

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2020/C 251/16)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”CHABICHOU DU POITOU”**EU-nr: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018****SUB (X) SGB ()****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Adress:

Agropole
Route de Chauvigny CS 45002
86550 Mignaloux-Beauvoir
FRANCE
Tfn +33 549447480
Fax +33 549467905
E-post: chabichoudp@na.chambagri.fr

Gruppen består av företag som producerar mjölk, gårdsproducenter samt företag som mognadslagrar och bearbetar produkten, och har därmed ett berättigat intresse att lämna in ansökan om ändring.

2. Medlemsstat eller Tredjeland

Frankrike

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: Kontaktuppgifter till den behöriga myndigheten och gruppen, kontroller, nationella krav.

(1) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

1. PRODUKTBESKRIVNING

Meningen

"Chabichou du Poitou" är en ost som tillverkas uteslutande av helfet getmjölk. Ostmassan är opressad och mjuk och fetthalten är 45 %. Skorpan är tunn med vita, gula och blå mögelbeläggningar på ytan."

ersätts med följande:

"Chabichou du Poitou" tillverkas uteslutande av obehandlad helfet getmjölk. *Det är en ost med opressad och mjuk, ej upphettad ostmassa, mjölksyrekoagulerad med en liten tillsats av löpe, lätt saltad och med en tunn skorpa med vita, gula och blå mögelbeläggningar på ytan.* Osten innehåller minst 18 gram fett per 100 gram färdig produkt."

Kravet på att obehandlad mjölk ska användas läggs till för att bevara mjölkens naturliga mikrobiologiska egenskaper.

För att beskriva produkten på ett bättre sätt preciseras att ostmassan inte är upphettad, att den är lätt saltad och att koagulering erhålls genom en liten tillsats av löpe. Det anges också att ytfloran kan vara "vit, gul eller blå" eftersom mögelbeläggningarna på ostarnas yta varierar systematiskt mellan dessa färger. Angivandet av fetthalten i osten ändras med beaktande av att reglerna om märkning ändrats (fetthalt anges nu i slutprodukten).

Beskrivningen av ostformen tas bort från detta avsnitt, och återfinns i stället i punkt 5.3 c i produktspecifikationen, som handlar om förädlingen.

Följande mening läggs till:

"Efter den kortaste mognadslagringstiden ska ostarna ha det kännetecknande märket 'CdP' på ovensidan."

Det läggs till att märket "CdP" som präglas i formen ska finnas på ostarnas ovensida. Märket är en viktig del av de formar som används av alla aktörer, då det är ett igenkänningstecken för osten "Chabichou du Poitou".

Följande mening läggs till:

"Torrsubstansens totalvikt får inte understiga 40 gram per ost."

Torrsubstansens totalvikt per ost läggs till. Genom att ange ostens vikt i torrsubstans och ange minsta tillåtna torrsubstanshalt i osten kan man undvika saluföring av ostar som är för små (på grund av fel vid formläggningen) eller har för hög vattenhalt (vilket kan bero på otillräcklig torkning och/eller på att man använt ostmassa med för hög vattenhalt).

Meningen

"Medelvikten är 120 gram."

ersätts med följande:

"Varje ost ska väga minst 140 gram efter den kortaste mognadslagringstiden, dvs. tio dagar efter löpläggning."

Begreppet "medelvikt" ersätts av en minimivikt som är lättare att kontrollera. Det preciseras att minimivikten gäller efter den kortaste mognadslagringstiden. Minimivikten justeras i förhållande till medelvikten för att ta hänsyn till de vikter som konstaterats efter den kortaste mognadslagringstiden.

Meningen

"Ostmassan är vit, fast och slät och bibehåller en naturlig smidighet."

ersätts med följande:

"Ostmassan är vit och fast, med en homogen och slät textur, och bibehåller en naturlig smidighet."

Beskrivningen av osten kompletteras med organoleptiska egenskaper beträffande ostmassans textur (homogen).

Följande stycke läggs till:

”När osten är ung är texturen smältande. Efter en längre tids lagring blir ostmassan spröd och det kan uppstå en rinning under skorpan. Smaken hos unga ostar är mild med en mjölkig karaktär. Efter flera veckors mognadslagring framträder getsmaken mer intensivt och markerat. En viss nötighet kan ibland anas. Smaken är inte överdrivet salt, syrlig eller besk.”

Beskrivningen av osten kompletteras med organoleptiska egenskaper i fråga om smak, och ostens smakutveckling under lagringen preciseras.

I det sammanfattande dokumentet ersätts meningen

”En mjuk opressad getost med tunn skorpa och vit ostmassa i form av en liten stympad kon, kallad ’bonde’, som är ungefär 6 centimeter hög, väger i genomsnitt 120 gram och har en fetthalt på 45 %.”

med följande:

”Chabichou du Poitou’ tillverkas uteslutande av obehandlad helfet getmjölk. Det är en ost med opressad och mjuk, ej upphettad ostmassa, mjölksyrekoagulerad med en liten tillsats av löpe, lätt saltad och med en tunn skorpa med vita, gula och blå mögelbeläggningar på ytan.

