jūnijā) un *Valdivienne* (tā daļa, kas ietilpa *Chauvigny* pašvaldības 1990. gada 29. jūnijā) pašvaldības.

Kantons *Civray – 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* un *Voulême* pašvaldības.

Kantons *Jaunay-Clan* – visas pašvaldības.

Kantons *Loudun – Angliers, Arçay, Aulnay, Berthegon, Cernay, Chalais, La Chaussée, Chouppes, La Roche-Rigault, Coussay, Craon, Curçay-sur-Dive, Dercé, Doussay, Glénouze, La Grimaudière, Guesnes, Loudun, Martaisé, Maulay, Mazeuil, Messémé, Moncontour, Monts-sur-Guesnes, Mouterre-Silly, Prinçay, Ranton, Saint-Clair, Saint-Jean-de-Sauves, Saint-Laon, Saires, Sammarçolles, Ternay* un *Verrue* pašvaldības.

Kantons *Lusignan* – visas pašvaldības.

Kantons *Lussac-les-Châteaux* – komūnas *Bouresse, Brion, Gençay, Lhonnaizé, Moussac, Queaux, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Maurice-la-Clouère, Saint-Secondin, Usson-du-Poitou, Verrières* un *Le Vigeant* pašvaldības.

Kantons *Migné-Auxances* – visas pašvaldības.

Kantons *Poitiers 1* – visas pašvaldības.

Kantons *Poitiers 2* – visas pašvaldības.

Kantons *Poitiers 3* – visas pašvaldības.

Kantons *Poitiers 4* – visas pašvaldības.

Kantons *Poitiers 5* – visas pašvaldības.

Kantons *Vivonne* – visas pašvaldības.

Kantons *Vouneuil-sous-Biard* – visas pašvaldības.

Deux-Sèvres departaments

Kantons *Bressuire* – Geay pašvaldība.

Kantons *Celles-sur-Belle* – visas pašvaldības

Kantons *La Gâtine* – *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, Thénezay, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Verruyes* un *Vouhé* pašvaldības.

Kantons *Melle* – visas pašvaldības.

Kantons *Mignon-et-Boutonne* – *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* un *Villiers-sur-Chizé* pašvaldības.

Kantons *Plaine Niortaise* – *Brûlain, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue* un *Vouillé* pašvaldības.

Kantons *Saint-Maixent-l'École* – *Augé, Azay-le-Brûlé, La Crèche, Exireuil, Nanteuil, Romans, Sainte-Eanne, Saint-Maixent-l'École, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Sainte-Néomaye, Saivres* un *Souigné* pašvaldības.

Kantons *Thouars* – *Misé, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars* un *Thouars* pašvaldības.

Kantons *Val de Thouet* – *Airvault, Assais-les-Jumeaux, Availles-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, Tessonnrière* un *Tourtenay* pašvaldības.

Charente departaments

Kantons *Charente-Bonnieure* – *Benest, Le Bouchage, Champagne-Mouton* un *Vieux-Ruffec* pašvaldības.

Kantons *Charente-Nord* – *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* un *Villiers-le-Roux* pašvaldības.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Chabichou du Poitou” ģeogrāfiskais apgabals atbilst Augšpuatū (*Haut-Poitou*), kaļķakmens plato, kas stiepjas līdz Centrālā masīva robežai austrumos un graudkopības un vīnkopības Šarantai (*Charente*) dienvidos. Ģeogrāfiskā apgabala pašvaldības lielākoties atrodas Desevras departamenta austrumdaļā, Vjennas departamenta rietumdaļā un, mazākā mērā, arī Šarantas departamenta ziemeļdaļā.

Augšpuatū izveidojās pakāpeniskas kaļķakmens sedimentācijas rezultātā. Izplatītākās augsnes ir veidojušās, šiem kaļķakmens iežiem noārdoties. Visplašāk pārstāvētais augsnes veidojums ir grants zemes (*terres de groie*). Tās ir dziļākas vai seklākas brūnās māla un kaļķakmens augsnes. Ģeogrāfiskā apgabala dienvidu pusē ir sastopamas sarkanās (tā saucamās “kastaņkrāsas”) augsnes. Tās ir dziļas brūnās augsnes, kas sastāv no nogulumu māliem un ir radušās, kaļķakmens substrātam atkalķojoties.

Mērenais klimats ir pakļauts okeāna ietekmei, tomēr tam ir raksturīgs mazāks nokrišņu daudzums nekā citiem Atlantijas okeāna piekrastes apgabaliem, vasarās daudz saules gaismas un ūdens deficīts, kas gadu no gada var būtiski atšķirties.

Tādējādi “Chabichou du Poitou” apgabalā ir sastopamas visdažādākās augsnes ar atšķirīgu agronomisko potenciālu, un tas ļauj mainīt audzētās kultūras gan telpā, gan laikā (augseka). Dabas vide ir piemērota kvalitatīvas rupjās lopbarības, kā arī labības audzēšanai.

