ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 25/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«**PICODON**»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

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

Διεύθυνση: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
ΓΑΛΛΙΑ

Τηλ. +33 475562606
Φαξ +33 475420105
Ηλεκτρονική διεύθυνση: info@picodon-aoc.fr

Ο εν λόγω αγροτικός επαγγελματικός συνεταιρισμός απαρτίζεται από το σύνολο των φορέων που συμμετέχουν στην επεξεργασία του «Picodon»: γαλακτοπαραγωγοί, μεταξύ αυτών και αγρότες που ασχολούνται με τη μεταποίηση, επιχειρήσεις μεταποίησης και επιχειρήσεις τελειοποίησης. Έχει επομένως έννομο συμφέρον να προτείνει την αίτηση τροποποιήσεων.

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά(-ουν) η(οι) τροποποίηση(-σεις)**

— ☐ Ονομασία του προϊόντος

— ☒ Περιγραφή του προϊόντος

— ☐ Γεωγραφική περιοχή

— ☒ Απόδειξη καταγωγής

— ☒ Μέθοδος παραγωγής

— ☐ Δεσμός

— ☒ Επισήμανση

— ☒ Λοιπά: δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή, έλεγχος, εθνικές απαιτήσεις

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. **Τύπος τροποποίησης(-εων)**

— ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

— ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

5. **Τροποποίηση(-εις)**

Περιγραφή του προϊόντος

Για να βελτιωθεί ο χαρακτηρισμός του προϊόντος, η περιγραφή του έγινε περισσότερο ακριβής καθώς διευκρινίστηκε ότι το σχήμα του «Picodon» παραπέμπει σε μικρό δίσκο «με στρογγυλεμένα άκρα». Αντίθετα, η «κυκλική» μορφή του τυριού διαγράφηκε καθώς το χαρακτηριστικό αυτό συνάγεται από το σχήμα του προϊόντος που μοιάζει με «δίσκο».

Για τη διατήρηση της φυσικής χλωρίδας του γάλακτος και για την εμβάθυνση του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή του «Picodon», προσδιορίστηκε ο τύπος γάλακτος που χρησιμοποιείται: «ανεπεξέργαστο, μη τυποποιημένο και μη ομογενοποιημένο» πλήρες κατσικίσιο γάλα.

Η επεξεργασία του «Picodon» βασίζεται σε τυρόπηγμα γαλακτικού τύπου το οποίο παράγεται ουσιαστικά από τη δράση γαλακτικών βακτηρίων και με την προσθήκη λίγης πυτιάς. Επειδή το στοιχείο αυτό χαρακτηρίζει το τυρί, η φράση «παράγεται με πήξη του πλήρους κατσικίσιου γάλακτος και με προσθήκη μικρής ποσότητας πυτιάς», η οποία βρισκόταν στο κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής», προστέθηκε στο κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος» και διευκρινίστηκε ότι η πήξη είναι «γαλακτικού» τύπου.

Δεδομένου ότι οι διαστάσεις και το βάρος του «Picodon» κρίνονται στο τέλος της φάσης της ωρίμασης, διευκρινίστηκε ότι τα εν λόγω χαρακτηριστικά του τυριού διαμορφώνονται τουλάχιστον 12 ημέρες μετά την προσθήκη πυτιάς.

Προστέθηκε επίσης η περιγραφή της «ομοιογενούς ή με λευκά, υπόλευκα, κυανά, φαιά ή καστανά στίγματα ανάλογα με το στάδιο της ωρίμασης» όψης της κρούστας του «Picodon», στην οποία αποτυπώνεται η πλούσια χλωρίδα της λεπτής κρούστας του τυριού. Η ποικιλία χλωρίδας που παρατηρείται στην κρούστα του οφείλεται κυρίως στον καίριο ρόλο που διαδραματίζει η αγροτική μεταποίηση σε αυτήν την παραγωγή, γεγονός το οποίο σημαίνει ότι χρησιμοποιούνται σε μεγάλο βαθμό η γαλακτική χλωρίδα και η χλωρίδα ωρίμασης της κάθε εκμετάλλευσης.

Για να γίνουν περισσότερο ακριβή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, στην «ομοιογενή και λεπτή» υφή προστέθηκε και η «ελαστική» υφή. Επιπλέον, επειδή η υφή μεταβάλλεται ανάλογα με τη διάρκεια της ωρίμασης, επισημάνθηκε ότι η υφή είναι ελαστική «στην αρχή του κύκλου ζωής του "Picodon"» (δηλαδή στο ελάχιστο στάδιο ωρίμασης), δεδομένου ότι είχε ήδη διευκρινιστεί ότι η υφή μπορεί να γίνει εύθρυπτη μετά από παρατεταμένη ωρίμαση. Έτσι, η φράση «Η όψη της τομής είναι λεία, η μάζα λευκή ή κίτρινη, ομοιογενούς και λεπτής υφής που μπορεί να είναι εύθρυπτη μετά από παρατεταμένη ωρίμαση» αντικαθίσταται από τη φράση «Η όψη της τομής είναι λεία, η μάζα λευκή ή κίτρινη. Η υφή στο στόμα είναι ομοιογενής, λεπτή και ελαστική στην αρχή του κύκλου ζωής του "Picodon", ενώ μπορεί να γίνει εύθρυπτη μετά από παρατεταμένη ωρίμαση.».