Formen är en liten stympad kon, kallad ’bonde’ (plugg) (formen liknar den träbit som användes som plugg i vintunnor).

Efter den kortaste mognadslagringstiden ska ostarna ha det kännetecknande märket ’CdP’ på ovansidan.

Osten innehåller minst 18 gram fett per 100 gram färdig produkt. Torrsubstansens totalvikt får inte understiga 40 gram per ost.

Varje ost ska väga minst 140 gram efter den kortaste mognadslagringstiden, dvs. tio dagar efter löpläggning.

Ostmassan är fast, med en homogen och slät textur, och bibehåller en naturlig smidighet.

När osten är ung är texturen smältande. Efter en längre tids lagring blir ostmassan spröd och det kan uppstå en rinning under skorpan.

Smaken hos unga ostar är mild med en mjölkig karaktär. Efter flera veckors mognadslagring framträder getsmaken mer intensivt och markerat. En viss nötighet kan ibland anas. Smaken är inte överdrivet salt, syrlig eller besk.”

2. GEOGRAFISKT OMRÅDE

I avsnittet om geografiskt område läggs förteckningen över kommuner i det geografiska området till för att underlätta kontrollen. Det geografiska området ändras inte. Förteckningen omfattar alla kommuner i det geografiska område inom vilket samtliga steg i produktionsprocessen ska äga rum (mjölkproduktion, ystning och mognadslagring av ostar). Hänvisningar till datum för den gällande officiella geografiska kodexen och kartor som lämnats in till kommunerna läggs till för att förteckningen ska vara precis och enhetlig.

3. BEVIS PÅ URSPRUNG

Det görs ett tillägg om deklaraionskrav för aktörerna. Följande föreskrivs:

- En identifikationsförklaring av aktörerna för tilldelning av en behörighetsförklaring som visar att aktören kan uppfylla kraven i produktspecifikationen.
- De förklaringar som krävs för kännedom om och uppföljning av de produkter som är avsedda att saluföras med ursprungsbeteckningen.
- Krav på att aktörerna ska föra register.
- Krav på uppföljningsdokumentering läggs till för att göra produkten spårbar från insamling av mjölken till tillverkning: De volymer mjölk som samlas in individuellt och är avsedda att förädlas till ”Chabichou du Poitou”, de volymer mjölk som löpläggs för tillverkning av ”Chabichou du Poitou” och antalet formade ostar, antal ostar som köps upp innan mognadslagring, antal nedklassade ostar, antal ostar som saluföras med skyddad ursprungsbeteckning. Det läggs också till hur ofta registrering ska ske: Mjölksproducenter ska uppdatera sina register vid varje mjölkinsamling medan tillverkare och mognadslagringsföretag ska uppdatera sina en gång i månaden.

- Annan information som tillverkare och mognadslagringsföretag ska ange i registren läggs också till (varaktighet för de olika etapperna i tillverkningen, surhetsgrad vid löpläggning och formning, temperaturer, datum för avsändning och destination för färskost och lagrad ost). Krav på mjölkproducenterna gällande spårbarhet hos det foder som ges till getterna (dokumentation av foderslag, givna kvantiteter och fodrets ursprung) läggs också till för kontrolländamål.
- Slutligen läggs ett stycke till om den kontroll som görs av egenskaperna hos de produkter som är avsedda att säljas med ursprungsbeteckningen: "Efter den kortaste lagringstiden ska ostarna provtas med sond för en analytisk och organoleptisk undersökning."

4. PRODUKTIONSMETOD

Villkor för mjölkproduktion på gårdarna

En definition av hjorden läggs till: "Hjorden består av djur som har killat minst en gång".

Tillåtna getraser läggs till. De motsvarar de raser som förekommer hos getuppfödarna i det geografiska området: "alpine, saanen, poitevine och korsningar mellan dessa".

Ett minimikrav på självförsörjning i fråga om foder läggs till för att stärka kopplingen till det geografiska området genom getternas utfodring: "Minst 75 % av den sammanlagda foderransonen ska komma från det geografiska området, dvs. 825 kilo torrs substans per get och år". Detta krav tar hänsyn till dagens praxis och begränsningarna för uppfödningen i det geografiska området, särskilt hjordarnas storlek, anpassning till klimatet med regelbundna perioder av torka, markens geologiska natur och de närliggande kalkhaltiga jordarna som lämpar sig väl för odling av hö av baljväxter, särskilt lusern. Därför läggs följande till: "Allt vallfoder ska produceras inom det geografiska området." och "Foderransonen per get och år ska innehålla minst 200 kilo torrs substans lusern eller baljväxter med ursprung i det geografiska området." Det sistnämnda kravet gör att man kan undvika ett fodersystem av typen "halm + kraftfoder" då detta skulle inverka menligt på mjölkens kvalitet som hänger samman med fodrets kvalitet och diversitet.

