ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 25/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»**PICODON**«

EU-nr.: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

BOB (X) BGB ( )

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Syndicat Drôme-Ardèche de défense et de promotion du Picodon AOP (Sammenslutningen Drôme-Ardèche til beskyttelse og fremme af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Picodon)

Adresse: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANKRIG

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

Denne faglige landbrugssammenslutning omfatter alle de virksomheder, der er involveret i fremstillingen af »Picodon«: mælkeproducenter, herunder gårdforarbejdningsvirksomheder, og forarbejdningsvirksomheder og modningslagre. Sammenslutningen er således berettiget til at foreslå ændringer.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

— ☐ Produktets betegnelse

— ☒ Beskrivelse af produktet

— ☐ Geografisk område

— ☒ Bevis for oprindelse

— ☒ Produktionsmetode

— ☐ Tilknytning

— ☒ Mærkning

— ☒ Andet: tilknytning til det geografiske område, kontrol, nationale krav

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. **Type ændring**

— ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

— ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. **Ændringer**

Beskrivelse af produktet

For bedre at beskrive produktet er det blevet præciseret, at »Picodon«-osten har en flad rund form »med afrundede kanter«, hvilket er mere præcist. Til gengæld udgår beskrivelsen af osten som »cirkelformet«, da dette kan udledes af ostens flade runde form.

For at bevare mælkens oprindelige flora og uddybe »Picodon«-ostens tilknytning til det geografiske område er den type mælk, der anvendes, blevet præciseret: gedesødmælk »rå, ikkestandardiseret og uhomogeniseret«.

»Picodon« fremstilles med en syrnet ostemasse, der primært fremstilles ved hjælp af aktiviteten fra mælkesyrebakterier, med anvendelse af meget lidt osteløbe. Dette kendetegner denne ost, og derfor er sætningen »fremstillet ved koagulering af gedesødmælk med tilsætning af en lille mængde osteløbe« i afsnittet »Produktionsmetode« blevet tilføjet til afsnittet »Beskrivelse af produktet«, og det er blevet præciseret, at koaguleringen er en koagulering af mælken.

Hvad angår »Picodon«-ostens mål og vægt, der blev bedømt ved modningens afslutning, er det blevet præciseret, at disse kendetegn for osten er gældende mindst 12 dage efter løbetilsætningen.

For at tage højde for, at den tynde skorpe på »Picodon« udviser forskellige floraer, er følgende beskrivelse af dens udseende tilføjet: »ensartet eller plettet, med hvide, elfenbenshvide, blå, grå eller kastanjebrune farver i forhold til modningsfasen«. Denne forskelligartede overfladeflora bemærkes endnu mere, fordi gårdforarbejdningen er godt repræsenteret i denne branche, hvilket indebærer en betydelig anvendelse af mælkesyrebakterier og modningsflora i den enkelte bedrift.

For at præcisere produktets kendetegn er den »ensartede og fine« konsistens desuden blevet betegnet som »blød«. Da konsistensen desuden udvikler sig i forhold til modningsperioden, er det blevet tilføjet, at den bløde konsistens fremkommer, »når »Picodon« er ung« (dvs. i den korteste modningsfase), eftersom det allerede var angivet, at den kunne være smuldrende efter en lang modning. Derfor erstattes sætningen »Skærefladen er ren, massen er hvid eller gul, med en ensartet og fin konsistens, der kan være smuldrende efter en lang modning« med »Skærefladen er ren, massen er hvid eller gul. Konsistensen er ensartet, fin og blød i munden, når »Picodon« er ung, og den kan være smuldrende efter en lang modning.«

»Picodon« kan modnes på en særlig måde, der omfatter en vekslen mellem indeslutning og vaskning. Når disse faser svarer til den metode, der oprindeligt blev anvendt omkring kommunen Dieulefit, betegnes »Picodon« som »modnet efter Dieulefit-metoden«, og denne særlige modning er allerede beskrevet i varespecifikationen. Der findes desuden en mere omfattende tradition for vaskning og indeslutning af oste, som ikke var fastlagt i varespecifikationen, og som er blevet identificeret som sådan og bedre forklaret i den nuværende varespecifikation. For at give forbrugerne bedre oplysninger er der indført en ny angivelse i varespecifikationen for at betegne disse oste: »modnet og vasket«. De oste, som er fremstillet med disse teknikker med vaskning og indeslutning »modnet efter Dieulefit-metoden« eller »modnet og vasket«, har de samme kendetegn, som allerede er beskrevet i varespecifikationen. Derfor ændres denne del af sætningen »Når »Picodon« modnes på en særlig måde, der betegnes som »modnet efter Dieulefit-metoden««, til »Når »Picodon« modnes på en særlig måde, der betegnes som »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden««, og resten af sætningen forbliver uændret: den fremstillede ost har ved modningens afslutning følgende kendetegn: diameter: 4,5-6 cm, højde: 1,3-2,5 cm, minimumsvægt: 45 g.

