ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 25/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета [1].

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„PICODON“

ЕС №: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Група заявител и законен интерес**

Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du Picodon AOP (Професионално сдружение Drôme Ardèche за защита и популяризиране на ЗНП Picodon)

Адрес: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCE

Тел. +33 475562606
Факс +33 475420105
Електронна поща: info@picodon-aoc.fr

В това селскостопанско професионално сдружение влизат всички оператори, участващи в производството на Picodon — млекопроизводители, селскостопански преработватели, предприятия за преработка и майстори по зреенето. Следователно то има законен интерес да подаде заявлението за изменение.

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения**

— ☐ Наименование на продукта

— ☒ Описание на продукта

— ☐ Географски район

— ☒ Доказателство за произход

— ☒ Метод на производство

— ☐ Връзка

— ☒ Етикетиране

— ☒ Друго: връзка към географския район, изискванията за контрол, националните разпоредби

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. **Вид на изменението/измененията**

— ☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

— ☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. **Изменение/изменения**

Описание на продукта

За да бъде описан по-добре продуктът, бе уточнено, че Picodon е във формата на малък кръгъл диск със заоблени ръбове, което отговаря по-точно на формата на продукта. От друга страна характеристиката „кръгло“ бе премахната, тъй като се съдържа във формата на продукта — кръгъл диск.

С цел да се запази естествената флора на млякото и да се задълбочи връзката на Picodon с географския район бе уточнен видът на млякото: пълномаслено козе мляко „сурово, нестандартизирано, нехомогенизирано“.

Picodon се произвежда от млечен тип сиренина, получена основно в резултат на дейността на млечно-киселите бактерии, при използване на малко сирище. Това отличава този вид сирене, като изразът „получено чрез подсирване на пълномаслено козе мляко с добавяне на малко количество сирище“ от раздел „Метод на производство“ бе включен в раздел „Описание на продукта“ и беше уточнено, че подсирването е от млечен тип.

Тъй като размерите и теглото на Picodon се отчитат след етапа на зреене, бе уточнено, че тези характеристики на сиренето се прилагат за периода поне 12 дни след добавяне на маята за сирене.

За да се отчете фактът, че във фината кора на Picodon има различни видове флора, бе добавено следното описание за нейния вид — „едноцветна или на бели, жълтеникави, сини, сиви или кафяви петна, в зависимост от етапа на зреене“. Това разнообразие на повърхностната флора е особено видимо поради важното значение на преработката в стопанствата в този сектор, което предполага използване до голяма степен на млечна флора и флора, необходима за зреенето, характерни за всяко стопанство.

С цел уточняване на характеристиките на продукта „хомогенната и фина“ консистенция бе определена и като „мека“. Освен това, тъй като консистенцията се променя в зависимост от периода на зреене, бе посочено, че тя е мека, „когато Picodon е младо“ (т.е. на минималния етап на зреене), вземайки предвид, че вече бе уточнено, че тя може да започне да се рони след по-дълго зреене. Така изречението „Разрязването му е лесно, вътрешността е бяла или жълта, с хомогенна и фина консистенция, може да започне да се рони след по-дълго зреене.“ се заменя с „Разрязването му е лесно, вътрешността е бяла или жълта. В устата консистенцията е хомогенна, фина и мека, когато Picodon е младо, след по-дълго зреене може да стане ронлива.“

Picodon може да бъде подложено на специален процес на зреене, състоящ се от редуването на затваряния в каче и измивания. Когато тези етапи съответстват на метода, използван първоначално около община Dieulefit, Picodon се определя като „узряло по метода Dieulefit“ — този специален вид зреене вече е описан в продуктовата спецификация. От друга страна съществува по-широко разпространена традиция на измиване и затваряне на сиренето в каче, която до момента не е включена в спецификацията на продукта и която бе идентифицирана като такава и по-добре обяснена в настоящата продуктова спецификация. За да се подобри информацията за потребителите в спецификацията е включен нов текст за определяне на тези сирена: „узряло, измито“. Сирената, произведени чрез тези техники на измиване и затваряне в каче — „узряло по метода Dieulefit“ или „узряло, измито“, имат подобни характеристики, които вече са описани в продуктовата спецификация. Така частта от изречението „В случаите, когато Picodon се подлага на специален процес на зреене съобразно метода Dieulefit“ се променя на „В случаите, когато Picodon се подлага на специален процес на зреене, определян като „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“, а останалата част от изречението е непроменена: полученото сирене притежава следните характеристики при излизане от цеха за зреене: диаметър: 4,5 до 6 cm, височина: 1,3 до 2,5 cm, минимално тегло: 45 г.

