JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2017/C 25/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„PICODON“

EU č.: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Syndicat Drôme-Ardèche de défense et de promotion du Picodon AOP (Sdružení Drôme-Ardèche na obranu a podporu CHOP Picodon)

Adresa: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCE

Tel.: +33 475562606
Fax: +33 475420105
E-mail: info@picodon-aoc.fr

Toto profesní zemědělské sdružení seskupuje všechny provozovatele zapojené do výroby produktu „Picodon“: producenty mléka, mimo jiné zemědělské zpracovatele zpracovatelské podniky a provozovatele zrání. Je tedy plně oprávněno předložit žádost o změnu specifikace.

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

— ☐ Název produktu

— ☒ Popis produktu

— ☐ Zeměpisná oblast

— ☒ Důkaz původu

— ☒ Metoda produkce

— ☐ Souvislost

— ☒ Označování

— ☒ Jiné: Souvislost se zeměpisnou oblastí/Kontrolní struktura/Vnitrostátní požadavky

([1]) Úř. věst. L 343 14.12.2012, s. 1.

4. **Druh změny (změn)**

— ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

— ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. **Změna (změny)**

Popis produktu

Za účelem lepší charakterizace produktu bylo upřesněno, že „Picodon" má tvar malého kotouče „se zaoblenými okraji", což je přesnější. Naopak byla odstraněna charakteristika „kulatý", jíž lze vyvodit z tvaru „kotouče" tohoto produktu.

Aby se zachovala přirozená mikroflóra mléka a prohloubila se souvislost se zeměpisnou oblastí „Picodonu", byl upřesněn používaný typ mléka: plnotučné kozí mléko „syrové, nestandardizované a nehomogenizované".

„Picodon" se vyrábí z kyselé sýřeniny získané v zásadě činností mléčných bakterií a s použitím trochy syřidla. Tím je tento sýr charakteristický, a proto bylo znění „získaný sražením plnotučného kozího mléka, do něhož se přidává malé množství syřidla", které je pod položkou „Metoda produkce" přidáno pod položku „Popis produktu" a bylo upřesněno, že srážení je „mléčného" typu.

Bylo upřesněno, že charakteristika produktu ohledně velikosti a hmotnosti „Picodonu", které se hodnotí na konci fáze zrání, se vztahují na produkt minimálně 12 dní po sýření.

Aby se upozornilo na to, že na tenké kůrce „Picodonu" je rozmanitá mikroflóra, byl přidán popis „jednotná či skvrnitá, s bílou, slonovinově bílou, modrou, šedou či kaštanově hnědou barvou podle stádia zrání". Rozmanitost mikroflóry na povrchu se sleduje o to víc, že zemědělské zpracování je v této oblasti skutečně zastoupené, což znamená významné používání správné mléčné mikroflóry a mikroflóry zrání v případě každého zpracování.

Za účelem upřesnění vlastností produktu byla k popisu struktury „homogenní a jemná" dále přidána vlastnost „vláčná". Vzhledem k tomu, že se struktura vyvíjí v závislosti na době zrání, bylo dále uvedeno, že „vláčná struktura" se získá, „když je „Picodon" mladý" (tedy ve stádiu minimálního zrání), s tím, že již bylo upřesněno, že po delším zrání může být lámavá. Věta „vzhled na řezu je čistý, hmota je bílá nebo žlutá, struktura homogenní a jemná, po delším zrání může být lámavá" se nahrazuje takto: „Vzhled na řezu je čistý, hmota je bílá nebo žlutá. V ústech je struktura homogenní, jemná a vláčná, když je „Picodon" mladý, přičemž po delším zrání může být lámavá."

„Picodon" může mít specifické zrání se střídáním fází uskladnění a omývání. Vzhledem k tomu, že tyto fáze odpovídají metodě, která se původně používala okolo obce Dieulefit, používá se pro „Picodon" charakteristika „zrání dieulefitskou metodou", toto zrání je již ve specifikaci popsáno. Existuje ale obecnější tradice zrání sýrů omýváním a uskladněním, která dosud není ve specifikaci kodifikována a kterou tato specifikace jako takovou identifikovala a lépe popsala. Pro lepší informování spotřebitelů byla do specifikace přidána nová zmínka, která tyto sýry popisuje jako: „uzrálé uskladněním a omýváním". Sýry vyrobené touto technikou uskladnění a omývání, které uzrály „dieulefitskou metodou" nebo „uskladněním a omýváním" mají podobné vlastnosti, které jsou ve specifikaci již popsány. Část věty „Jestliže „Picodon" zraje zvláštním způsobem označovaným jako „zrání dieulefitskou metodou"" se tedy mění na „Jestliže „Picodon" zraje zvláštním způsobem označovaným jako „zrání uskladněním a omýváním" nebo „zrání dieulefitskou metodou"" a zbytek věty zůstává stejný: vyznačuje se získaný sýr při výstupu z provozovny na zrání sýra těmito vlastnostmi: průměrem: 4,5 cm až 6 cm, výškou: 1,3 cm až 2,5 cm, minimální hmotností: 45 g.

