

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2020/C 251/16)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHITEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

**„CHABICHOU DU POITOU“****EU št.: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018****ZOP (X) ZGO ()****1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Naslov:

Agropole  
Route de Chauvigny CS 45002  
86550 Mignaloux-Beauvoir  
FRANCE  
Tel. +33 549447480  
Faks +33 549467905  
E-naslov: chabichoudp@na.chambagri.fr

Skupino sestavljajo proizvajalci mleka, proizvajalci na kmetijah, zorilci in predelovalci ter ima pravni interes za vložitev zahtevka.

**2. Država članica ali Tretja Država**

Francija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo: podatki o pristojni službi in skupini, nadzor, nacionalne zahteve

(<sup>1</sup>) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

#### 4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

#### 5. Spremembe

##### 1. OPIS PROIZVODA

Stavek:

„Chabichou du Poitou je sir, ki se izdeluje izključno iz polnomastnega kozjega mleka, z mehkim in nestiskanim testom s 45-odstotno vsebnostjo maščobe ter tanko skorjo, prekrito z belo, rumeno in modro površinsko plesnijo“,

je nadomeščen z naslednjim:

„Chabichou du Poitou‘ se izdeluje izključno iz surovega in polnomastnega kozjega mleka. To je sir z nestiskanim in nekuhanim mehkim testom, dobljen z mlečnokislinsko koagulacijo in dodano majhno količino sirišča, rahlo soljen ter s tanko skorjo, prekrito z belo, rumeno ali modro površinsko plesnijo. Sir vsebuje najmanj 18 gramov maščobe na 100 gramov končnega proizvoda.“

Dodana je obveznost uporabe surovega mleka, da se ohranijo naravne mikrobiološke lastnosti mleka.

Zaradi boljšega opisa proizvoda je podrobneje določeno, da je to sir z nekuhanim testom, rahlo soljen in da se koagulacija doseže z dodatkom majhne količine sirišča. Podrobneje je določeno tudi, da je površinska plesen lahko „bela, rumena ali modra“, ker plesni vseh teh barv niso sistematično prisotne na sirihih. Navedba vsebnosti maščobe v siru je spremenjena zaradi upoštevanja sprememb pri označevanju (delež maščobe, izražen glede na končni proizvod).

Opis oblikovala je v tem delu črtan in vključen v točko 5.3.c specifikacije proizvoda, ki se nanaša na predelavo v sir.

Dodan je naslednji stavek:

„Ob koncu najkrajšega obdobja zorenja je na vrhu sirov odtisnjena značilna oznaka ‚CdP‘.“

Dodano je, da mora biti na vrhu sirov oznaka „CdP“, ki jo odtisne oblikovalo. Znak, ki se odtisne, je namreč sestavni del oblikovala, ki ga uporabljajo vsi gospodarski subjekti, in element priznavanja sira „Chabichou du Poitou“.

Dodan je naslednji stavek:

„Skupna teža suhe snovi ne sme biti manjša od 40 gramov na sir.“

Dodana je skupna teža suhe snovi na sir. Zaradi predpisane teže sira, izražene v suhi snovi, in določitve najmanjše vsebnosti suhe snovi ni mogoče tržiti sirov, ki so premajhni (zaradi pomanjkljivega oblikovanja) ali prevlažni (zaradi prekratkega sušenja in/ali uporabe prevlažne sirnine).

Stavek:

„Njegova povprečna teža je 120 gramov,“

je nadomeščen z naslednjim:

„Sir ob koncu najkrajšega obdobja zorenja tehta najmanj 140 gramov.“

Pojem „povprečne teže“ je nadomeščen s pojmom „najmanjše teže“, ki jo je lažje nadzorovati. Pojasnjeno je, da se kot najmanjša teža sira upošteva njegova teža ob koncu najkrajšega obdobja zorenja. Najmanjša teža je prilagojena glede na povprečno težo, da bi se upoštevale dejanske teže, ugotovljene ob koncu najkrajšega obdobja zorenja.

Stavek:

„Belo testo je čvrsto in nežno, obenem pa ohranja naravno prožnost,“

je nadomeščen z naslednjim:

„Belo testo je čvrsto, ima homogeno in nežno teksturo, obenem pa ohranja naravno prožnost.“

Opis sira je dopolnjen z organoleptičnimi lastnostmi v smislu teksture testa (homogeno).

Dodan je naslednji odstavek:

„Mladi sir ima topljivo teksturo. Po daljšem zorenju testo postane drobljivo, pod skorjo pa se lahko zmehta. Mladi sir ima blag in mlečen okus. Po več tednih zorenja postane okus po kozjem mleku izrazitejši in obstojnejši. Včasih je mogoče zaznati arome oreškov. Okus ni prslan, prekisel ali pregrenak.“

Opis sira je dopolnjen z organoleptičnimi lastnostmi v smislu okusa, podrobneje pa je predstavljen tudi razvoj okusa sira z zorenjem.

