

REGOLAMENTO (CE) N. 1326/2008 DELLA COMMISSIONE**del 15 dicembre 2008****recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Chaource (DOP)]**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Chaource», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ⁽²⁾.
- (2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando le condizioni d'uso dei trattamenti e degli additivi nel latte e nella fabbricazione del Chaource. Queste pratiche garantiscono la salvaguardia delle caratteristiche essenziali della denominazione.
- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Trattandosi di una modifica minore ai sensi

dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 del medesimo regolamento.

- (4) A norma dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione ⁽³⁾ e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, occorre pubblicare un riepilogo del disciplinare,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Chaource» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il riepilogo consolidato degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 15 dicembre 2008.

Per la Commissione

Mariann FISCHER BOEL

Membro della Commissione⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.⁽²⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.⁽³⁾ GU L 369 del 23.12.2006, pag. 1.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Chaource» sono approvate le seguenti modifiche.

«Metodo di ottenimento»

Il punto 5 del disciplinare, relativo alla descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, è così completato:

«(...) L'operazione di coagulazione del latte può essere realizzata esclusivamente con l'aggiunta di caglio.

È vietata la concentrazione del latte tramite eliminazione parziale della parte acquosa prima della coagulazione.

Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di produzione o additivi autorizzati nel latte e durante il processo di produzione sono caglio, colture batteriche innocue, lieviti, muffe, cloruro di calcio e sale.

(...) È vietata la conservazione delle materie prime casearie, dei prodotti intermedi, della cagliata e del formaggio fresco a temperature inferiori allo zero.

È vietata la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura.»

ALLEGATO II

SCHEMA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«CHAOURCE»

Numero CE: FR-PDO-0217-0114/29.03.2006

DOP (X) IGP ()

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Institut national de l'origine et de la qualité
Indirizzo: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France
Tel.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 153 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Associazione

Nome: Syndicat de défense du fromage de Chaource
Indirizzo: Ferme du Moulinet, 10150 Pont-Sainte-Marie, France
Tel.: (33) 325 49 90 48
Fax: (33) 325 49 90 48
E-mail: syndicat-chaource@wanadoo.fr
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

4. Disciplinare

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome

«Chaource»

4.2. Descrizione

Formaggio di latte vaccino a pasta molle e salata, a crosta fiorita; è prodotto in due formati cilindrici piatti: uno grande (da 11 a 11,5 cm di diametro, 6 cm di spessore, 450 grammi ca.) e uno piccolo (da 8,5 a 9 cm di diametro, 6 cm di spessore, 200 grammi ca.); tenore minimo di materia grassa: 50 %.

4.3. Zona geografica

La zona di produzione si estende su una zona geografica molto ristretta ai confini dei dipartimenti dell'Aube e dell'Yonne, che comprende la regione naturale umida della Champagne, al centro della quale c'è il comune di Chaource.

Dipartimento dell'Aube

Cantoni interamente compresi: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys e Troyes (7 cantoni)

Dipartimento dell'Yonne

Cantoni interamente compresi: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre

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

Comuni parzialmente compresi: Arces-Dilo (parte situata a nord della strada nazionale 5), Cerisiers (parte situata a nord della strada nazionale 5), Lailly (parte situata a sud della strada dipartimentale 28), La Postolle (parte situata a sud della strada dipartimentale 28), Soucy (parte situata a sud della strada nazionale 439), Thorigny-sur-Oreuse (parte situata a sud della strada dipartimentale 28), Vaumort (parte situata a nord della strada nazionale 5).

4.4. Prova dell'origine

Ciascun operatore compila una «dichiarazione di idoneità» registrata dai servizi dell'INAO, che consente a quest'ultimo di identificare tutti gli operatori. Questi devono tenere a disposizione dell'INAO i registri e qualsiasi altro documento necessario al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte e dei formaggi.

Nell'ambito del controllo che si effettua per determinare le caratteristiche del prodotto a denominazione di origine, è condotto un esame analitico ed organolettico volto a verificare la qualità e la tipicità dei prodotti esaminati.

4.5. Metodo di ottenimento

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi devono effettuarsi nella zona geografica.

Formaggio a predominanza lattica, a sgocciolatura spontanea e lenta, fabbricato esclusivamente con latte vaccino maturato e poi cagliato; tempo di coagulazione minimo di 12 ore; maturazione di almeno due settimane.

4.6. Legame

Il formaggio è noto fin dal Medioevo; nel 1513 fu offerto dagli abitanti di Chaource al monsignor governatore di Langres; la tradizione orale relativa a questo formaggio risale alla prima parte del XIX secolo: a partire da tale periodo è venduto sui mercati regionali e arriva anche nelle grandi città come Lione e Parigi. La denominazione è stata riconosciuta nel 1970.

La zona della denominazione occupa un bacino caratterizzato da un sottosuolo permeabile, essenzialmente calcareo e argilloso, ricco di corsi d'acqua e sorgenti. Le vacche da latte si alimentano sui pascoli naturali durante l'estate e in inverno con il fieno raccolto localmente. Il processo tradizionale di fabbricazione ha permesso ai produttori di ottenere un valore aggiunto con il formaggio e di mantenere l'attività agricola nella regione.

4.7. Struttura di controllo

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

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

Tel.: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité è un ente pubblico di tipo amministrativo, dotato di personalità giuridica, che dipende dal ministero dell'Agricoltura.

Il controllo delle condizioni di produzione dei prodotti a denominazione d'origine è di competenza dell'INAO.

Nome: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des Fraudes (DGCCRF)

Indirizzo: 59 boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, France

Tel.: (33) 144 87 17 17

Fax: (33) 144 97 30 37

La DGCCRF è un servizio del ministero dell'Economia, dell'industria e del lavoro.

4.8. Etichettatura

Obbligo di indicare «denominazione d'origine controllata» insieme al nome della denominazione.
