



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Chabichou du Poitou (geitenkaas)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 251 van 31 juli 2020 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 30 september 2020 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag, of per e-mail: info.agos@rvo.nl

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 251/16)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad¹ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

“CHABICHOU DU POITOU”
EU-nr.: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018
BOB (X)BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Syndicat de défense du Chabichou du Poitou

Adres:

Agropole

Route de Chauvigny CS 45002

86550 Mignaloux-Beauvoir

FRANCE

Tel. +33 549447480

Fax +33 549467905

E-mail: chabichoudp@na.chambagri.fr

De groepering bestaat uit melkproducenten, landbouwers-producenten, rijpingsbedrijven en verwerkers en heeft een rechtmatig belang bij de indiening van de aanvraag.

2. Lidstaat of Derde Land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

☐ Naam van het product

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



- ☒ Beschrijving van het product
- ☒ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Verband
- ☒ Etikettering
- ☒ Overige: gegevens van de bevoegde dienst en van de groepering, controle, nationale eisen

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

De zin:

“De Chabichou du Poitou is een zachte, niet-geperste kaas die uitsluitend wordt gemaakt van volle geitenmelk, met een vetgehalte van 45 procent en een dunne korst met oppervlakkige witte, gele en blauwe schimmelvorming.”

wordt vervangen door:

“De “Chabichou du Poitou” wordt uitsluitend gemaakt van rauwe, volle geitenmelk. De zachte, niet-geperste, niet-gekookte, licht gezouten kaas heeft een dunne korst met oppervlakkige witte, gele of blauwe schimmelvorming en komt tot stand door de stremming van melk, waaraan een kleine hoeveelheid stremsel wordt toegevoegd. De kaas bevat per 100 gram eindproduct ten minste 18 gram vet.”

De verplichting om rauwe melk te gebruiken wordt toegevoegd om de natuurlijke microbiologische kenmerken van de melk te behouden.

Om het product beter te omschrijven, wordt aangegeven dat het om een niet-gekookte, licht gezouten kaas gaat en dat de stremming wordt gerealiseerd door een kleine hoeveelheid stremsel toe te voegen. Bovendien wordt vermeld dat de oppervlakkige schimmelvorming “wit, geel of blauw” kan zijn, omdat niet systematisch schimmels met al deze kleuren op de kazen aanwezig zijn. Het vetgehalte van de kaas wordt op een andere manier uitgedrukt, om rekening te houden met een nieuwe manier van etikettering (vetpercentage ten opzichte van het eindproduct).

De beschrijving van de vorm wordt in dit punt geschrapt en bevindt zich in punt 5.3.c van het productdossier betreffende de verwerking tot kaas.

De volgende zin wordt toegevoegd:

“Aan het einde van de minimale rijpingsperiode staat boven op de kazen het kenmerkende teken “CdP”.”

Er wordt toegevoegd dat boven op de kazen de afdruk “CdP” moet staan, die wordt achtergelaten door de vorm. De afdruk wordt immers gemaakt door de vorm die alle producenten gebruiken en is een herkenningsteken van de “Chabichou du Poitou”.

De volgende zin wordt toegevoegd:

“Het totale gewicht aan droge stof mag niet lager zijn dan 40 gram per kaas.”

Het totale gewicht aan droge stof per kaas wordt toegevoegd. Dankzij de vermelding van het gewicht van de kaas in droge stof en het minimale drogestofgehalte van de kaas kunnen te kleine kazen (vanwege een fout bij het in de vorm scheppen) of te vochtige kazen (wegens te kort drogen en/of het gebruik van een te vochtige wringel) worden uitgesloten van de verkoop.

De volgende zin:

“Het gemiddelde gewicht van de kaas bedraagt 120 gram.”

wordt vervangen door:

“Aan het einde van de minimale rijpingsperiode weegt de kaas ten minste 140 gram.”

Het begrip “gemiddelde gewicht” wordt vervangen door “weegt de kaas ten minste”, wat eenvoudiger te controleren is. Er wordt aangegeven dat het minimale gewicht van de kaas geldt aan het einde van de minimale rijpingsperiode. Het minimale gewicht is aangepast ten opzichte van het gemiddelde gewicht om rekening te houden met het daadwerkelijke gewicht van de kaas aan het einde van de minimale rijpingsperiode.

De zin:

“De stevige witte massa heeft een fijne textuur, waarbij de natuurlijke sousesse behouden blijft.”

wordt vervangen door:

“De stevige witte massa heeft een homogene, fijne textuur, waarbij de natuurlijke sousesse behouden blijft.”

De beschrijving van de kaas wordt aangevuld met de organoleptische kenmerken wat betreft de (homogene) textuur van de massa.

De volgende alinea wordt toegevoegd:

“Als de kaas jong is, is de textuur romig. Na een langdurige rijping wordt de kaas broos en kan deze onder de korst gaan lopen. Als de kaas jong is, heeft deze een zachte, melkachtige smaak. Nadat deze meerdere weken is gerijpt, wordt de geitenkaassmaak sterker en persistent. Soms kan er een aroma van gedroogde vruchten worden waargenomen. De smaak is niet te zout, te zuur of te bitter.”

De beschrijving van de kaas wordt aangevuld met de organoleptische kenmerken wat de smaak betreft, en de smaakontwikkeling van de kaas tijdens de rijping wordt gepreciseerd.

In het enig document wordt de zin:

“Zachte, niet-geperste kaas van geitenmelk met dunne korst en wit zuivel, in de vorm van een ongeveer 6 cm hoge afgeknotte kegel (“bonde”); gemiddeld 120 g; 45% vet.”

vervangen door:

“De “Chabichou du Poitou” wordt uitsluitend gemaakt van rauwe, volle geitenmelk. De zachte, niet-geperste, niet-gekookte, licht gezouten kaas heeft een dunne korst met oppervlakkige witte, gele of blauwe schimmelvorming en komt tot stand door de stremming van melk, waaraan een kleine hoeveelheid stremsel wordt toegevoegd.