For at forbedre beskrivelsen af produktet er »Picodon«-ostens aromaer og smage i de forskellige former beskrevet mere præcist takket være de kendetegnende elementer fra Teknisk Institut i Gruyère og takket være arbejdet i udvalget for organoleptisk undersøgelse (som har været involveret i kontrollen af produktet i 20 år): »smagen er (…) caprin med anstrøg af hasselnødder, lette anstrøg af champignon, og af og til skarphed, med et passende saltindhold og syreindhold. Når »Picodon«-osten er »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden«, kan den desuden udvise gæraromaer i munden.«

Bevis for oprindelse

Med hensyn til udviklingen inden for den nationale lovgivning konsolideres dette afsnit og omfatter nu blandt andet forpligtelser til indberetning og registrering, der skal sikre produktets sporbarhed og muliggøre tilsyn med produktionsforholdene.

I den forbindelse indeholder den navnlig bestemmelser om bemyndigelse af aktører, der erkender at være i stand til at opfylde kravene i varespecifikationen for den betegnelse, som de anmoder om at kunne benytte. Tilsynet med varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Picodon« finder sted i overensstemmelse med en tilsynsplan, som udarbejdes en kontrolinstans.

Der indføres desuden tilføjelser til dette afsnit, og det suppleres med flere bestemmelser om registre og indberetningsdokumenter, som skal sikre sporbarheden og kontrollen med, at produkterne opfylder kravene i varespecifikationen.

Produktionsmetode

Pasning af besætningen:

Definitionen af »besætning« er blevet tilføjet for at tydeliggøre, for hvilke typer dyr de nedennævnte regler gælder, og hvordan foderrationerne skal beregnes: Det drejer sig om alle malkegeder, som er over et år gamle, og som er til stede på bedriften den 1. januar.

Begrebet »dyr af lokal stamme« er blevet præciseret: Det drejer sig om racer fra Sydøstfrankrig, som stadig er godt repræsenteret i det geografiske område såsom racerne Massif Central, Provençale og Rove.

Begrebet »pasning ifølge de lokale skikke« udgår, og der indføres mere præcise bestemmelser, som er beskrevet nedenfor.

Det bekræftes, at permanent opstaldning af besætningen er forbudt, og det understreges, at når klimaforholdene tillader det, skal besætningen lukkes ud på en græsmark, et græsareal eller som minimum i en motionsindhegning, som hele besætningen har permanent adgang til. Udtrykkene græsmark og græsareal er blevet indført for bedre at afspejle de lokale opdrætsmetoder. Desuden er mindstekravene til motionsindhegningen nu beskrevet (mindst 5 m^2 pr. dyr med adgang til et vandingssted og skygge).

Foder

Fodertyper:

I den registrerede varespecifikation var det angivet, at mindst 80 % af grundrationen skulle bestå af foder eller korn fra det geografiske område. Denne bestemmelse er tvetydig, da den ikke svarer til definitionen af grundrationen, som normalt omfatter foder, fra græsning eller bragt til dyrene, eventuelt suppleret med energifattigt foder.

For at skabe overensstemmelse med den sædvanlige definition af grundrationen og fodertilskud er bestemmelsen blevet delt i to, som på den ene side er græs, der stammer 100 % fra det geografiske område, og på den anden side fodertilskud, hvor 100 % af kornet har oprindelse udelukkende i det geografiske område, når det er ubearbejdet. Denne bestemmelse, samt at en begrænsning til 390 kg af fodertilskuddet pr. malkeged og pr. år, der er indført i varespecifikationen, gør det muligt at sikre, at mindst 67 % af foderet i den samlede ration (grundration og fodertilskud) stammer fra det geografiske område. Hvis man går ud fra, at geder har en årlig gennemsnitlig fødeindtagelsesevne på 1 200 kg, og andelen af fodertilskud er begrænset til 390 kg (eller 33 %), udgør foderandelen (810 kg) derfor ca. mindst 67 % udelukkende fra det geografiske område.

For at sikre, at besætningen primært får foder, og at en betydelig del af foderet stammer fra det geografiske område, er det blevet præciseret, at:

— besætningens grundfoder skal bestå af foder fra græsning eller bragt til dyrene (de andre fodertyper, herunder korn og kunsttørret foder er kategoriseret som »fodertilskud«, og mængden er begrænset)

— dette foder skal stamme 100 % fra det geografiske område.

For at undgå, at gæret foder, som er til stede på bedriften, anvendes til andre dyr, er det blevet præciseret, at denne type foder skal være utilgængeligt for hele bedriftens gedebesætning.

Foderet er defineret i henhold til en positivliste (alle planter, som geder indtager på græsmarker, indhegninger, hedearealer og underskoven, som består af spontane etårige eller flerårige arter, som er træer i spredt bevoksning, buskagtige eller græsagtige; floraen på midlertidige eller permanente græsmarker; etårige foderafgrøder; friske frugter, rødder og uforarbejdede knolde) med henblik på at præcisere det tilladte foders art og gøre kontrollen lettere.