V enotnem dokumentu je stavek:

„Sir iz kozjega mleka z mehkim in nestiskanim belim testom ter tanko skorjo, v obliki majhnega prisekanega stožca, imenovanega ‚bonde‘, visok približno 6 cm in težak povprečno 120 gramov ter s 45-odstotno vsebnostjo maščobe,“

nadomeščen z naslednjim:

„Chabichou du Poitou“ se izdeluje izključno iz surovega in polnomastnega kozjega mleka. To je sir z nestiskanim in nekuhanim mehkim testom, dobljen z mlečnokislinsko koagulacijo in dodano majhno količino sirišča, rahlo soljen ter s tanko skorjo, prekrito z belo, rumeno ali modro površinsko plesnijo.

Je v obliki majhnega prisekanega stožca, imenovanega ‚bonde‘ (oblika čepa za sod).

Ob koncu najkrajšega obdobja zorenja je na vrhu sirov odtisnjena značilna oznaka ‚CdP‘.

Sir vsebuje najmanj 18 gramov maščobe na 100 gramov končnega proizvoda. Skupna teža suhe snovi ne sme biti manjša od 40 gramov na sir.

Sir ob koncu najkrajšega obdobja zorenja, ki je 10 dni po usirjanju, tehta najmanj 140 gramov.

Testo je čvrsto, ima homogeno in nežno teksturo, obenem pa ohranja naravno prožnost.

Mladi sir ima topljivo teksturo. Po daljšem zorenju testo postane drobljivo, pod skorjo pa se lahko zmehta.

Mladi sir ima blag in mlečen okus. Po več tednih zorenja postane okus po kozjem mleku izrazitejši in obstojnejši. Včasih je mogoče zaznati arome oreškov. Okus ni prslan, prekisel ali pregrenak.“

## 2. GEOGRAFSKO OBMOČJE

Zaradi lažjega nadzora je v zvezi s postavko o geografskem območju dodan seznam občin geografskega območja. Obseg geografskega območja ni spremenjen. Ta seznam zajema vse občine geografskega območja, v katerih se lahko izvajajo vse faze metode proizvodnje (proizvodnja mleka ter izdelava in zorenje sirov). Poleg tega so dodana sklicevanja na datum veljavnega uradnega geografskega kodeksa in načrte, ki so na voljo v mestni hiši, da bi bil seznam natančen in nedvoumen.

## 3. DOKAZILO O POREKLU

Dodane so deklarativne obveznosti gospodarskih subjektov. Tako so predvidene:

- identifikacijska izjava gospodarskih subjektov zaradi izdaje dovoljenja, s katerim se priznava njihova sposobnost izpolnjevanja zahtev iz specifikacije proizvoda,
- izjave, potrebne za poznavanje in spremljanje proizvodov, ki naj bi se tržili z označbo porekla,
- obveznosti v zvezi z vodenjem evidenc s strani gospodarskih subjektov,
- dodana je obveznost dokumentiranja zaradi sledenja proizvoda od zbiranja mleka do izdelave sira, in sicer količin, zbranih posamično in namenjenih predelavi v sir „Chabichou du Poitou“, usirjenih količin mleka za izdelavo sira „Chabichou du Poitou“ ter števila oblikovanih sirov, nezorjenih kupljenih sirov, sirov, ki ne izpolnjujejo zahtev, in sirov, ki se tržijo z ZOP. Dodana je tudi pogostost evidentiranja: evidenca, ki se posodobi ob vsakem zbiranju mleka, za proizvajalce mleka ali mesečno za izdelovalce sira in zorilce,

- zaradi nadzora so dodane vrsta drugih informacij, ki jih morajo izdelovalci/zorilci vpisati v evidence (trajanje različnih faz izdelave, kislost ob usirjanju in vnosu v oblikovala, temperature, datum odpreme in namembni kraj nezorjenega in zorjenega sira), ter zahteve za proizvajalce mleka glede spremljanja sledljivosti krme za čredo (dokument, v katerem so navedeni vrsta, razdeljene količine in izvor te krme),
- nazadnje je dodan odstavek o nadzoru nad lastnostmi proizvodov, ki naj bi se tržili z označbo porekla: „Ob koncu najkrajšega obdobja zorenja se z vzorčenjem izvede analitični in organoleptični pregled sirov.“

#### 4. METODA PROIZVODNJE

##### *Pogoji proizvodnje mleka na kmetijskih gospodarstvih*

Dodana je opredelitev črede, v skladu s katero to sestavljajo „živali, ki so vsaj enkrat povrgle“.

Dodane so dovoljene pasme koz. To so pasme, ki so reprezentativne za sedanje razmere v kozjereji na geografskem območju: „alpine, saanen, poitevine in njihovi križanci“.

Zaradi potrditve povezave z geografskim območjem na podlagi prehrane koz je dodana minimalna zahteva glede samooskrbe s krmo: „najmanj 75 % celotnega obroka mora izvirati z geografskega območja, kar je 825 kilogramov suhe snovi na kozo na leto“. Pri tej zahtevi se upoštevajo sedanje vzrejne prakse in omejitve na geografskem območju, zlasti velikost čred, prilagoditev podnebjju, za katero so značilna redna sušna obdobja, geološka narava tal, prisotnost apnenčastih tal, primernih za spravilo sena stročnic, zlasti lucerne. Zato je dodano tudi, da se „krmne rastline v celoti pridelujejo na geografskem območju“ in da „obrok na kozo na leto vsebuje najmanj 200 kilogramov suhe snovi v obliki lucerne ali stročnic z geografskega območja“. Z zadnjemavedeno zahtevo je mogoče preprečiti sistem krmljenja s „slamo in koncentrirano krmo“, ki bi škodoval kakovosti mleka, ki je povezana s kakovostjo in raznolikostjo krmnih rastlin v obroku.