Το «Picodon» μπορεί να υποβάλλεται σε ιδιαίτερη ωρίμαση, η οποία περιλαμβάνει διαδοχικές διαδικασίες αποθήκευσης και έκπλυσης. Όταν οι διαδικασίες αυτές προσομοιάζουν με τη μέθοδο που χρησιμοποιείτο εξαρχής στην ευρύτερη περιοχή της κοινότητας Dieulefit, το «Picodon» θεωρείται ότι «έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit» («affiné méthode Dieulefit»). Η ιδιαίτερη αυτή ωρίμαση περιγράφεται ήδη στις προδιαγραφές. Υπάρχει άλλωστε μια ευρύτερη παράδοση έκπλυσης και αποθήκευσης των τυριών, η οποία δεν είχε κωδικοποιηθεί μέχρι σήμερα στις προδιαγραφές και η οποία προσδιορίζεται και περιγράφεται αναλυτικότερα στις παρούσες προδιαγραφές. Προκειμένου να παρέχεται σαφέστερη πληροφόρηση στους καταναλωτές, στις προδιαγραφές προστέθηκε νέα ένδειξη για τον χαρακτηρισμό αυτών των τυριών: «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» («affiné lavé»). Τα τυριά που παράγονται με αυτές τις τεχνικές έκπλυσης και αποθήκευσης και «έχουν υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit» ή «έχουν υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» έχουν παρόμοια χαρακτηριστικά, τα οποία περιγράφονται ήδη στις προδιαγραφές. Ως εκ τούτου, η φράση «Όταν το "Picodon" υποβάλλεται σε ιδιαίτερη ωρίμαση και θεωρείται ότι "έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit"» γίνεται πλέον «Όταν το "Picodon" υποβάλλεται σε ιδιαίτερη ωρίμαση και θεωρείται ότι "έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση" ή ότι "έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit"», με την υπόλοιπη φράση να παραμένει αμετάβλητη: το τυρί που παράγεται έχει επομένως τα ακόλουθα χαρακτηριστικά κατά την έξοδό του από την αποθήκη ωρίμασης: διάμετρος: 4,5 cm έως 6 cm, ύψος: 1,3 cm έως 2,5 cm, ελάχιστο βάρος: 45 g.

Για να βελτιωθεί ο χαρακτηρισμός του προϊόντος, τα αρώματα και οι γεύσεις των διαφόρων μορφών του «Picodon» περιγράφονται με μεγαλύτερη ακρίβεια χάρη στα στοιχεία χαρακτηρισμού του Τεχνικού Ινστιτούτου του Gruyère και χάρη στις εργασίες της επιτροπής οργανοληπτικής εξέτασης (η οποία συμμετέχει στον έλεγχο του προϊόντος εδώ και 20 χρόνια): «η γεύση […] έχει χαρακτηριστικό άρωμα κατσικίσιου γάλακτος, με οσμή φουντουκιού και ελαφριά οσμή μανιταριού ενώ ενίοτε είναι πικάντικη, χωρίς ωστόσο να είναι υπερβολικά ξηρή ή όξινη. Όταν το "Picodon" "έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση" ή "έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit" μπορεί επίσης να αναδίδει αρώματα ζύμωσης στο στόμα.».

Απόδειξη καταγωγής

Λαμβάνοντας υπόψη τις νομοθετικές και ρυθμιστικές εξελίξεις που έχουν συντελεστεί σε εθνικό επίπεδο, το κεφάλαιο «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή» έγινε περισσότερο περιεκτικό και περιλαμβάνει κατά κύριο λόγο τις υποχρεώσεις δήλωσης και τήρησης μητρώων σχετικά με την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και την παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής.

Στο πλαίσιο αυτό, προβλέπεται μάλιστα συγκεκριμένη διαδικασία με την οποία αναγνωρίζεται η ικανότητα των παραγωγών να εκπληρώσουν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του σήματος που επιθυμούν να χρησιμοποιήσουν. Ο έλεγχος των προδιαγραφών της ΠΟΠ «Picodon» οργανώνεται με πρόγραμμα ελέγχου το οποίο καταρτίζεται από οργανισμό ελέγχου.

