SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 25/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„PICODON“

EU-Nr.: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Syndicat Drôme-Ardèche de défense et de promotion du Picodon AOP

Anschrift: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCE

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

Diese landwirtschaftliche Berufsgewerkschaft umfasst alle an der Herstellung des „Picodon“ Beteiligten: Milcherzeuger, darunter Hofverarbeiter, Verarbeitungsbetriebe und Veredler. Sie ist somit zur Stellung des Änderungsantrags berechtigt.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

— ☐ Name des Erzeugnisses

— ☒ Beschreibung des Erzeugnisses

— ☐ Geografisches Gebiet

— ☒ Ursprungsnachweis

— ☒ Erzeugungsverfahren

— ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— ☒ Kennzeichnung

— ☒ Sonstiges: Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, Kontrolle, nationale Anforderungen

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. **Art der Änderung(en)**

— ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

— ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

Beschreibung des Erzeugnisses

Für eine bessere Charakterisierung des Produkts wurde präzisiert, dass „Picodon" die Form eines kleinen Talers mit „abgerundeten Rändern" hat, was exakter ist. Die „kreisrunde" Eigenschaft des Käses wurde zurückgenommen, da sie durch die „Taler"-Form hervorgerufen wird.

Um die natürliche Flora der Milch zu erhalten und die Verbindung mit dem geografischen Gebiet des „Picodon" zu verstärken, wurde die Art der verwendeten Milch präzisiert: Ziegenvollmilch, „roh, nicht standardisiert und nicht homogenisiert".

Der „Picodon" wird ausgehend von einem Käsebruch aus Milch hergestellt, der hauptsächlich durch die Aktivität der Milchsäurebakterien entsteht, unter Verwendung geringer Labmengen. Dies zeichnet diesen Käse aus, und auch die in der Rubrik „Herstellungsverfahren" vorhandene Bezeichnung „durch die Gerinnung der Ziegenvollmilch unter Zusatz einer geringen Labmenge gewonnen" wurde zur Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses" hinzugefügt, und es wurde präzisiert, dass es sich bei der Gerinnung um „Milchgerinnung" handelt.

Die Maße und das Gewicht des „Picodon" werden am Ende der Veredelungsphase beurteilt. Folglich wurde präzisiert, dass diese Eigenschaften des Käses mindestens 12 Tage nach der Einlabung gelten.

Die Beschreibung seines „einheitlichen oder gefleckten Aussehens in weißen, elfenbeinfarbenen, blauen, grauen oder braunen Farbtönen, je nach Reifegrad" wurde hinzugefügt, um der feinen Rinde des „Picodon" mit unterschiedlichen Floren Rechnung zu tragen. Diese Vielzahl von Oberflächenfloren ist umso mehr zu beobachten als die Hofverarbeitung in dieser Branche gut vertreten ist, was einen bedeutenden Einsatz von jeweils betriebseigenen Milchfloren und Reifungsfloren bedeutet.

Die „einheitliche und feine" Konsistenz wurde außerdem als „geschmeidig" bezeichnet, um die Eigenschaft des Erzeugnisses genau zu definieren. Zudem wurde angegeben, dass die geschmeidige Konsistenz erhalten wird, „wenn der ‚Picodon' jung ist" (d.h. bei minimalem Reifegrad), da die Konsistenz sich entsprechend der Reifedauer entwickelt; dabei war bereits angegeben worden, dass sie nach längerer Reifung bröckelig werden kann. Daher wird der Satz „Er lässt sich sauber anschneiden, sein Teig ist weiß oder gelb von homogener und feiner Konsistenz, die nach längerer Reifung bröckelig werden kann" durch „Er lässt sich sauber anschneiden, sein Teig ist weiß oder gelb ersetzt. Wenn der ‚Picodon' jung ist, ist die Konsistenz homogen, fein und geschmeidig; nach längerer Reifung kann sie bröckelig werden".

Der „Picodon" kann einer besonderen Reifung unterzogen werden, die aus abwechselndem Einschließen und Waschen besteht. Da diese Phasen der ursprünglich in der Umgebung der Gemeinde Dieulefit angewendeten Methode entsprechen, trägt der „Picodon" den Namen „affiné méthode Dieulefit" (ausgereift nach der Methode Dieulefit). Diese besondere Reifung ist bereits in der Produktspezifikation beschrieben. Es gibt außerdem eine umfassendere Tradition des Waschens und Trocknens von Käse, die bislang nicht in der Produktspezifikation kodifiziert wurde und die als solche in dieser Produktspezifikation identifiziert und besser erklärt wird. Zur Erleichterung der Verbraucherinformation wurde ein neuer Vermerk in die Produktspezifikation eingeführt, um diese Käsesorten wie folgt zu qualifizieren: „affiné lavé". Der mit diesen Wasch- und Einschließtechniken gewonnene Käse „affiné méthode Dieulefit" oder „affiné lavé" verfügt über ähnliche Eigenschaften, die bereits in der Produktspezifikation beschrieben sind. Daher wird der Teil des Satzes „Wenn der ‚Picodon' einer besonderen Reifung unterzogen wird, die den Namen ‚affiné méthode Dieulefit' trägt" zu „Wenn der ‚Picodon' einer besonderen Reifung unterzogen wird, die den Namen ‚affiné lavé' oder ‚affiné méthode Dieulefit' trägt", und der Rest des Satzes bleibt unverändert: der gewonnene Käse zeichnet sich nach Verlassen des Reifungsbetriebs wie folgt aus: Durchmesser: 4,5 cm bis 6 cm, Höhe: 1,3 cm bis 2,5 cm, Mindestgewicht: 45 g.