De kaas heeft de vorm van een kleine kegelschacht, “bonde” genoemd (naar de vorm van een houten spon waarmee een vat wordt afgesloten).

Aan het einde van de minimale rijpingsperiode staat boven op de kazen het kenmerkende teken “CdP”.

De kaas bevat per 100 gram eindproduct ten minste 18 gram vet. Het totale gewicht aan droge stof mag niet lager zijn dan 40 gram per kaas.

Aan het einde van de minimale rijpingsperiode van tien dagen nadat het stremsel is toegevoegd, weegt de kaas ten minste 140 gram.

De stevige massa heeft een homogene, fijne textuur, waarbij de natuurlijke souplesse behouden blijft.

Als de kaas jong is, is de textuur romig. Na een langdurige rijping wordt de kaas broos en kan deze onder de korst gaan lopen.

Als de kaas jong is, heeft deze een zachte, melkachtige smaak. Nadat deze meerdere weken is gerijpt, wordt de geitenkaassmaak sterker en persistent. Soms kan er een aroma van gedroogde vruchten worden waargenomen. De smaak is niet te zout, te zuur of te bitter.”

2. GEOGRAFISCH GEBIED

Om de controle te vergemakkelijken, wordt de lijst van gemeenten van het geografische gebied toegevoegd aan de rubriek over het geografische gebied. Het geografische gebied wordt niet gewijzigd. In deze lijst staan alle gemeenten uit het geografische gebied waarin alle stappen van de methode voor het verkrijgen van het product kunnen worden uitgevoerd (de melkproductie, de bereiding en de rijping van de kazen). Bovendien wordt er verwezen naar de datum van de huidige officiële geografische code en naar de kaarten die op het gemeentehuis zijn gedeponneerd, zodat de lijst nauwkeurig en eenduidig is.

3. BEWIJS VAN OORSPRONG

De aangifteverplichtingen van de producenten worden toegevoegd. Op die manier wordt voorzien in:

- een identificatieverklaring van de producenten met het oog op een autorisatie waarmee wordt erkend dat zij voldoen aan de eisen van het productdossier;
- verklaringen die nodig zijn wat betreft de kennis en de monitoring van de producten die bestemd zijn voor de verkoop onder de oorsprongsbenaming;
- verplichtingen inzake het bijhouden van registers door de producenten;
- een verplichte monitoring aan de hand van stukken wordt toegevoegd om het product vanaf het ophalen van de melk tot het maken van de kaas te kunnen traceren: de individueel opgehaalde hoeveelheden die bestemd zijn om te worden verwerkt tot “Chabichou du Poitou”, de hoeveelheden melk waaraan stremsel is toegevoegd voor het maken van de “Chabichou du Poitou” en het aantal kazen dat in vormen is geschept, dat ongerijpt is gekocht, dat is gedeclasseerd en dat als BOB in de handel is gebracht. De registratiefrequentie wordt ook toegevoegd: melkproducenten werken het register bij telkens als er melk wordt opgehaald, en fabrikanten en rijpingsbedrijven doen dit maandelijks;
- de aard van de andere informatie die de fabrikanten/rijpingsbedrijven moeten registreren, wordt toegevoegd (duur van de verschillende stadia van het productieproces, zuurgraad bij het toevoegen van stremsel en het in vormen scheppen, temperaturen, datum van verzending en bestemming van de verse en de gerijpte kazen); voorts worden voor controledoeleinden de eisen toegevoegd voor de melkproducenten wat betreft de controle van de traceerbaarheid van het voeder dat bestemd is voor de kudde (document met daarin de aard, de gedistribueerde hoeveelheden en de herkomst van dit voeder);
- ten slotte wordt er een alinea toegevoegd over de controle van de kenmerken van de producten

die bestemd zijn om onder de oorsprongsbenaming te worden verkocht: "Aan het einde van de minimale rijpingsperiode worden de kazen steekproefsgewijs onderworpen aan een analytisch en organoleptisch onderzoek."

4. WERKWIJZE VOOR HET VERKRIJGEN VAN HET PRODUCT

Voorwaarden voor de productie van melk in bedrijven

De definitie van de kudde wordt toegevoegd. Deze wordt volgens de definitie gevormd door "dieren die ten minste één keer hebben gelammerd".

De toegestane geitenrassen worden toegevoegd. Het gaat om de rassen die voorkomen in de geitenhouderijen in het geografische gebied: "Alpine, Saanen, Poitevine en kruisingen van deze rassen".

Er wordt een minimale eis voor zelfvoorziening op het gebied van voeder toegevoegd om het verband met het geografische gebied door middel van het voeder van de geiten te versterken: "ten minste 75% van het totale rantsoen moet afkomstig zijn uit het geografische gebied, dat wil zeggen 825 kilo droge stof per geit per jaar". Bij deze eis wordt rekening gehouden met de huidige werkwijzen en beperkingen van de houderijen in het geografische gebied, met name met de grootte van de kuddes, de aanpassing aan het klimaat met regelmatige droogteperiodes, de geologie van de bodem en de aanwezigheid van kalkhoudende grond die geschikt is voor de teelt van peulvruchtenhooi, met name van luzerne. Daarom wordt eveneens toegevoegd dat "de voedergewassen volledig worden geproduceerd in het geografische gebied" en dat "het rantsoen per geit per jaar ten minste 200 kilo droge stof in de vorm van uit het geografische gebied afkomstige luzerne of peulvruchten bevat." Dankzij deze laatste eis kan een voederregime op basis van stro en krachtvoer worden voorkomen, dat nadelig zou zijn voor de kwaliteit van de melk, die mede wordt bepaald door de kwaliteit en de diversiteit van het rantsoen voedergewassen.