Εκτός αυτού, στο κεφάλαιο αυτό προστίθενται και συμπληρώνονται πολλές διατάξεις σχετικά με τα μητρώα και τις δηλώσεις, οι οποίες επιτρέπουν τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας και του ελέγχου της συμμόρφωσης των προϊόντων προς τις απαιτήσεις των προδιαγραφών.

Μέθοδος παραγωγής

Διαχείριση κοπαδιού:

Προστέθηκε ο ορισμός του όρου «κοπάδι» προκειμένου να αποσαφηνιστεί για ποια είδη ζώων ισχύουν οι κανόνες που καθορίζονται στη συνέχεια και με ποιον τρόπο πρέπει να υπολογίζονται τα σιτηρέσια: πρόκειται για το σύνολο των αιγών γαλακτοπαραγωγής ηλικίας ενός έτους και άνω που βρίσκονται στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση την 1η Ιανουαρίου.

Ο όρος «ζώα τοπικής φυλής» διευκρινίστηκε: πρόκειται για φυλές της νοτιοανατολικής Γαλλίας που εξακολουθούν να έχουν έντονη παρουσία εντός της γεωγραφικής περιοχής, όπως π.χ. οι φυλές Massif Central, Provençale και Rove.

Ο όρος της «διαχείρισης σύμφωνα με τις τοπικές συνήθειες» διαγράφηκε και αντικαταστάθηκε από πιο συγκεκριμένες διατάξεις, οι οποίες περιγράφονται κατωτέρω.

Επιβεβαιώνεται ότι απαγορεύεται ο συνεχής εγκλεισμός του κοπαδιού και ορίζεται ότι όταν το επιτρέπουν οι κλιματικές συνθήκες, το κοπάδι βγαίνει για βοσκή, σε βοσκότοπους ή τουλάχιστον σε εξωτερικό χώρο στον οποίο η πρόσβαση είναι συνεχής για όλο το κοπάδι. Οι εν λόγω όροι της βοσκής και των βοσκοτόπων προστέθηκαν για να αποτυπωθούν με μεγαλύτερη ακρίβεια οι τοπικές πρακτικές εκτροφής. Άλλωστε, περιγράφονται πλέον και τα ελάχιστα χαρακτηριστικά του εξωτερικού χώρου βοσκής (τουλάχιστον 5 m^2 ανά ζώο, με πρόσβαση σε νερό και σε σκιά).

Διατροφή των ζώων:

Χορτονομές:

Στις προδιαγραφές που έχουν ήδη καταχωριστεί, επισημαίνεται ότι το βασικό σιτηρέσιο αποτελείται κατά 80 % τουλάχιστον από χορτονομές ή σιτηρά που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή. Η διάταξη αυτή είναι ασαφής καθώς δεν συμφωνεί με τον ορισμό του βασικού σιτηρεσίου, το οποίο περιλαμβάνει συνήθως χορτονομές που προέρχονται από βόσκηση ή διανέμονται στα ζώα, καθώς και ενδεχόμενα συμπληρώματα διατροφής τα οποία παρέχουν ελάχιστη ενέργεια.

Για να τηρηθεί ο συνήθης ορισμός τόσο του βασικού σιτηρεσίου όσο και των συμπληρωμάτων διατροφής, η διάταξη χωρίστηκε σε δύο μέρη και καλύπτει, αφενός μεν τις χορτονομές, οι οποίες προέρχονται κατά 100 % από τη γεωγραφική περιοχή, αφετέρου δε, τα συμπληρώματα διατροφής, τα οποία αποτελούνται από σιτηρά που προέρχονται κατά 100 % από τη γεωγραφική περιοχή εφόσον είναι ακατέργαστα. Τόσο με τη διάταξη αυτή όσο και με τον περιορισμό που προστέθηκε στις προδιαγραφές και προβλέπει ότι τα συμπληρώματα διατροφής δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 390 kg ανά αίγα γαλακτοπαραγωγής και ανά έτος, διασφαλίζεται ότι το συνολικό σιτηρέσιο (βασικό σιτηρέσιο και συμπληρώματα διατροφής) περιλαμβάνει τουλάχιστον σε ποσοστό 67 % ζωοτροφές που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή. Πράγματι, αν ληφθεί υπόψη ότι η μέση ετήσια ικανότητα κατάποσης των αιγών ανέρχεται σε 1 200 kg και ότι η ποσότητα των συμπληρωμάτων διατροφής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 390 kg (δηλαδή το 33 %), η ποσότητα της χορτονομής (810 kg) που προέρχεται αποκλειστικά από τη γεωγραφική περιοχή πρέπει περίπου να ανέρχεται σε ποσοστό τουλάχιστον 67 %.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ότι η διατροφή του κοπαδιού αποτελείται κατά κύριο λόγο από χορτονομές και ότι σημαντικό μέρος των ζωοτροφών προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή, διευκρινίστηκε ότι:

— η βασική διατροφή του κοπαδιού αποτελείται από χορτονομές που προέρχονται από βοσκή ή διανέμονται στα ζώα (οι άλλες ζωοτροφές, περιλαμβανομένων των σιτηρών και των αποξηραμένων χορτονομών, συγκαταλέγονται στα «συμπληρώματα διατροφής» και η ποσότητά τους υπόκειται σε περιορισμούς),

— οι εν λόγω χορτονομές προέρχονται κατά 100 % από τη γεωγραφική περιοχή.

