

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 251/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

**„CHABICHOU DU POITOU”**

Nr UE: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018

ChNP (X) ChOG ( )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Adres:

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

Grupa składająca wniosek obejmuje producentów mleka, producentów wytwarzających ser w gospodarstwie, podmioty przeprowadzające dojrzewanie sera i przetwórców oraz ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

**2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: dane kontaktowe właściwego organu i grupy, kontrola, wymogi krajowe

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 1. OPIS PRODUKTU

Zdanie:

„Chabichou du Poitou jest miękkim serem nieprasowanym wytwarzanym wyłącznie z pełnego mleka koziego i zawierającym 45 % tłuszczu, o cienkiej skórce z widoczną białą, żółtą i niebieską powierzchnią pleśnią.”

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Chabichou du Poitou« wytwarza się wyłącznie z surowego, pełnego mleka koziego. Jest to ser miękki, o nieprasowanej, niegotowanej masie, otrzymywany w drodze koagulacji kwasowej z niewielkim dodatkiem podpuszczki, lekko solony, o cienkiej skórce z widoczną białą, żółtą lub niebieską powierzchnią pleśnią. Ser zawiera co najmniej 18 gramów tłuszczu na 100 gramów produktu końcowego”.

Obowiązek wykorzystania surowego mleka wprowadza się w celu zachowania naturalnych właściwości mikrobiologicznych mleka.

W celu lepszego opisanego produktu doprecyzowuje się, że jest to ser o niegotowanej masie, lekko solony oraz że koagulację przeprowadza się z zastosowaniem niewielkiego dodatku podpuszczki. Ponadto określa się, że powierzchnia pleśń może być „biała, żółta lub niebieska”, ponieważ występująca na serach różnobarwna pleśń nie ma systematycznego charakteru. Modyfikuje się sposób wskazania zawartości tłuszczu w serze w celu uwzględnienia zmian w zakresie etykietowania (procent zawartości tłuszczu wyrażony w stosunku do produktu końcowego).

Z przedmiotowego punktu usuwa się opis formy, ponieważ znajduje się on w pkt 5 ppkt 3 lit. c) specyfikacji produktu dotyczącym przetwarzania sera.

Dodaje się następujące zdanie:

„Pod koniec minimalnego okresu dojrzewania na górnej powierzchni serów znajduje się charakterystyczne oznaczenie »CdP«”.

Dodaje się, że odcisk „CdP” pozostawiony przez formę musi znajdować się na górnej powierzchni serów. Odcisk ten pochodzi od formy stosowanej przez wszystkie podmioty gospodarcze oraz stanowi znak rozpoznawczy serów „Chabichou du Poitou”.

Dodaje się następujące zdanie:

„Całkowita sucha masa nie może stanowić mniej niż 40 gramów na ser”.

Dodaje się wartość całkowitej suchej masy na ser. Wyrażenie masy sera jako suchej masy i ustalenie minimalnej ilości suchej masy w serze umożliwia wykluczenie z obrotu serów o zbyt małym rozmiarze (z powodu niewłaściwego formowania) lub serów zbyt wilgotnych (z powodu nieprzeprowadzenia procesu suszenia lub wykorzystania zbyt wilgotnego skrzepu).

Następujące zdanie:

„Średnia masa produktu wynosi 120 gramów”

otrzymuje brzmienie:

„Po upływie minimalnego okresu dojrzewania minimalna masa sera wynosi 140 gramów”.

Pojęcie „średniej masy” zastępuje się pojęciem „minimalnej masy”, którą łatwiej jest kontrolować. Doprecyzowuje się, że minimalną masę sera określa się po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania. Masę minimalną dostosowuje się względem średniej masy w celu uwzględnienia rzeczywistych mas odnotowywanych pod koniec minimalnego okresu dojrzewania.

Zdanie:

„Biała masa jest zwarta i delikatna, zachowując przy tym naturalną elastyczność”

otrzymuje brzmienie:

„Biała masa jest zwarta, jednorodna i delikatna, zachowując przy tym naturalną elastyczność”.

Opis sera uzupełnia się o właściwości organoleptyczne dotyczące konsystencji masy (jednolita).

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Młode sery mają rozplywającą się w ustach konsystencję. Po przedłużonym dojrzewaniu masa staje się łamliwa i może pojawić się wyciek spod skórki. Smak młodego sera jest łagodny, o mlecznym charakterze. Po kilku tygodniach dojrzewania smak charakterystyczny dla mleka koziego uwydatnia się i nabiera trwałości. Czasami wyczuwalne są aromaty suszonych owoców. Smak nie jest nadmiernie słony, kwaśny ani gorzki.

Opis sera uzupełnia się o właściwości organoleptyczne dotyczące smaku oraz doprecyzowuje się rozwój walorów smakowych sera w okresie dojrzewania.

W jednolitym dokumencie zdanie:

„Miękki ser nieprasowany wytwarzany z mleka koziego o cieniwej skórce i białym mięszu, o formie uciętego stożka zwanego »bonde« mierzącego około 6 cm wysokości, średniej wadze 120 gramów i 45 % zawartości tłuszczu.

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Chabichou du Poitou« wytwarza się wyłącznie z surowego, pełnego mleka koziego. Jest to ser miękki, o nieprasowanej i niegotowanej masie, otrzymywany w drodze koagulacji kwasowej z niewielkim dodatkiem podpuszczki, lekko solony, o cieniwej skórce z widoczną białą, żółtą lub niebieską powierzchnią pleśnią.

Jego kształt przypomina ucięty stożek zwany »bonde« (kształt kawałka drewna służącego do zatkania beczki).

Pod koniec minimalnego okresu dojrzewania na górnej powierzchni serów znajduje się charakterystyczne oznaczenie »CDP«.