En minsta procentandel vallfoder läggs till: "Foderransonen ska minst innefatta 55 % vallfoder, dvs. 605 kilo torrs substans per get och år." samt en förteckning över tillåtet vallfoder: "Vallfoder av gräsväxter, baljväxter eller baljväxtblandningar, rotgrönsaker och korsblommiga växter, hö och hela plantor av spannmålsväxter, baljväxter, oljeväxter och proteinväxter som komplement till annat grovfoder, arter som växer spontant i det geografiska området. Dessa kan ges färska, rundbalade, som hö, pressade eller torkade."

Det läggs även till att "ensilage är förbjudet" på grund av detta foders oönskade påverkan på ostens egenskaper.

Däremot läggs det till att "rundbalat foder är tillåtet med upp till 200 kilo torrs substans per get och år". Dessutom läggs det till att rundbalat foder ska ha en "minsta torrs substanshalt på 50 %" för att garantera att det uppfyller foder- och hygienkraven.

Vidare ska "pressat eller torkat foder begränsas till 200 kilo torrs substans per get och år" för att garantera att getterna även får vallfoder i form av färskt hö och gräs.

En maxkvantitet kraftfoder läggs till, då detta inte får utgöra mer än 495 kilo per get och år. Det läggs också till att minst 150 kilo per get och år, eller 30 %, av det kompletterande fodret ska ha sitt ursprung i det geografiska området. Denna del ska obligatoriskt bestå av spannmål och/eller olje- eller proteingrödor.

De foder som tillåts i den kompletterande foderransonen och som behövs för getternas mjölkproduktion läggs till för att sätta ramar för uppfödarnas praxis och undvika kompletterande foder som skulle kunna ha oönskade effekter på mjölkens kvalitet:

"Endast följande ingredienser får ingå i det kompletterande fodret, oavsett om det rör sig om jordbrukarens egen blandning eller färdiga blandningar som saluförs i handeln:

- Spannmålsfrö, hela eller extruderade, samt produkter därav.
- Oljehaltiga frön och frukter samt produkter och biprodukter därav.
- Frön från baljväxter och produkter därav.
- Andra frön och frukter samt produkter därav: foderkakor från valnötspressning, krossrester från äkta kastanj.
- Rotknölar, rötter och produkter därav.

- Vegetabiliska oljor och fetter.
- Vallfoder, inbegripet grovfoder, och produkter därav.
- Mineraler och produkter därav.
- Tekniska tillsatser: bindemedel, förtjockningsmedel, geleringsmedel.
- Spårelement och vitaminer.”

Dessa foderingsredienser bidrar till att ge mjölken rätt sammansättning och gynnar en diversifierad flora i mjölken, med bland annat jäsämnen.

Mångfalden av olika foder som ges till getterna bidrar, tillsammans med förbudet mot att använda ensilage och begränsningen av rundbalat gräs och torkat foder, till de organoleptiska egenskaper som kännetecknar ”Chabichou du Poitou”.

Den mjölk som används

Villkor för förvaring av mjölken på gården läggs till: ”Mjölken får förvaras i högst 48 timmar i kyltank på jordbruksföretaget”, detta för att bevara mjölkens kvalitet (kasein och kalcium) och begränsa utvecklingen av psykotrofa mikroorganismer som kan begränsa utvecklingen av mjölkens naturliga bakterieflora.

Det läggs till att ”mjölken som används är obehandlad getmjölk” eftersom det är obligatoriskt att använda obehandlad mjölk vid tillverkningen för att bevara mjölkens kvaliteter, bland annat de organoleptiska, och den ursprungliga bakteriefloran och därmed stärka sambandet med området.

Förädling

De viktigaste etapperna i produktionen av ”Chabichou du Poitou” beskrivs för att ge en bättre bild av produktens egenskaper och garantera att metoderna för tillverkning av ”Chabichou du Poitou” följs.

a) ”Mogning av mjölken”:

Angivelser om fasen mogning av mjölken läggs till (den bör inledas högst 10 timmar efter mottagandet av mjölken) och parametrar kring denna fas läggs till (den ska vara i minst 2 timmar vid en temperatur på 8 °C eller högre), eftersom den är väsentlig för att mjölkens bakterieflora ska växa, vilket gynnar syrningen och urvalet av mikroorganismer. Den bör därför ske under optimala förhållanden som medger en god utveckling av mjölksyrebakterierna.

Det läggs till att det är tillåtet att tillsätta ympningsorganismer från ysteriets egen vassle, i färsk eller djupfryst form, eller mjölkcyrakulturer från handeln eller specifika mjölkcyrakulturer från gruppen, antingen genom direktympning eller genom att ympa kulturen i getmjölk som får berikas med getmjölkspulver.