Για να αποφεύγεται η χρήση τροφών που αποτελούν προϊόντα ζύμωσης και βρίσκονται στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση για άλλα ζώα, αποσαφηνίστηκε ότι αυτό το είδος τροφών δεν πρέπει να είναι προσβάσιμο για κανένα κοπάδι αιγών της εκμετάλλευσης.

Οι χορτονομές καθορίστηκαν με βάση θετικό κατάλογο (όλα τα φυτά που λαμβάνονται από τις αίγες στα λιβάδια, στους βοσκότοπους, στους χερσότοπους και στις εκτάσεις χαμηλής βλάστησης, τα οποία αποτελούνται από ετήσια ή πολυετή αυτοφυή δενδρώδη, θαμνώδη ή ποώδη είδη· τη χλωρίδα των προσωρινών ή μόνιμων λιβαδιών· την ετήσια καλλιέργεια χορτονομών· νωπούς καρπούς, ρίζες και μη μεταποιημένους κονδύλους) προκειμένου να προσδιοριστεί το είδος των χορτονομών που επιτρέπονται και να διευκολύνεται ο έλεγχός τους.

Για να διασφαλιστεί ότι στη διατροφή των αιγών αντικατοπτρίζεται επαρκώς η πλούσια χλωρίδα που χαρακτηρίζει τη γεωγραφική περιοχή, ορίστηκε ότι το ετήσιο σιτηρέσιο των αιγών περιλαμβάνει τουλάχιστον 12 είδη φυτών ώστε να ενθαρρύνεται η χρησιμοποίηση των λιβαδιών από τους γαλακτοπαραγωγούς, και κυρίως των λιβαδιών που είναι μόνιμοι λειμώνες.

Επιπλέον, για την επίτευξη αυτού του σκοπού, το 30 % τουλάχιστον των κτηνοτροφικών εκτάσεων πρέπει να αποτελείται από βοσκότοπους και/ή μόνιμα λιβάδια και/ή φυτική κάλυψη με τουλάχιστον τρία είδη.

Ειδικές διατάξεις έχουν προβλεφθεί για τις περιπτώσεις χορήγησης νωπών χορτονομών (η χορτονομή συγκομίζεται με τον κατάλληλο τρόπο, διανέμεται άμεσα και καταναλώνεται εντός 24 ωρών· όλα τα υπολείμματα πέραν των 24 ωρών απομακρύνονται από τις ταΐστρες) ώστε η ποιότητα των ζωοτροφών να παραμένει υψηλή. Επιπλέον, αποσαφηνίστηκε ότι η αχυροστρωμνή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως χορτονομή.

Συμπληρώματα διατροφής:

Για να γίνει σαφές ποια είδη τροφών επιτρέπονται και για να διευκολυνθεί ο έλεγχός τους, προσδιορίστηκαν τα επιτρεπόμενα συμπληρώματα διατροφής:

— κόκκοι σιτηρών σε όλες τις μορφές,

— ακατέργαστοι, πεπλατυσμένοι, με φύτρο ή θραυσμένοι ή προερχόμενοι από ελαιοπρωτεϊνούχα φυτά κόκκοι,

— παράγωγα προϊόντα που προέρχονται από τη μεταποίηση σιτηρών,

— παράγωγα προϊόντα που προέρχονται από τη μεταποίηση ελαιοπρωτεϊνούχων φυτών, με φυσική επεξεργασία δέψης στην οποία χρησιμοποιούνται αιθέρια έλαια και φυτικό εκχύλισμα από: πίτες και έλαια σόγιας, μπιζέλι, κουκί, λούπινο, λινάρι, αγριοκράμβη, ηλίανθο, αρακά,

— προϊόντα παρασκευής ζάχαρης: αποξηραμένος πολτός ζαχαρότευτλων, υγρή μελάσα από ζαχαροκάλαμο ή ζαχαρότευτλο,

— αποξηραμένες χορτονομές: τριφύλλι και ολόκληρο φυτό αραβόσιτου,

— μεταποιημένοι καρποί,

— θρεπτικά συμπληρώματα, ανόργανα άλατα.

Ορίζεται στο εξής ότι οι κόκκοι σιτηρών που διανέμονται ακατέργαστοι (και δεν αποτελούν μέρος σύνθετης ζωοτροφής) πρέπει και αυτοί με τη σειρά τους να προέρχονται κατά 100 % από τη γεωγραφική περιοχή. Τα εν λόγω σιτηρά που παράγονται στη γεωγραφική περιοχή ενισχύουν ακόμα περισσότερο την επισιτιστική αυτάρκεια του κοπαδιού όσον αφορά τη γεωγραφική περιοχή.