Er wordt een minimumpercentage aan voedergewassen toegevoegd: "Het rantsoen bestaat voor ten minste 55% uit voedergewassen, dat wil zeggen 605 kilo droge stof per geit per jaar", evenals een overzicht van de toegestane voedergewassen: "voedergewassen bestaande uit grassen, uitsluitend peulvruchten of die peulvruchten bevatten, wortelgewassen en kruisbloemige groenten, stro en hele planten van graangewassen, peulvruchten, oliehoudende gewassen en eiwithoudende gewassen ter aanvulling op ander ruwvoer en de soorten die in het geografische gebied in het wild groeien. Deze worden vers, als baalvoer, in de vorm van hooi, geperst of gedroogd gegeten."

Er wordt toegevoegd dat "kuilvoer niet is toegestaan" vanwege het ongewenste effect ervan op de kenmerken van de kaas.

Er wordt daarentegen toegevoegd dat "baalvoer is toegestaan tot 200 kilo droge stof per geit per jaar". Er wordt toegevoegd dat dit baalvoer een "drogestofgehalte van minimaal 50%" moet hebben om de voedings- en gezondheidskwaliteit ervan te waarborgen.

Er wordt toegevoegd dat "geperste of gedroogde voedergewassen zijn beperkt tot 200 kilo droge stof per geit per jaar" om te waarborgen dat er voedergewassen in de vorm van hooi of vers gras worden gegeven.

Er wordt een maximale hoeveelheid krachtvoer toegevoegd: deze mag niet meer dan 495 kilo per geit per jaar bedragen. Er wordt een minimale hoeveelheid aanvullende diervoeders die afkomstig zijn uit het geografische gebied toegevoegd: ten minste 150 kilo per geit per jaar of 30% van het aanvullende rantsoen. Dit deel moet bestaan uit graangewassen en/of oliehoudende gewassen en/of eiwithoudende gewassen.

Er worden voedingsmiddelen die zijn toegestaan in het aanvullende rantsoen en nodig zijn voor de productie van geitenmelk toegevoegd om een kader te creëren voor de werkwijze van de geitenhouders en te voorkomen dat er aanvullende diervoeders worden gegeven die een ongewenst effect op de kwaliteit van de melk hebben:

"Uitsluitend de volgende grondstoffen zijn toegestaan voor de samenstelling van het aanvullende rantsoen, ongeacht of het gaat om een mengsel dat op de boerderij is gemaakt of om in de handel verkrijgbaar volledig voeder:

- hele of geëxtrudeerde graankorrels en daarvan afgeleide producten;
- oliehoudende zaden en vruchten en daarvan afgeleide producten;
- zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten;
- andere zaden en vruchten en daarvan afgeleide producten: perskoeken van noten en stukjes kastanje;
- knollen en wortels en daarvan afgeleide producten;
- oliën en vetten van plantaardige oorsprong;
- voedergewassen, ruwvoer en daarvan afgeleide producten;
- mineralen en daarvan afgeleide producten;
- technologische toevoegingsmiddelen: bindmiddelen, verdikkingsmiddelen en geleermiddelen;
- spoorelementen en vitaminen."

Deze voedingsmiddelen dragen vooral dankzij de aanwezigheid van gisten bij aan de structuur van de melk en een gevarieerde melkflora.

De verscheidenheid van de aan de geiten gegeven diervoeders, het verbod op kuilvoer en de richtsnoeren aangaande baalvoer en gedroogd voer dragen bij aan de organoleptische kenmerken van de “Chabichou du Poitou”.

Gebruikte melk

De voorwaarden voor de opslag van de melk op de boerderij worden toegevoegd: “De melk mag niet meer dan 48 uur worden opgeslagen in een koeltank op de boerderij” om de goede eigenschappen van de melk (caseïne en calcium) te behouden en de ontwikkeling van psychrotrofe micro-organismen te beperken, die zelf de ontwikkeling van de natuurlijke melkflora beperken.

Er wordt toegevoegd dat “er rauwe geitenmelk wordt gebruikt”. De productie op basis van rauwe melk wordt verplicht gesteld om de goede eigenschappen van de melk, en met name de organoleptische kenmerken en de oorspronkelijke flora, te behouden en zo het verband met het geografische gebied te versterken.

Verwerking

De belangrijkste stadia van de productie van de “Chabichou du Poitou” worden beschreven om het product beter te typeren en te waarborgen dat de productiepraktijken van de “Chabichou du Poitou” worden nageleefd.

a) “rijping van de melk”

Er wordt toegevoegd dat de melk een rijpingsfase doormaakt (deze fase begint uiterlijk tien uur na de ontvangst van de melk) en de drempelwaarden hiervoor worden toegevoegd (minimaal twee uur en een temperatuur groter dan of gelijk aan 8°C), omdat deze fase essentieel is voor de groei van de melkflora, het bevorderen van de verzuring en de selectie van de flora's. De rijping moet dus plaatsvinden onder optimale omstandigheden, waardoor de melkflora zich goed kan ontwikkelen.

Er wordt toegevoegd dat de toevoeging van entflora's uit wei van de kaasmakerij, in verse vorm of bevroren, of in de handel verkrijgbare melkzuurbacteriën of specifieke gisten van de groepering is toegestaan, hetzij door rechtstreekse enting, hetzij door cultuur in geitenmelk, die verrijkt kan zijn met geitenmelkpoeder.