С цел да се подобри характеристиката на продукта ароматните и вкусовите качества на Picodon в различните му форми са описани по-подробно чрез характеристиките на Institut Technique du Gruyère (Технически институт за сиренето Gruyère) и благодарение на работата на Комисията за органолептично изследване, която участва в контрола на продукта от 20 години насам: „вкусът е […] на козе мляко, с нотки на лешник, леки нотки на гъби и понякога малко лютив, без да е нито твърде солен, нито твърде кисел. Когато Picodon е „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“, в устата могат също така да се усещат аромати от ферментацията.“

Доказателство за произход

С оглед на развитието на националното законодателство и националната нормативна уредба, раздел „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ бе консолидиран и включва в частност задълженията за деклариране и воденето на регистри във връзка с проследимостта на продукта и наблюдението на условията на производство.

В тази връзка по-специално се предвижда да се предоставят права на операторите, като се признава тяхната способност да изпълняват изискванията на спецификацията за означението, което искат да ползват. Проверката на продуктовата спецификацията на ЗНП „Picodon“ се организира съгласно план за проверка, изготвен от контролен орган.

Освен това в този раздел са добавени и допълнени редица разпоредби относно регистрите и декларациите, които дават възможност да се гарантират проследимостта и контролът на съответствието на продуктите с изискванията на продуктовата спецификация.

Метод на производство

Отглеждане на стадото

Бе добавено определение за „стадо“, за да се изясни за кои животни се прилагат правилата, посочени по-долу, и как трябва да се изчисляват хранителните дажби: става въпрос за всички млекодайни кози на възраст над една година, които са в стопанството към 1 януари.

Понятието „от животни с местен произход“ бе изяснено: става въпрос за породи от Югоизточна Франция, които все още са добре представени в рамките на географския район, като породите Massif Central, Provençale и Rove.

Понятието „отглеждане според местните практики“ бе заличено и заменено с по-конкретни разпоредби, посочени по-долу.

Потвърждава се, че постоянното отглеждане на козите в затворено пространство е забранено и се уточнява, че когато климатичните условия позволяват това, стадото се извежда на паша — на терени за паша или поне в оградено за пасбище място със свободен достъп за цялото стадо. Понятията за паша и терени за паша са въведени, за да отразят по-добре местните животновъдни практики. Освен това минималните характеристики на ограденото за пасбище място вече са описани (минимум 5 m^2 на животно, с достъп до вода и сянка).

Хранене на животните

Фуражи:

В регистрираната спецификация на продукта е посочено, че в основната дажба влизат най-малко 80 % фуражи или зърнени храни с произход от географския район. Тази разпоредба е неясна, тъй като не съответства на определението за основната дажба, което обикновено обхваща фуражите — от паша или давани на животните, евентуално допълнени с нискокалорични храни.

За да бъде в съответствие с обичайното определение за основната хранителна дажба, от една страна, и за допълнителното хранене, от друга страна, разпоредбата е разделена на две. Една част за фуражите, които произлизат на 100 % от географския район, и друга — за допълващите фуражи с произход на 100 % от географския район на житните растения в необработено състояние. Тази разпоредба, въведена в спецификацията наред с ограничението от 390 kg допълващи фуражи на млекодайна коза за година, позволява да се гарантира, че в общата дажба (основна дажба и допълващи фуражи) най-малко 67 % от храните са с произход от географския район. Предвид факта, че средният годишен капацитет за поглъщане на козите е 1 200 kg и че делът на допълващите фуражи е ограничен на 390 kg (т.е. 33 %), делът на фуражите (810 kg) с произход от географския район представлява най-малко около 67 %.

За да се гарантира, че стадото се храни основно с фуражи и че голяма част от храните произлизат от географския район, се уточнява, че:

— основната част от храненето на стадото се извършва с фуражи от паша или давани на животните (останалите храни, включително зърнените продукти и сухите фуражи се определят като „допълващи фуражи“ и са с ограничено количество),

— тези фуражи произлизат на 100 % от географския район.

За да се избегне използването на ферментирали фуражи, които се намират в стопанството за други животни, беше уточнено, че този вид фуражи трябва да бъде недостъпен за цялото стадо кози в стопанството.