Ser zawiera co najmniej 18 gramów tłuszczu na 100 gramów produktu końcowego. Całkowita sucha masa nie może stanowić mniej niż 40 gramów na ser.

Po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 10 dni od zaprawienia podpuszczką minimalna masa sera wynosi 140 gramów.

Masa jest zwarta, jednorodna i delikatna, zachowując przy tym naturalną elastyczność.

Młode sery mają rozplywającą się w ustach konsystencję. Po przedłużonym dojrzewaniu masa staje się łamliwa i może pojawić się wyciek spod skórki.

Smak młodego sera jest łagodny, o mlecznym charakterze. Po kilku tygodniach dojrzewania smak charakterystyczny dla mleka koziego uwydatnia się i nabiera trwałości. Czasami wyczuwalne są aromaty suszonych owoców. Smak nie jest nadmiernie słony, kwaśny ani gorzki.”.

## 2. OBSZAR GEOGRAFICZNY

Jeżeli chodzi o punkt dotyczący obszaru geograficznego, w celu ułatwienia kontroli dodaje się wykaz gmin należących do obszaru geograficznego. Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione. Wykaz ten obejmuje wszystkie gminy na obszarze geograficznym, w których można przeprowadzać wszystkie etapy w ramach metody produkcji (produkcję mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów). Ponadto w celu zwiększenia precyzji i spójności wykazu uzupełnia się go o odniesienia do daty obowiązującego oficjalnego kodu geograficznego oraz do planów złożonych w urzędzie gminy.

## 3. DOWÓD POCHODZENIA

Dodaje się obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie składania deklaracji. Przewidziano następujące obowiązki:

- zgłoszenie identyfikacyjne podmiotów gospodarczych w celu wydawania im upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji produktu,
- oświadczenia niezbędne do potwierdzenia posiadanej wiedzy na temat produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia oraz do ich monitorowania,
- obowiązki związane z prowadzeniem rejestrów przez podmioty gospodarcze,
- dodano obowiązek kontroli dokumentacji w celu śledzenia produktu od chwili odbioru mleka aż po etap produkcji: ilość mleka odebranego indywidualnie i przeznaczonego do przetworzenia na ser „Chabichou du Poitou”, ilość mleka zaprawionego podpuszczką na potrzeby produkcji sera „Chabichou du Poitou” oraz liczba serów umieszczonych w formie, nabytych w postaci niedojrzałej, wycofanych, wprowadzonych do obrotu pod ChNP. Dodano również częstość uzupełniania rejestrów: rejestr aktualizuje się w przy okazji każdego odbioru w przypadku producentów mleka lub co miesiąc w przypadku producentów sera i podmiotów przeprowadzających dojrzewanie sera,

- na potrzeby kontroli dodano informację dotyczącą charakteru pozostałych informacji, które producenci sera/podmioty przeprowadzające dojrzewanie sera muszą wprowadzać do rejestrów (czas trwania poszczególnych etapów produkcji, kwasowość w chwili zaprawienia podpuszczką i w chwili umieszczenia w formie, temperatury, data wysyłki i miejsce przeznaczenia serów białych i dojrziałych), a także wymogi dotyczące producentów mleka w zakresie monitorowania identyfikowalności pasz przeznaczonych dla stada (dokument zawierający informacje na temat charakteru, zadanych ilości oraz pochodzenia takich pasz),
- ponadto dodano akapit dotyczący kontroli właściwości produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia: „Po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania sery poddaje się w sposób wrywkowy badaniu właściwości analitycznych i organoleptycznych”.

#### 4. METODA PRODUKCJI

##### *Warunki produkcji mleka w gospodarstwach*

Dodano definicję stada określonego jako składające się ze „zwierząt, które przynajmniej raz rodziły”.

Dodano informację dotyczącą dozwolonych ras kóz. Są to rasy odpowiadające rasom kóz, których chów prowadzi się na obszarze geograficznym: „[kozy] rasy alpejskiej, rasy saańskiej, rasy poitouńskiej oraz krzyżówek tych ras”.

Dodaje się dolny próg samowystarczalności żywnościowej w celu wzmocnienia związku z obszarem geograficznym poprzez żywienie kóz: „co najmniej 75 % całkowitej dawki pokarmowej, tj. 825 kilogramów suchej masy na kozę rocznie, musi pochodzić z obszaru geograficznego”. Wymóg ten odzwierciedla aktualne praktyki i ograniczenia dotyczące chowu na przedmiotowym obszarze geograficznym, w szczególności rozmiaru stad, dostosowania do klimatu charakteryzującego się regularnymi okresami suszy, właściwości geologicznych gleb, występowania gleb wapiennych sprzyjających pozyskiwaniu siana z roślin strączkowych, w szczególności z lucerny. Z tego powodu dodano również, że „paszę zieloną produkuje się w całości na obszarze geograficznym” oraz że „roczna dawka pokarmowa kozy zawiera co najmniej 200 kilogramów suchej masy w postaci lucerny lub roślin strączkowych pochodzących z obszaru geograficznego”. Ten drugi wymóg pozwala na uniknięcie systemu żywienia opartego na słomie i paszach treściwych, który miałby negatywny wpływ na jakość mleka związaną z jakością i różnorodnością dawki pasz zielonych.

Dodano minimalny udział procentowy pasz zielonych: „Dawka pokarmowa składa się w co najmniej 55 % z pasz zielonych, tj. 605 kilogramów suchej masy na kozę rocznie”, a także wykaz dopuszczonych pasz zielonych: „pasje zielone z traw, roślin strączkowych – w postaci czystej lub zmieszane – rośliny warzywne korzeniowe i rośliny kapustne, słomę i całe rośliny zbożowe, rośliny strączkowe, rośliny oleiste i rośliny wysokobiałkowe stanowiące uzupełnienie innych pasz objętościowych, dziko rosnące gatunki występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym. Rośliny te skarmiane są jako rośliny świeże, w postaci sianokiszonki, siana, aglomerowane lub odwodnione”.