De aard van de toegestane entflora's wordt toegevoegd om een kader te creëren voor de werkwijzen van de producenten:

- flora's die van nature in de rauwe melk aanwezig zijn;
- flora's die zich ontwikkelen in de wei;
- endemische flora's van de kaasmakerijen;
- in de handel verkrijgbare flora's van schimmels en gisten;
- specifieke flora's van de groepering.

b) “toevoegen van stremsel en stremming”

De drempelwaarden voor de fase van het toevoegen van het stremsel worden toegevoegd (maximaal 24 uur tussen het begin van het ophalen en het toevoegen van het stremsel, maximale pH-waarde van 6,45 of een minimale zuurgraad van 16°Dornic). Met deze parameters wordt gewaarborgd dat de melkflora's zich goed ontwikkelen tussen het melken en het toevoegen van het stremsel.

De maximumtemperatuur voor het toevoegen van het stremsel wordt toegevoegd (25°C) om te waarborgen dat de mesofiele flora zich goed ontwikkelt.

Er wordt een definitie van de maximale dosis stremsel toegevoegd: per 100 liter melk 8 milliliter stremsel van 520 milligram chymosine per liter, om de melkachtigheid van de “Chabichou du Poitou”, die van invloed is op de textuur van de kaas, te behouden.

De minimale stremmingsduur wordt toegevoegd (16 uur) om de zuurgraad te bereiken die nodig is bij het in vormen scheppen.

Er wordt toegevoegd dat het niet is toegestaan het gebruik van de wrongel uit te stellen en dat het in bulk kopen van verse, niet in vormen geschepte wrongel niet is toegestaan, gezien het nadelige effect dat deze werkwijze zou kunnen hebben op de organoleptische kenmerken van de kaas en gezien de bij de producenten geconstateerde ontwikkeling van de technologie (verbod op vooraf uitlekken).

c) “in vormen scheppen”

Er wordt een definitie van de zuurgraad bij het in vormen scheppen toegevoegd: minimaal 50°Dornic of een maximale pH-waarde van 4,60; door het meten van de zuurgraad kan immers de melkachtigheid van de kaas in dit belangrijke productiestadium worden gecontroleerd.

Wat de wrongel betreft, worden de woorden “al dan niet vooraf uitgelekt” geschrapt, omdat vooraf uitlekken niet is toegestaan om de structuur van de wrongel te behouden en de kenmerkende fijne textuur van de kaas te verkrijgen. In het enig document worden de woorden “al dan niet vooraf uitgelekt” eveneens geschrapt.

Er wordt toegevoegd dat de kaas in overeenstemming met de gebruiken van de producenten met een schep in individuele vormen of blokken met verdelers kan worden geschept.

Er wordt toegevoegd dat mechanische hulp bij het vormgieten niet is toegestaan om te voorkomen dat een vormgiettechniek wordt toegepast die de integriteit van de wrongel schendt.

De zinnen over de kenmerken van de vorm:

“minimale hoogte van 6,5 centimeter, maximale hoogte van 16 centimeter, een diameter van 6 centimeter onderaan en een diameter van 6,5 centimeter op een hoogte van 6,5 centimeter” en “geperforeerde kaasvorm met specifieke afmetingen in de vorm van een afgeknotte kegel”

worden vervangen door:

“Er wordt een geperforeerde kaasvorm in de vorm van een afgeknotte kegel gebruikt, waarvan de binnenmaten als volgt zijn: minimale hoogte van 6,5 centimeter, maximale hoogte van 16 centimeter (inclusief verhogingen van de vorm), een diameter van 6,2 centimeter onderaan en een diameter van 6,6 centimeter op een hoogte van 6,5 centimeter.

De beslagring van de vorm bevat vijf rijen van negen conische, kruiselings aangebrachte gaatjes met een diameter van 2 mm.

Op de bodem van de vorm staat in reliëf CdP.

De bodem heeft een lichte bolling met een straal van 5 mm en bevat drie gaatjes van 2 mm bij een diameter van 13 mm, zes gaatjes van 2 mm bij een diameter van 23 mm en twaalf gaatjes van 2 mm bij een diameter van 40 mm.”

Het gebruik van een specifieke vorm waarvan de kenmerken volledig zijn vastgelegd, is een essentieel punt van het productdossier, omdat dit een voorwaarde is voor de kenmerkende vorm van de “Chabichou du Poitou”, namelijk een kleine spon of “bonde”, en voor de kinetiek van het uitlekken van de wei. De afmetingen van de onderste en de bovenste diameter van de vorm worden verplaatst uit de rubriek over de beschrijving van het product en worden gecorrigeerd: 6,2 in plaats van 6 voor de onderste diameter en 6,6 in plaats 6,5 voor de bovenste diameter. Hiermee wordt een fout gecorrigeerd die is gemaakt bij de registratie van de BOB. Er wordt eveneens toegevoegd dat verhogingen van de vorm zijn inbegrepen in de maximale hoogte.

d) “uitlekken”

De zin:

“Het uitlekken duurt 18 tot 24 uur”

wordt in het punt betreffende het uitlekken vervangen door:

“Dit duurt minimaal 18 uur.”

De maximale uitlekduur (“24 uur”) wordt geschrapt, omdat lang uitlekken door het verplicht gestelde gebruik van rauwe melk noodzakelijk kan zijn voor het verkrijgen van de juiste textuur van de “Chabichou du Poitou”.

De maximale uitlekduur van 48 uur wordt eveneens geschrapt uit het enig document.