Фуражите са определени съгласно разрешителен списък (всички растения, погълнати от козите на пасищата и ниско залесените площи, включващи случайни растителни едногодишни или многогодишни дървесни, храстови или тревисти видове; флората на временните или постоянните пасища; годишните фуражни култури; пресните плодове, непреработените корени и грудки) с цел да се уточни естеството на разрешените фуражи и да се улесни контролът.

За да се гарантира, че храненето на козите отразява растителното многообразие на географския район, се посочва, че годишната дажба на козите включва минимум 12 растителни вида, което насърчава използването от производителите на мляко на пасища, и по-конкретно на постоянни пасища.

Освен това по същата причина най-малко 30 % от фуражните площи трябва да са съставени от постоянни пасища и/или да са покрити с най-малко три растителни вида.

Бяха изготвени специални разпоредби в случай на хранене със зелен фураж (фуражът се събира по подходящ начин, раздава се бързо и се консумира до 24 часа; всички остатъци след изтичането на 24 часа се отстраняват от яслите), за да се осигури качеството на даваните фуражи. Освен това бе уточнено, че слама за постилане не трябва да се използва като фураж.

Допълнително хранене:

За да се уточни естеството на разрешените храни и да се улесни контролът, бяха определени допълващите фуражи:

— зърнени култури във всякаква форма,

— сурови, валцувани, покълнали, натрошени или екструдирани семена от маслодайни култури,

— производни продукти от преработката на зърнени култури,

— продукти, получени от маслодайни култури чрез физически процес на преработка с етерични масла и екстракти от растения: кюспе и масло от соя, грах, бакла, лупина, лен, маслодайна рапица, слънчоглед, фий,

— продукти от производството на захар: изсушен пулп от цвекло, течна меласа от захарна тръстика или от цвекло,

— сухи фуражи: цели растения люцерна и царевица,

— преработени плодове,

— минерални хранителни добавки.

Вече е уточнено, че семената от зърнени култури, давани сурови (които не са част на комбинирания фураж), трябва също да произхождат на 100 % от географския район. Произвежданите в географския район зърнени култури допринасят допълнително за продоволствената независимост на стадото по отношение на географския район.

Определено е максимално допустимо количество за комбинирани фуражи до 390 kg сурово вещество на млечна коза годишно (което съответства на около 30 % от хранителната дажба), за да се оптимизира потреблението на фуражи с произход от географския район. Освен това максималното количество сухи фуражи бе намалено: „150 kg сурово вещество“ вместо „20 % от храната“, което отговаряше на 240 kg. Също така изключението „освен в случай на извънредни условия“, което допълваше ограничението за сухите фуражи, е премахнато, тъй като не е подходящо.

Уточнен е статутът на суроватка на стопанството: въпреки че, в съответствие с традиционните практики, суроватка от стопанството може да бъде използвана за храненето на животните, тя не е включена в изчислението на даваните добавки.

С цел да се осигури идеално качество на храната за животните се забранява даването на храни, развалени поради условията на съхранение.

Торене на фуражните площи:

Подробните правила за торенето на парцелите, предназначени за производство на храна за козите, са уточнени, тъй като биологичните торове могат да повлияят на състава на растителността на пасищата:

„Единствените разрешени органични торове са компост или ферментационни продукти, оборски тор, полутечен тор, течен тор (от селскостопански произход), както и органични торове с неселскостопански произход, като утайки от пречиствателни станции (или междинни продукти) и зелени отпадъци.

Торенето с органичен тор с неселскостопански произход трябва да е съпътствано от аналитично проследяване за всяка отделна партида (камион, цистерна, …) на патогенните бактерии, тежките метали и микроелементите и органичните съединения, включени в нормативната уредба.

Торенето с органични торове с неселскостопански произход се разрешава на територията на стопанството, но при незабавно заравяне и при спазване на действащата нормативна уредба по отношение на специалните ограничения (дати, защитени периметри, …) и количествата.“

Забрана за ГМО (храни и култури):

Забраната на присъствието на ГМО в храната на козите позволява да се запази връзката с района на производство и да се засили традиционният характер на тази храна.

Преработка на сиренето

Производство на млякото:

Разпоредбата, че използваното мляко трябва да отговаря на действащите санитарни стандарти беше заличена от спецификацията на продукта, тъй като тя няма връзка с условията за ЗНП.

Правилата относно състава на млякото (минимално съдържание на мазнини 28 g/l и минимално съдържание на протеини 25 g/l) бяха премахнати, тъй като използваното мляко е пълномаслено, нестандартизирано и нехомогенизирано. Тези уточнения също така са изрично добавени в определението за използваното мляко.