Dodana sta najmanjši delež krmnih rastlin: „Obrok je sestavljen iz najmanj 55 % krmnih rastlin, kar je 605 kilogramov suhe snovi na kozo na leto“, in seznam dovoljenih krmnih rastlin: „trava, stročnice, same ali v mešanici, korenovke in križnice, slama in cele rastline žit, stročnic, oljnic in beljakovinskih rastlin poleg druge voluminozne krme ter samorasle vrste, prisotne na geografskem območju. Uživajo se sveže, balirane, v obliki sena, briketirane ali dehidrirane.“

Dodano je, da je „silaza prepovedana“ zaradi njenih neželenih učinkov na lastnosti sira.

Nasprotno pa je dodano, da je „balirana krma dovoljena do 200 kilogramov suhe snovi na kozo na leto“. Dodano je, da mora ta balirana krma vsebovati „najmanj 50-odstotni delež suhe snovi“, da se zagotovi njena prehranska in zdravstvena kakovost.

Dodano je, da je „briketirana ali dehidrirana krma omejena na 200 kilogramov suhe snovi na kozo na leto“, da se zagotovi vnos krmnih rastlin v obliki sena ali sveže trave.

Dodana je največja količina koncentrirane krme, ki ne sme presežati 495 kilogramov na kozo na leto. Dodana je najmanjša količina dopolnilne krmne mešanice z geografskega območja, to je najmanj 150 kilogramov na kozo na leto ali 30 % dopolnilne krme. Ta del obvezno sestavljajo žita in/ali oljnice in/ali beljakovinske rastline.

Krma, dovoljena v dopolnilni krmi in potrebna za proizvodnjo kozjega mleka, je dodana, da bi se zajele prakse rejcev in preprečila uporaba dodatkov, ki bi lahko imeli neželen učinek na kakovost mleka:

„V dopolnilni krmi, naj gre za mešanico, pripravljeno na kmetiji, ali za kupljeno popolno krmno mešanico, so lahko samo naslednje surovine:

- žitna zrna, cela ali ekstrudirana, in iz njih pridobljeni proizvodi,
- oljna semena in plodovi ter iz njih pridobljeni proizvodi,
- semena stročnic in iz njih pridobljeni proizvodi,
- druga semena in plodovi ter iz njih pridobljeni proizvodi: orehove pogače, kostanjeva moka,
- gomolji, korenine in iz njih pridobljeni proizvodi,

- olja in masti rastlinskega izvora,
- krmne rastline in voluminozna krma ter iz njih pridobljeni proizvodi,
- rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi,
- tehnološki dodatki: veziva, sredstva za zgoščevanje, sredstva za želiranje,
- mikrohranila in vitamini.“

Ta krma prispeva k določitvi sestave mleka in spodbuja raznoliko floro mleka, zlasti zaradi prisotnosti kvasovk.

Raznolikost krme, razdeljene kozam, prepoved silaže ter določitev pravil za balirano in dehidrirano krmo vplivajo na to, kako se izrazijo organoleptične lastnosti sira „Chabichou du Poitou“.

#### *Uporabljeno mleko*

Dodani so pogoji za shranjevanje mleka na kmetiji: „Mleko se lahko na kmetiji shranjuje največ 48 ur v hladilnih cisternah“, da se ohranijo lastnosti mleka (kazeini in kalcij) in omeji razvoj psihrotrofnih mikroorganizmov, ki omejujejo razvoj naravne mlečne flore.

Dodano je, da se „uporabi surovo kozje mleko“, saj je izdelava iz surovega mleka obvezna, da se ohranijo – zlasti organoleptične – lastnosti mleka in njegova prvotna flora ter tako okrepi povezava z območjem.

#### *Predelava*

Opisane so ključne faze postopka izdelave sira „Chabichou du Poitou“, da bi se proizvod bolje opredelil in da bi se upoštevali običaji izdelave tega sira.

##### (a) „Zorenje mleka“

Dodane so faza zorenja mleka (začeti se mora največ 10 ur po sprejemu mleka) in vrednosti, povezane z njo (najmanj 2 uri in pri temperaturi najmanj 8 °C), saj je ta faza bistvena za razvoj mlečne flore, spodbuditev acidifikacije in selekcijo flor. Zato mora potekati v optimalnih razmerah, ki omogočajo dober razvoj mlečne flore.

Dodano je, da je dovoljeno dodati flore za cepljenje mleka na podlagi sirotke iz sirarne, in sicer v sveži ali zamrznjeni obliki, ali kupljenih mlečnih fermentov ali posebnih starterskih kultur skupine. Cepljenje se izvede bodisi neposredno bodisi s kulturo na kozjem mleku, ki se lahko obogati s kozjim mlekom v prahu.