Er wordt toegevoegd dat de kaas tussen het in vormen scheppen en het uit de vorm halen minimaal drie keer moet worden omgekeerd, omdat dit nodig is voor het uitlekken van de wei en bijdraagt aan de definitieve vorm van de kaas.

e) “zouten”

De techniek van het zouten in pekelnat wordt vastgelegd om een mindere kwaliteit te voorkomen: het pekelnat moet verzadigd zijn en worden gebruikt bij een temperatuur van 25°C.

Dankzij het gebruik van verzadigd pekelnat kan worden gewaarborgd dat de zoutconcentratie gelijk blijft en dankzij de maximale temperatuur van het pekelnat van 25°C kan een buitensporige temperatuur worden voorkomen. Die zou nadelig kunnen zijn voor de goede ontwikkeling van de flora doordat een te hoge temperatuur de ontwikkeling van een ongewenste mesofiele flora bevordert.

f) “drogen”

De zin:

“Deze worden vervolgens gedurende 24 tot 48 uur in een droogkamer geplaatst”

wordt vervangen door

“De kazen worden gedurende minimaal 24 uur gedroogd. Na het drogen moet de kaas er “vettig” beginnen uit te zien (“graisage”).” Hierdoor wordt het proces iets flexibeler. Volgens de huidige gebruiken hoeft het drogen niet noodzakelijkerwijs plaats te vinden in een specifieke ruimte. Voorts wordt de maximale duur vervangen door een resultaatsverplichting. Het doel van het drogen is immers dat er gisten worden ontwikkeld voordat de kaas in de rijpingscel wordt geplaatst. Het betreft een visuele indicator waarmee kan worden gewaarborgd dat het uiteindelijke doel van dit stadium wordt bereikt, namelijk dat de kaas er “vettig” begint uit te zien (het begin van de zogenoemde “graisage”, met andere woorden de verschijning van de eerste rijpingsflora op de buitenkant).

De maximale drogingsduur van 48 uur wordt eveneens geschrapt uit het enig document.

g) “rijping”

De zin:

“De rijping in een rijpingscel in het productiegebied duurt minimaal tien dagen vanaf de dag waarop het stremsel wordt toegevoegd en gebeurt bij een temperatuur van 10 tot 12°Celsius en een luchtvochtigheid tussen 80% en 90%.”

wordt vervangen door:

“De koeling gebeurt geleidelijk. De temperatuur van de rijpingscel dient tien dagen na het toevoegen van het stremsel minimaal 8°C te zijn.

Als de kaas uit de rijpingscel komt, heeft deze een korst die is bedekt met oppervlakkige, gemakkelijk met het blote oog waarneembare schimmels.

Indien de kaas van de productielocatie naar de rijpingslocatie wordt vervoerd, kan deze met het oog op het transport gedurende maximaal 24 uur worden gekoeld. Deze duur komt bij de minimale rijpingsduur.”

De rijpingsvoorwaarden worden aangepast, zonder dat de minimale rijpingsduur echter wordt gewijzigd. De maximale temperatuur tijdens de laatste rijpingsfase is gezien de vereiste geleidelijke koeling noodzakelijkerwijs lager dan de temperatuur aan het begin van het proces (ter herinnering maximaal 25°C bij het toevoegen van het stremsel). De minimale rijpingstemperatuur tien dagen na het toevoegen van het stremsel wordt verlaagd van 10°C naar 8°C om rekening te houden met de in de praktijk toegepaste werkwijze. Bij een temperatuur van 8°C en hoger ontwikkelt de flora zich en zorgt deze voor lipolyse en proteolyse, waardoor de specifieke aroma's van de “Chabichou du Poitou” zich kunnen ontwikkelen. De maximale rijpingstemperatuur wordt geschrapt om het rijpingsbedrijf meer flexibiliteit te geven. Het uiterlijk van de kaas als deze uit de rijpingscel komt, wordt toegevoegd. De rijpingsfase wordt namelijk niet alleen gestuurd door de temperatuur, maar ook door de controle van het uiterlijk van de buitenzijde van de kaas wat betreft de ontwikkeling van de oppervlakteflora.

De minimale en maximale luchtvochtigheid worden geschrapt, omdat deze waarden niet langer overeenkomen met de werkwijzen van bepaalde rijpingsbedrijven. Het rijpingsbedrijf baseert de luchtvochtigheid namelijk op het gehalte aan droge stof bij het uit de vorm halen, dat aanzienlijk kan variëren afhankelijk van de kwaliteit van de gebruikte melk. De luchtvochtigheid in de rijpingscel kan daarom aanzienlijk variëren, tot buiten de in het huidige productdossier vastgestelde grenswaarden.

De maximale duur van de koeling van de niet-gerijpte kaas voorafgaand aan het vervoer in een koelwagen wordt toegevoegd (maximaal 24 uur) om bepaalde afwijkingen te voorkomen die kunnen ontstaan als de kaas te lang koud wordt opgeslagen. Deze duur wordt bij de minimale rijpingsduur opgeteld, omdat het rijpingsproces bij een lage temperatuur wordt stopgezet.

De maximale rijpingstemperatuur van 10°C en de luchtvochtigheidsmarge van 80 tot 90% worden geschrapt uit het enig document.

5. VERBAND

De rubriek over het verband met het geografische gebied wordt volledig herschreven om het verband tussen de “Chabichou du Poitou” en het geografische gebied ervan duidelijker tot uitdrukking te brengen, zonder dat dit verband inhoudelijk wordt gewijzigd. Hierin wordt met name nadruk gelegd op de voorwaarden voor de melkproductie die het mogelijk maken een rauwe melk te verkrijgen die geschikt is voor de verwerking tot kaas, waarvoor specifieke kennis vereist is. Ook worden de rijpingsomstandigheden toegelicht. In het punt “Specificiteit van het geografische gebied” komen de natuurlijke factoren van het geografische gebied en de menselijke factoren aan bod in een historisch overzicht waarin de specifieke knowhow wordt benadrukt. In het punt “Specificiteit van het product” worden bepaalde elementen naar voren gebracht die zijn opgenomen in de beschrijving van het product. Tot slot wordt in het punt “Causaal verband” de wisselwerking tussen de natuurlijke en menselijke factoren en het product toegelicht.