Възможността за термична обработка в случай на преработка на млякото е премахната, което задължава всички оператори да използват сурово мляко. Това позволява да се запази в по-голяма степен първоначалната флора на местно произведеното мляко и следователно оказва въздействие върху флората и органолептичните характеристики на сиренето. На някои оператори, подали възражение във връзка с тази разпоредба в рамките на националния период за подаване на възражения и отговарящи на условията на член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, е предоставен преходен период, който изтича на 31 декември 2016 г.

Добавяне на мая за сирене и подсирване:

Понятието за подсирване бе заменено с понятието за добавяне на мая за сирене, което е по-точно (добавянето на мая за сирене се извършва в определен момент, а подсирването е с продължителност от няколко часа).

По организационни причини преработвателните цехове понякога нямат възможност да добавят маята за сирене в млякото по-рано от 18 часа след доставката. Съвременните технологии за съхранение на млякото позволяват подобно изчакване, без то да причинява проблеми за производството или промяна на характеристиките на продукта. Този нов срок от максимум 18 часа беше въведен (в замяна на първоначалния срок от 6 часа) за предприятията, намиращи се извън стопанството.

С цел улесняване на проверките, осъществявани от земеделските производители, киселинността в края на подсирването се изразява по различни начини. Времето за коагулация (подсирване) е намален от период от 12 до 48 часа на 16—36 часа, тъй като това съответства по-добре на практиката, като същевременно се запазва бавното подсирване. Уточнява се, че получената сиренина е от млечен тип, тъй като от опит може да се констатира от консистенцията на сиренината дали повишаването на киселинното съдържание е протекло правилно или не.

Формоване, отцеждане:

С развитието на технологиите вече е възможно поставянето на сиренината в блок форми: тази възможност е добавена в спецификацията на продукта. Това позволява намаляване на тежкия труд по поставянето във форми. Формоването трябва обаче да се извършва ръчно и внимателно, затова бе добавено уточнението „така, че да не се нарушава целостта на сиренината“, което е важно за отцеждането и за получаването на очакваната крайна консистенция.

Размерите на всяка цедилка за блок форми са малко по-различни от размерите на индивидуалните цедилки, тъй като са кръгли, докато индивидуалните цедилки са леко конусовидни. В действителност блок формата се обръща изцяло, за да се гарантира симетричната форма на сиренето, докато индивидуалните цедилки се обръщат поотделно на ръка.

Размерите на двата вида форми са уточнени в съответствие с формата и размерите на Picodon след зреенето: вътрешни размери на индивидуалната форма (диаметър в долната част: 74 mm, диаметър в горната част: 87 mm, минимална височина: 60 mm), размери на блок формите (диаметър в долната част: 78 mm, диаметър в горната част: 78 mm).

Освен това бе установена грешка в спецификацията по отношение на размерите на индивидуалните форми (диаметър в долната част: 76 mm, диаметър в горната част: 85 mm): размерите са коригирани и заменени с посочените по-горе. Това са размерите, чрез които се получава очакваният формат сирене.

Без промяна спрямо регистрираната спецификация, осоляването се извършва от двете страни на сиренето. Въпреки това уточнението „с осоляване на поне една страна по време на отцеждането“ бе заличено, тъй като не се наблюдава ефект върху характеристиките на крайния продукт, ако осоляването се извършва при изваждането от формите. Така новата разпоредба гласи: „Осоляването се извършва най-късно в момента на изваждането от формите“.

Сушене:

Преди поставянето на сиренето в сушилня може евентуално да има етап на предварително изсушаване след изваждането от формите с цел да се получат пресни сирена, готови за подходящо сушене, и да се улесни развитието на повърхностната флора. В тази връзка бе въведено понятието „евентуално изсушаване“.

Зреене:

Въведена бе възможността за охлаждане на сирена при температура над 0 °C по време на етапите на сушене и зреене. Това позволява да се забави развитието на някои партиди сирене. С цел да се осигури достатъчен период на зреене на сиренето и да се запазят неговите окончателни характеристики, все пак бе уточнено, че тези периоди на охлаждане не се включват в изчисляването на минималната продължителност на зреене.