- Tillåtna bakteriekulturer läggs till för att reglera praxis bland aktörerna:
- Den naturliga flora som finns i den obehandlade mjölken.
- Flora som utvecklas i vasslen.
- Flora som är endemisk för ysterierna.
- Kommersiell flora av mögelkultur och/eller startkultur.
- Flora som är specifik för gruppen.

b) ”Löpläggning och koagulering”:

Parametrar för löpläggningen läggs till (det får gå högst 24 timmar mellan insamlingens början och löpläggningen, pH-värdet ska vara minst 6,45 eller surhetsgraden minst 16 grader Dornic) för att garantera att mjölkcyrebakterierna utvecklas som de ska mellan mjölkningen och löpläggningen.

Den högsta temperaturen vid löpläggningen (25 °C) läggs till för att garantera att den mesofila floran utvecklas på rätt sätt.

Det läggs till en angivelse av den maximala mängden löpe: 8 milliliter per 100 liter mjölk av löpe med en kymosinhalten på 520 milligram/liter, för att respektera mjölkkaraktären i ”Chabichou du Poitou”, vilken påverkar ostmassans textur.

Den minsta tiden för koagulering läggs till (16 timmar) för att uppnå den surhetsgrad som krävs vid formläggningen.

Det läggs till att all återföring av ostmassa är förbjudet och att det är förbjudet att köpa färsk oformad ostmassa i lösvikt med tanke på den negativa inverkan en sådan praxis skulle kunna ha på ostens organoleptiska egenskaper och med tanke på utvecklingen av ostframställningstekniker som konstaterats bland aktörerna (förbud mot avrinning i förväg).

c) "Formläggning":

Parametrar för surhetsgraden vid formläggning läggs till: Den ska vara minst 50 grader Dornic eller högst pH 4,60 eftersom surhetsgraden gör det möjligt att kontrollera ostens mjölkkaraktär under denna viktiga fas i framställningen.

När det gäller ostmassan stryks orden "i förväg avrunnen eller ej" eftersom avrinning i förväg är förbjudet för att bevara ostmassans struktur och för att få fram den jämna massa som är kännetecknande för osten. Även i det sammanfattande dokumentet stryks orden "i förväg avrunnen eller ej".

Det läggs till att formläggning kan göras med slev, i enlighet med aktörernas praxis, i enskilda formar eller i formblock med fördelare.

Det läggs till att mekaniska hjälpmedel för formning är förbjudet, för att förhindra användning av formningstekniker som inte respekterar ostmassans integritet.

Följande text angående formarnas egenskaper:

"höjd minst 6,5 centimeter, högst 16 centimeter, diameter vid basen 6 centimeter, diameter vid 6,5 centimeters höjd 6,5 centimeter" och "perforerad långsmal form med fastställda mått"

ersätts med

"den form som används är en perforerad långsmal form med följande innermått: Höjd: minst 6,5 centimeter, max 16 centimeter (inbegripet formens kanter). Diameter: vid basen 6,2 centimeter och vid 6,5 centimeters höjd 6,6 centimeter.

Formens väggar har 5 rader med 9 stycken 2-millimetershål, koniska och placerade i sicksack.

I botten är formen präglad med bokstäverna CdP.

Botten är lätt kupad, med en radie på 5 millimeter. Den har 3 stycken 2-millimetershål när diametern är 13 millimeter, 6 stycken 2-millimetershål när diametern är 23 millimeter och 12 stycken 2-millimetershål när diametern är 40 millimeter."

Användningen av en specifik form med angivna mått är en viktig del i produktspecifikationen eftersom det är ostformen som ger "Chabichou du Poitou" den karakteristiska pluggformen och ger den perfekta avrinningstakten. Måttangivelserna för diametrarna i formens bas och övre del flyttas från avsnittet om produktbeskrivning och rättas: 6,2 i stället för 6 för diametern i basen och 6,6 i stället för 6,5 för den övre diametern. Detta korrigerar ett fel som skrevs in vid registreringen av den skyddade ursprungsbeteckningen. Det läggs också till att formens maximala höjd innefattar formens kanter.

d) "Avrinning"

Meningen

"Avrinningen varar mellan 18 och 24 timmar."

ersätts med följande text i avsnittet om avrinning:

"Den varar minst 18 timmar."

Den maximala avrinningstiden (24 timmar) tas bort eftersom det blivit obligatoriskt att använda obehandlad mjölk, vilken kan kräva en längre avrinningstid för att få fram rätt textur i ostmassan till "Chabichou du Poitou".

Den maximala avrinningstiden 48 timmar tas också bort i det sammanfattande dokumentet.

Det läggs till att ostarna måste vändas minst tre gånger mellan formläggningen och uttagningen ur formarna, eftersom detta är nödvändigt för att all vassel ska rinna av och bidra till att ge osten dess slutliga form.

e) "Saltning"

Tekniken att använda saltlag regleras för att undvika kvalitetsmässiga avsteg: Saltlagen ska vara mättad och användas vid en temperatur på 25 °C.