Die Aromen und der Geschmack des „Picodon" in seinen verschiedensten Ausprägungen wurden dank der charakterisierenden Bestandteile des Institut Technique du Gruyère und der Kommission für organoleptische Prüfungen genauer beschrieben, um die Charakterisierung des Erzeugnisses zu verbessern. (Diese Kommission greift seit 20 Jahren in die Prüfung des Erzeugnisses ein.): „Der Geschmack ist […] durch Caprinsäure bestimmt, mit Haselnussnoten, leichten Pilznoten und manchmal würzig, weder mit zu hohem Salzgehalt noch zu hohem Säuregehalt. Bei den Reifeverfahren ‚affiné lavé' oder ‚affiné méthode Dieulefit', kann der ‚Picodon' außerdem Fermentierungsaromen aufweisen."

Ursprungsnachweis

Aufgrund der Änderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften und Regelungen wurde die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt", konsolidiert und enthält nun namentlich Vorschriften für die Angaben und das Führen von Registern für die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und die Überwachung der Produktions-bedingungen.

In diesem Rahmen ist insbesondere eine Ermächtigung der Betreiber vorgesehen, die deren Fähigkeit zur Erfüllung der Anforderungen der Produktspezifikation anerkennt, deren Vorteile sie beanspruchen. Die Kontrolle der Produktspezifikation der eingetragenen g.U. „Picodon" wird durch einen von einem Kontrollorganismus erarbeiteten Kontrollplan organisiert.

Ferner wurde diese Rubrik um mehrere Bestimmungen zu den Registern und Meldedokumenten ergänzt, die die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle der Übereinstimmung des Erzeugnisses mit den Anforderungen der Spezifikation gewährleisten.

Herstellungsverfahren

Herdenhaltung:

Die Definition des Begriffs „Herde" wurde hinzugefügt, um zu klären, auf welche Tierarten die nachfolgend festgelegten Regelungen angewendet werden und wie die Rationen zu berechnen sind: Es handelt sich um die Gesamtheit aller Milchziegen, die älter als ein Jahr sind und sich am 1. Januar in dem Betrieb befinden.

Der Begriff „Tiere lokaler Herkunft" wurde präzisiert: Es handelt sich um die Rassen aus dem Südosten Frankreichs, die in dem geografischen Gebiet noch stark vertreten sind, wie z. B. die Rassen Massif Central, Provençale und Rove.

Der Begriff „Haltung entsprechend den örtlichen Gepflogenheiten" wurde zugunsten nachfolgend beschriebener präziserer Bestimmungen gelöscht.

Es wird bestätigt, dass die permanente Stallhaltung der Tiere verboten ist und es wird präzisiert, dass die Herde, sobald die Klimabedingungen es erlauben, auf die Weide, den Laufhof geführt wird oder zumindest permanenten Zugang zum Freigehege hat. Die Begriffe Weide und Laufhof wurden eingeführt, um die örtlichen Tierhaltungspraktiken besser widerzuspiegeln. Außerdem sind nun die Mindesteigenschaften des Freigeheges beschrieben (mindestens 5 m^2 pro Tier, mit Zugang zu einer Wasserquelle und einem Schattenbereich).

Fütterung der Tiere

Futtermittel:

In der eingetragenen Produktspezifikation war angegeben, dass die Grundration zu mindestens 80 % aus Grünfutter oder Getreide besteht, das aus dem geografischen Gebiet stammt. Diese Bestimmung ist doppeldeutig, da sie nicht der Definition der Grundration entspricht, die üblicherweise Futtermittel, entweder abgegrastes oder den Tieren verabreichtes Futter, abdeckt, unter Umständen ergänzt durch wenig energetische Futtermittel.

Um der herkömmlichen Definition der Grundration einerseits und der Zusatzfütterung andererseits zu entsprechen, wurde die Bestimmung in zwei Teile unterteilt: einerseits die Futtermittel, die zu 100 % aus dem geografischen Gebiet stammen, und andererseits das Ergänzungsfutter mit einer exklusiven Herkunft des unverarbeiteten Getreides zu 100 % aus dem geografischen Gebiet. Diese Bestimmung sowie eine Begrenzung auf 390 kg Ergänzungsfutter je Milchziege pro Jahr, die in die Produktspezifikation aufgenommen wurde, ermöglicht die Garantie, dass mindestens 67 % des in der Gesamtration (Grundration und Ergänzungsfutter) enthaltenen Futters aus dem geografischen Gebiet stammen. Unter Zugrundelegung eines durchschnittlichen jährlichen Futteraufnahmevermögens einer Ziege von 1 200 kg und der Beschränkung der Zusatzfütterung auf 390 kg (d.h. 33 %) beträgt der Grünfutteranteil (810 kg), der ausschließlich aus dem geografischen Gebiet stammt, also etwa mindestens 67 %.

Um sicherzustellen, dass die Fütterung der Tiere hauptsächlich aus Weidefutter besteht und dass ein bedeutender Anteil des Futters aus dem geografischen Gebiet stammt, wurde Folgendes präzisiert:

— Das Grundfutter der Tiere besteht aus Weidefutter oder den Tieren verabreichtes Futter (andere Futtermittel einschließlich Getreide und dehydratisierte Futtermittel werden als „Ergänzungsfutter" eingestuft und sind mengenmäßig begrenzt),

— Diese Futtermittel stammen zu 100 % aus dem geografischen Gebiet.

Zur Verhinderung der Verwendung von fermentiertem Futter, das in dem Betrieb für andere Tiere eingesetzt wird, wurde präzisiert, dass dieser Futtertyp für die gesamte Ziegenherde des Betriebs unzugänglich sein muss.

Die Futtermittel sind auf einer Liste der positiv bewerteten Produkte aufgeführt (alle von den Ziegen auf den Wiesen, den Laufhöfen, auf dem Heideland und im Unterholz gefressenen Pflanzen, die sich aus ein- oder mehrjährigen, wild wachsenden Baum-, Kraut- und Straucharten zusammensetzen; Floren von Dauer- oder Wechselgrünland; dem einjährigen Futterbau; frischen Früchten, Wurzeln und unverarbeiteten Knollen), um die Art der autorisierten Futtermittel zu präzisieren und die Überprüfung zu erleichtern.