Pro lepší charakteristiku byly chutě a vůně „Picodonu" v jeho různých formách popsány přesněji, a to díky charakterizaci institutu Institut Technique du Gruyère a díky práci komise organoleptických zkoušek (která se podílí na kontrole tohoto produktu již 20 let): „chuť je […] kozí s tóny lískových ořechů, lehkými tóny hub, lehce pikantní, bez nadměrné slanosti či kyselosti. Jestliže je „Picodon" uzrálý metodou „uskladnění a omývání" nebo „dieulefitskou metodou", můžete v ústech pocítit aroma kvašení."

Důkaz původu

Položka „Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti“ byla s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů konsolidována a obsahuje zejména oznamovací povinnosti a vedení rejstříků pro účely vysledovatelnosti produktu a sledování podmínek produkce.

Konkrétně by se v rámci toho mělo provozovatelům vydávat osvědčení, že jsou schopni splnit požadavky stanovené ve specifikaci označení, o jehož užívání žádají. Kontrola specifikace CHOP „Picodon“ probíhá podle plánu kontroly vypracovaného kontrolním subjektem.

Tato položka byla dále doplněna o několik ustanovení týkajících se rejstříků a dokumentů, jež umožňují zaručit zpětnou dohledatelnost a ověření shody s požadavky specifikace.

Metoda produkce

Chov stáda:

Byla přidána definice pojmu „stádo“, aby bylo zřejmé, na jaké druhy zvířat se vztahují dále stanovená pravidla a jak je třeba počítat krmivo: jedná se o všechny kozy určené k produkci mléka starší jednoho roku, které jsou v zemědělském hospodářství přítomny k 1. lednu.

Byl upřesněn pojem „zvířata s místní linií“: jedná se o rasy z jihovýchodní Francie, které jsou stále významně zastoupeny v zeměpisné oblasti, jako jsou rasy Francouzského středohoří, Provence a Rove.

Byl odstraněn pojem „chov podle místních zvyklostí“ a nahrazen přesnějšími ustanoveními, která jsou popsána níže.

Potvrzuje se zákaz trvalého omezení volného pohybu stáda a upřesňuje se, že jakmile to klimatické podmínky dovolí, odchází stádo na pastvu, do volného výběhu či minimálně do přírodního areálu, kam má celé stádo trvalý přístup. Pojmy pastva a výběh se použily proto, aby lépe popsaly místní postupy chovu. Dále jsou nyní popsány minimální charakteristiky přírodního areálu (minimálně 5m^2 na zvíře s přístupem k vodě a do stínu).

Krmivo zvířat

Pícniny:

V evidované specifikaci bylo uvedeno, že základní krmivo je zajištěno minimálně z 80 % pící nebo obilovinami pocházejícími z dané zeměpisné oblasti. Toto ustanovení je nejednoznačné, neboť neodpovídá definici základního krmiva, které obvykle zahrnuje spasené pícniny či pícniny, které se zvířatům přinesou, případně doplněné málo energetickou potravou.

Pro zajištění souladu s běžnou definicí základního krmiva na straně jedné a doplňkového krmiva na straně druhé bylo ustanovení rozděleno na dvě části, na jedné straně pícniny, které ze 100 % pochází z dané zeměpisné oblasti, a na straně druhé další potrava se 100 % původem výlučně z dané zeměpisné oblasti v případě obilovin, pokud jsou nezpracované. Vedle omezení doplňkového krmiva na 390 kg na 1 kozu určenou k produkci mléka za rok, jak je již ve specifikaci uvedeno, toto ustanovení navíc umožňuje zajistit, že v celkovém objemu krmiva (základní krmivo a doplňkové krmivo) pochází minimálně 67 % potravy z dané zeměpisné oblasti. Pokud uvažujeme, že koza v průměru pozře 1 200 kg potravy za rok, je doplňkové krmivo omezeno na 390 kg (tedy 33 %) a část představující pícniny (810 kg) tak činí minimálně 67 % a pochází výlučně z dané zeměpisné oblasti.

Aby bylo zajištěno, že krmivo stáda tvoří především pícniny a že významná část krmiva pochází z dané zeměpisné oblasti, bylo upřesněno, že:

— základ krmiva stáda tvoří spasené pícniny či píce, která je zvířatům přinesena (další krmivo, včetně obilovin a sušeného krmiva, se řadí pod „doplňkové krmivo“ a jejich množství je omezeno),

— tyto pícniny pochází ze 100 % z dané zeměpisné oblasti.

Aby se zamezilo používání fermentovaného krmiva, které se v hospodářství nachází ke krmení jiných zvířat, bylo upřesněno, že k tomuto druhu krmiva musí mít všechna stáda koz daného hospodářství zamezený přístup.

