

**REGLAMENTO (CE) Nº 159/2009 DE LA COMISIÓN**  
**de 25 de febrero de 2009**

**por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Chabichou du Poitou (DOP)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, frase segunda,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, y al artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Francia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Chabichou du Poitou», registrada mediante el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión <sup>(2)</sup>.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando las condiciones de utilización de los tratamientos y aditivos en la leche y en la fabricación del queso «Chabichou du Poitou». Estas prácticas garantizan el mantenimiento de las características esenciales de la denominación.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 25 de febrero de 2009.

(3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

(4) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión <sup>(3)</sup>, y en virtud del artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006, conviene publicar un resumen del pliego de condiciones.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Chabichou du Poitou» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El resumen consolidado de los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

*Por la Comisión*

Mariann FISCHER BOEL

*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

## ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Chabichou du Poitou» se aprueban las modificaciones siguientes:

**«Método de obtención»**

El punto 5 del pliego de condiciones, en el que se describe el método de obtención del producto, se completa con las disposiciones siguientes:

«(...) La operación de cuajar las leches se realiza exclusivamente con cuajo.

Está prohibida la concentración de la leche mediante la eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación.

Además de las materias primas lácteas, los únicos ingredientes, coadyuvantes tecnológicos o aditivos autorizados en la leche, así como durante la fabricación, serán el cuajo, los cultivos inoos de bacterias, levaduras o mohos, el cloruro cálcico y la sal.

(...) Está prohibida la conservación mediante mantenimiento a una temperatura negativa de las materias primas lácteas, los productos en curso de fabricación, la cuajada y el queso fresco.

(...) Está prohibida la conservación bajo atmósfera modificada de los quesos frescos y quesos en curso de maduración.».

---

## ANEXO II

## RESUMEN

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

## «CHABICHOU DU POITOU»

N° CE: FR-PDO-0117-0115/29.03.2006

DOP (X) IGP ( )

La presente ficha resumen de los principales datos del pliego de condiciones se ofrece únicamente a título informativo.

**1. Servicio competente del Estado miembro**

Nombre: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)  
Dirección: 51 rue d'Anjou – 75008 Paris — FRANCE  
Tel.: +33 153898000  
Fax: +33 153898060  
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

**2. Agrupación solicitante**

Nombre: Syndicat de défense du Chabichou du Poitou  
Dirección: Agropole — Route de Chauvigny — BP 50002 — 86550 Mignaloux Beauvoir — FRANCE  
Tel.: +33 549447480  
Fax: +33 549467905  
Correo electrónico: filieres-lait@poitou-charentes.chambagri.fr  
Composición: productores/transformadores (X) otros ( )

**3. Tipo de producto**

Clase 1.3: Quesos

**4. Pliego de condiciones**

[Resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

**4.1. Nombre**

«Chabichou du Poitou»

**4.2. Descripción**

Queso de leche de cabra de pasta blanda no prensada, de corteza fina y pasta blanca, en forma de pequeño tronco de cono, denominado «*bonde*» (tapón), de unos 6 cm de altura, con un peso medio de 120 gramos y 45 % de materias grasas.

**4.3. Zona geográfica**

Departamento de Vienne

Cantones de Châtellerault, Charroux, Civray, Couhé, Gençay, Lençloître, Lusignan, Mirebeau, Moncontour, Neuville, Poitiers, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Julien-l'Ars, La Villedieu-du-Clain, Vivonne, Vouillé: todos los municipios.

Municipios de Arçay, Availles-en-Châtellerault, Beaumont, Berthegon, Bonneuil-Matours, Boursesse, Cenon, Chalais, Chauvigny, Chouppes, Coussay, Curzay-sur-Dive, Dercé, Glenouzé, Guesnes, Lhonnaizé, Loudun, Maulay, Mauprévoir, Messemé, Monthoiron, Monts-sur-Guesnes, Moussac, Mouterre-Silly, Prinçay, Queaux, Ranton, La Roche-Rigault, Saint-Laon, Saint-Laurent-de-Jourdes, Saint-Martin-l'Ars, Saires, Sammarçolles, Sérigny, Ternay, Verrières, Verrue, Le Vigeant, Vouneuil-sur-Vienne.