Um sicherzustellen, dass die Fütterung der Ziegen die für das geografische Gebiet charakteristische Pflanzenvielfalt widerspiegelt, wurde festgelegt, dass die Jahresration der Ziegen mindestens 12 Pflanzenarten umfasst, wodurch die Nutzung der Wiesen, insbesondere der Dauerwiesen durch die Milcherzeuger gefördert wird.

Außerdem müssen mindestens 30 % der Futterflächen aus Laufhöfen und/oder Dauergrünland bestehen und/oder aus mindestens drei Pflanzenarten zusammengesetzt sein.

Es wurden besondere Bestimmungen für die Grünfütterung aufgenommen (das Futter wird sauber geerntet, schnell verfüttert und innerhalb von 24 Stunden verbraucht; jegliches verweigerte Futter wird nach einem Zeitraum von 24 Stunden aus den Trögen entfernt.), um die Qualität der verabreichten Futtermittel sicherzustellen. Außerdem wurde präzisiert, dass als Einstreu verwendetes Stroh nicht als Futtermittel verwendet werden darf.

Ergänzungsfutter:

Die zugelassenen Ergänzungsfuttermittel wurden definiert, um die Art der zugelassenen Futtermittel zu präzisieren und die Kontrolle zu erleichtern:

— Getreidekörner in jeglicher Form,

— unverarbeitete, gequetschte, gekeimte, geschrotete oder extrudierte Körner von Ölsaaten und Eiweißpflanzen,

— aus der Getreideverarbeitung stammende Erzeugnisse,

— aus der Verarbeitung von Ölsaaten und Eiweißpflanzen stammende Erzeugnisse, die durch die Gerbung mit ätherischen Ölen und Pflanzenauszug gewonnen werden: Futterkuchen und Öle aus Soja, Erbsen, Ackerbohnen, Lupinen, Lein, Raps, Sonnenblumen, Wicken,

— Produkte der Zuckerherstellung: dehydratisiertes Rübenfruchtfleisch, flüssige Zuckerrohr- oder Rübenmelasse,

— dehydratisierte Futtermittel: Luzerne und Mais, ganze Pflanze,

— verarbeitete Früchte,

— Nahrungsergänzungsmittel, Mineralstoffe.

In Zukunft wird spezifiziert, dass auch unverarbeitete Getreidekörner (die nicht Teil eines zusammengesetzten Futtermittels sind) zu 100 % aus dem geografischen Gebiet stammen müssen. Dieses in dem geografischen Gebiet produzierte Getreide verstärkt die Futtermittelselbstversorgung der Herde unter dem Gesichtspunkt des geografischen Gebiets zusätzlich.

Für zusammengesetztes Futter wurde eine Begrenzung auf 390 kg Rohstoff pro Jahr je Milchziege festgelegt (dies entspricht ungefähr 30 % der Ration), um den Verbrauch des Futters aus dem Gebiet zu optimieren. Außerdem wurde die Höchstgrenze der dehydratisierten Futtermittel gesenkt: „150 kg Rohstoff“ anstatt „20 % der Fütterung“ (diese entspricht etwa 240 kg). Zudem wurde die Ausnahme „außer bei Eintreten außergewöhnlicher Umstände“ entfernt, welche die Höchstgrenze der dehydrierten Futtermittel ergänzte, da sie nicht angemessen war.

Der Status der Molke des Betriebs wurde präzisiert: Selbst wenn die Molke des Betriebs in Übereinstimmung mit traditionellen Verfahren für die Fütterung der Tiere verwendet werden darf, ist sie in der Rechnung der verabreichten Zusätze nicht berücksichtigt.

Um eine Ernährung einwandfreier Qualität für die Tiere zu erreichen, dürfen durch die Aufbewahrungsbedingungen verdorbene Futtermittel nicht verfüttert werden.

Düngung der Futterflächen:

Die Ausbringungsbedingungen auf den Parzellen werden präzisiert, die zur Produktion des Futters für die Ziegen bestimmt sind, da die organischen Düngemittel die Zusammensetzung die Grünlandflora verändern können:

„Die einzigen zugelassenen organischen Dünger sind Kompost oder Gärrückstände, Mist, Gülle und Jauche (landwirtschaftlichen Ursprungs) sowie organische Dünger nicht landwirtschaftlichen Ursprungs, wie Klärschlamm (oder Nebenprodukte) und Grüngut.

Für jegliche Düngung mit nicht landwirtschaftlichem organischen Dünger muss eine Analyse der in den Vorschriften festgehaltenen pathogenen Keime, der Schwermetalle und der organischen Spurenstoffe für jede Charge (Lastwagen, Zisterne …) vorgelegt werden.

Die Ausbringung von nicht landwirtschaftlichem organischen Dünger ist auf den Flächen des Betriebs zugelassen, jedoch mit unmittelbarem Umgraben und unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften in Bezug auf die besonderen Einschränkungen (Daten, Schutzgebiete) und der Mengen.“

Verbot von GVO (Lebensmittel und Anbau):

Das Verbot von GVO im Ziegenfutter ermöglicht die Aufrechterhaltung der Verbindung zum Herstellungsgebiet und die Verstärkung des traditionellen Charakters dieses Futters.

Käseverarbeitung

Milchaufbereitung:

Die Bestimmung, dass die verwendete Milch den geltenden Gesundheitsvorschriften entsprechen muss, wurde aus der Produktspezifikation gestrichen, da sie nicht in den Bereich der geschützten Ursprungsbezeichnungen fallen.

Die Vorschriften über die Zusammensetzung der Milchsorten (minimaler Fettgehalt von 28 g/l und minimaler Eiweißgehalt von 25 g/l) wurden gestrichen, da es sich bei der verwendeten Milch um nicht standardisierte, nicht homogenisierte Vollmilch handelt. Diese letzteren Angaben wurden zudem ausdrücklich zur Definition der verwendeten Milchsorten hinzugefügt.