Για να βελτιστοποιηθεί η κατανάλωση χορτονομών που προέρχονται από την περιοχή, καθορίστηκε ανώτατο όριο για τις σύνθετες ζωοτροφές, το οποίο ανέρχεται σε 390 kg ακατέργαστης ύλης ανά έτος και ανά αίγα γαλακτοπαραγωγής (το όριο αυτό αντιστοιχεί περίπου στο 30 % του σιτηρεσίου). Επιπλέον, το ανώτατο όριο της ποσότητας των αποξηραμένων χορτονομών αναθεωρείται προς τα κάτω: «150 kg ακατέργαστης ύλης» αντί για «20 % της διατροφής» (ποσοστό που αντιστοιχούσε περίπου σε 240 kg). Άλλωστε, η εξαίρεση «πλην της περίπτωσης έκτακτων συνθηκών» που συμπλήρωνε τον περιορισμό των αποξηραμένων χορτονομών καταργήθηκε επειδή ήταν άτοπη.

Το καθεστώς του ορού γάλακτος της εκμετάλλευσης αποσαφηνίστηκε: ακόμα και αν, σύμφωνα με τις παραδοσιακές πρακτικές, ο ορός γάλακτος της εκμετάλλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη διατροφή των ζώων, δεν λαμβάνεται υπόψη κατά τον υπολογισμό των συμπληρωμάτων που διανέμονται.

Με γνώμονα την επίτευξη μιας ιδιαίτερα ποιοτικής διατροφής για τα ζώα, απαγορεύεται η διανομή ζωοτροφών που έχουν αλλοιωθεί λόγω των συνθηκών συντήρησής τους.

Λιπάσματα των κτηνοτροφικών εκτάσεων:

Οι λεπτομέρειες της διασποράς λιπασμάτων στα αγροτεμάχια που προορίζονται για την παραγωγή τροφής για τις αίγες διευκρινίζονται, επειδή τα οργανικά λιπάσματα μπορούν να μεταβάλουν τη σύνθεση της χλωρίδας των λειμώνων:

«Τα μόνα επιτρεπόμενα οργανικά λιπάσματα είναι τα προϊόντα λιπασματοποίησης (κομπόστ) ή τα προϊόντα ζύμωσης, η στερεή, η υγρή και η υδαρής κοπριά (γεωργικής προέλευσης), καθώς και τα οργανικά λιπάσματα μη γεωργικής προέλευσης, όπως οι ιλύες (ή υποπροϊόντα) επεξεργασίας λυμάτων και τα απόβλητα κήπου.

Κάθε διασπορά οργανικού λιπάσματος μη γεωργικής προέλευσης πρέπει να συνοδεύεται από αναλυτική παρακολούθηση, ανά παρτίδα (φορτηγό, βυτιοφόρο κ.λπ.), των παθογόνων μικροοργανισμών, των βαρέων μετάλλων και των οργανικών ιχνοενώσεων που περιλαμβάνονται στη νομοθεσία.

Η διασπορά οργανικών λιπασμάτων μη γεωργικής προέλευσης επιτρέπεται στις εκτάσεις εκμετάλλευσης, υπό την προϋπόθεση άμεσου ενταφιασμού και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες σχετικά με τους ειδικούς περιορισμούς (ημερομηνίες, προστατευόμενες περίμετροι κ.λπ.) και τις ποσότητες.»

Απαγόρευση ΓΤΟ (ζωοτροφών και καλλιέργειας):

Χάρη στην απαγόρευση παρουσίας ΓΤΟ στη διατροφή των αιγών, διατηρείται ο δεσμός με την περιοχή και ενισχύεται ο παραδοσιακός χαρακτήρας αυτής της διατροφής.

Τυροκομική μεταποίηση

Προετοιμασία του γάλακτος:

Η διάταξη η οποία όριζε ότι το γάλα που χρησιμοποιείται πρέπει να πληροί τα ισχύοντα υγειονομικά πρότυπα απαλείφθηκε από τις προδιαγραφές επειδή τα εν λόγω πρότυπα δεν εμπίπτουν στο πεδίο της ΠΟΠ.

Οι κανόνες που αφορούν τη σύνθεση του γάλακτος (ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπη 28 g/l και ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες 25 g/l) διαγράφηκαν επειδή το γάλα που χρησιμοποιείται είναι πλήρες, μη τυποποιημένο και μη ομογενοποιημένο. Τα προσδιοριστικά αυτά επίθετα προστέθηκαν άλλωστε ρητά στον ορισμό του γάλακτος που πρέπει να χρησιμοποιείται.

