

## VERORDENING (EG) Nr. 159/2009 VAN DE COMMISSIE

van 25 februari 2009

**houdende goedkeuring van minimale wijzigingen van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Chabichou du Poitou (BOB))**

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen<sup>(1)</sup>, en met name op artikel 9, lid 2, tweede zin,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) De Commissie heeft overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 de aanvraag van Frankrijk beoordeeld voor de goedkeuring van een wijziging van onderdelen van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Chabichou du Poitou”, die bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie<sup>(2)</sup> is geregistreerd.
- (2) De aanvraag betreft een wijziging van het productdossier waarin nader wordt omschreven onder welke voorwaarden behandelingen en additieven mogen worden gebruikt bij de verwerking van de melk en de vervaardiging van „Chabichou du Poitou”. Deze methoden staan borg voor het behoud van de essentiële kenmerken van de benaming.

(3) De Commissie heeft de betrokken wijziging onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 510/2006, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 5, 6 en 7 van die verordening omschreven procedure.

(4) Overeenkomstig artikel 18, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1898/2006 van de Commissie<sup>(3)</sup> en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 dient een samenvatting van het productdossier te worden bekendgemaakt,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Chabichou du Poitou” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

*Artikel 2*

De geconsolideerde samenvatting, die de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

*Artikel 3*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 25 februari 2009.

Voor de Commissie  
Mariann FISCHER BOEL  
Lid van de Commissie

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

<sup>(2)</sup> PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1.

<sup>(3)</sup> PB L 369 van 23.12.2006, blz. 1.

*BIJLAGE I*

De volgende wijzigingen in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Chabichou du Poitou” worden goedgekeurd:

**„Werkwijze voor het verkrijgen van het product”**

Punt 5 van het productdossier over de beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product wordt aangevuld met de volgende bepalingen:

„(...) Voor het laten stremmen van de melk mag uitsluitend leb worden toegevoegd.

Het concentreren van de melk door de gedeeltelijke verwijdering van het waterige gedeelte vóór de stremming is verboden.

Naast op zuivel gebaseerde ingrediënten zijn de enige ingrediënten, technische hulpmiddelen of additieven die aan de melk mogen worden toegevoegd of die tijdens de vervaardiging mogen worden gebruikt, leb, onschadelijke culturen van bacteriën, gist en schimmels, calciumchloride en zout.

(...) Het is verboden op zuivel gebaseerde ingrediënten, producten in bereiding, wrongel en verse kaas onder het vriespunt te bewaren.

(...) Het is verboden verse en rijpende kazen onder gemodificeerde atmosfeer te bewaren.”

---

## BIJLAGE II

## SAMENVATTING

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

## „CHABICHOU DU POITOU”

EG-nummer: FR-PDO-0117-0115/29.3.2006

BOB (X) BGA ( )

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

**1. Bevoegde dienst van de lidstaat**

Naam: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)  
Adres: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris — FRANCE  
Tel.: +33 153898000  
Fax: +33 153898060  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Groepering**

Naam: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou  
Adres: Agropole — Route de Chauvigny — BP 50002 — 86550 Mignaloux Beauvoir — FRANCE  
Tel.: +33 549447480  
Fax: +33 549467905  
E-mail: filieres-lait@poitou-charentes.chambagri.fr  
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ( )

**3. Productcategorie**

Categorie 1.3: Kaas

**4. Overzicht van het productdossier**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

**4.1. Naam**

„Chabichou du Poitou”

**4.2. Beschrijving**

Niet geperste, kegelvormige, witte geitenkaas met een dunne korst, met een hoogte van 6 cm, een gemiddeld gewicht van 120 g en een vetgehalte van 45 %.

**4.3. Geografisch gebied**

Departement Vienne

Alle gemeenten van de kantons Châtellerault, Charroux, Civray, Couhé, Gençay, Lençloître, Lusignan, Mirebeau, Moncontour, Neuville, Poitiers, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Julien-l'Ars, La Villedieu-du-Clain, Vivonne, Vouillé.

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

#### Departement Deux-Sèvres:

Alle gemeenten van de kantons Airvault, Celles-sur-Belle, Chef-Boutonne, Lezay, Mazières-en-Gâtine, Melle, Méni-goute, La Mothe-Saint-Héray, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'École-2, Saint-Maixent-l'École-Ville, Sauzé-Vaussais, Thénézay, Thouars 1, Thouars-Ville.

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

#### Departement Charente

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

#### 4.4. Bewijs van de oorsprong

Alle melkproducenten, verwerkingsbedrijven en rijpingsbedrijven vullen een „verklaring van geschiktheid” in die wordt geregistreerd door de diensten van het INAO. Aan de hand daarvan kan het INAO alle ondernemers identificeren. De ondernemers moeten voor het INAO registers bijhouden en alle documenten bewaren die nodig zijn voor de controle van de oorsprong, de kwaliteit en de productie van de melk en de kazen.

De kwaliteit en de typische kenmerken van een product met een oorsprongsbenaming worden gecontroleerd aan de hand van een analytisch en organoleptisch onderzoek.

#### 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De melkproductie en de vervaardiging en rijping van de kazen moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

De verse, vooraf al dan niet uitgelekte, licht gestremde en met melkzuur gecoaguleerde wrongel wordt in een geperforeerde kegel gegoten waarin hij 18 tot 24 uur moet uitlekken. Het oppervlak wordt ingezouten. Daarna wordt het uitlekproces 24 tot 48 uur voortgezet. De kaas moet ten minste zes dagen rijpen bij een temperatuur van 10 tot 12 °C en een luchtvochtigheid van 80 tot 90 %;

#### 4.6. Verband

Onder de Arabische benaming „chebli” (geit) werd deze kaas geproduceerd door moslims die zich na de nederlaag van 732 samen op een heuvel dicht bij Poitiers hadden gevestigd. Als „chabichou” doet hij in 1782 zijn intrede in de reisgids over Poitiers („Guide du voyageur à Poitiers” van Charles de Cherge). Dit typisch met Poitou geassocieerde product wordt in 1910 geroemd in een sonnet van Emile Bergerat en in 1914 nog eens bezongen. De aanvraag tot erkenning als oorsprongsbenaming wordt in 1989 ingediend en in 1990 goedgekeurd.

De kaas is verbonden met de zogenaamde „Seuil du Poitou”, waar twee sedimentaire bekkens samenkomen. De productie ervan heeft zich ontwikkeld in een omgeving die wordt gekenmerkt door homogene kalkgrond, waar sinds vanouds geiten worden gehouden en zowel de producenten als de verwerkers van Chabichou du Poitou zijn gevestigd.

#### 4.7. Controlestructuur

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

Adres: 51 rue d'Anjou — 75008 Paris — FRANCE

Tel.: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Het Institut national de l'Origine et de la Qualité is een bestuursrechtelijke openbare instantie met rechtspersoonlijkheid die onder het ministerie van Landbouw valt.

Naam: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adres: 59 boulevard Vincent-Auriol — 75703 Paris Cedex 13 — FRANCE

Tel.: +33 144871717

Fax: + 33 144973037

Het DGCCRF is een dienst van het ministerie van Economische Zaken, Industrie en Werkgelegenheid.

#### 4.8. *Etikettering*

Het is verplicht om de vermelding „Beschermd oorsprongsbenaming” en de benaming aan te brengen.

De vermelding „Oorsprongsbenaming” is verplicht.

De vermelding „Fabrication fermière” (op de boerderij vervaardigd product) of „Fromage fermier” (boerderijkaas) is onder bepaalde voorwaarden toegestaan.

---