Зреенето на Picodon може да се извършва по традиционен начин или с измиване, като двете разновидности са описани поотделно за по-добро разбиране:

— За зреенето на сиренето без измиване точният процент на влажност в помещението за зреене е заменен с понятието „влажна среда“, а максималната температура на зреене бе заличена, тъй като балансът между тези два критерия се определя от производителите на сиренето. Освен това точното измерване на съдържанието на влага в селскостопански цех за производство е трудно. Минималната температура на зреенето, както и неговата минимална продължителност, които са двата основни елемента на този етап, остават непроменени.

  В регистрираната продуктова спецификация е посочено, че продажбата може да се извършва едва след като изминат 14 дни от добавянето на маята за сирене. Този срок бе променен на 12 дни по няколко причини:

  — първоначално предвиденият срок от 14 дни можеше да включва период на съхранение на студено, без промяна на характеристиките на сиренето. Сега е пояснено, че периодите на съхранение на студено не са включени в изчисляването на продължителността на периода на зреене на сиренето. По този начин е възможно предлагането на пазара на Picodon след 12 дни, без да се намали степента на зреене на продукта,

  — продължителността на сушенето и зреенето, които са от решаващо значение за степента на зрялост на готовия продукт, остават непроменени: следователно гореспоменатото намаляване на срока не оказва влияние върху характеристиките на сиренето,

  — за тази цел бе добавено описание на състоянието на сиренето при излизане от цеха за зреене: за да се гарантира достатъчен период на зреене и сушене („повърхността на сиренето вече не е влажна при допир с пръсти“) и доброто развитие на повърхностната флора („повърхностната флора се е образувала“).

— За зреенето на сирената с измиване първоначално сиренето трябва да бъде затворено в каче за период от 15 дни при температура от 5—10 °C. Тези разпоредби вече бяха включени в описанието на „метода Dieulefit“ и са разширени за всички „узрели измити“ сирена Picodon. Уточнението, което предвижда, че затварянето се извършва „в каче“, бе заличено: в действителност затварянето може да се извършва в други съдове, например пръстени делви според старинната традиция. Ще се отнася до изискването за степен на влажност, то беше премахнато и заменено с понятието „влажна среда“, както е обяснено по-горе.

  Уточнява се, че сиренето трябва да е синьо след първоначалното затваряне в каче (т.е. покрито със сини плесени).

  За Picodon от вида „узряло, измито“ процесът продължава с извършването на едно или няколко измивания и затваряния: това е посочено в този раздел, както и минималният период на зреене от 30 дни (който е същия за сирената Picodon „узрели по метода Dieulefit“).

Специфични правила за етикетиране

Задължението за използване на указанието и символа на национално равнище, свързани с наименованието за произход, бе заменено със задължението за поставяне на логото за ЗНП на Европейския съюз.

Бе предвидено върху етикетите на сирената да фигурира обща за всички оператори графична схема — името Picodon се изписва в полукръг със стилизиран шрифт с цел ЗНП „Picodon“ да получи по-голяма видимост на местата за продажба. Останалата част от етикета се оформя свободно от оператора. Всеки оператор, който спазва продуктовата спецификация, получава достъп до модел на етикета, без ограничение, при отправяне на искане до групата.

Беше добавено, че обозначенията „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“ са използват, когато са приложени съответните разпоредби.

Освен това беше уточнено, че размерът на шрифта на името на производителя и/или преработвателя е поне толкова голям, колкото този за идентификацията на опаковчика.

Беше уточнено, че върху всяка опаковка за продажба на потребителите се поставя етикет. Въпреки това са предвидени разпоредби за случаите на преки продажби (по-конкретно продажба на пазари): възможността за използване на табелката и предоставяне на етикет при всяка продажба.

И накрая беше постановено, че използването на всякакви качествени определения или други обозначения, придружаващи наименованието за произход, е забранено в рекламата, върху етикетите, фактурите или търговските документи, с изключение на посочените по-горе термини, термините, предвидени в общата нормативна уредба, и специалните търговски или фабрични марки. По този начин се избягва въвеждането на нерегламентирано (от продуктовата спецификация или нормативната уредба) сегментиране на ЗНП „Picodon“.

Други

Раздел „Връзка с географския район“ бе допълнен с цел да се опише по-добре връзката между продукта и неговия географски район. Твърде подробните описания на природната среда, които нямат връзка със самия продукт, бяха заличени, както и всички неясни елементи и анекдотите. Освен това бяха добавени елементи, свързани с настоящите и традиционните знания и умения, включително техниките на зреене и измиване, съответстващи на сиренета Picodon „узряло, измито“ и „узряло по метода Dieulefit“. Връзката между природните и човешките фактори и особеностите на продукта беше подробно обяснена. И накрая, тази част бе организирана по по-логичен начин. Частта „Информация относно контролния орган“ бе актуализирана, като бяха добавени координатите на сертифициращия орган, а координатите на компетентните органи бяха променени.