Η δυνατότητα θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος σε περίπτωση μεταποίησης «γαλακτικού» τύπου καταργήθηκε, γεγονός που καθιστά υποχρεωτική για κάθε παραγωγό τη χρησιμοποίηση ανεπεξέργαστου γάλακτος. Με την υποχρέωση αυτή διασφαλίζεται η περαιτέρω προστασία της αρχικής χλωρίδας του γάλακτος που παράγεται σε τοπικό επίπεδο και, κατ' επέκταση, η προστασία της χλωρίδας και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τυριών. Σε ορισμένους παραγωγούς που υπέβαλαν ένσταση κατά της ανωτέρω διάταξης κατά τη διάρκεια της εθνικής περιόδου υποβολής ενστάσεων και πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 χορηγείται μεταβατική περίοδος που λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 2016.

Προσθήκη πυτιάς και πήξη:

Ο όρος της πήξης αντικαταστάθηκε από τον όρο της προσθήκης πυτιάς, ο οποίος είναι περισσότερο ακριβής (η προσθήκη πυτιάς εκτελείται σε δεδομένη χρονική στιγμή ενώ η πήξη διαρκεί πολλές ώρες).

Για λόγους που ανάγονται στην οργάνωση των εργαστηρίων, οι μονάδες μεταποίησης δεν έχουν ορισμένες φορές τη δυνατότητα να προσθέσουν πυτιά στο γάλα πριν την πάροδο 18 ωρών από την παράδοση. Χάρη στις σύγχρονες τεχνικές διατήρησης του γάλακτος, το χρονικό αυτό περιθώριο μπορεί πλέον να διατηρείται χωρίς να προκύπτουν προβλήματα σε επίπεδο παρασκευής ή τροποποίησης των χαρακτηριστικών του προϊόντος. Καθιερώθηκε επομένως το νέο αυτό ανώτατο χρονικό περιθώριο των 18 ωρών (αντικαθιστώντας το αρχικό περιθώριο των 6 ωρών) για τα εργαστήρια παραγωγής που βρίσκονται εκτός της εκμετάλλευσης.

Για να εκτελούνται ευκολότερα οι αυτοέλεγχοι, κυρίως από τους παραγωγούς των αγροτικών εκμεταλλεύσεων, η οξύτητα στο τέλος της πήξης εκφράζεται με πολλούς τρόπους. Το χρονικό διάστημα εντός του οποίου πρέπει να ολοκληρωθεί η πήξη μειώθηκε από 12 έως 48 ώρες σε 16 έως 36 ώρες, καθώς το διάστημα αυτό συνάδει περισσότερο με τις πρακτικές που ακολουθούνται, χωρίς παράλληλα να αναιρείται η αργή διαδικασία της πήξης. Διευκρινίστηκε ότι το τυρόπηγμα που λαμβάνεται είναι γαλακτικού τύπου καθώς είναι δυνατό να διαπιστωθεί εμπειρικά με βάση την υφή αυτού του τυροπήγματος, αν η οξίνιση συντελέστηκε σωστά ή όχι.

Τοποθέτηση σε καλούπια, στράγγιση:

Με την εξέλιξη των τεχνικών, είναι πλέον δυνατό να τοποθετείται το τυρόπηγμα σε τυροκομικές μήτρες αποτελούμενες από πολλά επιμέρους δοχεία (πολλαπλές μήτρες): έτσι, η δυνατότητα αυτή προστέθηκε στις προδιαγραφές. Η εν λόγω τεχνική διευκολύνει την επίπονη διαδικασία της τοποθέτησης του τυροπήγματος σε καλούπια. Δεδομένου ωστόσο ότι τοποθέτηση του τυροπήγματος σε μήτρες πρέπει να γίνεται χειρωνακτικά και με μεγάλη προσοχή, διευκρινίστηκε ότι «δεν πρέπει να θρυμματίζεται το τυρόπηγμα», γεγονός που είναι σημαντικό για τη στράγγιση και για την τελική υφή που πρέπει να έχει το προϊόν.

Οι διαστάσεις του κάθε δοχείου της πολλαπλής μήτρας δεν είναι ακριβώς ίδιες με τις διαστάσεις των μεμονωμένων δοχείων καθώς, σε αντίθεση με τα μεμονωμένα δοχεία που έχουν ελαφρά κωνικό σχήμα, τα δοχεία στις πολλαπλές μήτρες έχουν πλήρως κυλινδρικό σχήμα. Πράγματι, ενώ όταν χρησιμοποιούνται πολλαπλές μήτρες αναστρέφεται ταυτόχρονα το σύνολο της μήτρας για να διασφαλιστεί το συμμετρικό σχήμα του τυριού, στα μεμονωμένα δοχεία αναστρέφεται με το χέρι το κάθε τυρί χωριστά.