For at sikre, at gedernes foder afspejler den rige flora, som kendetegner det geografiske område, er det blevet understreget, at gedernes årlige ration skal omfatte mindst 12 plantearter med henblik på at fremme mælkeproducenternes anvendelse af græsmarker, og navnlig permanente græsmarker.

Med samme målsætning for øje skal mindst 30 % af foderarealerne desuden bestå af græsarealer og/eller permanente græsmarker og/eller ly bestående af mindst tre arter.

Der er fastsat særlige bestemmelser for grønfoder (foderet høstes korrekt, fordeles hurtigt og indtages inden for 24 timer; alt afvist foder ud over 24 timer fjernes fra foderbeholderne), for at sikre kvaliteten af det uddelte foder. Det er desuden blevet præciseret, at halmstrøelse ikke må anvendes som foder.

Fodertilskud:

For at præcisere de tilladte fodertyper og lette kontrollen er det tilladte fodertilskud blevet fastlagt:

— korn af enhver form

— ubearbejdet, afskallet, spiret eller malet korn, eller som er udvundet af protein- og olieplanter

— afledte produkter fra forarbejdning af korn

— afledte produkter fra forarbejdning af protein- og olieplanter, ved behandling ved hjælp af fysisk garvning med æteriske olier og planteekstrakt: oliekager og sojaolie, ærter, hestebønne, lupin, hør, raps, solsikke og vikker

— produkter fra sukkerfremstilling: tørret pulp fra sukkerroer, flydende melasse fra sukkerrør eller sukkerroer

— kunsttørret foder: lucerne og hele majskolber

— forarbejdet frugt

— ernæringstilskud og mineraler.

Det er fremover angivet, at korn, der uddeles uforarbejdet (som ikke indgår i en foderblanding), også skal stamme 100 % fra det geografiske område. Dette korn, der er produceret i det geografiske område, styrker også besætningens fodermæssige uafhængighed af det geografiske område.

Der er blevet fastsat en maksimumsgrænse for foder bestående af 390 kg råstof pr. år pr. ged (hvilket svarer til ca. 30 % af rationen) med henblik på at optimere indtagelsen af foder fra det geografiske område. Desuden er maksimumsgrænsen for tørret foder sat ned: »150 kg råstof« i stedet for »20 % af foderet« (hvilket svarer til ca. 240 kg). Endvidere udgår undtagelsen »undtagen under ekstraordinære omstændigheder«, som var en tilføjelse til begrænsningen af tørret foder, da den ikke er relevant.

Vallens tilstand på bedriften er blevet præciseret: Selv om bedriftens valle i henhold til den traditionelle praksis kan anvendes i foderet, indgår den ikke i beregningen af det uddelte fodertilskud.

Med henblik på at opnå et foder af perfekt kvalitet er det forbudt at uddele foder, der er ødelagt på grund af opbevaringsforholdene.

Gødning af foderarealerne:

Vilkårene for spredning på de parceller, hvor der produceres foder til gederne, præciseres, da organiske tilskud kan tænkes at ændre floraens sammensætning på græsarealerne:

»De eneste tilladte organiske gødningsformer er kompost eller fermentat, husdyrgødning, gylle, husdyrajle samt organisk gødning af ikkelandbrugsmæssig oprindelse, spildevandsslam (eller biprodukter) og grønt affald.

Enhver spredning af organisk gødning af ikkelandbrugsmæssig oprindelse skal ledsages af en opfølgende analyse pr. jordlod (lastbil, tank osv.) af patogener, tungmetaller og organiske forbindelser og spor, der er anført i bestemmelserne.

Det er tilladt at sprede organisk gødning af ikkelandbrugsmæssig oprindelse på bedriftens arealer, men med omgående nedgravning, og under overholdelse af de gældende bestemmelser om særlige restriktioner (datoer, beskyttede ydergrænser osv.).«

Forbud mod GMO'er (foder og afgrøde):

Forbuddet mod tilstedeværelse af GMO'er i gedernes foder gør det muligt at bevare tilknytningen til området og styrke dette foders traditionelle karakter.

Forarbejdning af osten

Tilberedning af mælken:

Bestemmelsen om, at den anvendte mælk skulle være i overensstemmelse med de gældende sundhedsstandarder, er blevet fjernet fra varespecifikationen, da de ikke hører under den beskyttede oprindelsesbetegnelses anvendelsesområde.

Reglerne om mælkens sammensætning (et minimumsfedtindhold på 28 g/l og et minimumsproteinindhold på 25 g/l) er blevet fjernet, da den anvendte mælk er sødmælk, som er ikkestandardiseret og uhomogeniseret. Disse sidste præciseringer er desuden blevet tilføjet til definitionen af den mælk, der anvendes.