Da bi se zajele prakse gospodarskih subjektov, je dodana vrsta flor za cepljenje:

- flore, ki so naravno prisotne v surovem mleku,
- flore, ki se razvijejo v sirotki,
- flore, ki so endemične v sirarnah,
- kupljene flore iz družine plesni in družine kvasovk,
- posebne flore skupine.

##### (b) „Usirjanje in koagulacija“

Dodane so vrednosti za fazo usirjanja (največ 24 ur med začetkom zbiranja mleka in usirjanjem, najvišja vrednost pH 6,45 ali najmanjša kislost 16 stopinj Dornic), saj ti parametri zagotavljajo dober razvoj mlečne flore med molžo in usirjanjem.

Dodana je najvišja temperatura pri usirjanju (25 °C), da se zagotovi dober razvoj mezofilne flore.

Dodana je opredelitev največjega odmerka sirišča: 8 mililitrov na 100 litrov mleka za sirišče s koncentracijo 520 miligramov himozina na liter, da bi se upošteval mlečni značaj sira „Chabichou du Poitou“, ki vpliva na teksturo testa.

Dodan je najkrajši čas koagulacije (16 ur), da bi se dosegla kislost, ki se zahteva ob vnosu v oblikovala.

Dodano je, da sta vsakršno dodajanje zamrznjene sirnine sveži sirnini in nakup sveže neoblikovane sirnine v razsutem stanju prepovedana zaradi negativnega vpliva, ki bi ga to lahko imelo na organoleptične lastnosti sira, in razvoja sirsarske tehnologije, ugotovljenega pri gospodarskih subjektih (prepoved predhodnega odcejanja).

(c) „Polnjenje v oblikovala“

Dodana je opredelitev kislosti pri polnjenju v oblikovala: najmanj 50 stopinj Dornic ali najvišja vrednost pH 4,60, ker se lahko z merjenjem kislosti nadzoruje mlečni značaj sira v tej pomembni fazi izdelave.

Kar zadeva sirnino, je besedilo „predhodno odcejena ali ne“ črtano, ker je predhodno odcejanje prepovedano, da se ohrani struktura sirnine in pridobi nežna tekstura testa, ki je značilna za sir. Besedilo „predhodno odcejena ali ne“ je črtano tudi v enotnem dokumentu.

Dodano je, da se lahko polnjenje v oblikovala izvaja s posebno lopatico v skladu z običaji gospodarskih subjektov, oblikovala pa so lahko posamična ali v blokkih z ločevalniki.

Dodano je, da je mehanska pomoč pri polnjenju v oblikovala prepovedana, da se prepreči uporaba tehnike, pri kateri sirnina ne ostane cela.

Stavka v zvezi z lastnostmi oblikovala:

„najmanjša višina 6,5 centimetra, največja višina 16 centimetrov in premer na dnu 6 centimetrov ter premer 6,5 centimetra pri višini 6,5 centimetra“ in „perforirano oblikovalo v obliki prisekanega stožca z določenimi dimenzijami“,

sta nadomeščena z naslednjim:

„Uporablja se perforirano oblikovalo v obliki prisekanega stožca, katerega notranje dimenzije so: „najmanjša višina 6,5 centimetra, največja višina 16 centimetrov (vključno s podstavki za oblikovala), premer na dnu 6,2 centimetra ter premer 6,6 centimetra pri višini 6,5 centimetra.“

Na obodu oblikovala je pet vrst s po devetimi stožčastimi luknjicami s premerom 2 mm, razvrščenimi navzkriž.

Na dnu oblikovala je vdelana oznaka Cdp.

Dno je rahlo zaobljeno, s polmerom 5 mm, ter vključuje 3 luknjice, velike 2 mm, na premeru 13 mm, 6 luknjic, velikih 2 mm, na premeru 23 mm, in 12 luknjic, velikih 2 mm, na premeru 40 mm.“

Uporaba posebnega in natančno opredeljenega oblikovala je bistven element specifikacije proizvoda, saj sta od njega odvisni značilna oblika sira „Chabichou du Poitou“, tj. majhen prisekani stožec, in kinetika odcejanja sirotke. Dimenzije premera na dnu in na vrhu oblikovala so predstavljene iz postavke o opisu proizvoda in popravljene: 6,2 namesto 6 za premer na dnu in 6,6 namesto 6,5 za premer na vrhu. Gre za popravek napake, nastale pri registraciji ZOP. Dodano je tudi, da največja višina oblikovala vključuje podstavke za oblikovala.

(d) „Odcejanje“

Stavek:

„Odcejanje traja od 18 do 24 ur,“

je v točki v zvezi z odcejanjem nadomeščen z naslednjim:

„Traja najmanj 18 ur.“

Najdaljši čas odcejanja („24 ur“) je črtan, ker je lahko zaradi uporabe surovega mleka, ki je postalo obvezno, potrebno dolgo odcejanje, da se pridobi ustrezna tekstura testa sira „Chabichou du Poitou“.

Najdaljši čas odcejanja 48 ur je črtan tudi iz enotnega dokumenta.

Dodana so najmanj tri obračanja od vnosa sirnine v oblikovalo do njenega odvzema iz oblikovala, ker je to potrebno za odcejanje sirotke in prispeva h končni obliki sira.