Die Möglichkeit der Wärmebehandlung der Milch bei der Milchverarbeitung wurde gestrichen, weshalb jeder Betreiber Rohmilch verwenden muss. Dies ermöglicht eine noch bessere Berücksichtigung der ursprünglichen Flora der lokal hergestellten Milchsorten und wirkt sich auf die Floren und die organoleptischen Eigenschaften des Käses aus. Bestimmte Betreiber, die während des nationalen Einspruchzeitraums Einspruch gegen diese Bestimmung eingelegt haben und die die Bedingungen in Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfüllen, verfügen über eine Übergangszeit bis zum 31. Dezember 2016.

Einlabung und Gerinnung:

Der Begriff Gerinnung wurde durch den präziseren Begriff Einlabung ersetzt (die Einlabung findet zu einem bestimmten Zeitpunkt statt, während die Gerinnung mehrere Stunden dauert).

Die Verarbeitungsbetriebe verfügen manchmal aus organisatorischen Gründen nicht über die Möglichkeit, die Milch vor dem Ablauf von 18 Stunden nach der Lieferung einzulaben. Die modernen Aufbewahrungsmöglichkeiten für Milch ermöglichen die Nutzung dieser Zeitspanne, ohne dass Schwierigkeiten bei der Erzeugung oder Änderungen der Eigenschaften des Erzeugnisses festzustellen sind. Diese maximale Zeitspanne von 18 Stunden wurde folglich für die Produktionsstätten außerhalb des Betriebs eingeführt (als Ersatz für die ursprüngliche Zeitspanne von 6 Stunden).

Zur Vereinfachung der durch die Landwirte durchgeführten Eigenkontrollen wird der Säuregehalt nach der Gerinnung auf verschiedene Arten ausgedrückt. Die Zeitspanne für die Gerinnungszeit (die Gerinnung) wurde von einem Zeitraum von 12 bis 48 Stunden auf einen Zeitraum von 16 bis 36 Stunden reduziert, da dies eher der Praxis entspricht und dabei eine langsame Gerinnung aufrechterhalten wird. Es wurde präzisiert, dass der gewonnene Käsebruch aus Milch besteht, da sich von der Konsistenz des Käsebruchs empirisch ableiten lässt, ob die Säuerung richtig war oder nicht.

Einformung, Abtropfen:

Infolge technologischer Verbesserungen ist es nun möglich, die Einformung des Käsebruchs in Mehrfachformen durchzuführen: Diese Möglichkeit wurde folglich in die Produktspezifikation aufgenommen. Dies erleichtert die schwere Arbeit der Einformung. Die Einformung muss jedoch vorsichtig und von Hand erfolgen. Daher wurde präzisiert, „sodass der Käsebruch nicht zerbricht", was für das Abtropfen und das Ergebnis der erwarteten finalen Konsistenz von Bedeutung ist.

Die Maße aller Käseformen der Mehrfachform unterscheiden sich leicht von den einzelnen Käseformen, da sie perfekt zylindrisch sind, während die einzelnen Käseformen leicht konisch sind. Die Mehrfachform wird ganzheitlich umgedreht, um die symmetrische Form des Käses sicherzustellen; bei den einzelnen Käseformen wird jeder Käse einzeln von Hand umgedreht.

So wurden die Maße von zwei Formenarten entsprechend der Form und den Maßen des „Picodon" nach der Reifung präzisiert: Innenmaße der einzelnen Form (Durchmesser unten: 74 mm, Durchmesser oben: 87 mm, Mindesthöhe: 60 mm), Maße der Mehrfachformen (Durchmesser unten: 78 mm, Durchmesser oben: 78 mm).

Zudem stellte sich heraus, dass in der Produktspezifikation bezüglich der Maße ein Fehler hinsichtlich der Größe der einzelnen Formen auftritt (Durchmesser unten: 76 mm, Durchmesser oben: 85 mm): Die Maße wurden korrigiert und durch die oben genannten Maße ersetzt. Sie ermöglichen das Ergebnis des erwarteten Käseformats.

Das Salzen des Käses muss beidseitig erfolgen; hierbei werden keine Änderungen der Produktspezifikation vorgenommen. Die Präzisierung „mit mindestens einem Salzen auf einer Seite während des Abtropfens“ wurde jedoch gestrichen, da beim Salzen bei der Ausformung keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses beobachtet wurden. Die Bestimmung lautet nun also: „Dieses Salzen erfolgt spätestens bei der Ausformung“.

Trocknung:

Vor der Trocknung im engeren Sinne kann unter Umständen eine Ausarbeitungsphase stattfinden, die auf die Ausformungsphase folgt, sodass frischer Käse entsteht, der richtig getrocknet werden kann und die Ansiedlung der Oberflächenflora erleichtert wird. Dieser Begriff der eventuellen Ausarbeitung wurde folglich aufgenommen.

Reifung:

Die Möglichkeit, den Käse während der Trocknungs- und der Reifungsphase auf eine Temperatur über 0 °C zu kühlen, wurde aufgenommen. Dies ermöglicht eine langsamere Entwicklung bestimmter Käsechargen. Um eine ausreichende Reifung des Käses zu gewährleisten und dessen finale Eigenschaften zu erhalten wurde jedoch präzisiert, dass diese Kühlzeiträume bei der Berechnung der Mindestreifungszeit nicht berücksichtigt werden.

Die Reifung des „Picodon“ kann auf klassische Art oder mit Waschen erfolgen; daher werden beide Varianten für ein besseres Verständnis getrennt beschrieben:

— Für die Reifung von ungewaschenem Käse wurde der Feuchtigkeitsgehalt des Reifungsraums durch den Begriff „feuchte Umgebung“ ersetzt und die maximale Reifungstemperatur wurde gestrichen, da das Gleichgewicht dieser beiden Kriterien der Käserkunst unterliegt. Außerdem gestaltet sich die genaue Messung des Feuchtigkeitsgehalts in einem Hofverarbeitungsbetrieb schwierig. Die minimale Reifungstemperatur und die minimale Dauer dieser Phase sind die beiden zentralen Punkte dieser Etappe und bleiben unverändert.