Dodano przepis, zgodnie z którym „zabrania się stosowania kisenia”, ze względu na jego niepożądany wpływ na właściwości sera.

Z drugiej strony wprowadzono przepis, zgodnie z którym „dopuszcza się stosowanie sianokiszonki w maksymalnej ilości 200 kilogramów suchej masy na kozę rocznie”. Dodano przepis określający, że we wspomnianej sianokiszonce wymagany jest „poziom suchej masy wynoszący co najmniej 50 %”, w celu zapewnienia jej jakości żywieniowej i sanitarnej.

Dodano również przepis stanowiący, że „stosowanie roślin aglomerowanych lub odwodnionych ogranicza się do 200 kilogramów suchej masy na kozę rocznie”, w celu zapewnienia odpowiedniej dawki paszy zielonej w postaci siana lub świeżej trawy.

Dodano maksymalną ilość pasz treściwych, która nie może przekraczać 495 kilogramów na kozę rocznie. Dodano również minimalną ilość pasz uzupełniających pochodzących z przedmiotowego obszaru geograficznego, która wynosi co najmniej 150 kilogramów na kozę rocznie lub 30 % uzupełniającej dawki pokarmowej. Część ta musi składać się ze zbóż lub z roślin oleistych bądź roślin białkowych.

Dodano informację na temat pasz, których stosowanie dopuszcza się w ramach uzupełniającej dawki pokarmowej i które są niezbędne do produkcji mleka przez kozy, w celu uwzględnienia praktyk podmiotów prowadzących chów i uniknięcia stosowania pasz uzupełniających, które mogłyby mieć niepożądany wpływ na jakość mleka:

„W skład uzupełniającej dawki pokarmowej – zarówno w przypadku mieszanki paszowej produkowanej w gospodarstwie, jak i dostępnej na rynku mieszanki paszowej pełnoporcjowej – mogą wchodzić wyłącznie następujące surowce:

- ziarna zbóż, całe lub ekstrudowane, i ich produkty pochodne,
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne,
- inne nasiona, owoce i ich produkty pochodne: wycinki orzechów, kasztany łamane,
- rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne,

- oleje i tłuszcze pochodzenia roślinnego,
- pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne,
- minerały i ich produkty pochodne,
- dodatki technologiczne: substancje wiążące, zagęszczające, żelujące,
- mikroskładniki pokarmowe i witaminy”.

Tęgo rodzaju pasze przyczyniają się do nadania mleku takiej konsystencji, która sprzyja rozwojowi zróżnicowanej flory mleka, w szczególności poprzez zawartość drożdży.

Różnorodność paszy zadawanej kozom, zakaz stosowania kiszzonek oraz określenie zasad dotyczących sianokiszzonek i paszy odwodnionej przyczyniają się do wykształcenia właściwości organoleptycznych sera „Chabichou du Poitou”.

#### *Mleko wykorzystywane w produkcji*

Dodaje się wzmiankę o warunkach przechowywania mleka w gospodarstwie: Aby zachować właściwości mleka (kazeiny i wapń) i ograniczyć rozwój mikroorganizmów psychrofilnych, które ograniczają z kolei rozwój naturalnej flory mlekowej, „mleko można przechowywać w chłodzonych pojemnikach w gospodarstwie maksymalnie przez 48 godzin”.

Dodano przepis, zgodnie z którym „wykorzystane mleko jest surowym mlekiem kozim”, wprowadzając tym samym obowiązek produkcji z mleka surowego, aby zachować właściwości mleka, zwłaszcza organoleptyczne, a także jego pierwotną florę, i dzięki temu wzmocnić związek z obszarem geograficznym.

#### *Przetwarzanie*

W celu lepszego oddania właściwości produktu i zapewnienia poszanowania zwyczajów związanych z produkcją sera „Chabichou du Poitou” sporządzono opis kluczowych etapów schematu produkcji „Chabichou du Poitou”.

##### a) „Dojrzewanie mleka”

Dodaje się wzmiankę dotyczącą etapu dojrzewania mleka (etap ten rozpoczyna się najpóźniej 10 godzin po otrzymaniu mleka) oraz związane z nim wartości (czas trwania wynoszący co najmniej 2 godziny i temperatura wynosząca co najmniej 8 °C), ponieważ etap ten ma istotne znaczenie dla rozwoju flory mlekowej oraz sprzyja zakwaszeniu i selekcji flory. Etap ten należy zatem przeprowadzić w optymalnych warunkach umożliwiających prawidłowy rozwój flory mlekowej.

Dodaje się przepis, zgodnie z którym dopuszcza się stosowanie dodatków flory ze szczepienia enzymami pochodzącej z serwatki serowej w postaci świeżej lub zamrożonej lub dostępnych na rynku kultur starterowych lub drożdży specyficznych dla grupy – albo za pomocą bezpośredniego zaszczepienia enzymami, albo za pomocą kultury na mleku kozim, które można wzbogacić mlekiem kozim w proszku.

Określa się również naturę dopuszczalnej flory ze szczepienia enzymami w celu uwzględnienia praktyk stosowanych przez podmioty gospodarcze:

- naturalna flora mleka surowego,
- flora wykształcona w serwatce,
- endemiczna flora z serowarni,
- flora pleśniowa oraz drożdżowa dostępna na rynku,
- flora specyficzna dla grupy.