(e) „Soljenje“

Določena je tehnika soljenja v slanici, da se prepreči kakršen koli odklon od kakovosti: slanica mora biti nasičena in uporabljena pri temperaturi 25 °C.

Z uporabo nasičene slanice koncentracija soli ostane enaka, najvišja temperatura slanice 25 °C pa omogoča, da se prepreči previsoka temperatura, ki bi lahko zavrla ustrezen razvoj flore in spodbudila razvoj neželene mezofilne flore.

(f) „Sušenje“

Stavek:

„Nato se prenesejo v sušilnico, kjer ostanejo od 24 do 48 ur,“

je nadomeščen z naslednjim:

„Siri se sušijo najmanj 24 ur. Ob koncu sušenja že mora začeti „nastajati maščoba“. To omogoča večjo prožnost pri postopku. Glede na sedanje običaje sušenje ne poteka nujno v posebnem prostoru, zlasti pri proizvajalcih na kmetijah, na katerih se siri pogosto sušijo v prostoru, kjer se izdelujejo. Ker je cilj sušenja doseči razvoj kvasovk, preden se siri prenesejo v zorilnico, je namesto najdaljšega časa sušenja dodana obveznost glede rezultata; gre za vizualni kazalnik, na podlagi katerega se je mogoče prepričati, da je končni cilj te faze dosežen, to je začetek „nastajanja maščobe“ (kar ustreza pojavu prve flore pri zorenju na površini sira).

Najdaljši čas sušenja 48 ur je črtan tudi iz enotnega dokumenta.

(g) „Zorenje“

Stavek:

„Zorenje v zorilnici na območju proizvodnje traja najmanj 10 dni od dneva usirjanja pri temperaturi 10 do 12 °C in 80- do 90-odstotni vlagi,“

je nadomeščen z naslednjim:

„Hlajenje je postopno. Temperatura v zorilnici mora biti najmanj 8 °C 10 dni po usirjanju.

Ob iznosu iz zorilnice ima sir oblikovano skorjo, prekrito s površinsko plesnijo, ki je zlahka vidna s prostim očesom.

V primeru prevoza sirov s kraja izdelave v zorilnico se lahko siri hladijo za prevoz največ 24 ur. Ta čas se prišteje najkrajšemu času zorenja.“

Pogoji zorenja so spremenjeni, ne da bi bil spremenjen najkrajši čas zorenja. Najvišja temperatura v zadnji fazi zorenja je ob upoštevanju zahteve po postopnem ohlajanju nujno nižja od začetne temperature v tem procesu (tj. največ 25 °C pri usirjanju). Najnižja temperatura pri zorenju 10 dni po usirjanju je znižana z 10 °C na 8 °C, da bi se upoštevale dejanske prakse. Pri temperaturi 8 °C in več se razvije flora, ki deluje lipolizno in proteolizno, zaradi česar se razvijejo posebne arome sira „Chabichou du Poitou“. Najvišja temperatura pri zorenju je črtana, da se zorilcu omogoči večja prožnost. Dodan je zunanji videz sirov ob iznosu iz zorilnice. Pri fazi zorenja sta namreč pomembna ne samo temperatura, ampak tudi nadzor nad zunanjim videzom sirov v povezavi z razvojem površinske flore.

Najnižja in najvišja stopnja vlage sta črtani, ker ti vrednosti ne ustrezata več praksam nekaterih zorilcev. Zorilec namreč glede na suho snov ob odvzemu sira iz oblikovala prilagaja stopnjo vlage, ki je lahko zelo različna glede na kakovost uporabljenega mleka. Stopnja vlage v zorilnici je torej lahko zelo različna in zunaj okvirov, določenih z veljavno specifikacijo proizvoda.

Dodan je najdaljši čas ohlajanja nezorjenih sirov pred njihovim prevozom v hladilnem vozilu (največ 24 ur), da se preprečijo nekateri morebitni odkloni zaradi predolgega skladiščenja na hladnem. Ta čas se prišteje najkrajšemu času zorenja zaradi ustavitve procesa zorenja pri nizki temperaturi.

Najvišja temperatura pri zorenju 10 stopinj in razpon stopnje vlage od 80 do 90 % sta črtana iz enotnega dokumenta.

## 5. POVEZAVA

Postavka, ki se nanaša na povezavo z geografskim območjem, je bila v celoti preoblikovana, da bi se jasneje predstavila povezava med sirom „Chabichou du Poitou“ in njegovim geografskim območjem, ne da bi bila povezava vsebinsko spremenjena. Pri tej predstavitvi so zlasti poudarjeni pogoji proizvodnje mleka, ki omogočajo uporabo surovega mleka, primerne za predelavo v sir, za katero so potrebni posebno znanje in spretnosti, ter pogoji zorenja. V točki,

ki se nanaša na „posebnosti geografskega območja“, so navedeni naravni dejavniki tega območja ter človeški dejavniki s povzetkom zgodovinskega vidika in poudarkom na posebnem znanju in spretnostih. V točki, ki se nanaša na „posebnosti proizvoda“, so poudarjeni nekateri elementi, vključeni v opis proizvoda. Nazadnje so v točki, ki se nanaša na „vzročno povezavo“, pojasnjene povezave med naravnimi in človeškimi dejavniki ter proizvodom.