Във връзка с промените в националното законодателство и разпоредби, в раздел „Национални изисквания“ бе включена таблица с основните елементи, които да бъдат контролирани, референтните им стойности и методът за оценяването им.

И накрая бяха актуализирани координатите на групата.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„PICODON“

ЕС №: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования**

„Picodon“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Picodon“ е сирене с формата на малък диск със закръглени ръбове.

То има мека, непресована вътрешност, получена чрез подсирване на сурово пълномаслено козе мляко, нестандартизирано и нехомогенизирано с добавяне на малко количество сирище, със съдържание най-малко на 45 g мазнини на 100 g сирене след пълно изсушаване и най-малко 40 g сухо вещество на 100 g сирене.

Когато Picodon не е измито, продажбата му може да започне 12 дни след добавяне на маята за сирене. След етапа на зреене то има следните характеристики: диаметър: 5 до 7 cm, височина: 1,8 до 2,5 cm, минимално тегло: 60 g.

Кората му е фина, с тънко покритие от едноцветен плесен или на петна — бели, с цвят на слонова кост, сини, сиви или кафяви в зависимост от етапа на зреене.

Разрязването му е лесно, вътрешността е бяла или жълта. В устата консистенцията е хомогенна, мека и фина, когато Picodon е младо, но след по-дълго зреене може да стане ронлива.

Когато Picodon преминава специален процес на зреене, характеризиращ се с етапи на затваряне в каче и измиване, то се квалифицира като „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“. Полученото сирене притежава следните характеристики при излизане от цеха за зреене: диаметър: 4,5 до 6 cm, височина: 1,3 до 2,5 cm, минимално тегло: 45 g.

Повърхността е бяла, с цвят на слонова кост, сива или светлокремава с леки цветни петна. При разрязване вътрешността наподобява мрамор. В устата консистенцията е хомогенна, фина и мека. Сирената Picodon „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“ могат да се предлагат на пазара най-малко 30 дни след добавянето на маята за сирене.

Независимо от използвания метод на зреене, сиренето има ясно изразен вкус на козе мляко с нотки на лешници, гъби, като понякога може да е леко лютиво без да е нито твърде солено, нито твърде кисело. Когато Picodon е „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“, в устата могат също така да се усещат аромати от ферментацията.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Суровина: Сурово пълномаслено козе мляко, нестандартизирано и нехомогенизирано.

Храна за животните:

Фуражи:

Основната част от храненето на стадото се извършва с фуражи от паша или давани на животните.

Храната не включва силажни продукти или други ферментирали храни.

Фуражите се състоят от: всички растения, които козите консумират на ливадите, флората на временни или постоянни пасища, годишни фуражни култури, пресни плодове, корени и непреработени грудки.

Годишната хранителна дажба на стадото се състои от минимум 12 растителни вида. Поне 30 % от използваните фуражни площи съдържат най-малко 3 растителни вида.

Допълващи фуражи:

Семена от зърнени култури, давани в необработен вид (евентуално валцувани, натрошени или покълнали) и произхождащи на 100 % от географския район.

Забранено е използването на храни, които могат да се отразят неблагоприятно на миризмата и вкуса на млякото или които крият риск от бактериологично заразяване.

Допълващите фуражи не могат да надвишават 390 kg на млекодайна коза за година, като от тях максималното количество сухи фуражи е 150 kg на коза годишно.

Допълващите фуражи се състоят от:

— семена от зърнени култури във всякакъв вид,

— сурови, валцувани, покълнали, натрошени или екструдирани семена от маслодайни растения,

— производни продукти от преработката на зърнени култури,

— производни продукти, получени от маслодайни култури чрез физически процес на преработка с етерични масла и екстракти от растения: кюспе и масло от соя, грах, бакла, лупина, лен, маслодайна рапица, слънчоглед, фий,

— продукти от производството на захар: изсушен пулп от цвекло, течна меласа от захарна тръстика или от цвекло,

— сухи фуражи: цели растения люцерна и царевица,

— преработени плодове,

— хранителни добавки, минерали.

Произход на храните:

Фуражите произлизат на 100 % от географския район, както и съвкупността от даваните необработени зърнени култури.