Έτσι, οι διαστάσεις των δύο ειδών καλουπιών καθορίστηκαν σύμφωνα με το σχήμα και τις διαστάσεις που έχει το «Picodon» μετά την ωρίμαση: εσωτερικές διαστάσεις της μεμονωμένης μήτρας (ελάχιστη διάμετρος: 74 mm, μέγιστη διάμετρος: 87 mm, ελάχιστο ύψος: 60 mm), και οι αντίστοιχες διαστάσεις των πολλαπλών μητρών (ελάχιστη διάμετρος: 78 mm, μέγιστη διάμετρος: 78 mm).

Άλλωστε, διαπιστώθηκε ότι οι διαστάσεις που αναφέρονταν στις προδιαγραφές και αφορούσαν το μέγεθος των μεμονωμένων μητρών δεν ήταν απολύτως σωστές (ελάχιστη διάμετρος: 76 mm, μέγιστη διάμετρος: 85 mm): οι διαστάσεις διορθώθηκαν και αντικαταστάθηκαν από τις διαστάσεις που αναφέρονται ανωτέρω και που πρέπει να χαρακτηρίζουν ένα τυρί για να έχει το προβλεπόμενο μέγεθος.

Η αλάτιση δεν τροποποιείται σε σύγκριση με ό,τι προβλέπεται στις καταχωρισμένες προδιαγραφές και πρέπει να καλύπτει και τις δύο όψεις του τυριού. Ωστόσο η λεπτομέρεια «με τουλάχιστον μία αλάτιση στη μία όψη κατά τη διάρκεια της στράγγισης» διαγράφηκε επειδή έχει διαπιστωθεί ότι τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος δεν επηρεάζονται αν η αλάτιση αυτή εκτελεστεί κατά την αφαίρεση του τυριού από τις μήτρες. Η διάταξη επομένως ορίζει πλέον τα εξής: «Η αλάτιση αυτή εκτελείται το αργότερο στο στάδιο της αφαίρεσης από τις μήτρες».

Ξήρανση:

Πριν τη μεταφορά του προϊόντος στο ξηραντήριο, υπό τη στενή έννοια του όρου, το τυρί μπορεί ενδεχομένως να υποβληθεί σε διαδικασία εξίδρωσης αμέσως μετά την αφαίρεσή του από τα καλούπια. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, τα τυριά γίνονται νωπά και μπορούν στη συνέχεια να ξηρανθούν σωστά διευκολύνοντας την ανάπτυξη της επιφανειακής χλωρίδας. Ως εκ τούτου, έχει συμπεριληφθεί και ο όρος της ενδεχόμενης εξίδρωσης.

Ωρίμαση:

Κατά τη διάρκεια των φάσεων της ξήρανσης και της ωρίμασης, είναι πλέον δυνατή και η ψύξη των τυριών σε θερμοκρασία άνω των 0 °C. Με τον τρόπο αυτό επιβραδύνεται η εξέλιξη ορισμένων παρτίδων τυριών. Για να διασφαλίζεται η επαρκής ωρίμαση των τυριών και να διατηρούνται τα τελικά χαρακτηριστικά, προσδιορίστηκε ωστόσο ότι αυτές οι περίοδοι ψύξης δεν συνυπολογίζονται στην ελάχιστη διάρκεια της ωρίμασης.

Δεδομένου ότι η διαδικασία ωρίμασης του «Picodon» μπορεί να εκτελεστεί είτε με τον κλασικό τρόπο είτε με έκπλυση, και οι δύο παραλλαγές περιγράφηκαν χωριστά για να γίνουν περισσότερο κατανοητές:

— Όσον αφορά την ωρίμαση τυριών που δεν υποβάλλονται σε έκπλυση, το ακριβές ποσοστό υγρασίας του χώρου ωρίμασης αντικαταστάθηκε από τον όρο του «υγρού περιβάλλοντος» και η μέγιστη θερμοκρασία ωρίμασης διαγράφηκε καθώς η ισορροπία μεταξύ αυτών των δύο κριτηρίων εμπίπτει στην τεχνογνωσία του τυροκόμου. Επίσης, η ακριβής μέτρηση του ποσοστού υγρασίας είναι δύσκολη στα εργαστήρια αγροτικής μεταποίησης. Η ελάχιστη θερμοκρασία ωρίμασης και η ελάχιστη διάρκεια αυτής της φάσης —τα δύο κομβικά σημεία αυτού του σταδίου— παραμένουν αμετάβλητες.

  Στις προδιαγραφές που έχουν καταχωριστεί, οριζόταν ότι το τυρί δεν μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο πριν παρέλθουν 14 ημέρες από την προσθήκη πυτιάς. Το χρονικό αυτό διάστημα μειώθηκε στις 12 ημέρες για πολλούς λόγους:

  — η χρονική διάρκεια των 14 ημερών που προβλέφθηκε αρχικά μπορούσε να περιλαμβάνει και περιόδους ψυχρής αποθήκευσης, κατά τις οποίες το τυρί δεν εξελίσσεται. Πλέον, ορίζεται με σαφήνεια ότι η ψυχρή αποθήκευση του τυριού δεν συνυπολογίζεται στη διάρκεια ωρίμασής του. Επομένως, το «Picodon» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο μετά από 12 ημέρες χωρίς να διαταραχθεί η πορεία ωρίμασης του τυριού.