Pícniny se definují podle pozitivního seznamu (všechny rostliny, které kozy spasou na loukách, ve výbězích, na vřesovištích, v podrostu čítající volně rostoucí jednoleté či trvalé druhy tvořené stromy, křovinami či trávami, trvalé nebo dočasné travní porosty, jednoleté krmné plodiny, čerstvé plody, nezpracované kořeny a hlízy), aby se upřesnila povaha povolených pícnin a zjednodušila se kontrola.

Aby bylo zajištěno, že krmivo koz vskutku odráží rostlinné bohatství, které je typické pro danou zeměpisnou oblast, bylo stanoveno, že roční krmivo koz má sestávat minimálně z 12 druhů rostlin, čímž by se mělo podpořit, aby producenti mléka využívali louky, a zejména trvalé louky.

Stejný cíl se sleduje ustanovením, aby minimálně 30 % krmné plochy sestávalo z trvalého výběhu/trvalých luk a/nebo aby na něm byly minimálně tři druhy rostlin.

Byla zavedena speciální ustanovení pro případ krmení zelenou pící (píce se řádně poseká, rychle se rozdělí a spotřebuje do 24 hodin, vše, co se do 24 hodin nespotřebuje, se z kádí vybere ven), s cílem zajistit kvalitu podávaného krmiva. Dále se upřesnilo, že slámu na podestýlku nelze jako píci používat.

Doplňkové krmivo:

Pro upřesnění povahy doplňkového krmiva a zjednodušení kontroly se definuje povolené doplňkové krmivo:

— semena obilovin ve všech formách,

— nezpracovaná, prosetá, naklíčená nebo nadrcená semena či semena extrudovaná z bílkovinných olejnatých plodin,

— vedlejší produkty vzniklé zpracováním obilovin,

— vedlejší produkty vzniklé zpracováním bílkovinných olejnatých plodin, ošetřením při fyzickém lisování esenciálních olejů a výtažků rostlin: pokrutiny a olej podzemnice, hrachu, bobů, vlčího bobu, lnu, řepky, slunečnice, vikve.

— produkty výroby cukru: sušené cukrovkové řízky, tekutá třtinová nebo řepná melasa,

— sušená píce: vojtěška a celá kukuřice,

— zpracované plody,

— potravinové doplňky, minerály.

Nově se upřesňuje, že semena obilovin, která se podávají nezpracovaná (aniž by byla součástí krmné směsi) musí také 100 % pocházet z dané zeměpisné oblasti. Tyto obiloviny, které byly vyprodukovány v dané zeměpisné oblasti, ještě více posílí krmivovou soběstačnost stáda vzhledem k dané zeměpisné oblasti.

Byl stanoven maximální limit pro krmné směsi na 390 kg suroviny za rok na 1 kozu určenou k produkci mléka (což odpovídá přibližně 30 % krmiva), aby se zajistil ideální podíl spotřeby pícnin pocházejících z dané oblasti. Dále se snížilo povolené maximální množství sušené píce: „150 kg surovin“ namísto „20 % krmiva“ (což odpovídalo přibližně 240 kg). Odstranila se též výjimka „kromě případů mimořádných klimatických podmínek“, která doplňovala omezení sušené píce, neboť je nepatřičná.

Byl upřesněn stav syrovátky daného hospodářství: přestože syrovátku daného podniku lze v souladu s tradičními postupy ke krmení zvířat využívat, nezahrnuje se do výpočtu podávaného doplňkového krmiva.

S cílem zajistit pro zvířata krmivo dokonalé kvality, je zakázáno podávat krmivo poškozené podmínkami skladování.

Hnojiva na plochách s pícninami:

Upřesňují se způsoby rozstříkávání chlévské mrvy na pozemcích určených k produkci krmiva pro kozy, protože přidávání organických látek může změnit složení travnaté flóry:

„Mezi jediná povolená organická hnojiva patří kompost či produkty vyhnívání, hnůj, kejda, močůvka (zemědělského původu) a organická hnojiva nezemědělského původu typu splaškových kalů (nebo vedlejší produkty) a rostlinné odpady.

Každé rozstříkávání organických hnojiv nezemědělského původu musí provázet analytická kontrola každé šarže (kamion, cisterna atd.) na patogenní zárodky, těžké kovy a stopové organické sloučeniny uvedené v předpisech.

Rozstříkávání organických hnojiv nezemědělského původu je povoleno na pozemcích zemědělského hospodářství, ale za podmínky jejich okamžitého zaorání a při dodržení platných předpisů ohledně zvláštních omezení (doba, chráněné plochy atd.) a množství.“

Zákaz GMO (krmiva a kultury):

Zakázáním přítomnosti GMO v krmivu pro kozy je možné zachovat vztah k dané oblasti a posílit tradiční charakter této potraviny.

Zpracování mléka na sýr

Příprava mléka:

Ustanovení, které stanoví, že používané mléko musí splňovat platné hygienické normy, bylo ze specifikace odstraněno, neboť se nepatří do oblasti působnosti CHOP.