Допълващите фуражи, различни от необработените зърнени култури, не произлизат изцяло от географския район, тъй като стопанствата купуват за отглеждането на добитъка комбинирани фуражи, за географския произход на чиито съставки няма гаранция.

Тези фуражи са ограничени до 390 kg сурово вещество на млекодайна коза за година. Най-малко 67 % от фуражите в дажбата на млекодайните кози произлизат от географския район.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи — от добива на мляко до зреенето на сиренето, се извършват в географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните означения, приложими за всички сирена, всяка опаковка за продажба на дребно се продава с етикет, съдържащ:

— обща част за всички оператори, която включва: наименованието за произход, изписано с букви, чийто шрифт е с големина поне две трети от тази на най-големите букви, фигуриращи върху етикета, както и думите „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“, ако са изпълнени разпоредбите за използването на тези обозначения,

— специфична за всеки оператор част, която включва и логото на Европейския съюз за „ЗНП“.

Размерът на шрифта на името на производителя и/или преработвателя е поне толкова голям, колкото на името на опаковчика.

Общата част на етикета и, ако е приложимо, на табелката, отговаря на графичното оформление, посочено в приложението към продуктовата спецификация.

В случаите на пряка продажба от производителя или друго лице под негово ръководство етикетирането на всяка единица продукт не е задължително. Необходимо е само гореспоменатите елементи да бъдат посочени върху табелка.

Използването на всякакви качествени определения или други обозначения, придружаващи наименованието за произход, е забранено в рекламата, върху етикетите, фактурите или търговските документи, с изключение на посочените по-горе термини, термините, предвидени в общата нормативна уредба, и специалните търговски или фабрични марки.

4. **Кратко определение на географския район**

Picodon е сирене, което се произвежда по хълмовете над двата бряга на средната долина на река Рона. Географският район се простира на територията на следните общини:

— Департамент Ardèche: всички общини.

— Департамент Drôme: всички общини.

— Департамент Gard: кантон Barjac: всички общини.

— Департамент Vaucluse: Кантон Valréas: всички общини.

5. **Връзка с географския район**

Ardèche и Drôme, съставляващи основата част от географския район, са покрити главно от сухи хълмове и планини над средната долина на река Рона, които са предпочитано място за отглеждането на кози. Природните условия в тези участъци (оскъдни водни ресурси, липса на плоски терени, разпокъсани парцели, бедни почви, относително сух и ветровит климат) са благоприятствали запазването на смесеното земеделие.

Географският район е разположен в преходна климатична зона между средиземноморския климат — на юг, полуконтиненталния лионски климат — на север и планинския климат — в източната и западната част.

Той се характеризира с голяма автономия по отношение на фуражите и с голямо разнообразие на флората на ливадите. Дървесните видове (жълтуга, калуна, пирен…) също са добре представени на планинските пасища, използвани от кози.

По отношение на човешкия фактор, още през 1600 г. Оливие де Сер описва важната роля на козите в този регион в своето произведение „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs“ (Театър на селското стопанство и обработване на нивите). Дълго време Drôme и Ardèche са били сред първите департаменти, в които са се отглеждали кози (още през 1866 г. са били съответно на първо и трето място).

Първоначално Picodon се консумира почти единствено в семейна среда в стопанствата.

Поради намаляването на производството на мляко през есента и зимата, производството на сирене е било единственият начин за съхранение на млякото. По-дългият период за консумация на сиренето е наложил различни степени на зреене на Picodon.

То можело да се консумира съвсем малко узряло, едва изсъхнало — така произлиза Picodon с кратък период на зреене.

През зимата обаче Picodon се съхранявал в делви. На всеки петнадесет дни сиренето се вадело и се миело. Този метод позволявал по-дълго съхранение на сиренето, което получавало по този начин характерни миризма и вкус. Това е вариант на техниките на зреене „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“. Второто наименование се използва традиционно на изток от река Рона и на юг от река Дром, където сухотата на въздуха позволява естествено сушене, благоприятно за развитието на местна повърхностна флора.

Поради своите особености Picodon се прославя още от XIX век в Drôme и Ardèche, като неговата слава е потвърдена с признаването на контролирано наименование за произход с указ от 25 юли 1983 г.

И до днес Picodon се произвежда по специфична технология, наследена от селскостопанския произход на сиренето.