Muligheden for termisering af mælken i tilfælde af mælkeforarbejdning udgår, hvilket gør det obligatorisk for alle producenter at anvende rå mælk. Dette gør det muligt i højere grad at respektere den oprindelige flora i den mælk, der produceres lokalt, og indvirker derfor på ostenes flora og organoleptiske egenskaber. Nogle producenter, som har indgivet en indsigelse mod denne bestemmelse i den nationale indsigelsesperiode, som opfylder betingelserne i artikel 15, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012, er omfattet af en overgangsperiode, der slutter den 31. december 2016.

Løbetilsætning og koagulering:

Koagulering er blevet erstattet af løbetilsætning, som er mere præcist (løbetilsætningen sker på et bestemt tidspunkt, mens koaguleringen varer flere timer).

Med hensyn til tilrettelæggelsen har forarbejdningsvirksomhederne somme tider ikke mulighed for at tilsætte løbe til mælken inden 18 timer efter leveringen. De moderne opbevaringsteknikker for mælken giver mulighed for at anvende denne frist uden at få fremstillingsproblemer, og uden at produktets egenskaber ændres. Der er derfor indført en ny frist på højst 18 timer (i stedet for den oprindelige frist på 6 timer) for forarbejdningsvirksomheder uden for bedriften.

For at lette de egenkontroller, der især gennemføres af gårdproducenter, udtrykkes syreindholdet ved afslutningen af koaguleringen på flere måder. Tidsintervallet for koaguleringsperioden er blevet reduceret fra et interval på 12-48 timer til et interval på 16-36 timer, da dette svarer bedre til praksissen, samtidig med at man bevarer en langsom koagulering. Det er blevet præciseret, at den fremstillede ostemasse er en syrnet ostemasse, da man på grundlag af erfaring ud fra denne ostemasses konsistens kan udlede, om syrningen har været korrekt eller ej.

Formning, afdrypning:

Med udviklingen af teknikker er det nu muligt at gennemføre formningen af ostemassen i multiforme: Denne mulighed er derfor tilføjet i varespecifikationen. Dette gør det muligt at lette det tunge arbejde med formningen. Formningen skal dog foretages manuelt og forsigtigt, og det er derfor blevet præciseret »på en sådan måde, at ostemassen ikke knækker«, hvilket er vigtigt for afdrypningen og for at opnå den endelige forventede konsistens.

Målene på den enkelte osteform i multiformen er en anelse forskellige fra målene på de individuelle osteforme, da de er fuldstændig cylindriske, mens de individuelle osteforme er en anelse koniske. Ostene i multiformen vendes samlet for at sikre ostens symmetriske form, mens den enkelte ost i en individuel osteform vendes enkeltvis i hånden.

Derfor er målene på de to typer forme blevet præciseret i overensstemmelse med »Picodon«-ostens form og mål efter modning: den individuelle osteforms indvendige mål (nedre diameter: 74 mm, øvre diameter: 87 mm, minimumshøjde: 60 mm), målene på multiforme (nedre diameter: 78 mm, øvre diameter: 78 mm).

Desuden er der en lille fejl i målene i varespecifikationen vedrørende de individuelle osteformes størrelse (nedre diameter: 76 mm, øvre diameter: 85 mm). Målene er blevet rettet og erstattet med de ovenfor angivne mål, som gør det muligt at opnå den forventede ostestørrelse.

Uden ændring af den registrerede varespecifikation skal saltningen ske på begge sider af osten. Tilføjelsen »med mindst én saltning på en af siderne under afdrypningen« udgår dog, da der ikke er konstateret nogen virkning på det færdige produkts egenskaber, hvis denne saltning foregår ved udtagningen af formen. Bestemmelsen er derfor blevet til »Denne saltning foregår senest ved udtagningen af formen«.

Tørring:

Inden den egentlige anbringelse i tørrerummet kan der eventuelt være en ny tørringsfase i dette rum efter udtagningen af formen, således at man har friske oste, der kan tørres korrekt og for at gøre det lettere at indarbejde overfladefloraen. Der er derfor tilføjet en eventuel tørringsfase.

Modning:

Der er tilføjet en mulighed for at afkøle ostene ved en temperatur på over 0 °C i tørrings- og modningsfasen. Dette gør det muligt at forsinke udviklingen af visse formningspartier. For at sikre en tilstrækkelig modning af ostene og bevare deres endelige egenskaber er det dog blevet understreget, at disse afkølingsperioder ikke medregnes i den korteste modningstid.

Modningen af »Picodon« kan foregå på den klassiske måde eller med vaskning, og de to metoder er beskrevet særskilt for en bedre forståelse:

— Hvad angår modning af ikke-vaskede oste, er den nøjagtige fugtighedsprocent i modningslokalet blevet erstattet med »fugtigt miljø«, og den højeste modningstemperatur udgår, da balancen mellem disse to kriterier henhører under ostefabrikantens viden. Det er desuden vanskeligt at måle fugtighedsgraden nøjagtigt i en gårdforarbejdningsvirksomhed. Minimumsmodningstemperaturen samt denne fases mindste varighed, som er de to nøglepunkter i denne etape, forbliver uændrede.