Pravidla týkající se složení mléka (minimální obsah tuku 28 g/l a minimální obsah bílkovin 25 g/l) byla odstraněna, neboť se používá plnotučné, nestandardizované a nehomogenizované mléko. Tato upřesnění byla mimo to přidána do definice používaného mléka.

Byla odstraněna možnost termizace mléka v případě zpracování „mlékárenského" typu, všichni provozovatelé tak mají povinnost používat syrové mléko. Díky tomu lze ještě víc respektovat původní mikroflóru lokálně vyrobeného mléka, což má tedy vliv na mikroflóru a organoleptické vlastnosti sýrů. Některým provozovatelům, kteří v souvislosti s tímto ustanovením podali námitku během vnitrostátní lhůty k podávání námitek a splnili podmínky článku 15 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012, bylo poskytnuto přechodné období do 31. prosince 2016.

Sýření a srážení:

Termín srážení byl nahrazen termínem sýření, který je přesnější (sýření probíhá v určitý okamžik, zatímco srážení trvá několik hodin).

Co se týče organizačních záležitostí, nemají zpracovatelské jednotky občas možnost provést sýření mléka dříve než 18 hodin po dodání. Díky moderním technikám uchovávání mléka lze tuto dobu použít, aniž by se zaznamenaly problémy při výrobě či změna charakteristiky produktu. Byla tedy stanovena nová maximální lhůta 18 hodin (nahrazující původní lhůtu 6 hodin) pro výrobní prostory mimo hospodářství.

Pro zjednodušení vlastních kontrol, které provádí zejména zemědělští producenti, se kyselost po ukončení srážení vyjadřuje několika způsoby. Časové rozmezí zahrnující dobu srážení se omezilo z intervalu 12 až 48 hodin na interval 16 až 36 hodin, neboť to takto lépe odpovídá praxi a zároveň se zachovává pomalé srážení. Bylo upřesněno, že získané sražené mléko je mléčného typu, protože ze struktury sraženého mléka lze empiricky vyvodit, zda je přikyselení správné, či nikoli.

Plnění do forem, odkapání:

S vývojem technik je dnes možné plnit sýřené mléko do multiforem: tato možnost byla tedy přidána do specifikace. Díky tomu lze obtížnou práci plnění do forem zjednodušit. Plnění do forem se však musí provádět ručně, pečlivým způsobem, proto bylo přidáno upřesnění: „tak, aby nedošlo k rozbití sýřeného mléka", což je důležité pro odkapání a získání očekávané konečné struktury.

Rozměry jednotlivých nádob na odkapávání v multiformy se mírně liší od rozměrů samostatných nádob, protože multiformy mají dokonalý válcovitý tvar, zatímco samostatné nádoby jsou mírně kuželovité. Multiforma se obrací celá, aby se zkontrolovalo, že má sýr symetrický tvar, zatímco v případě samostatných nádob se každý sýr obrací ručně.

Byly tedy upřesněny rozměry dvou typů formy v souladu s tvarem a rozměry „Picodonu" po zrání: vnitřní rozměry samostatné formy (spodní průměr: 74 mm, vrchní průměr: 87 mm, minimální výška: 60 mm) a rozměry multiformy (spodní průměr: 78 mm, vrchní průměr: 78 mm).

Navíc ve specifikaci zřejmě byla drobná chyba rozměrů ohledně velikosti samostatných forem (spodní průměr: 76 milimetrů, vrchní průměr: 85 milimetrů), kdy tyto rozměry byly opraveny a nahrazeny rozměry uvedenými výše, které umožní získat očekávaný formát sýra.

Solení, které se v porovnání s evidovanou specifikací nemění, musí být provedeno z obou stran sýra. Upřesnění „minimálně jedno osolení na jedné straně během odkapání“ se odstranilo, protože nebyl zaznamenán vliv na charakteristiku konečného produktu, pokud se sýr solí při vyklápění z forem. Ustanovení se tedy upravilo na „Osolení se provádí nejpozději při vyklápění z forem.“

Sušení:

Před vlastním vložením do sušičky může proběhnout fáze vysoušení, která následuje po vyklopení z formy, abychom získali čerstvý sýr připravený ke správnému sušení a podpořili rozvinutí flóry na povrchu. Z toho důvodu se tedy zavedla tato zmínka o možném vysoušení.

Zrání:

Zavedla se možnost sýr během fáze sušení a zrání ochladit na teplotu vyšší než 0 °C. Tím se vývoj některých šarží sýra zpomalí. K zajištění dostatečného zrání a zachování konečných vlastností se nicméně upřesnilo, že toto období ochlazení se nezapočítává do minimální doby zrání.

„Picodon“ může zrát klasicky nebo s použitím omývání, každá z možností byla pro lepší srozumitelnost samostatně popsána:

— V případě zrání sýrů bez omývání přesné procento vlhkosti v prostoru zrání se nahradilo termínem „vlhké prostředí“ a maximální teplota zrání byla odstraněna, neboť rovnováha mezi těmito dvěma kritérii vychází z know-how producentů sýra. Přesné měření vlhkosti je navíc v zemědělském provozu zpracování obtížné. Minimální teplota zrání i minimální doba trvání této fáze, tedy dva klíčové body této etapy, se nemění.