#### Departamento de Deux-Sèvres

Cantones de Airvault, Celles-sur-Belle, Chef-Boutonne, Lezay, Mazières-en-Gâtine, Melle, Ménigoute, La Mothe-Saint-Héray, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'École-2, Saint-Maixent-l'École-Ville, Sauzé-Vaussais, Thénézay, Thouars-1, Thouars-Ville: todos los municipios.

Municipios de Augé, Asnières-en-Poitou, Azay-le-Brûlé, Brieuil-sur-Chizé, Brioux-sur-Boutonne, Brûlain, La Crèche, Chérigné, Ensigné, Geay, Glénay, Juillé, Luché-sur-Brioux, Lusseray, Luzay, Paizay-le-Chapt, Périgné, Pierrefitte, Prahecq, Saint-Martin-de-Bernegoue, Sainte-Gemme, Saint-Varent, Saivres, Secondigné-sur-Belle, Séligné, Vernoux-sur-Boutonne, Villefollet, Villiers-sur-Chizé, Vouillé.

#### Departamento de Charente

Municipios de Les Adjots, Benest, Bernac, Bioussac, Le Bouchage, Brettes, Champagne-Mouton, La Chèvrerie, Condac, Courcôme, Empuré, La Faye, La Forêt-de-Tessé, Londigny, Longré, La Magdeleine, Montjean, Nanteuil-en-Vallée, Paizay-Naudoin-Embourie, Raix, Ruffec, Saint-Gourson, Saint-Martin-du-Clocher, Souvigné, Taizé-Aizié, Theil-Rabier, Vieux-Ruffec, Villefagnan, Villiers-le-Roux.

#### 4.4. Prueba del origen

Cada productor de leche, cada taller de transformación y cada taller de maduración rellena una «declaración de aptitud» registrada por los servicios del INAO, que permite a este último identificar a todos los operadores. Estos deben tener a disposición del INAO los registros y cualquier documento necesario para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y los quesos.

En el marco del control de las características del producto de denominación de origen se realiza un examen analítico y organoléptico cuyo objeto es garantizar la calidad y la especificidad de los productos examinados.

#### 4.5. Método de obtención

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos deben efectuarse en la zona geográfica delimitada.

Leche de cabra entera, con ligera adición de cuajo, y coagulada lácticamente; la cuajada fresca, escurrida previamente o no, se coloca en un molde perforado troncocónico; desuerado entre 18 y 24 horas, salado de la superficie; secado entre 24 y 48 horas; maduración durante diez días como mínimo a una temperatura de 10 a 12 °C y una higrometría de entre el 80 y el 90 %.

#### 4.6. Vínculo

Nombre de origen árabe «chebli», que significa cabra; lo fabricaban los sarracenos que se quedaron tras la derrota de 732, desde la cual quedaron relegados a un monte colindante con la ciudad de Poitiers; con el nombre de «Chabichou» se cita en 1782 en la *Guide du voyageur à Poitiers (Guía del viajero a Poitiers)* de Charles de Cherge; seña de identidad de la región de Poitiers, lo celebran un soneto de Émile Bergerat en 1910 y una canción de 1914; solicitud de denominación en 1989; reconocido como denominación de origen en 1999.

La producción, ligada al paraje geológico llamado Seuil du Poitou, tiene lugar en una región homogénea por sus terrenos calcáreos, su tradición de cría de ganado caprino y la implantación en ella de los productores y fabricantes del queso «Chabichou du Poitou».

#### 4.7. Estructura de control

Nombre: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Dirección: 51 rue d'Anjou — 75008 Paris — FRANCE

Tel.: +33 1 53 89 80 00

Fax: +33 1 53 89 80 60

Correo electrónico:  
info@inao.gouv.fr

El Institut National de l'Origine et de la Qualité (Instituto Nacional de Origen y Calidad) es un centro público de carácter administrativo, que goza de personalidad jurídica y está bajo la tutela del Ministerio de Agricultura.

Nombre: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Dirección: 59 boulevard Vincent-Auriol — 75703 Paris Cedex 13 — FRANCE

Tel.: +33 144871717

Fax: + 33 144973037

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de Economía, Industria y Empleo.

#### 4.8. Etiquetado

Obligación de incluir la mención «Appellation d'Origine Contrôlée» y el nombre de la denominación.

Mención «Appellation d'Origine» obligatoria.

Mención «Fabrication fermière» o «Fromage fermier» prevista.

---