Puatū (*Poitou*) vēsturiski ir reģions, kam raksturīga kazu audzēšana. Tāpēc Puatū kultūru jau izsenis iezīmēja dažāda veida kazas sieru ražošana. Izslauktais piens galvenokārt tika izmantots svaiga siera ražošanai, ko ikdienā patērēja ģimenes lokā. Šāds pašpatēriņš bija plaši izplatīts starp sīkzemniekiem, kuri nevarēja audzēt liellopus, jo viņiem nepietika zemes. Kazu audzēšana un siera izgatavošana bija sieviešu pārziņā. “Chabichou du Poitou” veidne ir neliela izmēra māla veidne, kuru izmanto siera izgatavošanai, kad piena ir maz.

Laputs krīze 1876. gadā iezīmēja pagrieziena punktu vietējai lauksaimniecībai, kas atteicās no vīnogulāju audzēšanas par labu lopkopībai un sāka ražot pienu – gan govju pienu sviesta ražošanai, gan arī kazas pienu. Tolaik Desevras un Vjennas kazu ganāmpulki piedzīvoja strauju attīstību un saražotie apjomi pārsniedza ģimenes patēriņa vajadzības, tādēļ saimniecībā saražotā siera pārpalikumi tika nogatavināti un pārdoti vietējos tirgos.

Sākoties 20. gadsimtam, “Chabichou du Poitou” ražošana uzplauka līdz ar piena kooperatīvu attīstību. Sākotnēji kooperatīvu kustība specializējās govju piena savākšanā, pēc tam sākot vākt arī kazas pienu, kas paredzēts siera ražošanai.

Mūsdienās kazas pienu ražo lauku saimniecībās, kas audzē laukaugus, un platības tiek izmantotas pēc mozaīkas principa. Starp lopkopjiem un graudkopjiem var izveidot solidāru sadarbību, lai pienācīgi izmantotu zemi un apmaiņā ar pārtiku, graudaugiem un lopbarību, jo īpaši lucernu.

“Chabichou du Poitou” ražošanā izmantotā veidne saglabā tapiņas formu, un siera identitāti apliecina inkrustācija ar zīmi “CdP”. Ražotāji izmanto īpašas zināšanas, kas saistītas ar veidnes nošķelta konusa formu, lai vadītu sūkalu iztecināšanu, Paskābināšanas meistarība un notecināšanas, iesāļišanas un apžāvēšanas prasmes ir būtiskas regulārai sinerēzei un sagatavo mizas veidošanos, kas ir būtisks siera ražošanas aspekts, ņemot vērā notecināšanas grūtības, kas saistītas ar veidni.

“Chabichou du Poitou” ir neliela nošķelta konusa forma, tā saucamā “tapiņa”. Tā mizu klāj iepelējums, un dažkārt sastopami arī nelieli izplūdumi. Baltā masa ir stingra, ar viendabīgu un smalku konsistenci. Tai ir mērens, bet noturīgs kazas aromāts, ar nelielu rūgtuma un sāļuma piegaršu, dažkārt arī ar žāvētu augļu aromātu.

Augšpuatū klimats, kas ir sausāks nekā pārējos “Puatū slietēs” (*Seuil du Poitou*) sektoros, plašais kaļķakmens plato, kas plešas starp Armorikas masīvu un Centrālo masīvu, kā arī māla un kaļķakmens augsnes, kas veidojušās, noārdoties sākotnējiem iežiem, ir sekmējušas polikulturālu kazaudzēšanas sistēmu attīstību. Kazaudzēšanas saimniecības atrodas starp laukaugu kultūrām, uz sausas zemes, ko kazas prot augstu novērtēt. Kazas tiek barotas ar daudzveidīgu šķiedrvielu barību, kas strukturē pienu (regulējot olbaltumvielu un taukvielu samēru) un izveido pienā mikrobu ekosistēmu.

Tieši kazu barošana ar lielu daudzumu rupjās lopbarības un graudaugiem galvenokārt nodrošināja sākotnējo raugu devu. “Chabichou du Poitou” organoleptisko īpašību izpaušanos veicina arī kazu barības daudzveidība, lopbarības un piedevu kvalitāte un barības devu līdzsvarotība. Tas, ka pienā ļoti agri, tiklīdz tas nobriest, izveidojas nogatavināšanas mikroflora, izskaidro to, ka reizēm zem mizas veidojas izplūdumi un “Chabichou du Poitou” masai ir smalka konsistence.

Ļoti izteiktā recekļa paskābināšanās veicina raugu atskābināšanos. Tas viss sagatavo *Geotrichum* sēnītes attīstību, kura veicina siera īpatnējā izskata (mizas iepelējuma) rašanos un tam raksturīgo mēreno kazas aromātu ar vieglu rūgtuma un sāļuma piegaršu, ko dažkārt papildina arī žāvētu augļu nianšes, jo īpaši lazdu riekstu aromāts.

“Chabichou du Poitou” izgatavošanai izmantotā veidne piešķir sieram raksturīgo nošķelta konusa formu (nelielas mucas tapiņas formu). Šī veidne piešķir “Chabichou du Poitou” tā identitāti un ievieš īpašu tehnoloģiju, kas nosaka siera izskatu un garšu. Nogatavināšana vismaz desmit dienu garumā un nogatavinātāja zināšanas par temperatūras kontroli ļauj attīstīt virsmas mikrofloru un iegūt “Chabichou du Poitou” raksturīgās organoleptiskās īpašības.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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