Ta sprememba je vnesena tudi v enotni dokument.

## 6. OZNAČEVANJE

Naslednji odstavek je črtan:

„Siri z označbo porekla se morajo tržiti s samostojno etiketo, na kateri mora biti navedeno ime označbe skupaj z navedbo ‚označba porekla‘, pri čemer je vse napisano s črkami, ki so najmanj enake velikosti dveh tretjin največjih črk na etiketi.

Obvezna je uporaba logotipa inštituta INAO.

Poleg tega lahko navedbo ‚izdelano na kmetiji‘ ali ‚domači sir‘ ali katero koli drugo navedbo, na podlagi katere je mogoče sklepati, da sir izvira s kmetije, uporabljajo samo proizvajalci, ki predelujejo mleko, proizvedeno na njihovem kmetijskem gospodarstvu.

Ta navedba je lahko tudi na siru, ki je izdelan na kmetiji ter za katerega zorilec zbere mleko in zori sir.“

Dodan je naslednji stavek:

„Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, etiketa vključuje registrirano ime proizvoda in simbol ZOP Evropske unije, ki sta v istem vidnem polju.“

Postavka o označevanju je bila posodobljena, da bi se upoštevale spremembe nacionalne in evropske zakonodaje. Obveznost v zvezi z velikostjo črk je bila črtana, ker se zdi zahteva, da sta ime in simbol ZOP Evropske unije v istem vidnem polju, razumnejša.

Te spremembe so vnesene tudi v enotni dokument.

## 7. DRUGO

Posodobljen je naslov pristojne službe v državi članici.

Posodobljeni so ime in kontaktni podatki skupine ter dodan je njen pravni status.

V postavki o podatkih o nadzornih organih so posodobljeni ime in kontaktni podatki uradnih nadzornih organov. Ta postavka vključuje kontaktne podatke francoskih pristojnih nadzornih organov: nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (INAO – Institut national de l'origine et de la qualité) ter generalnega direktorata za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij (DGCCRF – Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes). Dodano je, da so ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa dostopni na spletišču inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.

V postavki o nacionalnih zahtevah je dodana preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba preverjati, in metodo njihovega ocenjevanja.

ENOTNI DOKUMENT

„CHABICHOU DU POITOU“

EU št.: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018

ZOP (X) ZGO ()

### 1. Ime

„Chabichou du Poitou“

### 2. Država članica ali Tretja Država

Francija



### 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

#### 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

#### 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Chabichou du Poitou“ se izdeluje izključno iz surovega polnomastnega kozjega mleka. To je sir z nestiskanim in nekuhanim mehkim testom, dobljen z mlečnokislinsko koagulacijo in dodano majhno količino sirišča, rahlo soljen ter s tanko skorjo, prekrito z belo, rumeno ali modro površinsko plesnijo.

Je v obliki majhnega prisekanega stožca, imenovanega „bonde“ (oblika čepa za sod). Ob koncu najkrajšega obdobja zorenja je na vrhu sirov odtisnjena značilna oznaka „CdP“.

Sir vsebuje najmanj 18 gramov maščobe na 100 gramov končnega proizvoda. Skupna teža suhe snovi ne sme biti manjša od 40 gramov na sir.

Sir ob koncu najkrajšega obdobja zorenja, ki je 10 dni po usirjanju, tehta najmanj 140 g.

Belo testo je čvrsto, ima homogeno in nežno teksturo, obenem pa ohranja naravno prožnost.

Mladi sir ima topljivo teksturo.

Po daljšem zorenju testo postane drobljivo, pod skorjo pa se lahko zmehča.

Mladi sir ima blag in mlečen okus.

Po več tednih zorenja postane okus po kozjem mleku izrazitejši in obstojnejši. Včasih je mogoče zaznati arome oreškov. Okus ni preslan, prekisel ali pregrenak.

#### 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Najmanj 75 % letnega obroka koz iz črede mora izvirati z geografskega območja, kar je 825 kilogramov suhe snovi na kozo na leto. Pri tej zahtevi se upoštevajo sedanje vzrejne prakse in omejitve na geografskem območju, povezane s prilagoditvijo podnebju, za katero so značilna redna sušna obdobja, in geološko naravo tal.

Krmne rastline se v celoti pridelujejo na geografskem območju. Obrok je sestavljen iz najmanj 55 % krmnih rastlin, kar je 605 kilogramov suhe snovi na kozo na leto.

Za krmne rastline se štejejo: „trava, stročnice, same ali v mešanici, korenovke in križnice, slama in cele rastline žit, stročnic, oljnic in beljakovinskih rastlin poleg druge voluminozne krme ter samorasle vrste, prisotne na geografskem območju. Uživajo se sveže, balirane, v obliki sena, briketirane ali dehidrirane.

Silaža je prepovedana. Balirana krma je dovoljena do 200 kilogramov suhe snovi na kozo na leto. Balirana krma vsebuje najmanj 50-odstotni delež suhe snovi.