Användning av mättad saltlag innebär en garanti för att salthalten förblir identisk och maxtemperaturen på saltlagen 25 °C gör att man undviker alltför höga temperaturer som kan inverka skadligt på utvecklingen av bakteriefloran genom att främja utvecklingen av en oönskad mesofil flora.

f) "Torkning"

Meningen

"De placeras därefter i ett torkningsrum och förvaras där under 24–48 timmar"

ersätts med följande:

"Ostarna torkas i minst 24 timmar. Efter torkningen bör den första lagringsfloran ha börjat synas." Syftet är att göra hanteringen av processen smidigare. Enligt dagens praxis sker inte torkningen nödvändigtvis i särskilda lokaler. Särskilt hos gårdstillverkarna torkas osten ofta i framställningslokalen. Eftersom syftet med torkningen för övrigt är att få jäsämnen att börja utvecklas innan ostarna placeras i torkningsrummet, läggs ett resultatkrav till i stället för en övre tidsgräns. Det är en visuell indikator som gör att man kan försäkra sig om att slutmålet med denna fas har uppnåtts, dvs. att den första lagringsfloran har börjat växa på ytan (*graisage*).

Den maximala torkningstiden 48 timmar tas också bort i det sammanfattande dokumentet.

g) "Mognadslagring"

Meningen

"Osten mognadslagras i torkningsrum under minst tio dagar inom det geografiska området räknat från dagen för löpläggning vid en temperatur på 10–12 °Celsius och en luftfuktighet på 80–90 %."

ersätts med följande:

"Nedkylning sker gradvis. Temperaturen i torkningsrummet ska vara minst 8 °C tio dagar efter löpläggningen.

När ostarna tas ut från torkningsrummet ska de ha bildat en skorpa med en ytbeläggning av mögel som är tydligt synlig med blotta ögat.

Om osten ska transporteras från tillverkningsanläggningen till mognadslagringsanläggningen får den kylas för transport i högst 24 timmar. Denna tid räknas utöver den kortaste mognadslagringstiden."

Villkoren för mognadslagring ändras utan att den kortaste mognadslagringstiden ändras. Maxtemperaturen i slutskedet av mognadslagringen måste vara lägre än i början (högst 25 °C vid löpläggningen) med tanke på kravet på gradvis nedkylning. Minimitemperaturen under mognadslagringen minskas från 10 °C till 8 °C tio dagar efter löpläggningen för att ta hänsyn till praxis. Vid 8 °C och däröver utvecklas floran och driver de lipolys- och proteolysprocesser som ger "Chabichou du Poitou" dess specifika aromer. Maximitemperaturen vid mognadslagring stryks för att ge mogningsmästarna mer handlingsutrymme. En anvisning om ostarnas utseende vid uttaget från torkningsrummet läggs till. Mogningsfasen styrs inte bara av temperaturen utan även av att man kontrollerar ostens utseende som beror på ytfloras utveckling.

Minimi- och maximivärden för luftfuktighet stryks eftersom de inte stämmer överens med praxis hos vissa mogningsmästare. Mogningsmästaren reglerar nämligen luftfuktigheten beroende på ostens torrsubstanshalt vid uttagningen ur formarna, vilken kan variera avsevärt beroende på egenskaperna hos den mjölk som använts. Luftfuktigheten i torkningsrummen kan alltså variera kraftigt och även gå utanför de värden som fastställs i den gällande produktspecifikationen.

Den maximala tiden för nedkylning av ostar som inte mognadslagrats innan de transporteras i kylbil läggs till (högst 24 timmar) för att undvika möjligheten att kyllagra ostarna för länge. Denna tid räknas utöver den kortaste mognadslagringstiden eftersom mogningsprocessen avbryts i låga temperaturer.

Den högsta temperaturen vid mognadslagring (10 °C) och gränserna för luftfuktighet (80–90 %) stryks från det sammanfattande dokumentet.

5. SAMBAND

Avsnittet om sambandet med det geografiska området har skrivits om helt för att ge en tydligare beskrivning av sambandet mellan "Chabichou du Poitou" och det geografiska området, utan att själva sambandet i grunden har ändrats. Framför allt beskrivs villkoren för mjölkproduktionen, som gör det möjligt att använda obehandlad mjölk som är lämplig för ostframställning och för vilken det krävs ett särskilt kunnande, samt villkoren för mognadslagring. I punkten "Det geografiska områdets särskilda egenskaper" beskrivs de naturliga faktorerna i det geografiska området

samt de mänskliga faktorerna som tillsammans skapar det historiska sammanhanget. Dessutom betonas det särskilda kunnandet. I punkten "Produktens särskilda egenskaper" framhålls vissa delar som har lagts till i produktbeskrivningen. I punkten "Samband" förklaras slutligen samverkan mellan de naturliga och mänskliga faktorerna och produkten.