##### b) „Zaprawianie podpuszczką i koagulacja”

Wprowadza się wartości związane z etapem zaprawiania podpuszczką (maksymalny okres wynoszący 24 godziny między rozpoczęciem odbioru a zaprawieniem mleka podpuszczką, maksymalne pH wynoszące 6,45 lub minimalna kwasowość wynosząca 16 ° w skali Dornica), ponieważ parametry te gwarantują prawidłowy rozwój flory mlekowej między dojeniem a zaprawieniem mleka podpuszczką.

W celu zagwarantowania prawidłowego rozwoju bakterii mezofilnych dodaje się maksymalną temperaturę zaprawiania podpuszczką (wynoszącą 25 °C).

Dodano maksymalną dawkę podpuszczki: 8 mililitrów na 100 litrów mleka w przypadku podpuszczki zawierającej 520 miligramów chymozyny na litr w celu zachowania mlekowego charakteru sera „Chabichou du Poitou”, który wpływa na konsystencję masy.

Dodano również minimalny czas trwania koagulacji (16 godzin) potrzebny do osiągnięcia kwasowości wymaganej do umieszczenia sera w formie.

Wprowadzono przepis zakazujący wszelkiego rodzaju przedłużania przechowywania skrzepu i nabywania świeżego skrzepu luzem, bez formy, ze względu na negatywny wpływ, jaki praktyka ta mogłaby mieć na właściwości organoleptyczne sera, oraz ze względu na rozwój technologii serowarskich zaobserwowany u podmiotów gospodarczych (zakaz wstępnego odsączenia).

c) „Umieszczenie w formie”

Dodano informacje o kwasowości w chwili umieszczenia w formie: co najmniej 50° w skali Dornica lub maksymalne pH wynoszące 4,60, ponieważ pomiar kwasowości umożliwia kontrolę mlecznego charakteru sera podczas tego ważnego etapu produkcji.

Jeżeli chodzi o skrzep, usuwa się sformułowanie „wstępnie odsączony lub nie”, ponieważ wstępne odsączenie jest zabronione w celu zachowania konsystencji skrzepu i uzyskania delikatnej konsystencji masy charakterystycznej dla przedmiotowego sera. Sformułowanie „wstępnie odsączony lub nie” usuwa się również w jednolitym dokumencie.

Dodaje się wzmiankę o tym, że umieszczanie w formie może się odbywać za pomocą czerpaka, zgodnie z praktyką podmiotów gospodarczych, oraz oddzielnych form lub multiform z nakładką rozdzielającą.

Ponadto dodaje się przepis zakazujący stosowania maszyn do umieszczania w formie, aby zapobiec stosowaniu technik formowania naruszających integralność skrzepu.

Sformułowania dotyczące cech formy:

„o minimalnej wysokości wynoszącej 6,5 centymetra, maksymalnej wysokości wynoszącej 16 centymetrów, średnicy u podstawy wynoszącej 6 centymetrów i średnicy mierzonej na wysokości 6,5 centymetra wynoszącej 6,5 centymetra” oraz „perforowana forma w kształcie uciętego stożka o określonych wymiarach”

otrzymują następujące brzmienie:

„Stosuje się perforowaną formę w kształcie uciętego stożka o następujących wymiarach wewnętrznych: o minimalnej wysokości wynoszącej 6,5 centymetra, maksymalnej wysokości wynoszącej 16 centymetrów (łącznie z nadstawkami do form), średnicy u podstawy wynoszącej 6,2 centymetra i średnicy mierzonej na wysokości 6,5 centymetra wynoszącej 6,6 centymetra.

Ściana formy zawiera 5 rzędów, z których każdy składa się z 9 otworów o średnicy 2 mm rozmieszczonych na planie stożka lub szachownicy.

Na dnie formy znajduje się tłoczenie „CdP”.

Dno jest lekko zaokrąglone przy promieniu wynoszącym 5 mm i zawiera 3 otwory o średnicy 2 mm w punkcie o średnicy 13 mm, 6 otworów o średnicy 2 mm w punkcie o średnicy 23 mm i 12 otworów o średnicy 2 mm w punkcie o średnicy 40 mm”.

Stosowanie specjalnej, idealnie dostosowanej formy stanowi ważny element specyfikacji produktu, ponieważ decyduje ono o typowym kształcie sera „Chabichou du Poitou” przypominającym niewielki kawałek drewna służący do zatkania beczki oraz o powolnej dynamice odsączenia serwatki. Wymiary średnicy u podstawy i u góry formy przenosi się z punktu dotyczącego opisu produktu i poprawia: 6,2 zamiast 6 w przypadku średnicy u podstawy; 6,6 zamiast 6,5 w przypadku średnicy u góry formy. Zmiana ma na celu poprawienie błędu popełnionego w chwili rejestracji ChNP. Dodaje się również informację o tym, że maksymalna wysokość formy obejmuje nadstawki do form.

d) „Odsączenie”

Następujące zdanie:

„Odsączenie trwa od osiemnastu do dwudziestu czterech godzin”

w punkcie dotyczącym odsączenia otrzymuje brzmienie:

„Trwa co najmniej 18 godzin”.

Usuwa się maksymalny czas trwania odsączenia („24 godziny”), ponieważ wykorzystanie surowego mleka, które stało się obowiązkowe, może wiązać się z koniecznością długiego odsączenia w celu otrzymania dobrej konsystencji masy sera „Chabichou du Poitou”.

Wzmiankę o maksymalnym czasie trwania odsączenia wynoszącym 48 godzin usuwa się również z jednolitego dokumentu.

Dodaje się wzmiankę dotyczącą minimalnej liczby 3 odwróceń – między umieszczeniem w formie a wyjęciem z formy – ponieważ jest ona niezbędna do odsączenia serwatki i przyczynia się do ostatecznego kształtu sera.

e) „Solenie”

Uwzględnia się technikę solenia w solance w celu uniknięcia wszelkich odstępstw natury jakościowej: solanka musi być nasycona i wykorzystana w temperaturze 25 °C.