Deze wijziging wordt eveneens doorgevoerd in het enig document.

6. ETIKETTERING

De volgende alinea wordt geschrapt:

“De kazen met de oorsprongsbenaming moeten worden verkocht met een individueel etiket met daarop de oorsprongsbenaming in combinatie met de vermelding “Appellation d’Origine” en dit alles in een lettertype dat minstens twee derde keer zo groot is als het grootste op het etiket voorkomende lettertype.

Het INAO-logo moet verplicht worden aangebracht.

De vermelding “Fabrication fermière” of “Fromage fermier” of elke andere vermelding waaruit blijkt dat het product afkomstig is van een boerderij, is voorbehouden aan producenten die op hun bedrijf geproduceerde melk verwerken.

Op de boerderij gemaakte kazen die door een rijpingsbedrijf zijn opgehaald en gerijpt mogen deze vermelding ook bevatten.”

De volgende zin wordt toegevoegd:

“Naast de verplichte vermeldingen die in de regelgeving betreffende de etikettering en de presentatie van voedingsmiddelen zijn voorgeschreven, vermeldt het etiket ook de geregistreerde naam van het product en bevat het, in het hetzelfde gezichtsveld, het BOB-symbool van de Europese Unie.”

De rubriek over etikettering is bijgewerkt om rekening te houden met de ontwikkelingen in de nationale en Europese regelgeving. De verplichting ten aanzien van de grootte van het lettertype



wordt geschrapt, omdat de eis dat de naam en het BOB-symbool van de Europese Unie in hetzelfde gezichtsveld moeten staan, zinvoller lijkt.

Deze wijzigingen worden eveneens aangebracht in het enig document.

7. OVERIGE

Het adres van de bevoegde dienst van de lidstaat wordt bijgewerkt.

De naam en de contactgegevens van de groepering worden bijgewerkt en haar rechtsvorm wordt toegevoegd.

In de rubriek "Verwijzingen betreffende de controlestructuren" worden de naam en de contactgegevens van de officiële structuren bijgewerkt. In deze rubriek worden de gegevens vermeld van de autoriteiten die bevoegd zijn voor de controle op het niveau van Frankrijk: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Verder wordt toegevoegd dat de naam en de gegevens van de certificeringsinstantie kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie.

In de rubriek "Nationale eisen" wordt een tabel toegevoegd met de belangrijkste te controleren punten en de bijbehorende evaluatiemethoden.

ENIG DOCUMENT

"CHABICHOU DU POITOU"

EU-nr.: PDO-FR-0115-AM01 – 5.12.2018

BOB (X)BGA ()

1. Naam

"Chabichou du Poitou"

2. Lidstaat of Derde Land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De "Chabichou du Poitou" wordt uitsluitend gemaakt van rauwe, volle geitenmelk. De zachte, niet-geperste, niet-gekookte, licht gezouten kaas heeft een dunne korst met oppervlakkige witte, gele of blauwe schimmelvorming en komt tot stand door de stremming van melk, waaraan een kleine hoeveelheid stremsel wordt toegevoegd.

De kaas heeft de vorm van een kleine kegelschacht, "bonde" genoemd (naar de vorm van een houten spon waarmee een vat wordt afgesloten). Aan het einde van de minimale rijpingsperiode staat boven op de kazen het kenmerkende teken "CdP".

De kaas bevat per 100 gram eindproduct ten minste 18 gram vet. Het totale gewicht aan droge stof mag niet lager zijn dan 40 gram per kaas.

Aan het einde van de minimale rijpingsperiode van tien dagen nadat het stremsel is toegevoegd, weegt de kaas ten minste 140 gram.

De stevige witte massa heeft een homogene, fijne textuur, waarbij de natuurlijke souplesse behouden blijft.

Als de kaas jong is, is de textuur romig.

Na een langdurige rijping wordt de kaas broos en kan deze onder de korst gaan lopen.

Als de kaas jong is, heeft deze een zachte, melkachtige smaak.

Nadat deze meerdere weken is gerijpt, wordt de geitenkaassmaak sterker en persistent. Soms kan er een aroma van gedroogde vruchten worden waargenomen. De smaak is niet te zout, te zuur of te bitter.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Ten minste 75% van het jaarlijkse rantsoen van de geiten van de kudde is afkomstig uit het geografische gebied, dat wil zeggen 825 kilo droge stof per geit per jaar. Bij deze eis wordt rekening gehouden

met de huidige werkwijzen en beperkingen van de houderijen in het geografische gebied, die verband houden met de aanpassing aan het klimaat waarin regelmatig droge perioden voorkomen, en met de geologie van de bodem.

De voedergewassen worden volledig geproduceerd in het geografische gebied. Het rantsoen bestaat voor ten minste 55% uit voedergewassen, dat wil zeggen 605 kilo droge stof per geit per jaar.

Als voedergewassen worden beschouwd: voedergewassen bestaande uit grassen, uitsluitend peulvruchten of die peulvruchten bevatten, wortelgewassen en kruisbloemige groenten, stro en hele planten van graangewassen, peulvruchten, oliehoudende gewassen en eiwithoudende gewassen ter aanvulling op ander ruwvoer en de soorten die in het geografische gebied in het wild groeien. Deze worden vers, als baalvoer, in de vorm van hooi, geperst of gedroogd gegeten.