Ändringen görs även i det sammanfattande dokumentet.

6. MÄRKNING

Följande stycke tas bort:

"Ostar med ursprungsbeteckningen ska säljas med en individuell etikett som innehåller namnet på ursprungsbeteckningen tillsammans med texten 'ursprungsbeteckning', skrivet med bokstäver som är minst lika stora som två tredjedelar av de största bokstäverna på etiketten.

Produkten måste vara märkt med INAO:s logotyp.

Uppgiften 'Fabrication fermière' eller 'Fromage fermier' eller varje annan text som skulle kunna antyda att osten är gårdstillverkad är förbehållet producenter som bearbetar mjölk som produceras på deras egen gård.

Ost som har tillverkats på en gård och som har samlats in och mognadslagrats av en mogningsmästare får också märkas på detta sätt."

Följande mening läggs till:

"Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska produktens registrerade namn och Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning anges i samma synfält på etiketten."

Avsnittet om märkning har uppdaterats för att beakta utvecklingen av nationell och europeisk lagstiftning. Kravet gällande bokstävernas storlek har strukits eftersom kravet på att beteckningen och Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning ska anges i samma synfält förefaller lämpligare.

Dessa ändringar görs även i det sammanfattande dokumentet.

7. ANNAT

Adressen till den behöriga myndigheten i medlemsstaten uppdateras.

Namn och kontaktuppgifter till gruppen uppdateras och dess organisationsform läggs till.

Under rubriken "Hänvisningar till kontrollorgan" uppdateras namnet på och kontaktuppgifterna för de offentliga organen. Under denna rubrik anges kontaktuppgifter till de behöriga tillsynsmyndigheterna på nationell nivå i Frankrike, nämligen *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) och *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). En uppgift läggs dessutom till om att certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas.

Under rubriken "Nationella krav" läggs en tabell till med de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras och metoden för att bedöma dem.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"CHABICHOU DU POITOU"

EU-nr: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018

SUB (X) SGB ()

1. **Namn**

"Chabichou du Poitou"

2. **Medlemsstat eller Tredjeland**

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.3 Ost

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Chabichou du Poitou" tillverkas uteslutande av obehandlad helfet getmjölk. Det är en ost med opressad och mjuk, ej upphettad ostmassa, mjölksyrekoagulerad med en liten tillsats av löpe, lätt saltad och med en tunn skorpa med vita, gula och blå mögelbeläggningar på ytan.

Formen är en liten stympad kon, kallad "bonde" (plugg) (formen liknar den träbit som användes som plugg i vintunnor). Efter den kortaste mognadslagringstiden ska ostarna ha det kännetecknande märket "CdP" på ovensidan.

Osten innehåller minst 18 gram fett per 100 gram färdig produkt. Torrsubstansens totalvikt får inte understiga 40 gram per ost.

Varje ost ska väga minst 140 gram efter den kortaste mognadslagringstiden, dvs. tio dagar efter löpläggning.

Ostmassan är vit och fast, med en homogen och slät textur, och bibehåller en naturlig smidighet.

När osten är ung är texturen smältande.

Efter en längre tids lagring blir ostmassan spröd och det kan uppstå en rinning under skorpan.

Smaken hos unga ostar är mild med en mjölkig karaktär.

Efter flera veckors mognadslagring framträder getsmaken mer intensivt och markerat. En viss nötighet kan ibland anas. Smaken är inte överdrivet salt, syrlig eller besk.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Minst 75 % av getternas årliga foderranson ska komma från det geografiska området, dvs. 825 kilo torrsubstans per get och år. Detta krav tar hänsyn till dagens praxis och begränsningar för uppfödningen i det geografiska området som är anpassad till klimatet med regelbundna perioder av torka och markens geologiska egenskaper.

Allt vallfoder ska produceras inom det geografiska området. Foderransonen ska minst innefatta 55 % vallfoder, dvs. 605 kilo torrsubstans per get och år.

Följande ska betraktas som vallfoder: Vallfoder av gräsväxter, baljväxter eller baljväxtblandningar, rotgrönsaker och korsblommiga växter, hö och hela plantor av spannmålsväxter, baljväxter, oljeväxter och proteinväxter som komplement till annat grovfoder, arter som växer spontant i det geografiska området. Dessa kan ges färska, rundbalade, som hö, pressade eller torkade.

Ensilage är förbjudet. Rundbalat foder är tillåtet med upp till 200 kilo torrsubstans per get och år. Rundbalat foder ska ha en torrsubstans på minst 50 %.

Pressat och torkat foder begränsas till 200 kilo torrsubstans per get och år.

Foderransonen per get och år ska innehålla minst 200 kilo torrsubstans lusern eller baljväxter med ursprung i det geografiska området.