Сред разрешените породи кози са местни породи (Massif Central, Provençale и Rove), които все още са широко разпространени на тази територия. Основната част от храната на стадото се състои от фуражи, произхождащи изключително от географския район и с добро растително разнообразие. Когато климатичните условия позволяват това, животните се извеждат на паша — на терени за паша или поне в оградено за пасбище място. Количеството на даваните допълващи храни е ограничено, за да се насърчи консумацията на фуражи.

Според традицията се използва сурово, пълномаслено, нестандартизирано козе мляко.

Сиренината, получена чрез коагулация на пълномаслено козе мляко с добавяне на малко количество сирище, се излива в калъпи без предварително отцеждане, ръчно и така, че да не се нарушава целостта на сиренината.

Извършва се най-малко едно обръщане по време на етапа на отцеждане. Осоляването се извършва от двете страни, само със суха сол.

След изваждането от калъпите и евентуалното предварително изсушаване, сиренето преминава етап на сушене, последван от етап на зреене, който може да се състои от периоди на сушене, измиване и затваряне в каче.

Сирената имат право на защитеното наименование за произход „Picodon“ най-малко 12 дни след добавянето на маята за сирене, когато повърхността на сиренето вече не е влажна при допир с пръсти и когато повърхностната флора е добре развита.

Когато след етапите на сушене и затваряне в каче в продължение на поне петнадесет дни, водещо до посиняване на сиренето, Picodon преминава един или няколко етапа на измиване и затваряне, то се квалифицира като „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“.

Picodon се характеризира със:

— своята форма на малък диск с тегло най-малко 60 g или 45 g за Picodon „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“,

— хомогенна и фина консистенция в устата, мека до ронлива според периода на зреене,

— ясно изразен вкус на козе мляко с нотки на лешници, гъби и понякога лека пикантност или ферментация, без прекалена соленост или киселинност.

Повърхността на сиренето може да е покрита с фин слой плесен — на петна или едноцветна — бяла, сива, бледокремава или с цвят на слонова кост, ако става въпрос за сирена от видовете „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“.

Picodon произлиза от беден регион, състоящ се от сухи хълмове и планини, чиито геоложки и климатични характеристики позволяват единствено отглеждането на кози. Производството на това сирене се е запазило на територията и представлява незаменим източник на поминък. Козите обикновено използват най-труднодостъпните природни зони (по-сухи наклонени терени), които не са подходящи за говедата и интензивното селскостопанско производство.

Статутът на козевъдството на допълващо производство, добиването на малки количества мляко на стопанство и значението на доброто изсушаване за това непресовано сирене с млечен характер обясняват малките размери на Picodon.

Условията за производство са определени така, че да се запазят спецификите на района и да се даде възможност те да намерят израз в продукта.

Козите, даващи млякото, предназначено за производството на Picodon, се хранят с фуражи с произход от географския район. Системата на хранене и отглеждане на стадото насърчава местното производство на храни, значителната консумация на фуражи, които се отличават с голямо разнообразие на растителните видове, пашата и извеждането на животните. Тези практики благоприятстват влиянието на местните природни условия върху флората в млякото и следователно върху флората и характеристиките на сиренета. Това е подчертано допълнително от използването единствено на сурово пълномаслено мляко.

По този начин фината повърхностна флора на сиренета е много разнородна, а сиренето е с ясно изразен вкус на козе мляко с нотки на лешници, гъби и понякога лека пикантност.

Млечният характер на процеса на преработка, с формоване, което е съобразено със структурата на сиренината, позволява да се получи хомогенната и фина консистенция на вътрешността на Picodon. Обръщането на сиренето след поставянето му във формите и осоляването със суха сол от двете му страни допринасят за доброто разпределение на солта. Тези техники на преработка, съчетани с важните етапи на сушене и зреене, които допринасят за развитието на повърхностната флора и ароматите, водят до получаването на сирене с фина и хомогенна вътрешност при дегустация, с богат аромат.

Първоначално мека в устата, консистенцията на сиренето става ронлива след продължително зреене, което не е необичайно при местното производство. Специален процес на зреене с редуване на етапи на затваряне в каче и измиване придава на Picodon „узряло, измито“ или „узряло по метода Dieulefit“ характерната консистенция и аромат.

Благодарение на тези елементи сиренето „Picodon“ е тясно свързвано с географския си произход, който се ползва с голяма регионална известност. Най-напред тя се изразява в устна форма, по-конкретно чрез песни от региона Provence, а от XIX век и в писмена форма посредством речници, писма, исторически и гастрономически публикации.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5a38782c-cfc7-4c37-a3ee-0aee048b1664/telechargement