Kuilvoer is niet toegestaan. Baalvoer is toegestaan tot 200 kilo droge stof per geit per jaar en heeft een drogestofgehalte van minimaal 50%.

Geperste en gedroogde voedergewassen zijn beperkt tot 200 kilo droge stof per geit per jaar.

Het rantsoen per geit per jaar bevat ten minste 200 kilo droge stof in de vorm van uit het geografische gebied afkomstige luzerne of peulvruchten.

Uitsluitend de volgende grondstoffen zijn toegestaan voor de samenstelling van het aanvullende rantsoen, ongeacht of het gaat om een mengsel dat op de boerderij is gemaakt of om in de handel verkrijgbaar volledig voeder:

- hele of geëxtrudeerde graankorrels en daarvan afgeleide producten;
- oliehoudende zaden en vruchten en daarvan afgeleide producten;
- zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten;
- andere zaden en vruchten en daarvan afgeleide producten: perskoeken van noten en stukjes kastanje;
- knollen en wortels en daarvan afgeleide producten;
- oliën en vetten van plantaardige oorsprong;
- voedergewassen, ruwvoer en daarvan afgeleide producten;
- mineralen en daarvan afgeleide producten;
- technologische toevoegingsmiddelen: bindmiddelen, verdikkingsmiddelen en geleermiddelen;
- spoorelementen en vitaminen.

Het gebruik van wei die afkomstig is van het bedrijf is toegestaan.

Het aanvullende rantsoen is beperkt tot 495 kilo droge stof per geit per jaar. Dit bevat ten minste 150 kilo of 30% graangewassen en/of oliehoudende gewassen en/of eiwithoudende gewassen die afkomstig zijn uit het geografische gebied.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De melkproductie, de bereiding en de rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Naast de verplichte vermeldingen die in de regelgeving betreffende de etikettering en de presentatie van voedingsmiddelen zijn voorgeschreven, vermeldt het etiket ook de geregistreerde naam van het product en bevat het, in het hetzelfde gezichtsveld, het BOB-symbool van de Europese Unie.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Departement Vienne

Kanton Chasseneuil-du-Poitou: alle gemeenten;

Kanton Châtelleraut-1: alle gemeenten;

Kanton Châtelleraut-2: de gemeenten Châtelleraut, Orches, Savigny-sous-Faye, Sérigny en Sossais;

Kanton Châtelleraut-3: de gemeenten Châtelleraut en Senillé-Saint-Sauveur;

Kanton Chauvigny: de gemeenten Availles-en-Châtelleraut, Bonneuil-Matours, Cenon-sur-Vienne, Chauvigny (het deel dat op 29 juni 1990 bij het grondgebied hoorde) en Valdivienne (het deel dat op 29 juni 1990 bij het grondgebied van Chauvigny hoorde);

Kanton Civray: de gemeenten 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 en Voulême;



Kanton Jaunay-Clan: alle gemeenten;

Kanton Loudun: de gemeenten 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 en Verrue;

Kanton Lusignan: alle gemeenten;

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

Kanton Migné-Auxances: alle gemeenten;

Kanton Poitiers-1: alle gemeenten;

Kanton Poitiers-2: alle gemeenten;

Kanton Poitiers-3: alle gemeenten;

Kanton Poitiers-4: alle gemeenten;

Kanton Poitiers-5: alle gemeenten;

Kanton Vivonne: alle gemeenten;

Kanton Vouneuil-sous-Biard: alle gemeenten.

Departement Deux-Sèvres

Kanton Bressuire: gemeente Geay;

Kanton Celles-sur-Belle: alle gemeenten;

Kanton La Gâtine: de gemeenten 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, Thénézay, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Verruyes en Vouhé;

Kanton Melle: alle gemeenten;

Kanton Mignon-et-Boutonne: de gemeenten 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 en Villiers-sur-Chizé;

Kanton La Plaine Niortaise: de gemeenten Brûlain, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue en Vouillé;

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

Kanton Thouars: de gemeenten Missé, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars en Thouars;

Kanton Le Val de Thouet: de gemeenten 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 en Tourtenay.

Departement Charente

Kanton Charente-Bonneire: de gemeenten Benest, Le Bouchage, Champagne-Mouton en Vieux-Ruffec;

Kanton La Charente-Nord: de gemeenten 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 en Villiers-le-Roux.

5. Verband met het geografische gebied

Het geografische gebied van de "Chabichou du Poitou" komt overeen met de Haut-Poitou, een kalksteenplateau dat zich uitstrekt tot de uiterste grenzen van het Centraal Massief in het oosten en het graan- en wijnbouwgebied Charente in het zuiden. De gemeenten van het geografische gebied bevinden zich vooral in het oosten van het departement Deux-Sèvres en het westen van het departement Vienne, en in mindere mate in het noorden van het departement Charente.

De Haut-Poitou is gevormd in episodes van kalksteenafzetting. De belangrijkste waargenomen bodems komen voort uit de verwerking van dit kalkhoudende moedergesteente. De zogenaamde "terres de groie" vormen de meest voorkomende bodemsoort. Dit zijn bruine, al dan niet diepe klei-kalksteenbodems. In de zuidelijke helft van het geografische gebied komen rode "terres à châtaigniers"-bodems voor. Dit zijn diepe, bruine leem- en kleigronden die zijn ontstaan uit de ontkalking van het kalkstenen substraat.

Het gematigde klimaat wordt beïnvloed door de oceaan, maar kent minder heftige neerslag dan in de andere regio's van de Atlantische kust, veel zon en in de zomer een watertekort dat per jaar sterk verschilt.