  V evidované specifikaci se uvádělo, že produkt lze uvádět na trh nejdříve po 14 dnech sýření. Tato doba se zkrátila na 12 dní, a to z několika důvodů:

  — původní doba 14 dní mohla zahrnovat dobu uchování v chladu, kdy se sýr nevyvíjel. Nyní je upřesněno, že skladování v chladu se nezahrnuje do doby zrání sýra. „Picodon“ tedy lze uvést na trh po 12 dnech, aniž by se snížil jeho stav zrání.

  — doba sušení a doba zrání ve striktním slova smyslu, které jsou pro stav zrání konečného produktu klíčové, se nemění: toto zkrácení tedy nemá vliv na charakteristiku sýra.

  — na podporu tohoto argumentu byl přidán popis stavu sýra po výstupu z provozovny na zrání sýra: pro zajištění dostatečného zrání a sušení („povrch sýra již není na dotyk prstů vlhký“) a správné rozvinutí mikroflóry na povrchu („rozvinuly se flóry na povrchu“).

— V případě zrání sýrů s omýváním je třeba, aby nejdříve proběhla 15denní fáze uskladnění za teploty mezi 5 a 10 °C. Tato ustanovení byla uvedena již původně v popisu „dieulefitské metody“ a byla rozšířena na všechny sýry „Picodon“, které zrají „uskladněním a omýváním“. Bylo odstraněno upřesnění uvádějící, že uskladnění musí být „v bednách“: produkt může být uskladněn i v jiné nádobě, například v hliněných džbánech podle staré tradice. Procento vlhkosti bylo odstraněno a nahrazeno termínem „vlhký prostor“, jak je uvedeno výše.

  Bylo upřesněno, že po tomto prvním uskladnění musí být sýr modrý (tedy pokrytý modrou plísní).

  U „Picodonu“, který zraje „uskladněním a omýváním“ spočívá další část postupu v jedné fázi či více fázích omývání a uskladnění: což bylo v této kapitole uvedeno spolu s minimální dobou zrání 30 dní (ta je společná pro „Picodon“ uzrálý „dieulefitskou metodou“).

Specifické rysy označování

Povinnost používat označení či vnitrostátní zkratku vztahující se k chráněnému označení původu se nahrazuje povinností připojit symbol Evropské unie pro CHOP.

Bylo stanoveno, že označování sýrů obsahuje část společnou pro všechny provozovatele odpovídající společnému grafickému zpracování (název „Picodon“ je ve tvaru půlměsíce a ve stylu, který zvýrazní „Picodon“ CHOP na prodejních místech. Zbytek označení si může každý provozovatel upravit podle sebe. Každý provozovatel dodržující specifikaci má bez omezení k dispozici model označení, stačí o něj požádat uskupení.

Dále bylo přidáno ustanovení, že označení „zrání uskladněním a omýváním“ či „zrání dieulefitskou metodou“ se používá, pokud se použila příslušná ustanovení.

Kromě toho bylo upřesněno, že velikost písma u názvu výrobce a/nebo provozovatele zrání má být minimálně stejná jako identifikační údaje balírny.

Bylo upřesněno, že každé místo, kde se produkt prodává spotřebitelům, bude označeno etiketou. Byla stanovena opatření pro případ přímého prodeje (zejména prodej na trhu): možnost používat vývěsní desku a rozdávat při každém prodeji etikety.

A konečně se stanoví, že je na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno uvádět jakékoli přívlastky nebo k danému označení původu připojovat jakákoli jiná označení provázející uvedené chráněné označení původu s výjimkou výše uvedených označení a označení stanovených obecnými předpisy a kromě zvláštních obchodních nebo výrobních značek. Tím se zamezí tomu, aby bylo v CHOP „Picodon“ jiné členění než to, které stanoví specifikace.

Jiné

Byla doplněna položka „Prvky dokazující souvislost se zeměpisnou oblastí“, aby se lépe prokázala souvislost mezi produktem a jeho zeměpisnou oblastí. Dále byl odstraněn příliš podrobný popis přirozeného prostředí, který se nevztahuje na samotný produkt, i nepřesné detaily či příběhy. Byly přidány body týkající se tradičního i stávajícího know-how včetně technik zrání a omývání vztahující se k „Picodonu“, který uzrál metodou „uskladnění a omývání“ a „dieulefitskou metodou“. Explicitně byl uveden vztah mezi přírodními a lidskými faktory a specifickými rysy produktu. Tato část byla uspořádána logičtějším způsobem. Část „Reference týkající se kontrolní struktury“ byla aktualizována a byly do ní přidány kontaktní údaje příslušných certifikačních orgánů.

S ohledem na vývoj vnitrostátních zákonů a předpisů uvádí položka „Vnitrostátní požadavky“ tabulku s hlavními body pro kontrolu, jejich referenční hodnoty a metodu hodnocení.