  In der Produktspezifikation wurde präzisiert, dass der Vertrieb erst 14 Tage nach der Einlabung stattfinden darf. Diese Zeitspanne wurde aus mehreren Gründen auf 12 Tage reduziert:

  — Die ursprünglich vorgesehene Zeitspanne von 14 Tagen konnte Zeiten der gekühlten Aufbewahrung umfassen, ohne dass der Käse sich entwickelte. Es ist nun deutlich präzisiert, dass die Kühlung nicht in die Berechnung der Reifungsdauer des Käses mit einfließt. Der „Picodon“ kann also nach 12 Tagen vertrieben werden, ohne dass sein Reifegrad reduziert wird.

  — Die eigentliche Trocknungs- und Reifungsdauer ist entscheidend für den Reifegrad des Enderzeugnisses und bleibt unverändert: Diese Reduzierung beeinflusst die Eigenschaften des Käses folglich nicht.

  — Um dies zu bekräftigen, wurde die Beschreibung des Zustands des Käses beim Verlassen des Reifungsbetriebs hinzugefügt: mit dem Ziel einer ausreichenden Reifung und Trocknung („die Käseoberfläche ist bei der Berührung mit den Fingern nicht mehr feucht“) und einer guten Ansiedlung der Oberflächenfloren („die Oberflächenfloren haben sich angesiedelt“).

— Für die Reifung von gewaschenem Käse muss am Anfang eine Phase des Einschließens von 14 Tagen bei einer Temperatur von 5 bis 10 °C stattfinden. Diese Bestimmungen waren bereits ursprünglich in der Beschreibung der „Methode Dieulefit“ aufgeführt und wurden auf alle „Picodon“ „affinés lavés“ ausgeweitet. Die Präzisierung, die vorsah, dass das Einschließen „in Kisten“ erfolgt, wurde gestrichen: Dieses Einschließen kann in anderen Behältern erfolgen, beispielsweise in Tonkrügen, der alten Tradition entsprechend. Der Feuchtigkeitsgehalt wurde, wie oben beschrieben, zugunsten des Begriffs „feuchter Raum“ gestrichen.

  Es wurde präzisiert, dass der Käse nach diesem ersten Einschließen blau (d.h. mit blauem Schimmel bedeckt) sein muss.

  Für den „Picodon“ „affiné lavé“ besteht das weitere Verfahren aus einer oder mehreren Waschphasen und Phasen des Einschließens: Dies wurde in diesem Abschnitt angegeben, sowie auch die minimale Reifungsdauer von 30 Tagen (die er mit dem „Picodon“ „affiné méthode Dieulefit“ gemeinsam hat).

Spezifische Bestandteile der Kennzeichnung

Die Pflicht zur Verwendung der Bezeichnung oder der nationalen Abkürzung für die geschützte Ursprungsbezeichnung wurde durch die Pflicht zur Anbringung des Symbols für die geschützte Ursprungsbezeichnung der Europäischen Union ersetzt.

Es war vorgesehen, dass die Käse-Etikettierung einen für alle Hersteller gleich gestalteten Abschnitt hat, der einer gemeinsamen grafischen Darstellung entspricht (der Name „Picodon“ ist halbmondförmig und stylisiert geschrieben, um dem „Picodon“ AOP (g.U.) in den Verkaufsstellen eine bessere Sichtbarkeit zu verschaffen. Der Hersteller kann den Rest des Etiketts frei persönlich gestalten. Alle Hersteller, die die Produktspezifikation beachten, haben auf einfache Anfrage bei der Vereinigung ohne Einschränkung Zugang zu dem Etikettenmodell.

Es wurde hinzugefügt, dass die Bezeichnungen „affiné lavé“ oder „affiné méthode Dieulefit“ bei Anwendung der entsprechenden Bestimmungen verwendet wurden.

Außerdem wurde präzisiert, dass die Schriftgröße für den Namen des Herstellers und/oder Affineurs mindestens so groß ist wie das Kennzeichen des Verpackungsbetriebs.

Es wurde präzisiert, dass jedes Stück zum Verkauf an den Endverbraucher mit einem Etikett versehen ist. Nun sind Bestimmungen für den Direktverkauf vorgesehen (insbesondere zum Verkauf auf Märkten): ein Verkaufsschild kann verwendet werden und bei jedem Verkauf können Etiketten verteilt werden.

Schließlich wurde festgelegt, dass dieser Ursprungsbezeichnung auf dem Etikett, in der Werbung, auf Rechnungen oder Geschäftsunterlagen keine weiteren Hinweise oder Angaben hinzugefügt werden dürfen, mit Ausnahme der oben genannten oder von der allgemeinen Regelung vorgesehenen Bezeichnungen und der individuellen Fabrik- oder Handelsmarken. Dies verhindert die Einführung einer nicht (durch die Produktspezifikation oder die Vorschriften) geregelten Segmentierung in die geschützte Ursprungsbezeichnung „Picodon“.

Sonstiges

Die Rubrik „Komponenten, die die Verbindung mit dem geografischen Gebiet rechtfertigen“ wurde ergänzt, um den Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seinem geografischen Gebiet deutlicher herauszustellen. Daher wurden die zu stark detaillierten Beschreibungen der natürlichen Umgebung, die nicht mit dem Erzeugnis selbst in Verbindung stehen, sowie auch ungenaue Komponenten und Anekdoten gestrichen. Zudem wurden die Angaben zu den traditionellen und den heutigen Fachkenntnissen hinzugefügt, einschließlich der Reifungs- und Waschtechniken für den „Picodon“ „affiné lavé“ oder „affiné méthode Dieulefit“. Der Zusammenhang zwischen den natürlichen und menschlichen Faktoren und den Besonderheiten des Erzeugnisses wurde näher ausgeführt. Schließlich wurde dieser Teil logischer gegliedert. Der Teil „Angaben zu den Kontrollstellen“ wurde unter Ergänzung der Daten der Zertifizierungsstelle und unter Änderung der Daten der zuständigen Behörden aktualisiert.