Het gebied van de "Chabichou du Poitou" is dus opgebouwd uit een lappendeken van bodems met een verschillend landbouwpotentieel, waardoor er op de verschillende locaties en op verschillende



momenten gevarieerde gewassen verbouwd kunnen worden (wisselteelt). De natuurlijke omgeving is geschikt voor de productie van hoogwaardige voedergewassen en graangewassen.

De Poitou is van oudsher een regio waar geiten worden gehouden. De cultuur van de Poitou werd dus al vroeg gekenmerkt door de productie van verschillende soorten geitenkaas. De melk was allereerst bestemd voor het maken van verse kaas die dagelijks thuis werd gegeten. Vooral de allerkleinste boeren, die omdat ze niet genoeg grond bezaten geen runderen konden houden, aten hun eigen kaas. De vrouwen hielden zich bezig met het houden van de geiten en het maken van de kaas. De vorm van de “Chabichou du Poitou”, die oorspronkelijk van aardewerk was, is klein, waardoor er weinig melk nodig was om kaas te maken.

Vanaf 1876 betekende de phylloxera-crisis een keerpunt voor de lokale landbouw. Men stapte over van wijngaarden naar het houden en melken van zowel koeien (voor de productie van boter) als geiten. De geitenkudde in Deux-Sèvres en Vienne groeide aanzienlijk en er werd meer geproduceerd dan thuis kon worden opgegeten. De overvloedige kazen die op de boerderij werden gemaakt, werden gerijpt en op de lokale markt verkocht.

Aan het begin van de twintigste eeuw nam de productie van de “Chabichou du Poitou” een vlucht met de oprichting van zuivelcoöperaties. Deze richtten zich oorspronkelijk op het ophalen van koemelk, maar haalden later ook geitenmelk op, die bestemd was voor het maken van kaas.

Tegenwoordig wordt de geitenmelk geproduceerd door bedrijven die zich bevinden te midden van de akkerbouwgewassen, die een lappendeken vormen wat grondgebruik betreft. Tussen veehouders en graanverbouwers kan solidariteit ontstaan met het oog op het benutten van de grond en de uitwisseling van voedingsmiddelen, graangewassen en voedergewassen, voornamelijk luzerne.

De kaasvorm die voor de productie van de “Chabichou du Poitou” wordt gebruikt, heeft nog steeds de vorm van een spon (“bonde”) en laat met het teken “CdP” de identiteit van de kaas zien. De producenten gebruiken specifieke knowhow in verband met de afgeknotte-kegelvorm van de kaasvorm om het uitlekken van de wei te beheersen. De beheersing van de verzuring en het uitlekken/zouten/drogen zijn noodzakelijk voor een gelijkmatige synerese (samentrekken van de wrongel) en bereiden de vorming van de korst voor, die voor de kaasbereiding essentieel is, rekening houdend met de moeilijkheden bij het uitlekken die de vorm van de kaasmaal veroorzaakt.

De “Chabichou du Poitou” heeft de vorm van een kleine kegelschacht, “bonde” genoemd. De korst heeft oppervlakkige schimmelvorming en onder de korst is de kaas soms licht lopend. De stevige witte massa heeft een homogene, fijne textuur. De kaas heeft een lichte, maar persistente geitenkaassmaak met een bittere, zoute toets, die soms wordt aangevuld met een vleugje gedroogde vruchten.

Het klimaat van de Haut-Poitou is droger dan dat in de andere delen van de Seuil du Poitou, een uitgestrekt kalksteenplateau dat zich tussen het Armoricaans Massief en het Centraal Massief bevindt. Dit klimaat en de klei-kalksteenbodems die voortkomen uit de verwerking van het moedergesteente, hebben bijgedragen aan de ontwikkeling van systemen die diverse teelten en geitenhouderij met elkaar combineren. De geitenhouderijen liggen te midden van de akkerbouwgewassen op droger wordende grond, die door de geiten optimaal wordt benut. De geiten worden gevoederd met vezelrijk, gevarieerd voer dat bijdraagt aan de structuur van de melk (verhouding eiwitten – vetten) en de melk een microbiel ecosysteem geeft.

Het voeder van de geiten bestaat voor een groot deel uit voedergewassen en granen, wat zorgt voor een specifiek aandeel gisten. De verscheidenheid van de aan de geiten gegeven diervoeders, de kwaliteit van de voedergewassen en de aanvullende diervoeders, en de richtsnoeren aangaande het rantsoen dragen bij aan de organoleptische kenmerken van de “Chabichou du Poitou”. De vroegtijdige aanwezigheid van rijpingsflora's vanaf de rijping van de melk verklaart waarom de kaas onder de korst soms licht kan gaan lopen en hoe de kaasmassa van de “Chabichou du Poitou” aan haar fijne textuur komt.

De zeer sterke verzurende wrongel fungeert als drager voor de ontzurende gisten. Deze gisten bereiden de komst van de geotrichumschimmels voor, die bijdragen aan het bijzondere uiterlijk van de kaas (oppervlakkige schimmelvorming op de korst), aan de lichte, maar persistente geitenkaassmaak en aan de bittere, zoute toets, die soms wordt aangevuld met een vleugje gedroogde vruchten, vooral hazelnoot.

De “Chabichou du Poitou” heeft zijn typische afgeknotte-kegelvorm (vorm van een kleine vatspon) te danken aan de kaasvorm die voor de productie wordt gebruikt. Deze vorm verschaft de “Chabichou du Poitou” zijn identiteit en brengt een specifieke technologie met zich mee, die bepalend is voor uiterlijk en smaak. Dankzij de minimale rijpingsperiode van tien dagen en de knowhow van het rijpingsbedrijf op het gebied van de temperatuurbeginsing ontwikkelen de oppervlakteflora's zich en krijgt de “Chabichou du Poitou” zijn organoleptische kenmerken.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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