Wykorzystanie nasyconej solanki pozwala na zapewnienie jednakowej zawartości soli, a maksymalna temperatura solanki wynosząca 25 °C umożliwia uniknięcie nadmiernej temperatury, która może zagrażać prawidłowemu rozwojowi flory, sprzyjając rozwojowi niepożądanych bakterii mezofilnych.

## f) „Suszenie”

Zdanie:

„Umieszcza się je następnie w pomieszczeniu przeznaczonym do suszenia na czas od dwudziestu czterech do czterdziestu ośmiu godzin”

otrzymuje brzmienie:

„Sery suszy się przez co najmniej 24 godziny. Przed zakończeniem suszenia powinien rozpocząć się proces »inkrustacji«. Ma to na celu wprowadzenie większej dozy elastyczności w zarządzanie tym procesem. Zgodnie z aktualną praktyką suszenie nie musi odbywać się w specjalnie do tego przeznaczonym pomieszczeniu, w szczególności w przypadku producentów wytwarzających ser w gospodarstwie, u których często ma to miejsce w pomieszczeniu produkcyjnym. Ponadto ponieważ celem suszenia jest zapewnienie rozwoju drożdży przed umieszczeniem serów w suszarni, maksymalny czas trwania zastępuje się zobowiązaniem rezultatu; chodzi o wskaźnik wizualny umożliwiający zapewnienie osiągnięcia końcowego celu tego etapu, którym jest rozpoczęcie procesu »inkrustacji« (fr. *graissage*), które przejawia się pojawieniem się na powierzchni pierwszej flory odpowiadającej za dojrzewanie).

Wzmiankę o maksymalnym czasie trwania suszenia wynoszącym 48 godzin usuwa się również z jednolitego dokumentu.

## g) „Dojrzewanie”

Zdanie:

„Dojrzewanie w suszarni trwa co najmniej dziesięć dni i odbywa się na obszarze produkcji od dnia zaprawienia podpuszczką, w temperaturze wynoszącej 10–12 °C oraz przy wilgotności powietrza wynoszącej 80–90 %.”

otrzymuje brzmienie:

„Chłodzenie odbywa się w sposób stopniowy. Dziesięć dni po zaprawieniu podpuszczką temperatura w suszarni wynosi co najmniej 8 °C.

Po okresie dojrzewania w suszarni na serach występuje skórka pokryta powierzchnią pleśnią, która jest wyraźnie widoczna gołym okiem.

W przypadku transportu serów z miejsca produkcji do miejsca, w którym odbywa się dojrzewanie, sery można chłodzić na potrzeby transportu przez maksymalny okres 24 godzin. Czas ten dodaje się do minimalnego czasu trwania dojrzewania.”.

Mimo dokonania zmiany warunków dojrzewania minimalny czas trwania dojrzewania nie ulega zmianie. Maksymalna temperatura na ostatecznym etapie dojrzewania musi być niższa niż temperatura na początku tego procesu (która wynosi – dla przypomnienia – maksymalnie 25 °C w chwili zaprawienia podpuszczką) z uwagi na wymóg stopniowego chłodzenia. Dziesięć dni po zaprawieniu podpuszczką minimalną temperaturę dojrzewania obniża się z 10 °C do 8 °C w celu uwzględnienia rzeczywiście stosowanych praktyk. W temperaturze wynoszącej co najmniej 8 °C następuje rozwój flory, dzięki czemu zachodzą procesy lipolizy i proteolizy umożliwiające rozwój aromatów typowych dla sera „Chabichou du Poitou”. Usuwa się wzmiankę o maksymalnej temperaturze dojrzewania w celu pozostawienia podmiotowi przeprowadzającemu dojrzewanie większej elastyczności. Dodaje się określenie wyglądu zewnętrznego serów po zakończeniu suszenia w suszarni. Etap dojrzewania kontroluje się bowiem nie tylko za pomocą temperatury, lecz również poprzez kontrolę wyglądu zewnętrznego serów związanego z rozwojem flory powierzchniowej.

Usuwa się minimalną i maksymalną wilgotność, ponieważ wartości te nie odpowiadają już praktykom niektórych podmiotów przeprowadzających dojrzewanie. Podmiot przeprowadzający dojrzewanie dostosowuje bowiem wilgotność do właściwości suchej masy w chwili wyjęcia z formy, które mogą się znacznie różnić w zależności od jakości wykorzystanego mleka. Wilgotność w suszarni może zatem ulegać znacznym zmianom i wykroczać poza limity przewidziane w obowiązującej specyfikacji produktu.

Dodano maksymalny czas chłodzenia serów niepoddanych procesowi dojrzewania przed transportem pojazdem chłodniczym (maksymalnie 24 godziny) w celu uniknięcia niektórych możliwych odstępstw wynikających ze zbyt długiego przechowywania w chłodni. Czas ten dodaje się do minimalnego czasu trwania dojrzewania ze względu na wstrzymanie procesu dojrzewania, do którego dochodzi w niskiej temperaturze.

Z jednolitego dokumentu usuwa się maksymalną temperaturę dojrzewania wynoszącą 10 °C oraz zakres wilgotności wynoszący 80–90 %.

## 5. ZWIĄZEK

Jeżeli chodzi o punkt dotyczący związku z obszarem geograficznym, zostaje on w całości przeredagowany w celu lepszego podkreślenia związku sera „Chabichou du Poitou” z jego obszarem geograficznym, jednak bez zmiany istoty tego związku. W opisie tym podkreślono zwłaszcza warunki produkcji mleka pozwalające uzyskać mleko surowe nadające się do przetworzenia na ser, który to proces wymaga szczególnych umiejętności, a także warunki dojrzewania. W punkcie „Specyfika obszaru geograficznego” opisano czynniki naturalne charakteryzujące obszar geograficzny

oraz czynnik ludzki, podsumowując aspekt historyczny i zwracając uwagę na szczególne umiejętności. W punkcie „Specyfika produktu” podkreślono niektóre elementy wprowadzone do opisu produktu. Ponadto w punkcie „Związek przyczynowy” wyjaśniono współzależności między czynnikami naturalnymi, czynnikiem ludzkim oraz produktem.