Endast följande råvaror får ingå i det kompletterande fodret, oavsett om det rör sig om jordbrukarens egen blandning eller färdiga blandningar som saluförs i handeln:

- Spannmålsfrö, hela eller extruderade, samt produkter därav.
- Oljehaltiga frön och frukter samt produkter och biprodukter därav.
- Frön från baljväxter och produkter därav.
- Andra frön och frukter samt produkter därav: foderkakor från valnötspressning, krossrester från äkta kastanj.
- Rotknölar, rötter och produkter därav.
- Vegetabiliska oljor och fetter.
- Vallfoder, inbegripet grovfoder, och produkter därav.
- Mineraler och produkter därav.
- Tekniska tillsatser: bindemedel, förtjockningsmedel, geleringsmedel.
- Spårelement och vitaminer.

Det är tillåtet att använda vassle från det egna jordbruksföretaget.

Ransonen kompletterande foder få vara upp till 495 kilo torrs substans per get och år. Av detta ska minst 150 kilo eller 30 % vara spannmål och/eller olje- eller proteinväxter med ursprung i det geografiska området.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjölkproduktionen samt framställningen och mognadslagringen av osten ska ske inom det geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska produktens registrerade namn och Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning anges i samma synfält på etiketten.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Departementet Vienne

Kantonen Chasseneuil-du-Poitou: alla kommuner.

Kantonen Châtellerault 1: alla kommuner.

Kantonen Châtellerault 2: kommunerna Châtellerault, Orches, Savigny-sous-Faye, Sérigny och Sossais.

Kantonen Châtellerault 3: kommunerna Châtellerault och Senillé-Saint-Sauveur.

Kantonen Chauvigny: kommunerna Availles-en-Châtellerault, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Chauvigny (den del som motsvarade kommunens territorium den 29 juni 1990) och Valdivienne (den del som tillhörde territoriet Chauvigny den 29 juni 1990).

Kantonen Civray: kommunerna 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 och Voulême.

Kantonen Jaunay-Clan: alla kommuner.

Kantonen Loudun: kommunerna 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 och Verrue.

Kantonen Lusignan: alla kommuner.

Kantonen Lussac-les-Châteaux: kommunerna Bouresse, Brion, Gençay, Lhonnaizé, Moussac, Queaux, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Maurice-la-Clouère, Saint-Secondin, Usson-du-Poitou, Verrières och Le Vigeant.

Kantonen Migné-Auxances: alla kommuner.

Kantonen Poitiers 1: alla kommuner.

Kantonen Poitiers 2: alla kommuner.

Kantonen Poitiers 3: alla kommuner.

Kantonen Poitiers 4: alla kommuner.

Kantonen Poitiers 5: alla kommuner.

Kantonen Vivonne: alla kommuner.

Kantonen Vouneuil-sous-Biard: alla kommuner.

Departementet Deux-Sèvres

Kantonen Bressuire: kommunen Geay.

Kantonen Celles-sur-Belle: alla kommuner.

Kantonen La Gâtine: kommunerna 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 och Vouhé.

Kantonen Melle: alla kommuner.

Kantonen Mignon-et-Boutonne: kommunerna 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 och Villiers-sur-Chizé.

Kantonen Plaine Niortaise: kommunerna Brûlain, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue och Vouillé.

Kantonen Saint-Maixent-l'École: kommunerna Augé, Azay-le-Brûlé, La Crèche, Exireuil, Nanteuil, Romans, Sainte-Eanne, Saint-Maixent-l'École, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Sainte-Néomaye, Saivres och Souvigné.

Kantonen Thouars: kommunen Missé, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars och Thouars.

Kantonen Val de Thouet: kommunerna 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, Tessonnière och Tourtenay.

Departementet Charente

Kantonen Charente-Bonnieure: kommunerna Benest, Le Bouchage, Champagne-Mouton och Vieux-Ruffec.

Kantonen Charente-Nord: kommunerna 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 och Villiers-le-Roux.

5. Samband med det geografiska området

Det geografiska området för "Chabichou du Poitou" motsvarar Haut-Poitou, en kalkplatå som sträcker sig mellan Centralmassivets utkanter i öster och Charentes vin- och spannmålsodlingar i söder. Kommunerna inom det geografiska området ligger huvudsakligen i östra delarna av departementet Deux-Sèvres och i de västra delarna av departementet Vienne, samt, i mindre grad, i de norra delarna av departementet Charente.

Haut-Poitou bildades under tider med kalksedimentering. De jordmåner som kan observeras har bildats genom vittring av denna kalkberggrund. Den vanligaste jordarten är en grusig lerjord kallad "terres de groie". Det är mer eller mindre djupa bruna lerkalkjordar. I den södra halvan av det geografiska området finns röda så kallade kastanjejordar. Det är djupa bruna slamlerjordar som har bildats genom avkalkning av det underliggande kalksubstratet.

Det tempererade klimatet påverkas av närheten till Atlanten, dock med mindre nederbörd än i andra regioner på Atlantkustsidan. Solinstrålningen är god och på sommaren råder ofta vattenbrist som kan variera starkt från år till år.