Aufgrund der Änderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften und Regelungen wird die Rubrik „Einzelstaatliche Anforderungen“ in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten, den Referenzwerten und der Bewertungsmethode dargestellt.

Schließlich wurden die Daten der Vereinigung aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

„PICODON“

EU-Nr.: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n)**

„Picodon“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der „Picodon“ ist ein Käse in Form eines kleinen Talers mit abgerundeten Rändern.

Es ist ein nicht gepresster Weichkäse, der durch die Gerinnung von roher, nicht standardisierter und nicht homogenisierter Ziegenvollmilch unter Zusatz einer minimalen Labmenge gewonnen wird und der nach vollständiger Trocknung mindestens 45 g Fett pro 100 g Käse und mindestens 40 g Trockenmasse pro 100 g Käse enthält.

Ist der „Picodon“ ungewaschen, wird er ab dem 12. Tag nach der Einlabung vertrieben. Nach der Reifungsphase weist er folgende Eigenschaften auf: Durchmesser: 5 bis 7 cm, Höhe: 1,8 bis 2,5 cm, Mindestgewicht: 60 g.

Die Rinde ist dünn und mit einer dünnen, homogenen oder gefleckten, weißen, elfenbeinfarbenen, blauen, grauen oder braunen Schimmelschicht, je nach Reifegrad, bedeckt.

Er lässt sich sauber anschneiden, sein Teig ist weiß oder gelb. Wenn der „Picodon" jung ist, ist die Konsistenz im Mund homogen, fein und weich, die nach längerer Reifung bröckelig werden kann.

Wenn der „Picodon" einer besonderen Reifung unterzogen wird, die durch Einschließ- und Waschphasen gekennzeichnet ist, trägt er den Namen „affiné lavé" oder „affiné méthode Dieulefit". Der gewonnene Käse zeichnet sich nach Verlassen des Reifungsbetriebs wie folgt aus: Durchmesser: 4,5 bis 6 cm, Höhe: 1,3 bis 2,5 cm, Mindestgewicht: 45 g.

Die Oberfläche ist weiß, elfenbeinfarben, grau oder hell cremefarben mit einigen farbigen Spuren. Der Anschnitt ist marmoriert. Die Konsistenz im Mund ist homogen, fein und weich. Der Vertrieb des „Picodon" „affiné lavé" oder „affiné méthode Dieulefit" kann frühestens 30 Tage nach der Einlabung erfolgen.

Unabhängig von der Reifungsmethode hat er einen reinen, durch Caprinsäure bestimmten Geschmack mit einer Haselnussnote, einer leichten Pilznote und manchmal würzig, weder mit zu hohem Salzgehalt noch zu hohem Säuregehalt. Bei den Reifeverfahren „affiné lavé" oder „affiné méthode Dieulefit", kann der „Picodon" außerdem Fermentierungsaromen aufweisen.

3.3. *Tierfutter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Rohstoff: Ziegenvollmilch, nicht standardisiert und nicht homogenisiert.

Tierfutter:

Futtermittel:

Die Grundnahrung der Herde besteht aus Weidefutter oder den Tieren verabreichtem Futter.

Bei der Fütterung wird auf jegliches Silofutter oder andere fermentierte Erzeugnisse verzichtet.

Das Grünfutter besteht aus: allen von den Ziegen gefressenen Pflanzen, Floren von Dauer- oder Wechselwiesen, dem einjährigen Futterbau, frischen Früchten, Wurzeln und unverarbeiteten Knollen.

Die jährliche Futterration der Herde setzt sich aus mindestens 12 Pflanzenarten zusammen. Mindestens 30 % der genutzten Futterflächen erbringen mindestens 3 Pflanzenarten.

Ergänzungsfuttermittel:

Die roh verabreichten Getreidekörner (unter Umständen gequetscht, geschrotet oder gekeimt) stammen zu 100 % aus dem geografischen Gebiet.

Futter, das sich nachteilig auf den Geruch oder den Geschmack der Milch auswirken kann oder Risiken einer bakteriologischen Ansteckung aufweist, darf nicht verwendet werden.

Die Ergänzungsfuttermittel dürfen 390 kg je Milchziege pro Jahr nicht überschreiten; davon dürfen maximal 150 kg je Milchziege pro Jahr dehydratisiertes Futter sein.

Die Ergänzungsfuttermittel setzen sich wie folgt zusammen:

— Getreidekörner in jeglicher Form,

— rohe, gequetschte, gekeimte, geschrotete oder extrudierte Körner von Ölsaaten und Eiweißpflanzen,

— Derivate der Getreideverarbeitung,

— Derivate der Verarbeitung von Ölsaaten und Eiweißpflanzen, die durch die Gerbung mit ätherischen Ölen und Pflanzenauszug gewonnen werden: Futterkuchen und Öle aus Soja, Erbsen, Ackerbohnen, Lupinen, Lein, Raps, Sonnenblumen, Wicken,

— Produkte der Zuckerherstellung: dehydratisiertes Rübenfruchtfleisch, flüssige Zuckerrohr- oder Rübenmelasse,

— dehydratisierte Futtermittel: Luzerne und Mais, ganze Pflanze,

— verarbeitete Früchte,

— Nahrungsergänzungsmittel, Mineralstoffe.

Herkunft der Futtermittel:

Die Futtermittel sowie auch alle roh verabreichten Getreide stammen zu 100 % aus dem geografischen Gebiet.

Die Ergänzungsfuttermittel, außer dem rohen Getreide, stammen nicht ganzheitlich aus dem geografischen Gebiet, da in der Tierhaltung zusammengesetzte Futtermittel aus dem Handel ohne Garantie für eine geografische Herkunft verwendet werden.

Diese Futtermittel sind auf 390 kg Rohstoff je Milchziege pro Jahr begrenzt. Folglich stammen mindestens 67 % der Ration der Milchziegen aus dem geografischen Gebiet.