Zmianę tę wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

## 6. ETYKIETOWANIE

Usuwa się następujący akapit:

„Sery objęte nazwą pochodzenia należy wprowadzać do obrotu opatrzone indywidualną etykietą zawierającą chronioną nazwę pochodzenia wraz z określeniem »nazwa pochodzenia« zapisane czcionką w rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki zastosowanej na etykiecie.

Umieszczenie logo »INAO« jest obowiązkowe.

Ponadto określenie »produkcja wiejska« lub »ser wiejski« bądź jakiegokolwiek inne określenia sugerujące wiejskie pochodzenie produktu są zastrzeżone dla producentów przetwarzających mleko wyprodukowane w ich gospodarstwie.

Ser produkcji wiejskiej odebrany i poddany dojrzewaniu przez podmiot przeprowadzający dojrzewanie sera również może być opatrzony tym określeniem.”.

Dodaje się następujące zdanie:

„Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChNP Unii Europejskiej.”.

Zaktualizowano punkt dotyczący etykietowania, aby uwzględnić zmiany przepisów krajowych i europejskich. Usunięto obowiązek dotyczący rozmiaru czcionki, ponieważ wymóg, zgodnie z którym nazwa oraz symbol ChNP Unii Europejskiej muszą znajdować się w tym samym polu widzenia, wydaje się bardziej zasadny.

Zmiany te wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

## 7. INNE

Zaktualizowano adres właściwego organu państwa członkowskiego.

Zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe grupy oraz dodano jej status prawny.

W punkcie zawierającym odniesienia do organów kontrolnych zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe oficjalnych organów kontrolnych. Punkt ten zawiera dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Dodaje się informację o tym, że nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

W punkcie dotyczącym wymogów krajowych dodaje się tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli oraz metodę ich oceny.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „CHABICHOU DU POITOU”

Nr UE: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Chabichou du Poitou”

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Francja



### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

#### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Ser „Chabichou du Poitou” wytwarza się wyłącznie z surowego, pełnego mleka koziego. Jest to ser miękki, o nieprasowanej, niegotowanej masie, otrzymywany w drodze koagulacji kwasowej z niewielkim dodatkiem podpuszczki, lekko solony, o cienkiej skórce z widoczną białą, żółtą lub niebieską powierzchnią pleśnią.

Jego kształt przypomina ucięty stożek zwany „bonde” (kształt kawałka drewna służącego do zatkania beczki). Pod koniec minimalnego okresu dojrzewania na górnej powierzchni serów znajduje się charakterystyczne oznaczenie „CDP”.

Ser zawiera co najmniej 18 gramów tłuszczu na 100 gramów produktu końcowego. Całkowita sucha masa nie może stanowić mniej niż 40 gramów na ser.

Po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 10 dni od zaprawienia podpuszczką minimalna masa sera wynosi 140 g.

Biała masa jest zwarta, jednorodna i delikatna, zachowując przy tym naturalną elastyczność.

Młode sery mają rozplwającą się w ustach konsystencję.

Po przedłużonym dojrzewaniu masa staje się łamiwa i może pojawić się wyciek spod skórki.

Smak młodego sera jest łagodny, o mlecznym charakterze.

Po kilku tygodniach dojrzewania smak charakterystyczny dla mleka koziego uwydatnia się i nabiera trwałości. Czasami wyczuwalne są aromaty suszonych owoców. Smak nie jest nadmiernie słony, kwaśny ani gorzki.

#### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Co najmniej 75 % rocznej dawki pokarmowej kóz wchodzących w skład stada pochodzi z obszaru geograficznego, tj. 825 kg suchej masy na kozę rocznie. Wymóg ten odzwierciedla aktualne praktyki i ograniczenia dotyczące chowu na przedmiotowym obszarze geograficznym związane z dostosowaniem do klimatu charakteryzującego się regularnymi okresami suszy oraz do właściwości geologicznych gleb.

Całość pasz zielonych produkuje się na przedmiotowym obszarze geograficznym. Dawka pokarmowa składa się w co najmniej 55 % z pasz zielonych, tj. 605 kilogramów suchej masy na kozę rocznie.

Za pasze zielone uznaje się: pasze zielone z traw, roślin strączkowych – w postaci czystej lub zmieszane – rośliny warzywne korzeniowe i rośliny kapustne, słomę i całe rośliny zbożowe, rośliny strączkowe, rośliny oleiste i rośliny wysokobiałkowe stanowiące uzupełnienie innych pasz objętościowych, dziko rosnące gatunki występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym. Rośliny te skarmiane są jako rośliny świeże, w postaci sianokiszonki, siana, aglomerowane lub odwodnione.

Zabrania się stosowania kiszzonek. Dopuszcza się stosowanie sianokiszonki w maksymalnej ilości 200 kilogramów suchej masy na kozę rocznie. W paszy zielonej w postaci sianokiszonki zawartość suchej masy wynosi co najmniej 50 %.

Ilość roślin aglomerowanych i odwodnionych ogranicza się do 200 kilogramów suchej masy na kozę rocznie.

Roczna dawka pokarmowa kozy zawiera co najmniej 200 kilogramów suchej masy w postaci lucerny lub roślin strączkowych pochodzących z obszaru geograficznego.