Det geografiska området för "Chabichou du Poitou" uppvisar alltså en mångfald olika jordar, med olika potential för jordbruk, vilket gör att man kan variera grödorna (växelslag). Miljön lämpar sig för produktion av kvalitetsfoder och spannmål.

Poitou är historiskt en region där getuppfödning har varit ett viktigt inslag. Redan mycket tidigt präglades Poitouregionen av tillverkningen av getost av olika slag. Getternas mjölk användes från början för tillverkning av färskostar som äts dagligen i det egna hushållet, framför allt bland de minsta lantbruken där man inte hade tillräckligt med mark för att föda upp nötkreatur. Getuppfödning och osttillverkning var kvinnornas område. Formen som används för "Chabichou du Poitou" är liten, från början gjord av keramik, för att man ska kunna göra ost med lite mjölk i taget.

Vinluskrisen som började 1876 blev en viktig vändpunkt för det lokala jordbruket, då man slutade odla vin för att i stället föda upp boskap och producera mjölk, både från kor för att göra smör, och från getter. Getbeståndet i Deux-Sèvres och Vienne utvecklades snabbt och mjölkvolymerna blev större än vad som gick åt i det egna hushållet. Överskottet från gårdstillverkningen fick mogna och såldes på de lokala marknaderna.

Från början av 1900-talet fick produktionen av "Chabichou du Poitou" ett uppsving i och med utvecklingen av mjölkkooperativ. Den kooperativa rörelsen var från början inriktad på insamling av komjölk, men utökades till att även omfatta getmjölk för framställning av ost.

I dag produceras getmjölk av jordbruksföretag som är etablerade mellan de stora odlingsmarkerna, vilket gör att marken används på många olika sätt. En solidaritet har byggts upp mellan uppfödare och spannmålsodlare för att skapa ett mervärde av jorden och ett utbyte av mat, spannmål och vallfoder, särskilt lusern.

Formen som används för tillverkning av "Chabichou du Poitou" är fortfarande formad som en plugg och är präglad med ostens igenkänningsmärke "CdP". Tillverkarna använder sig av sina särskilda yrkeskunskaper i fråga om ostformens form (stympad kon) för att styra vasslens avrinning. Kunskaper om syrninng och de tre faserna avrinning-saltning-torkning är oumbärliga för en regelbunden syrninng (vassleavrinning) som förbereder för bildandet av skorpan, en central faktor vid tillverkningen av osten med tanke på de svårigheter formen innebär för avrinningen av vasslen.

"Chabichou du Poitou" är formad som en liten stympad kon, kallad "bonde" (plugg). Skorpan har en mögelbeläggning på ytan och ibland en lätt rinning. Den vita ostmassan är fast, med en homogen och jämn textur. Getsmaken är mild men ihärdig, med en aning beska och salta och ibland inslag av nötighet.

Klimatet i Haut Poitou är torrare än i andra delar av Seuil du Poitou, den stora kalkplatån mellan Armorikanska massivet och Centralmassivet, och detta har tillsammans med de lerkalkjordar som bildats genom nedvittringen av berggrunden bidragit till utvecklingen av ett blandjordbruk med getuppfödning. Getuppfödningarna ligger mitt bland de stora odlingsmarkerna på torrare jordar, som getterna kan utnyttja väl. Getterna utfodras med fiberrikt och varierat foder som ger mjölken en god sammansättning (bra balans mellan protein och fett) och ger den rätt ekosystem av mikroorganismer.

Fodret innehåller en betydande andel vallfoder och spannmål som också ger en naturlig flora av jäsämnen. Mångfalden av olika foder som ges till getterna, vallfodrets och foderkomplementens kvalitet och regelverket kring foderransonerna bidrar till de organoleptiska egenskaper som kännetecknar "Chabichou du Poitou". Det faktum att det redan vid mogningen förekommer lagringsflora i mjölken förklarar varför det ibland uppstår en lätt rinning under skorpan och även den jämna texturen i ostmassan hos "Chabichou du Poitou".

Syrningen av ostmassan är mycket viktig och ger stöd till de avsyrande jäsämnen. Dessa bereder vägen för de *geotrichum*-svampar som ger osten dess särskilda utseende (ytlig mögelbeläggning) och den måttliga men ihärdiga getsmaken med en lätt beska och salta som ibland kombineras med en viss nötighet som för tanken till hasselnötter.

Formen som används för att tillverka "Chabichou du Poitou" ger osten dess karakteristiska form (lik den träplugg som används i vintunnor). Det är ostformen som ger "Chabichou du Poitou" dess identitet och som har gett upphov till en viss teknik som är avgörande för ostens utseende och smak. Den kortaste mognadslagringsstiden på tio dagar och mogningsmästarnas yrkeskunskaper kring temperaturregleringen gör att ytfloran utvecklas och man uppnår de organoleptiska egenskaper som kännetecknar "Chabichou du Poitou".

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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