3.4. *Besondere Produktionsphasen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Schritte von der Milcherzeugung bis zur Käseveredelung erfolgen in dem geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Unabhängig von den für jeden Käse geltenden Kennzeichnungsvorschriften wird jedes Stück, das dem Endverbraucher zum Kauf angeboten wird, mit einem Etikett versehen, das sich wie folgt zusammensetzt:

— Auf dem für alle Hersteller gleich gestalteten Abschnitt des Etiketts stehen der Name der Bezeichnung, in einer Größe von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift der Etikettierung angegeben, und der Hinweis „affiné lavé“ oder „affiné méthode Dieulefit“, wenn die für die Verwendung dieser Bezeichnungen vorgesehenen Hinweise umgesetzt werden.

— Auf dem für jeden Betreiber persönlich gestalteten Abschnitt des Etiketts erscheint außerdem das Symbol „AOP“ der Europäischen Union.

Die Schriftgröße des Namens von Hersteller und/oder Affineur ist mindestens so groß wie die Kennung des Verpackungsbetriebs.

Der für alle Hersteller gleich gestaltete Abschnitt des Etiketts und gegebenenfalls des Verkaufsschilds entspricht der im Anhang der Produktspezifikation festgelegten grafischen Darstellung.

Für Käse, der im Direktvertrieb vom Hersteller oder durch eine von ihm beauftragte Person angeboten wird, ist die Etikettierung nicht obligatorisch; in diesem Fall sind die Angaben aber auf einem Verkaufsschild zu vermerken.

Auf dem Etikett, in der Werbung, auf Rechnungen oder Geschäftsunterlagen dürfen dieser Ursprungsbezeichnung keine weiteren Hinweise oder Angaben außer der oben genannten oder in den allgemeinen Vorschriften vorgesehenen Bezeichnungen und der individuellen Fabrik- oder Handelsmarken hinzugefügt werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Der „Picodon“ ist ein Käse, der auf den Hügeln an den beiden Ufern des mittleren Rhonetals hergestellt wird. Das geografische Gebiet erstreckt sich über das Gebiet folgender Gemeinden:

— Departement Ardèche: alle Gemeinden.

— Departement Drôme: alle Gemeinden.

— Departement Gard: Kanton Barjac: alle Gemeinden.

— Departement Vaucluse: Kanton Valréas: alle Gemeinden.

5. Verbindung mit dem geografischen Gebiet

Die Departements Ardèche und Drôme bilden im Wesentlichen das geografische Gebiet. Sie bestehen weitgehend aus trockenen Hügeln und Bergen über dem mittleren Rhonetal und sind ein ausgewähltes Gebiet für die Ziegenhaltung. Die natürlichen Bedingungen in diesen Bereichen (Wasserknappheit, keine flachen Ebenen, kleine Parzellen, karge Böden, relativ trockenes und windiges Klima) haben die Aufrechterhaltung des gemischtwirtschaftlichen Feldanbaus begünstigt.

Das geografische Gebiet ist eine klimatische Übergangszone zwischen dem mediterranen Klima im Süden, dem semikontinentalen Klima in Lyon im Norden und dem Bergklima im Osten und Westen.

Es ist durch eine starke Futtermittelautonomie und eine bedeutende Pflanzenvielfalt der Weiden gekennzeichnet. Die Gehölze (Ginster, Heidekraut, Erika …) sind außerdem auf den von den Ziegen genutzten Ausläufen stark vertreten.

Im Hinblick auf die menschlichen Faktoren beschrieb Olivier de Serres im Jahr 1600 in seinem „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs" die bedeutende Rolle der Ziegen in dieser Region. Sehr lange Zeit zählten die Departements Drôme und Ardèche zu den Departements mit den größten Ziegenbeständen Frankreichs (seit 1866 belegten sie jeweils den 1. und den 3. Platz).

Der „Picodon" war ursprünglich fast ausschließlich dem familiären Konsum in den Betrieben vorbehalten.

Aufgrund der Trockenstellung der Milchproduktion im Herbst und Winter bot die Käseherstellung die einzige Möglichkeit, die Milch aufzubewahren. Der sich über die Wintermonate hinziehende Verbrauch des Käses führte notwendigerweise zu verschiedenen Reifungsgraden des „Picodon".

Er konnte sehr wenig ausgereift, noch nicht einmal trocken verzehrt werden: das ist der Ursprung des „Picodon" mit einer kurzen Reifezeit.

Dagegen wurden die in der Winterzeit überzählig produzierten „Picodon" in Tonkrügen konserviert. Alle vierzehn Tage wurde der Käse aus dem Topf genommen und gewaschen. Durch diese Methode konnte der Käse lange haltbar gemacht werden und so sein Aroma und den charakteristischen Geschmack annehmen. Es handelt sich um eine Variante der Reifungstechniken „affiné lavé" oder „affiné méthode Dieulefit". Dieser zweite Name wird traditionell östlich der Rhone und südlich des Flusses Drôme verwendet, wo die Lufttrockenheit eine natürliche Trocknung ermöglicht, die die Entwicklung der einheimischen Oberflächenfloren begünstigt.

Der „Picodon" wurde aufgrund seiner Besonderheiten bereits seit dem 19. Jahrhundert in den Departements Drôme und Ardèche bekannt, was in neuerer Zeit durch die Anerkennung als Appellation d'Origine Contrôlée (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) durch den Erlass vom 25. Juli 1983 zum Ausdruck gebracht wurde.

Der „Picodon" wird auch heutzutage noch nach den besonderen, vererbten Kenntnissen dieser Hoferzeugung hergestellt.

Zu den genehmigten Ziegenrassen gehören die lokalen Rassen (Massif-Central, Provençale und Rove), die in diesem Gebiet noch stark vertreten sind. Die Ernährungsgrundlage der Tiere besteht aus Futtermitteln, die ausschließlich aus dem geografischen Gebiet stammen und eine gute Pflanzenvielfalt aufweisen. Sobald die Klimabedingungen es erlauben, werden die Tiere auf die Weide, den Auslauf oder zumindest auf einen Laufhof geführt. Die Menge des verabreichten Ergänzungsfutters ist begrenzt, um den Verbrauch von Futtermitteln zu fördern.