W skład uzupełniającej dawki pokarmowej – zarówno w przypadku mieszanki paszowej produkowanej w gospodarstwie, jak i dostępnej na rynku mieszanki paszowej pełnoporcjowej – mogą wchodzić wyłącznie następujące surowce:

- ziarna zbóż, całe lub ekstrudowane, i ich produkty pochodne,
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne,
- inne nasiona, owoce i ich produkty pochodne: wytloki orzechów, kasztany łamane,
- rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne,
- oleje i tłuszcze pochodzenia roślinnego,
- pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne,
- minerały i ich produkty pochodne,
- dodatki technologiczne: substancje wiążące, zagęszczające, żelujące,
- mikroskładniki pokarmowe i witaminy.

Dopuszcza się stosowanie serwatki pochodzącej z gospodarstwa.

Uzupełniającą dawkę pokarmową ogranicza się do 495 kilogramów suchej masy na kozę rocznie. Zawiera ona co najmniej 150 kilogramów lub 30 % zbóż lub roślin oleistych bądź roślin białkowych pochodzących z przedmiotowego obszaru geograficznego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChNP Unii Europejskiej.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

*Departament Vienne*

kanton Chasseneuil-du-Poitou: wszystkie gminy;

kanton Châtellerault 1: wszystkie gminy;

kanton Châtellerault 2: gminy Châtellerault, Orches, Savigny-sous-Faye, Sérigny i Sossais;

kanton Châtellerault 3: gminy Châtellerault i Senillé-Saint-Sauveur;

kanton Chauvigny: gminy Availles-en-Châtellerault, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Chauvigny (w odniesieniu do części odpowiadającej jej terytorium na dzień 29 czerwca 1990 r.) i Valdivienne (w odniesieniu do części należącej do terytorium gminy Chauvigny na dzień 29 czerwca 1990 r.);

kanton Civray: gminy 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 i Voulême;

kanton Jaunay-Clan: wszystkie gminy;

kanton Loudun: gminy 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, Messémé, Moncontour, Monts-sur-Guesnes, Mouterre-Silly, Prinçay, Ranton, Saint-Clair, Saint-Jean-de-Sauves, Saint-Laon, Saires, Sammarçolles, Ternay i Verrue;

kanton Lusignan: wszystkie gminy;

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

kanton Migné-Auxances: wszystkie gminy;

kanton Poitiers 1: wszystkie gminy;

kanton Poitiers 2: wszystkie gminy;

kanton Poitiers 3: wszystkie gminy;

kanton Poitiers 4: wszystkie gminy;

kanton Poitiers 5: wszystkie gminy;

kanton Vivonne: wszystkie gminy;

kanton Vouneuil-sous-Biard: wszystkie gminy.

*Departament Deux-Sèvres*

kanton Bressuire: gmina Geay;

kanton Celles-sur-Belle: wszystkie gminy;

kanton La Gâtine: gminy 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, Méni-goute, 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 i Vouhé;

kanton Melle: wszystkie gminy;

kanton Mignon-et-Boutonne: gminy Asnières-en-Poitou, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Chérigné, Ensigné, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Paizay-le-Chapt, Périgné, Secondigné-sur-Belle, Séigné, Vernoux-sur-Boutonne, Villefollet i Villiers-sur-Chizé;

kanton Plaine Niortaise: gminy Brûlain, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue i Vouillé;

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

kanton Thouars: gminy Missé, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars i Thouars;

kanton Val de Thouet: gminy Airvault, Assais-les-Jumeaux, Aailles-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 i Tourtenay.

#### *Departament Charente*

kanton Charente-Bonnieure: gminy Benest, Le Bouchage, Champagne-Mouton i Vieux-Ruffec;

kanton Charente-Nord: gminy 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 i Villiers-le-Roux.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny „Chabichou du Poitou” odpowiada regionowi Haut-Poitou położonemu na wapiennym płaskowyżu rozciągającym się aż po obrzeża Masywu Centralnego na wschodzie oraz po uprawy zbóż i winorośli w departamencie Charente na południu. Gminy wchodzące w skład przedmiotowego obszaru geograficznego znajdują się głównie na wschód od departamentu Deux-Sèvres i na zachód od departamentu Vienne, a także – w mniejszym zakresie – na północ od departamentu Charente.

Region Haut-Poitou ukształtował się wskutek procesów osadzania się wapienia. Występujące na tym obszarze główne rodzaje gleb powstały wskutek zmian zachodzących w tej wapiennej skale macierzystej. Najczęstszą formacją glebową stanowią gleby wapienno-gliniaste (fr. *terres de groie*) Są to brunatne gleby wapienno-gliniaste o różnej głębokości. W południowej części obszaru geograficznego obserwuje się występowanie gleb o czerwonym zabarwieniu zwanych „kasztanowymi”. Są to głębokie, brunatne gleby ilasto-gliniaste powstałe wskutek odwapnienia wapiennego podłoża.

Umiarkowany klimat podlega wpływom oceanicznym – przy czym opady są jednak mniej obfite niż w innych regionach wybrzeża atlantyckiego – charakteryzuje się dobrym nasłonecznieniem i letnią suszą, której charakter może się znacznie różnić w zależności od roku.

Na obszarze „Chabichou du Poitou” występują więc różnorodne rodzaje gleb o różnym potencjale agronomicznym, co umożliwia prowadzenie upraw zróżnicowanych pod względem przestrzeni i czasu (zmianowanie upraw). Środowisko naturalne sprzyja produkcji jakościowej paszy zielonej oraz zbóż.