  I den registrerede varespecifikation blev det understreget, at markedsføringen først kunne ske tidligst 14 dage efter løbetilsætningen. Denne frist er ændret til 12 dage af flere grunde:

  — Den oprindeligt fastsatte periode på 14 dage kunne omfatte tidspunkter med opbevaring på køl uden udvikling af osten. Det er nu blevet understreget, at anbringelsen på køl ikke medtages i beregningen af ostens modningsperiode. Det er derfor muligt at markedsføre »Picodon« fra 12 dage uden at mindske ostens modningstilstand.

  — De egentlige tørrings- og modningsperioder, som er vigtige for det færdige produkts modningstilstand, er ikke blevet ændret: Denne nedsættelse påvirker således ikke ostens egenskaber.

  — For at underbygge dette er der tilføjet en beskrivelse af ostens tilstand, når den tages ud af modningsrummet: for at sikre en tilstrækkelig modning og tørring (»ostens overflade er ikke længere fugtig, når den berøres med fingrene«) og en god indarbejdelse af overfladeflora (»overfladefloraen er indarbejdet«).

— Hvad angår modning af vaskede oste, skal der først gennemføres en fase med indeslutning på 15 dage ved en temperatur på 5-10 °C. Disse bestemmelser figurerede allerede oprindeligt i beskrivelsen af »Dieulefit-metoden« og er blevet udvidet til alle »Picodon«-oste, som er modnede og vaskede. Tilføjelsen, der fastsatte, at indeslutningen skulle ske »i kasse« udgår: Denne indeslutning kan ske i andre beholdere, f.eks. i jordkrukker, i henhold til den gamle tradition. Fugtighedsgraden udgår og erstattes med »fugtigt miljø« som forklaret ovenfor.

  Det er blevet understreget, at osten skal være blå efter denne første indeslutning (dvs. dækket af et blåt skimmellag).

  For »Picodon«-oste, som er »modnet og vasket«, består den videre proces i at gennemføre en eller flere faser med vaskning og indeslutning: Dette er angivet i dette afsnit samt den korteste modningstid på 30 dage (som således er den samme som for »Picodon«-oste, som er »modnet efter Dieulefit-metoden«).

Særlige mærkningsregler

Forpligtelsen til at anvende betegnelsen eller det nationale kendingsmærke for oprindelsesbetegnelsen er blevet erstattet af forpligtelsen til at påsætte EU's BOB-symbol.

Det er blevet fastsat, at mærkningen af ostene skal omfatte en del, der er fælles for alle producenter, og som svarer til en fælles grafisk fremstilling (navnet »Picodon« er skrevet i en halvmåne på en stiliseret måde for at gøre den beskyttede oprindelsesbetegnelse mere synlig på salgsstederne). Resten af etiketten kan frit personliggøres af producenten. Enhver producent, der overholder varespecifikationen, kan uden videre rekvirere en etikettemodel fra sammenslutningen.

Det er blevet tilføjet, at angivelserne »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden« skal anvendes, når de tilsvarende bestemmelser finder anvendelse.

Det er desuden blevet præciseret, at størrelsen på bogstaverne med fabrikantens og/eller modningslagerets navn skal være mindst lige så store som dem, der identificerer emballagevirksomheden.

Det er blevet præciseret, at den enkelte salgsenhed til forbrugeren skal være forsynet med en etikette. Der er dog fastsat bestemmelser for direkte salg (navnlig salg på markeder): mulighed for at anvende et skilt og uddele etiketter ved hvert salg.

Endelig er det foreskrevet, at det er forbudt at anvende enhver betegnelse eller angivelse, der ledsager den nævnte oprindelsesbetegnelse, på etiketten, reklamer, fakturaer eller handelspapirer, bortset fra de ovennævnte angivelser og angivelser, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, og særlige vare- eller producentmærker. Derved undgår man, at en ureguleret inddeling (i varespecifikationen eller bestemmelserne) indføres i den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Picodon«.

Andet

Afsnittet »Elementer, der beviser tilknytningen til det geografiske miljø« er blevet suppleret for bedre at fremhæve tilknytningen mellem produktet og det geografiske område. De alt for detaljerede beskrivelser af det naturlige miljø, som ikke vedrører selve produktet, samt de upræcise elementer eller anekdoter udgår. Der er tilføjet elementer vedrørende den traditionelle og aktuelle viden, herunder modnings- og vaskningsteknikker, der er i overensstemmelse med »Picodon«-oste, som er »modnet og vasket« og »modnet efter Dieulefit-metoden«. Tilknytningen mellem de naturlige og menneskelige faktorer og produktets egenart er blevet uddybet. Endelig er denne del blevet organiseret på en mere logisk måde. Afsnittet »Henvisninger til kontrolinstansen« er blevet ajourført med tilføjelse af kontaktoplysninger for certificeringsorganet og ændring af kontaktoplysningerne for de kompetente myndigheder.