Byly též aktualizovány kontaktní údaje uskupení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PICODON“

EU č.: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy)**

„Picodon“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3. Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Picodon“ je sýr ve tvaru malého kotouče se zaoblenými okraji.

Je to měkký nelisovaný získaný mléčným srážením ze syrového plnotučného kozího mléka, nestandardizovaného a nehomogenizovaného s přidáním malého množství syřidla, po úplném vysušení obsahuje nejméně 45 g tuku na 100 g sýru a jeho obsah v sušině nesmí být nižší než 40 g na 100 g sýra.

Pokud se „Picodon“ neomývá, uvádí se na trh nejdříve 12 dní po sýření. Po ukončení fáze zrání má tyto vlastnosti: průměr: 5 až 7 cm, výška: 1,8 až 2,5 cm, minimální hmotnost: 60 g.

Kůra je tenká s menší vrstvou jednotné plísně či skvrn plísně barvy bílé, mramorově bílé, modré, šedé či světle hnědé podle stádia zrání.

Vzhled na řezu je čistý, hmota je bílá nebo žlutá. V ústech je struktura homogenní, jemná a vláčná, když je „Picodon“ mladý, přičemž po delším zrání může být lámavá.

Jestliže „Picodon“ zraje zvláštním způsobem s použitím metody zrání charakterizované fázemi uskladnění a fázemi omývání, označuje se jako „uzrálý uskladněním a omýváním“ nebo „uzrálý dieulefitskou metodou“. vyznačuje se získaný sýr při výstupu z provozovny na zrání sýra těmito vlastnostmi: průměr: 4,5 až 6 cm, výška: 1,3 až 2,5 cm, minimální hmotnost: 45 g.

Jeho povrch je bílý, slonovinově bílý, šedý nebo světle krémový s několika stopami jiných barev. Vzhled na řezu je mramorovaný. V ústech je struktura homogenní, jemná a pružná. „Picodon“ uzrálý metodou „uskladnění a omývání“ nebo „dieulefitskou metodou“ se smí uvádět na trh nejdříve 30 dní po sýření.

Sýr má bez ohledu na metodu zrání výraznou kozí chuť s tóny lískových ořechů, lehkými tóny hub, je lehce pikantní, bez nadměrné slanosti či kyselosti. Jestliže je „Picodon“ uzrálý metodou „uskladnění a omývání“ nebo „dieulefitskou metodou“, můžete v ústech pocítit aroma kvašení.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze pro zpracované produkty)*

Surovina: plnotučné kozí mléko „syrové, nestandardizované a nehomogenizované“.

Krmivo pro zvířata:

Pícniny:

Základ krmiva stáda tvoří spasené pícniny či píce, která je zvířatům přinesena.

Krmivo nesmí obsahovat žádné silážované produkty nebo jiné fermentované krmivo.

Pícniny tvoří: všechny rostliny, které kozy spasou, jednoleté či trvalé luční rostliny, jednoleté krmné plodiny, čerstvé plody, nezpracované kořeny a hlízy.

Roční krmivo stáda tvoří minimálně 12 druhů rostlin. Minimálně 30 % používané krmné plochy sestává alespoň ze 3 rostlinných druhů.

Doplňkové krmivo:

Semena obilovin v nezpracované formě (případně prosetá, nadrcená či naklíčená), pochází ze 100 % z dané zeměpisné oblasti.

Je zakázáno veškeré krmivo, které by mohlo negativně ovlivnit vůni či chuť mléka, nebo u nichž hrozí riziko kontaminace bakteriemi.

Množství doplňkového krmiva nesmí překročit 390 kg na 1 kozu určenou k produkci mléka za rok, z čehož je maximálně 150 kg sušené píce na 1 kozu za rok.

Doplňkové krmivo tvoří:

— semena obilovin ve všech formách,

— nezpracovaná, prosetá, naklíčená nebo nadrcená semena či semena extrudovaná z bílkovinných olejnatých plodin,

— vedlejší produkty vzniklé zpracováním obilovin,

— vedlejší produkty vzniklé zpracováním bílkovinných olejnatých plodin, ošetřením při fyzickém lisování esenciálních olejů a výtažků rostlin: pokrutiny a olej podzemnice, hrachu, bobů, vlčího bobu, lnu, řepky, slunečnice, vikve,

— produkty výroby cukru: sušené cukrovkové řízky, tekutá třtinová nebo řepná melasa,

— sušená píce: vojtěška a celá kukuřice,

— zpracované plody,

— potravinové doplňky, minerály.

Původ krmiva:

Píce pochází ze 100 % z dané zeměpisné oblasti, stejně jako všechny obiloviny podávané v nezpracované formě.

Jiné doplňkové krmivo než nezpracované obiloviny nepochází výlučně z dané zeměpisné oblasti, vzhledem k tomu, že se v chovu používají komerční krmné směsi bez zaručeného zeměpisného původu.

