

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1326/2008**z dnia 15 grudnia 2008 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (Chaource (ChNP))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 roku ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i na mocy art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany elementów specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Chaource” zarejestrowanego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez uściślenie warunków stosowania obróbki i dodatków w odniesieniu do mleka oraz w procesie wytwarzania „Chaource”. Praktyki te gwarantują zachowanie istotnych właściwości produktu o tej nazwie.
- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z

tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wymienionego rozporządzenia.

- (4) Zgodnie z art. 18 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 ⁽³⁾ i na mocy art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 należy opublikować streszczenie specyfikacji,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Chaource” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Streszczenie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 grudnia 2008 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz. U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Dz. U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ Dz. U. L 369 z 23.12.2006, s. 1.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Chaource” zatwierdza się następujące zmiany:

„Metoda produkcji”

W pkt. 5 specyfikacji zawierającym opis metody produkcji produktu dodaje się zdania w brzmieniu:

„[...] Koagulacja mleka musi odbywać się wyłącznie z użyciem podpuszczki.

Zagęszczenie mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed procesem koagulacji jest zabronione.

Poza surowcami mlecznymi, jedynymi składnikami środkami pomocniczymi lub dodatkami dozwolonymi w mleku i podczas produkcji są: podpuszczka, nieszkodliwe kultury bakteryjne, drożdże, pleśnie, chlorek wapnia i sól.

[...] Zabrania się przechowywania surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu produkcji, kwaśnego mleka lub świeżego sera w ujemnej temperaturze.

Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.”.

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„CHAOURCE”

Nr we: fr-pdo-0217-0114/29.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Nazwa: Institut national de l'origine et de la qualité

Adres: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Telefon: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek

Nazwa: Syndicat de défense du fromage de Chaource

Adres: Ferme du Moulinet, 10150 Pont-Sainte-Marie, France

Telefon: (33) 325 49 90 48

Faks: (33) 325 49 90 48

E-mail: syndicat-chaource@wanadoo.fr

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu

Klasa 1.3: Sery

4. Specyfikacja produktu

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa

„Chaource”

4.2. Opis produktu

Produkowany z mleka krowiego, miękki, solony, o pleśniowej skórce; ma płaski, cylindryczny kształt i występuje w dwóch rozmiarach: duży (średnica 11–11,5 cm, grubość 6 cm i masa około 450 gramów) i mały (średnica 8,5–9 cm, grubość 6 cm, masa około 200 gramów); zawiera co najmniej 50 % tłuszczu.

4.3. Obszar geograficzny

Obszar produkcji odpowiada bardzo ograniczonemu obszarowi geograficznemu położonemu na granicy departamentów Aube i Yonne i obejmującemu naturalny region podmokłej Szampanii z gminą Chaource w centrum.

Departament Aube

Całe kantony: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys i Troyes (7 kantonów).

Departament Yonne

Całe kantony: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre.

Całe gminy: Bagneaux, Boeurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Coulours, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines.

Część gmin: Arces-Dilo (część znajdująca się na północ od drogi krajowej nr 5), Cerisiers (część znajdująca się na północ od drogi krajowej nr 5), Lailly (część znajdująca się na południe od drogi departamentalnej nr 28), La Postolle (część znajdująca się na południe od drogi departamentalnej nr 28), Soucy (część znajdująca się na południe od drogi krajowej nr 439), Thorigny-sur-Oreuse (część znajdująca się na południe od drogi departamentalnej nr 28), Vaumort (część znajdująca się na północ od drogi krajowej nr 5).

4.4. Dowód pochodzenia

Każdy podmiot wypełnia „oświadczenie o spełnieniu warunków” rejestrowane przez INAO i umożliwiające temu ostatniemu identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty te mają obowiązek przechowywania do wglądu INAO rejestrów i wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli właściwości produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu zapewnienie jakości i typowych cech charakterystycznych produktów poddawanych temu badaniu.

4.5. Metoda produkcji

Produkcja mleka, wytwarzanie serów i ich dojrzewanie muszą odbywać się na wskazanym obszarze geograficznym.

Ser z przewagą bakterii kwasu mlekowego, ociekający samoczynnie i powolnie, wytwarzany wyłącznie z mleka krowiego, które najpierw dojrzewa, a następnie jest zaprawiane podpuszczką; czas koagulacji wynosi co najmniej 12 godzin; dojrzewanie trwa co najmniej dwa tygodnie.

4.6. Związek z obszarem geograficznym

Ser ten znany jest od czasów średniowiecza. W 1513 r. został podarowany przez mieszkańców Chaource gubernatorowi Langres, a jego tradycja ustna sięga początków XIX w. – od tego czasu sprzedawany jest na targach regionalnych, a nawet w dużych miastach, takich jak Lyon i Paryż. Nazwa została uznana w 1970 r.

Obszar chronionej nazwy pochodzenia znajduje się w rejonie, który charakteryzuje się przepuszczalnym podglebiem, składającym się głównie z wapienia i gliny, a także obecnością wielu cieków wodnych i źródeł. Karmienie krów w lecie odbywa się poprzez wypas na łąkach naturalnych, a w zimie zwierzęta karmi się zebrany na miejscu sianem. Tradycyjny proces produkcji pozwolił producentom na uzyskanie zysku ze sprzedaży sera i utrzymanie działalności rolniczej w tym regionie.

4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Institut national de l'origine et de la qualité

Adres: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Telefon: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité jest publiczną jednostką o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną i podlegającą Ministerstwu Rolnictwa.

INAO odpowiada za kontrolę warunków produkcji produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Nazwa: 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

Telefon: (33) 144 87 17 17

Faks: (33) 144 97 30 37

DGCCRF jest wydziałem Ministerstwa Gospodarki, Przemysłu i Zatrudnienia.

4.8. Etykietowanie

Obowiązek zamieszczania słów Appellation d'Origine Contrôlée i nazwy.