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning præsenteres afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« i form af en tabel, hvoraf de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, deres referenceværdier og evalueringsmetode fremgår.

Endelig er kontaktoplysningerne for den ansøgende sammenslutning blevet ajourført.

ENHEDSDOKUMENT

»**PICODON**«

EU-nr.: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Picodon«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Ost

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Picodon«-osten har en flad rund form med afrundede kanter.

Det er en blød ost, som ikke er presset, og den er fremstillet ved koagulering af rå gedesødmælk, som er ikkestandardiseret og uhomogeniseret, med tilsætning af en lille mængde osteløbe med et fedtindhold på mindst 45 g i 100 g ost efter fuldstændig tørring, og hvor tørstofindholdet højst må være 40 g i 100 g ost.

Når »Picodon« er ikkevasket, markedsføres den tidligst 12 dage efter løbetilsætningen. Efter modningsfasen har den følgende kendetegn: diameter: 5-7 cm, højde: 1,8-2,5 cm, minimumsvægt: 60 g.

Skorpen er fin med et tyndt ensartet eller plettet skimmellag, som er hvidt, elfenbenshvidt, blåt, gråt eller kastanjebrunt i forhold til modningsfasen.

Massen er hvid eller gul. Konsistensen er ensartet, blød og fin i munden, når »Picodon« er ung, og den kan være smuldrende efter en lang modning.

Når »Picodon« underkastes en særlig modning, der er kendetegnet ved faser med indeslutning og vaskning, betegnes den som »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden«. Den fremstillede ost har ved modningens afslutning følgende kendetegn: diameter: 4,5-6 cm, højde: 1,3-2,5 cm, minimumsvægt: 45 g.

Overfladen er hvid, elfenbenshvid, grå eller lys cremegul med enkelte farvede spor. Massens skæreflade er marmoreret. I munden er konsistensen ensartet, fin og blød. Markedsføringen af »Picodon« som »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden« kan som minimum først ske 30 dage efter løbetilsætningen.

Uanset modningsmetoden er smagen ren, caprin med anstrøg af hasselnødder, lette anstrøg af champignon, og af og til skarphed, med et passende saltindhold eller syreindhold. Når »Picodon« er »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden«, kan den desuden udvise gæraromaer i munden.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Råstof: Rå gedesødmælk, ikkestandardiseret og uhomogeniseret.

Foder:

Fodertyper:

Besætningens grundfoder består af foder fra græsning eller bragt til dyrene.

Foderet må ikke omfatte ensilageprodukter eller andet gæret foder.

Foderet består af: Alle planter, som geder indtager, floraen på midlertidige eller permanente græsmarker, etårige foderafgrøder, friske frugter, rødder og uforarbejdede knolde.

Gedernes årlige ration skal omfatte mindst 12 plantearter. Mindst 30 % af de anvendte foderarealer skal omfatte mindst tre plantesorter.

Fodertilskud:

Det korn, der uddeles i ubearbejdet form (eventuelt afskallet, spiret eller malet), stammer 100 % fra det geografiske område.

Det er forbudt at anvende foder, som kan påvirke mælkens duft og smag i negativ retning, eller som udgør en risiko for bakteriologisk kontaminering.

Fodertilskuddet må højst udgøre 390 kg pr. malkeged pr. år, heraf højst 150 kg tørret foder pr. ged pr. år.

Fodertilskuddet består af:

— korn af enhver form

— ubearbejdet, afskallet, spiret eller malet korn, eller som er udvundet af protein- og olieplanter

— afledte produkter fra forarbejdning af korn

— afledte produkter fra forarbejdning af protein- og olieplanter, ved behandling ved hjælp af fysisk garvning med æteriske olier og planteekstrakt: oliekager og sojaolie, ærter, hestebønne, lupin, hør, raps, solsikke og vikker

— produkter fra sukkerfremstilling: tørret pulp fra sukkerroer, flydende melasse fra sukkerrør eller sukkerroer

— kunsttørret foder: lucerne og hele majskolber

— forarbejdet frugt

— ernæringstilskud og mineraler.

Foderets oprindelse:

Foderet og korn, der uddeles ubearbejdet, skal stamme 100 % fra det geografiske område.

Fodertilskud, som ikke er ubearbejdet korn, skal ikke stamme fuldt ud fra det geografiske område, da opdrættene anvender foderblandinger fra handelen, uden garanti for den geografiske oprindelse.