Der Tradition gemäß wird rohe, nicht standardisierte Ziegenvollmilch verwendet.

Der Käsebruch, der durch die Gerinnung von roher Ziegenvollmilch unter Zusatz einer minimalen Labmenge gewonnen wird, wird ohne Abtropfen der Molke von Hand geformt, damit der Bruch nicht zerbricht.

Während der Abtropfphase muss der Käse mindestens einmal gewendet werden. Das Salzen erfolgt beidseitig, ausschließlich mit Trockensalz.

Nach der Ausformung und der eventuellen Reifung erfolgt eine Trocknungsphase, im Anschluss daran eine Veredelungsphase, die durch Trocknungs-, Wasch- und Einschließphasen abgewechselt werden kann.

Es müssen mindestens 12 Tage seit der Einlabung vergangen sein, damit der Käse einen Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Picodon" hat, und die Käseoberfläche darf bei Berühren mit den Fingern nicht mehr feucht sein und die Oberflächenfloren müssen sich angesiedelt haben.

Wenn auf die Trocknung und eine Phase des Einschließens des „Picodon" von mindestens 15 Tagen, die zu den Bläuepilzen des Käses führt, eine oder mehrere Phasen des Waschens und Einschließens folgen, wird der Käse als „affiné lavé" oder „affiné méthode Dieulefit" bezeichnet.

Der „Picodon" zeichnet sich durch Folgendes aus:

— die Form eines kleinen Talers von mindestens 60 g oder 45 g für den „Picodon" „affiné lavé" oder „affiné méthode Dieulefit",

— die homogene und feine Konsistenz seines Teigs, der weich bis bröckelig ist, je nach Reifung,

— den reinen, durch Caprinsäure bestimmten Geschmack mit einer Haselnussnote, einer leichten Pilznote und manchmal würzige oder fermentierte Noten, weder mit zu hohem Salzgehalt noch zu hohem Säuregehalt.

Die Oberfläche des Käses kann mit einer dünnen Schicht aus Schimmelpilz von einheitlicher Farbe bedeckt sein oder bläuliche Flecken aufweisen, oder, im Fall der Sorten „affiné lavé“ oder „affiné méthode Dieulefit“, eine weiße, elfenbeinfarbene, graue oder hell-cremefarbene Farbe annehmen.

Der „Picodon“ kommt aus einer armen Gegend, die aus trockenen Hügeln und Bergen mit geologischen und klimatischen Eigenschaften besteht, die im Bereich Tierhaltung nur die Ziegenhaltung ermöglicht. Diese Käseerzeugung wurde in diesem Gebiet aufrechterhalten, was zu einer unerlässlichen Aufwertung geführt hat. Die Ziegen nutzen in der Tat die schwierigsten natürlichen Gebiete (trockene, steile Gelände…), die von den Kühen und dem Intensivanbau vernachlässigt wurden.

Die kleine Größe des „Picodon“ lässt sich dadurch erklären, dass die Ziegenhaltung mit einer niedrigen Milcherzeugung je Betrieb eine Zusatzproduktion darstellt, und damit, dass eine gute Trocknung für diesen Käse mit einem nicht gepressten Milchteig wichtig ist.

Die Erzeugungsbedingungen sind so festgelegt, dass die Besonderheiten der Gegend erhalten bleiben und sie im Erzeugnis zum Ausdruck kommen.

Die Ziegen, deren Milch für die Herstellung des „Picodon“ bestimmt ist, werden mit Futtermitteln aus dem geografischen Gebiet ernährt. Das Ernährungssystem und die Tierhaltung begünstigen die lokale Futtermittelerzeugung, den bedeutenden Verbrauch von Futtermitteln, die durch eine Pflanzenvielfalt gekennzeichnet sind, die Praxis der Weidehaltung und das Verbringen der Tiere. Diese Praktiken begünstigen den Einfluss der natürlichen, örtlichen Bedingungen auf die Milchflora und folglich die Flora und Eigenschaften des Käses. Dies wird durch die ausschließliche Verwendung von roher Vollmilch noch verstärkt.

Die dünne Oberflächenflora des Käses wird so stark diversifiziert, und der Käsegeschmack ist rein, durch Caprinsäure bestimmt, mit einer Haselnussnote, einer leichten Pilznote und manchmal würzigen Noten.

Durch den Milchcharakter des Verarbeitungsverfahrens mit einer Einformung, bei der die Struktur des Käsebruchs beibehalten wird, erhält man die homogene, feine Konsistenz des „Picodon“-Teigs. Das Umdrehen nach der Einformung und das Salzen mit Trockensalz auf beiden Seiten tragen zudem zu einer guten Salzverteilung bei. Diese Verarbeitungstechniken führen, in Verbindung mit den bedeutenden Trocknungs- und Reifungsphasen, die zur Ansiedlung der Oberflächenflora und zur Entwicklung der Aromen beitragen, zu einem Käse mit feinem und homogenem Teig und einer schönen aromatischen Vielfalt.

Zuerst ist er am Gaumen geschmeidig, die Konsistenz des Teigs wird nach längerer Reifung bröckelig, was lokal nicht selten ist. Eine besondere Reifung, die zwischen Trocknungs- und Waschphasen abwechselt, verleiht dem „Picodon“ „affiné lavé“ oder „affiné méthode Dieulefit“ außerdem seine Konsistenz und seine charakteristischen Aromen.

Diese Elemente machen den „Picodon“ zu einem stark mit seinem geografischen Ursprung verbundenen Käse, der einen bedeutenden regionalen Ruf genießt. Dieser hat sich zuerst mündlich verbreitet, insbesondere durch die provenzalischen Lieder, und dann ab dem 19. Jahrhundert schriftlich, sei es durch Wörterbücher, Korrespondenzen oder durch historische oder gastronomische Werke.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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