Množství tohoto krmiva se omezuje na 390 kg suroviny na 1 kozu určenou k produkci mléka za rok. Minimálně 67 % krmiva pro kozy určené k produkci mléka tedy pochází z dané zeměpisné oblasti.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Jednotlivé kroky od produkce mléka až po zrání sýrů se provádí v dané zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. u produktu, k němuž se název vztahuje*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se název vztahuje*

Aniž jsou dotčena platná pravidla týkající se všech sýrů, musí být každá jednotka prodávaná spotřebiteli opatřena etiketou obsahující:

— část společnou pro všechny provozovatele obsahující: název označení napsaný písmem, jehož velikost se rovná minimálně dvěma třetinám velikosti největšího písma, které se na etiketě vyskytuje, dále označení zrání „skladováním a omýváním“ nebo „zrání dieulefitskou metodou“, pokud se použijí ustanovení uvedená pro toto označení,

— specifickou část určenou jednotlivým provozovatelů, na níž je mimo jiné uveden symbol Evropské unie „CHOP“.

Velikost písma pro název výrobce a/nebo provozovny, kde sýr uzrál, je minimálně stejně velká jako velikost písma identifikačních údajů balírny.

Společná část etikety a případně vývěsní desky odpovídá grafické koncepci, která je definována v příloze specifikace.

V případě přímého prodeje zajištěného producentem nebo jakýmkoliv jím pověřeným subjektem není samostatné označování jednotek prodávaných spotřebiteli povinné, výše uvedené údaje musí být uvedeny pouze na vývěsní desce štítu.

Na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech je zakázáno uvádět jakékoli přívlastky nebo k danému označení původu připojovat jakákoli jiná označení provázející uvedené chráněné označení původu s výjimkou výše uvedených označení a označení stanovených obecnými předpisy a kromě zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

4. **Stručný popis vymezení zeměpisné oblasti**

„Picodon“ je sýr, který se vyrábí na svazích po obou březích středního toku řeky Rhôny. Zeměpisná oblast pokrývá území níže uvedených obcí:

— Departement Ardèche: všechny obce.

— Departement Drôme: všechny obce.

— Departement Gard: kanton Barjac: všechny obce.

— Departement Vaucluse: kanton Valréas: všechny obce.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Departementy Ardèche a Drôme, které tvoří základ zeměpisné oblasti, pokrývají z velké části suché kopce a hory tyčící se nad středním tokem řeky Rhôny a jsou tradičním územím pro chov koz. Přírodní podmínky v této oblasti (málo vody, nedostatek rovné plochy, rozdrobená políčka, půda chudá na živiny, relativně suché a větrné podnebí) podpořily zachování dané polykultury.

Tato zeměpisná oblast je územím s přechodným podnebím mezi středomořským podnebím na jihu, polokontinentálním podnebím lyonského typu na severu a horským podnebím na východě a na západě.

Vyznačuje se silnou soběstačností píce a velkou rozmanitostí flóry na loukách. Ve výběžích, které kozy využívají, se navíc hojně vyskytují dřeviny (kručinky, vřesy…).

Pokud jde o lidské faktory, popisuje Olivier de Serres ve svém díle „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs" od roku 1600 významnou úlohu, již v této oblasti hrají kozy. Po dlouhou dobu patřily Drôme a Ardèche mezi francouzské departementy s nejrozšířenějším chovem koz (od roku 1866 byly na 1. a 3. místě).

„Picodon" se původně konzumoval téměř výhradně v rodinách na zemědělských usedlostech.

V důsledku zastavení produkce kozího mléka na podzim a v zimě byla v minulosti výroba sýra jediným možným způsobem uchování mléka. Toto rozvržení spotřeby sýra vyžadovalo různé stupně zrání „Picodonu".

Mohl být konzumován téměř nezralý a sotva suchý: to je původ „Picodonu" s krátkou dobou zrání.

Naproti tomu v zimním období se „Picodon" uchovával ve džbánech. Každých čtrnáct dní se sýr z hrnce vyjímal a omýval se. Touto metodou mohl být sýr dlouho uchováván a získával přitom charakteristickou vůni a chuť. To je varianta technologií zrání „skladováním a omýváním" či „zrání dieulefitskou metodou". Druhý z názvů se tradičně používal na východ od řeky Rhôny a na jih od řeky Drôme, kde lze díky suchému ovzduší provádět přirozené sušení, které je ideální pro vývoj přirozené mikroflóry na povrchu.

Vzhledem ke svým specifickým vlastnostem se „Picodon" stal známým v departementech Drôme a Ardèche již v 19. století, díky čemuž si později získal uznání jako chráněné zeměpisné označení (Appellation d'Origine Contrôlée) vyhlášené nařízením ze dne 25. července 1983.

Dodnes se sýr „Picodon" vyrábí podle speciálního know-how, které je původním zemědělským dědictvím.