Dette foder må kun udgøre 390 kg råstof pr. malkeged pr. år. Mindst 67 % af malkegedernes foderration skal således stamme fra det geografiske område.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper fra produktionen af mælken til modningen af ostene skal foregå i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Uafhængigt af de lovpligtige påskrifter, der gælder alle oste, skal den enkelte salgsenhed til forbrugeren markedsføres forsynet med en etikette, der omfatter:

— en del, der er fælles for alle producenter, hvor følgende er angivet: Navnet på oprindelsesbetegnelsen skrevet med en skriftstørrelse, der er mindst to tredjedele af den største af skriftstørrelserne på etiketten, samt angivelsen »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden«, når bestemmelserne for anvendelsen af disse angivelser finder anvendelse

— en del, der kan personliggøres af producenten, og som også omfatter EU's BOB-symbol.

Størrelsen på bogstaverne med fabrikantens og/eller modningslagerets navn skal være mindst lige så store som dem, der identificerer emballagevirksomheden.

Den fælles del på etiketten, og i givet fald skiltet, svarer til den grafiske fremstilling, der er defineret i bilaget til varespecifikationen.

Ved direkte salg, der varetages af producenten eller enhver person, som arbejder direkte under dennes ansvar, er det ikke obligatorisk at mærke den enkelte salgsenhed; det er tilstrækkeligt med et skilt, som indeholder de ovennævnte elementer.

Det er forbudt at anvende enhver betegnelse eller angivelse, der ledsager den nævnte oprindelsesbetegnelse, på mærkningen, reklamer, fakturaer eller handelspapirer, bortset fra de ovennævnte angivelser eller angivelser, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, og særlige vare- eller producentmærker.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

»Picodon«-osten produceres på bakkerne, der dominerer de to sider af mellemdalen i Rhôneområdet. Det geografiske område omfatter følgende kommuner:

— Departementet Ardèche: alle kommunerne

— Departementet Drôme: alle kommunerne

— Departementet Gard: distriktet Barjac: alle kommunerne

— Departementet Vaucluse: distriktet Valréas: alle kommunerne.

5. Tilknytning til det geografiske område

Departementerne Ardèche og Drôme, som udgør størstedelen af det geografiske område, består hovedsageligt af tørre bakker og bjerge, som dominerer mellemdalen i Rhôneområdet, og som er det fortrukne område til opdræt af geder. De fremherskende naturforhold i disse områder (vandknaphed, ingen flade områder, opdelte jordstykker, jord af ringe bonitet, et relativt tørt og blæsende klima) har bidraget til at fremme opretholdelsen af blandet landbrug.

Det geografiske område er et klimatisk overgangsområde mellem Middelhavsklimaet i syd, det semikontinentale klima som i Lyonområdet i nord og bjergklimaet i de østlige og vestlige dele.

Det er kendetegnet ved en stærk fodermæssig uafhængighed og en stor floristisk mangfoldighed på græsmarkerne. Trævækst (gyvel, hedelyng, trælyng osv.) er desuden godt repræsenteret på de græsarealer, som gederne bruger.

Hvad angår de menneskelige faktorer, beskrev Olivier de Serres allerede i 1600 den vigtige rolle, som gederne spiller i dette område, i hans »Théâtre de l'agriculture et ménage des champs«. Drôme og Ardèche har meget længe været blandt de førende departementer med gedeopdræt i Frankrig (allerede i 1866 var de henholdsvis nr. 1. og nr. 3).

»Picodon«-osten blev oprindeligt næsten udelukkende anvendt til privat forbrug på bedrifterne.

På grund af mælkeproduktionens ophør om efteråret og vinteren var osteproduktion den eneste måde at bevare mælken på. Denne spredning af forbruget af osten medførte forskellige grader af modning af »Picodon«-osten.

Den kunne indtages meget lidt modnet, knap tør: Det er oprindelsen til »Picodon« med kort modning.

»Picodon«-ostene blev derimod opbevaret i krukker om vinteren. Hver anden uge blev osten taget ud af krukken og vasket. Denne metode muliggjorde langtidsopbevaring af osten, som fik duft og en karakteristisk smag. Det er en variant af modningsteknikkerne »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden«. Dette andet navn blev traditionelt anvendt i den sydlige del af Rhôneområdet og syd for Drôme-floden, hvor den tørre luft muliggør en naturlig tørring, som fremmer udviklingen af den oprindelige overfladeflora.

»Picodon«-osten havde på grund af dens egenart allerede et godt omdømme i det 19. århundrede i Drôme og Ardèche, som senest er kommet til udtryk i anerkendelsen som kontrolleret oprindelsesbetegnelse ved dekret af 25. juli 1983.

»Picodon« er stadig i dag en ost, der produceres i henhold til en specifik viden, der er nedarvet fra denne landmandsoprindelse.