Z historycznego punktu widzenia Poitou jest regionem słynącym z chowu kóz. W kulturę regionu Poitou wpisała się zatem bardzo wcześnie produkcja różnego rodzaju serów z mleka koziego. Mleko uzyskiwane z udoju przeznaczano w pierwszej kolejności do produkcji świeżych serów spożywanych na co dzień w kręgu rodzinnym. Taka konsumpcja własna była rozpowszechniona w szczególności w przypadku najmniejszych gospodarstw rolnych, które nie mogły prowadzić chowu bydła ze względu na niewystarczającą powierzchnię gruntów. Chów kóz oraz produkcja serów stanowiły zajęcie kobiet. Forma stosowana do produkcji sera „Chabichou du Poitou” była niewielka, pierwotnie wykonana z ceramiki, i umożliwiała produkcję sera przy użyciu małej ilości mleka.

Epidemia filoksery, która wybuchła w 1876 r., oznaczała dla lokalnego rolnictwa zmianę polegającą na odejściu od uprawy winorośli na rzecz chowu zwierząt i produkcji mleka – zarówno chowu bydła, na potrzeby produkcji masła, jak i kóz. W okresie tym doszło do znacznego rozwoju stad kóz w departamentach Deux-Sèvres i Vienne, a ich liczebność przewyższyła zapotrzebowanie związane ze spożyciem przez producenta i jego rodzinę, w związku z czym nadwyżkę serów pochodzących z produkcji w gospodarstwie poddawano dojrzewaniu i wprowadzano do obrotu na lokalnych rynkach.

Od początku XX w. produkcja sera „Chabichou du Poitou” przeżywała rozkwit w związku z rozwojem spółdzielni mleczarskich. Początkowo wyspecjalizowane w odbiorze mleka krowiego spółdzielnie mleczarskie z czasem zaczęły odbierać również mleko kozie przeznaczone do wyrobu sera.

Obecnie mleko kozie produkują gospodarstwa rolne zlokalizowane pośród upraw polowych, co daje efekt mozaiki złożonej z różnorodnie zagospodarowanych gruntów. Między podmiotami prowadzącymi chów zwierząt i producentami zbóż może wytworzyć się poczucie solidarności związane z waloryzacją gruntów i wymianą składników pożywczych, zbóż i pasz zielonych, w szczególności lucerny.

Forma wykorzystywana do produkcji sera „Chabichou du Poitou” zachowała kształt kawałka drewna służącego do zatkania beczki i zawiera wyłoczony skrótowiec „CdP” pozwalający na identyfikację sera. Producenci wykorzystują szczególną wiedzę fachową związaną z kształtem formy przypominającym ścięty stożek w celu skuteczniejszego odsączenia serwatki. Opanowanie sztuki zakwaszania oraz trzy etapy składające się z odsączenia, solenia i suszenia są niezbędne do prawidłowej synerozy oraz umożliwiają wytworzenie się skórki, które stanowi nieodzowny element wyrobu sera, biorąc pod uwagę trudności z odsączeniem związane z formą.

Kształt sera „Chabichou du Poitou” przypomina niewielki ścięty stożek zwany „bonde”. Na jego skórcie występuje powierzchniowa pleśń, a czasami pojawia się również niewielki wyciek spod skórki. Biała masa jest zwarta, jednolita i delikatna. Ser ma umiarkowany, lecz trwały posmak koziego mleka z nutą goryczy i soli, a czasami również z nutami suszonych owoców.

Klimat w Haut-Poitou – bardziej suchy niż w pozostałych częściach regionu Seuil du Poitou – rozległy wapienny płaskowyż położony między Masywem Armorykańskim a Masywem Centralnym, a także gleby gliniasto-wapienne powstałe wskutek zmian zachodzących w skałe macierzystej przyczyniły się do rozwoju systemów obejmujących prowadzenie upraw mieszanych i chów kóz. Chów kóz prowadzi się pośród upraw polowych na wysychających glebach, które są w pełni wykorzystywane przez stada kóz. Kozy żywi się zróżnicowanymi paszami bogatymi we włókna pokarmowe umożliwiającymi nadanie mleku odpowiedniej struktury (stosunek białka do tłuszczu) oraz zapewniającymi ekosystemem mikrobiologiczny w mleku.

Pasze przeznaczone dla kóz, których istotną część stanowią pasze zielone i zboża, są przede wszystkim źródłem pierwotnej dawki drożdży. Różnorodność paszy zadawanej kozom, jakość pasz zielonych i uzupełniających oraz określenie zasad dotyczących dawek pokarmowych przyczyniają się do wykształcenia właściwości organoleptycznych sera „Chabichou du Poitou”. Wczesne występowanie flory odpowiadającej za dojrzewanie w mleku, tj. od chwili osiągnięcia wstępnej dojrzałości, wyjaśnia pojawiający się czasami wyciek spod skórki oraz delikatną konsystencję masy sera „Chabichou du Poitou”.

Intensywne zakwaszanie skrzepu stanowi pożywkę dla drożdży odkwaszających. Drożdże te poprzedzają pojawienie się pleśni *geotrichum candidum*, która przyczynia się do nadania serowi charakterystycznego wyglądu (powierzchniowa pleśń na skórcie) oraz umiarkowanego, lecz długotrwałego posmaku koziego mleka, nuty goryczy i soli, a czasami również nut suszonych owoców, w szczególności orzechów laskowych.

Forma wykorzystywana do produkcji „Chabichou du Poitou” nadaje serowi charakterystyczny kształt ściętego stożka (kształt kawałka drewna służącego do zatkania beczki). Forma ta nadaje serowi „Chabichou du Poitou” jego tożsamość oraz wykorzystuje specjalną technologię, która decyduje o wyglądzie i smaku sera. Minimalny czas trwania dojrzewania wynoszący dziesięć dni oraz umiejętności podmiotu przeprowadzającego dojrzewanie w zakresie kontroli temperatur umożliwiają rozwój flory powierzchniowej i uzyskanie przez ser „Chabichou du Poitou” właściwości organoleptycznych.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[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)