Mezi povolené rasy koz patří místní rasy (Massif-Central, Provençale, Rove), které se v této oblasti stále hojně vyskytují. Základ krmiva stáda tvoří pícniny pocházející výlučně z dané zeměpisné oblasti, jež představují velkou pestrost flóry. Jakmile to klimatické podmínky dovolí, odchází stádo na pastvu, do volného výběhu či minimálně do přírodního areálu. Množství doplňkového krmiva je omezeno, čímž se podporuje konzumace pícnin.

V souladu s tradicí se používá syrové plnotučné kozí mléko, které je nestandardizované.

Sražené mléko získané mléčným sráţením plnotučného kozího mléka s přidáním malého množství syřidla se bez předchozího okapání plní do forem ručně, tak, aby nedošlo k rozbití sraženého mléka.

Během fáze okapání se musí minimálně jednou obrátit. Solí se výhradně suchou solí po obou stranách.

Po vyklopení z formy a případném vysoušení probíhá fáze sušení sýra a následně fáze zrání, která může být přerušována obdobím sušení, omývání a uchovávání.

Sýry mohou být označeny chráněným označením původu „Picodon" nejdříve po 12 dnech od sýření, jakmile již není povrch sýra vlhký na dotyk a rozvinuly se flóry na povrchu.

Jestliže po sušení a fázi uskladnění minimálně po dobu patnácti dní sýr zmodrá, projde „Picodon" jednou fází či několika fázemi omývání a skladování, a sýr se označí za uzrálý „uskladněním a omýváním" nebo „uzrálý dieulefitskou metodou".

„Picodon" se vyznačuje:

— tvarem malého kotouče o minimální hmotnosti 60 g nebo 45 g pro „Picodon" uzrálý „uskladněním a omýváním" nebo „uzrálý dieulefitskou metodou",

— strukturou hmoty, homogenní a jemnou v ústech, pružnou a lámavou po zrání,

— výraznou kozí chutí s tóny lískových ořechů, lehkými tóny hub a lehkou pikantností či kvašením, bez nadměrné slanosti či kyselosti.

Na povrchu mohou být sýry pokryty tenkou jednotnou vrstvou plísní či skvrnami plísní bílé, slonovinově bílé, šedé či světle krémové barvy, pokud se jedná o sýr uzrálý metodou „uskladnění a omývání nebo „dieulefitskou metodou".

Původní oblastí „Picodonu" je chudý region tvořený suchými kopci a horami, jejichž geologické a klimatické podmínky nedovolily chov jiných zvířat než koz. Tato produkce sýra se na jeho území udržela a umožnila jeho nezbytné zhodnocení. Kozy v podstatě většinou využívají nejnáročnější krajinné oblasti (velice suchá, svažitá území, …), kam nechodí krávy a kde nerostou intenzivně pěstované plodiny.

S ohledem na to, že chov koz je vedlejší činností produkce, jednotlivá zemědělská hospodářství produkují pouze malé množství mléka a také proto, že tento nelisovaný sýr mléčného charakteru potřebuje řádné sušení, vyrábí se „Picodon" v malých velikostech.

Podmínky produkce se definují tak, aby se zachovaly specifické rysy území a aby se tyto rysy mohly v produktu projevit.

Kozy, které produkují mléko určené k výrobě „Picodonu", jsou krmeny pícninami z dané zeměpisné oblasti. Systém krmení a chovu stáda podporuje místní produkci krmiva, významnou spotřebu pícnin, pro něž je typická rozmanitost flóry, využívání pastvy a volný pohyb zvířat. Tyto postupy jsou vhodné k posílení vlivu místních přírodních podmínek na flóru mléka a tedy i na flóru a vlastnosti sýrů. To je navíc zvýrazněno výlučným využíváním syrového plnotučného mléka.

Tenoučký povrch sýrů se tedy vyznačuje velkou rozmanitostí, sýr má výraznou kozí chuť s tóny lískových ořechů, lehkými tóny hub a je mírně pikantní.

Díky mléčnému charakteru postupu zpracování a plnění do forem, při němž se respektuje struktura sýřeného mléka, je struktura „Picodonu" homogenní a jemná. Obracení sýra po jeho naplnění do forem a solení suchou solí po obou stranách přispívají k tomu, že je sůl rovnoměrně rozdělena. Tyto techniky zpracování spolu s významnou fází sušení a následně zrání, během nichž se vytvoří flóra na povrchu a rozvine se aroma, vedou k získání sýra, který je na chuť jemný a homogenní a má bohaté aroma.

Struktura sýra je nejprve pružná, po delším zrání může být lámavá, což není v dané oblasti výjimečné. Speciální metodou zrání, při níž se střídají fáze uskladnění a omývání, získává „Picodon" uzrálý „uskladněním a omýváním" či „dieulefitskou metodou" svou specifickou strukturu a aroma.

Tato hlediska činí z „Picodonu" sýr, který je velmi úzce spjatý se svým zeměpisným původem a je v daném regionu velmi dobře znám. Známost sýra se tradovala nejprve ústně, zejména v písních oblasti Provence, a později, od 19. století, také písemně prostřednictvím slovníků, korespondence či historických nebo gastronomických knih.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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