Briketirana in dehidrirana krma je omejena na 200 kilogramov suhe snovi na kozo na leto.

Letni obrok kože vsebuje najmanj 200 kilogramov suhe snovi v obliki lucerne ali stročnic z geografskega območja.

V dopolnilni krmi, naj gre za mešanico, pripravljeno na kmetiji, ali za kupljeno popolno krmno mešanico, so lahko samo naslednje surovine:

- žitna zrna, cela ali ekstrudirana, in iz njih pridobljeni proizvodi,
- oljna semena in plodovi ter iz njih pridobljeni proizvodi,
- semena stročnic in iz njih pridobljeni proizvodi,
- druga semena in plodovi ter iz njih pridobljeni proizvodi: orehove pogače, kostanjeva moka,
- gomolji, korenine in iz njih pridobljeni proizvodi,
- olja in masti rastlinskega izvora,
- krmne rastline in voluminozna krma ter iz njih pridobljeni proizvodi,
- rudninske snovi in iz njih pridobljeni proizvodi,
- tehnološki dodatki: veziva, sredstva za zgoščevanje, sredstva za želiranje,
- mikrohranila in vitamini.

Dovoljena je uporaba sirotke s kmetijskega gospodarstva.

Dopolnilna krma je omejena na 495 kilogramov suhe snovi na kožo na leto. Vsebuje najmanj 150 kilogramov ali 30 % žit in/ali oljnic in/ali beljakovinskih rastlin z geografskega območja.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja mleka ter izdelava in zorenje sira potekajo na geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, etiketa vključuje registrirano ime proizvoda in simbol ZOP Evropske unije, ki sta v istem vidnem polju.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

#### 4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

*Departma Vienne*

kanton Chasseneuil-du-Poitou: vse občine;

kanton Châtelleraut 1: vse občine;

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

kanton Châtelleraut 3: občini Châtelleraut in Senillé-Saint-Sauveur;

kanton Chauvigny: občine Availles-en-Châtelleraut, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Chauvigny (del, ki ustreza njenemu ozemlju na dan 29. junija 1990) in Valdivienne (del, ki pripada ozemlju občine Chauvigny na dan 29. junija 1990);

kanton Civray: občine 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 in Voulême;

kanton Jaunay-Clan: vse občine;

kanton Loudun: občine 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 in Verrue;

kanton Lusignan: vse občine;

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

kanton Migné-Auxances: vse občine;

kanton Poitiers 1: vse občine;

kanton Poitiers 2: vse občine;

kanton Poitiers 3: vse občine;

kanton Poitiers 4: vse občine;

kanton Poitiers 5: vse občine;

kanton Vivonne: vse občine;

kanton Vouneuil-sous-Biard: vse občine.

*Departma Deux-Sèvres*

kanton Bressuire: občina Geay;

kanton Celles-sur-Belle: vse občine;

kanton La Gâtine: občine 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 in Vouhé;

kanton Melle: vse občine;

kanton Mignon-et-Boutonne: občine 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 in Villiers-sur-Chizé;

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

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

kanton Thouars: občine Missé, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars in Thouars;

kanton Val de Thouet: občine Airvault, Assais-les-Jumeaux, Avoilles-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 in Tourtenay.

#### *Departma Charente*

Kanton Charente-Bonnieure: občine Benest, Le Bouchage, Champagne-Mouton in Vieux-Ruffec;

kanton Charente-Nord: občine 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 in Villiers-le-Roux.

## 5. Povezava z geografskim območjem

Geografsko območje „Chabichou du Poitou“ se razprostira po apnenčasti planoti Haut-Poitou, ki sega do obrobja Centralnega masiva na vzhodu in do vinogradniške in žitorodne pokrajine Charente na jugu. Občine geografskega območja ležijo predvsem na vzhodu departmaja Deux-Sèvres in zahodu departmaja Vienne ter v manjšem obsegu na severu departmaja Charente.

Planota Haut-Poitou se je izoblikovala v več fazah sedimentacije apnenca. Tla, ki prevladujejo na območju, so nastala kot rezultat spremembe te apnenčaste matične kamnine. Najpogostejša so tako imenovana tla „groie“. To so rjava, bolj ali manj globoka glinasto-apnenčasta tla. Na južni polovici geografskega območja je mogoče opaziti rdeča tla, imenovana „à châtaigniers“. To so rjava, globoka ilovnato-glinasta tla, nastala z dekalifikacijo apnenčastega substrata.

Zmerno podnebje je pod oceanskim vplivom, vendar so padavine manj izrazite kot v drugih regijah ob atlantski obali, osončenost je dobra, poleti pa se pojavi vodni primanjkljaj, ki se lahko od leta do leta zelo razlikuje.

Za območje proizvodnje sira „Chabichou du Poitou“ so torej značilna raznovrstna tla z različnim agronomskim potencialom, zaradi česar je mogoče v različnih obdobjih in prostorih gojiti različne kulture (kolobarjenje). Naravno okolje je ugodno za pridelavo kakovostnih krmnih rastlin in žit.