Nogle af de tilladte gederacer er de lokale racer (Massif-Central, Provençale, Rove), som stadig er godt etableret i dette område. Besætningens grundfoder består af foder, der udelukkende stammer fra det geografiske område, og som har en god floristisk mangfoldighed. Når klimaforholdene tillader det, sættes besætningen ud på en græsmark, et græsareal eller som minimum i en motionsindhegning. Mængden af fodertilskud begrænses for at tilskynde til indtagelse af foder.

I henhold til traditionen anvendes der rå, ikkestandardiseret gedesødmælk.

Ostemassen, der er fremstillet ved koagulering af gedesødmælk med tilsætning af en lille mængde osteløbe, formes uden forudgående afdrypning, manuelt, og på en sådan måde at ostemassen ikke knækker.

Osten skal mindst vendes en gang i løbet af afdrypningsfasen. Osten saltes på begge sider, udelukkende med tørsalt.

Efter udtagningen af formen og en eventuel ny tørringsfase gennemgår osten en tørringsfase efterfulgt af en modningsfase, som kan afbrydes af perioder med tørring, vaskning og indeslutning.

Ostene har først ret til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Picodon« tidligst 12 dage efter løbetilsætningen, når ostens overflade ikke længere er fugtig, når den berøres med fingrene, og overfladefloraen er indarbejdet.

Når osten efter afslutningen af tørringen og en indeslutningsfase. der varer mindst 15 dage og fører til, at osten bliver blålig, gennemgår »Picodon« en eller flere vasknings- og indeslutningsfaser, og den betegnes som »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden«.

»Picodon« er kendetegnet ved:

— ostens flade runde form på mindst 60 g eller 45 g for »Picodon«-oste, som er »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden«

— massens konsistens, som er ensartet og fin i munden og blød til smuldrende i forhold til modningen

— dens rene smag, som er caprin med anstrøg af hasselnødder, lette anstrøg af champignon, og af og til med anstrøg af skarphed eller syrnethed, med et passende saltindhold eller syreindhold.

Ostenes overflade kan være dækket af et fint ensartet farvet eller plettet skimmellag eller være hvid eller elfenbenshvid eller grå eller lys cremegul, hvis de er »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden«.

Det oprindelige produktionsområde for »Picodon« er en fattig region, der består af tørre bakker og bjerge med geologiske og klimatiske forhold, som kun har givet mulighed for at opdrætte geder. Denne osteproduktion er bibeholdt i dette område og har tilført det en yderst vigtig merværdi. Gederne udnytter generelt de vanskeligst tilgængelige naturområder (de tørreste områder, skrånende områder osv.), som ikke bruges af køerne og til intensivt dyrkede afgrøder.

Produktionens status som bibeskæftigelse med gedeopdræt, hvor den enkelte bedrift har en lille mælkeproduktion, og betydningen af en god tørring for denne syrnede mælkeost forklarer »Picodon«-ostenes ringe omfang.

Produktionsbetingelserne er fastlagt på en sådan måde, at de bidrager til at bevare områdets egenart og giver mulighed for, at de kommer til udtryk i produktet.

De geder, der producerer mælken til fremstillingen af »Picodon«, fodres med foder fra det geografiske område. Fodrings- og pasningssystemet fremmer den lokale foderproduktion, det store forbrug af foder kendetegnet ved en floristisk mangfoldighed, praksissen med græsning, og at dyrene lukkes ud. Disse praksisser fremmer de lokale naturforholds indflydelse på mælkens flora og dermed på ostenes flora og egenskaber. Dette understreges yderligere af, at der udelukkende anvendes rå sødmælk.

Ostenes fine overfladeflora er således meget forskelligartet, og ostenes smag er ren, caprin med anstrøg af hasselnødder, lette anstrøg af champignon, og af og til med anstrøg af skarphed.

Forarbejdningsprocessen med syrning og med en formning, der respekterer ostemassens struktur, gør det muligt at opnå massens ensartede og fine konsistens i »Picodon«-osten. Vendingen efter formningen og saltningen med tørsalt på begge sider bidrager desuden til en god fordeling af saltet. Disse forarbejdningsteknikker, som sammen med den vigtige tørring og derefter modning bidrager til at indarbejde overfladefloraen og til udviklingen af aromaer, resulterer i fremstillingen af en ost med en fin og ensartet masse i munden, med en god aromatisk fylde.

Massens konsistens er først blød i munden og bliver derefter smuldrende efter en lang modning, hvilket ikke er sjældent lokalt. En særlig modning med skiftende faser med indeslutning og vaskning tilfører desuden »Picodon«, som er »modnet og vasket« eller »modnet efter Dieulefit-metoden«, dens konsistens og særlige aromaer.

Disse elementer gør »Picodon« til en ost, der har en stærk tilknytning til dens geografiske oprindelse, og som nyder godt af et stærkt regionalt omdømme. Dette er først og fremmest kommet til udtryk mundtligt, navnlig gennem provencalske sange, og derefter fra det 19. århundrede skriftligt, enten gennem leksika, brevvekslinger og historiske eller gastronomiske værker.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

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