Za regijo Poitou je že od nekdaj značilna prisotnost kozjereje. Zato so tam že zelo zgodaj izdelovali različne vrste kozjih sirov. Pomolzeno mleko je torej najprej namenjeno izdelavi svežih sirov, ki jih družine dnevno uživajo. Ta samoporaba je razširjena predvsem pri malih kmetih, ki zaradi nezadostnega zemljišča ne morejo rediti goveda. S kozjerejo in izdelavo sirov se ukvarjajo predvsem ženske. Za sir „Chabichou du Poitou“ se uporablja majhno oblikovalo, ki je bilo sprva keramično, omogoča pa izdelavo sira z malo mleka.

Kriza zaradi trtne uši leta 1876 označuje preobrat v lokalnem kmetijstvu, ki je opustilo vinogradništvo ter se usmerilo v živinorejo in mlečno proizvodnjo, in sicer v govedorejo za proizvodnjo masla in kozjerejo. Kozje črede v departmajih Deux-Sèvres in Vienne so se torej močno povečale in količine so presegle potrebe po mlečnih proizvodih v družini, tako da so se presežni siri, proizvedeni na kmetiji, dali zoriti in prodajali na lokalnih trgih.

Od začetka 20. stoletja se je s pojavom mlečnih zadrug proizvodnja sira „Chabichou du Poitou“ razmahnila. Zadruga, ki so bile najprej usmerjene v zbiranje kravjega mleka, so svojo dejavnost razširile na zbiranje kozjega mleka, namenjenega izdelavi sira.

Danes kozje mleko proizvajajo kmetijska gospodarstva na zemljiščih, kjer se gojijo poljščine, kar prispeva k raznovrstni uporabi površin. Medsebojna solidarnost, ki jo lahko gojijo rejci in pridelovalci žit, lahko pripomore k čim boljšemu izkoristku zemljišč ter izmenjavi krme, žit in krmnih rastlin, zlasti lucerne.

Oblikovalo, ki se uporablja za izdelavo sira „Chabichou du Poitou“, ohranja obliko prisekanega stožca in z vdanim znakom „CdP“ označuje identiteto sira. Izdelovalci uporabljajo svoje posebno znanje in spretnosti, povezane z oblikovalom v obliki prisekanega stožca, da bi nadzorovali odstranjevanje sirotke. Obvladovanje acidifikacije in trije postopki odcejanja/soljenja/sušenja so nepogrešljivi za redno sinerezo ter osnova za oblikovanje skorje, kar je glede na težavo z odcejanjem, povezane z oblikovalom, nujno za izdelavo sira.

„Chabichou du Poitou“ je v obliki majhnega prisekanega stožca, imenovanega „bonde“. Skorja je prekrita s površinsko plesnijo, testo pod skorjo pa se lahko nekoliko zmehta. Belo testo je čvrsto ter ima homogeno in nežno teksturo. Ima zmeren, vendar obstojen okus po kozjem mleku, ki je rahlo grenak in slan, včasih pa je mogoče zaznati note oreškov.

K razvoju sistemov mešane rastlinske pridelave in kozjereje so prispevali podnebje na območju Haut Poitou, ki je bolj suho od podnebja v drugih delih geološkega območja Seuil du Poitou, tj. obsežne apnenčaste planote med Armorikanskim masivom in Centralnim masivom, ter glinasto-apnenčasta tla, nastala s spremembo matične kamnine. Kozjerejska kmetijska gospodarstva so prisotna na zemljiščih, na katerih se gojijo poljščine in ki se hitro sušijo, kar koze dobro izkoristijo. Koze se prehranjujejo s krmo, ki je bogata z vlakninami in raznolika, zaradi česar je mogoče določiti sestavo mleka (razmerje med beljakovinami in maščobami) in mleku zagotoviti mikrobni ekosistem.

Predvsem krmljenje koz z velikim deležem krmnih rastlin in žit je razlog za svojevrsten delež kvasovk. Raznolikost krme, razdeljene kozam, kakovost krmnih rastlin in dopolnilne krme ter določitev pravil za obroke vplivajo na to, kako se izrazijo organoleptične lastnosti sira „Chabichou du Poitou“. Zgodnja prisotnost zorilnih flor v mleku od začetka zorenja pojasnjuje to, da se testo pod skorjo včasih nekoliko zmehta, in nežno teksturo testa „Chabichou du Poitou“.

Zelo močna acidifikacija sirnine je osnova za kvasovke za deacidifikacijo. Te so podlaga za nastanek plesni geotrichum, ki prispeva k posebnemu videzu sira (površinske plesni na skorji) ter njegovemu zmernemu, a obstojnemu okusu po kozjem mleku ter njegovi rahli grenkosti in slanosti, ki sta včasih dopolnjeni z notami oreškov, zlasti lešnika.

Z oblikovalom, ki se uporablja za izdelavo sira „Chabichou du Poitou“, sir pridobi značilno obliko prisekanega stožca (oblika čepa za sod). To oblikovalo da siru „Chabichou du Poitou“ njegovo identiteto, pri čemer se uporabi posebna tehnologija, ki določa njegov videz in okus. Najmanj 10 dni zorenja ter znanje in spretnosti zorilca glede temperatur omogočajo razvoj površinskih flor in organoleptičnih lastnosti sira „Chabichou du Poitou“.

### **Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

[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)

---