  — η διάρκεια της ξήρανσης και της καθαυτό διαδικασίας ωρίμασης, κεφαλαιώδους σημασίας για την πορεία ωρίμασης του τελικού προϊόντος, παραμένουν αμετάβλητες: επομένως η μείωση του ανωτέρω χρονικού διαστήματος δεν επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του τυριού.

  — για να μην υπάρχει περιθώριο αμφιβολίας, προστέθηκε η περιγραφή της κατάστασης του τυριού κατά την έξοδό του από την αποθήκη ωρίμασης προκειμένου να διασφαλίζονται η επαρκής ωρίμαση και ξήρανση («η επιφάνεια του τυριού δεν είναι πλέον υγρή όταν έρχεται σε επαφή με τα δάχτυλα») και η επαρκής ανάπτυξη της επιφανειακής χλωρίδας («η επιφανειακή χλωρίδα έχει αναπτυχθεί»).

— Όσον αφορά την ωρίμαση τυριών που υποβάλλονται σε έκπλυση, τα τυριά πρέπει καταρχάς να αποθηκεύονται για 15 ημέρες σε θερμοκρασία που κυμαίνεται από 5 έως 10 °C. Οι διατάξεις αυτές περιλαμβάνονταν ήδη στην αρχική περιγραφή της «μεθόδου Dieulefit» και επεκτάθηκαν σε όλα τα «Picodon» που «έχουν υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση». Η διάταξη που προέβλεπε ότι τα τυριά πρέπει να αποθηκεύονται «σε κιβώτια» απαλείφθηκε: για την ακρίβεια, η αποθήκευση μπορεί να πραγματοποιείται σε άλλα δοχεία, όπως π.χ. σε πήλινα δοχεία, σύμφωνα με την αρχαία παράδοση. Διαγράφηκε επίσης και το ποσοστό υγρασίας, το οποίο αντικαταστάθηκε από τον όρο του «υγρού περιβάλλοντος», όπως επεξηγήθηκε ανωτέρω.

  Διευκρινίστηκε ότι το τυρί πρέπει να έχει κυανό χρώμα μετά την πρώτη αποθήκευση (πρέπει δηλαδή να καλύπτεται από κυανομύκητες).

  Όσον αφορά το «Picodon» που «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση», η συνέχεια της διαδικασίας συνίσταται κυρίως σε μία ή περισσότερες φάσεις έκπλυσης και αποθήκευσης: το στοιχείο αυτό επισημάνθηκε στο παρόν κεφάλαιο, όπως επίσης και η ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης των 30 ημερών (η οποία επομένως είναι κοινή με το «Picodon» που «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση σύμφωνα με τη μέθοδο Dieulefit»).

Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Η υποχρεωτική χρησιμοποίηση της ένδειξης ή του εθνικού αρκτικόλεξου της ονομασίας προέλευσης αντικαταστάθηκε από την υποχρεωτική τοποθέτηση του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

Προβλέφθηκε ότι η επισήμανση των τυριών περιλαμβάνει ένα κοινό μέρος για όλους τους παραγωγούς, το οποίο βασίζεται σε κοινό γραφικό λογότυπο (το όνομα «Picodon» γράφεται σε σχήμα ημισελήνου με τυποποιημένο τρόπο προκειμένου να παρέχεται στην ΠΟΠ «Picodon» μεγαλύτερη προβολή στα σημεία πώλησης). Η υπόλοιπη επισήμανση συμπληρώνεται ελεύθερα σύμφωνα με τις ατομικές προτιμήσεις του παραγωγού. Κάθε παραγωγός που τηρεί τις προδιαγραφές έχει πρόσβαση στην πρότυπη επισήμανση, χωρίς περιορισμούς, με την απλή υποβολή αιτήματος στην ομάδα.

Προστέθηκε ότι οι ενδείξεις «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» («affiné lavé») ή «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση σύμφωνα με τη μέθοδο Dieulefit» («affiné méthode Dieulefit») χρησιμοποιούνται όταν ισχύουν οι αντίστοιχες διατάξεις.

Επιπλέον, διευκρινίστηκε ότι το μέγεθος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την αναγραφή της επωνυμίας της επιχείρησης παραγωγής και/ή της επιχείρησης τελειοποίησης είναι τουλάχιστον το ίδιο μεγάλο με το μέγεθος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για τα στοιχεία του συσκευαστή.

Διευκρινίστηκε ότι κάθε μοναδιαία συσκευασία πώλησης στον καταναλωτή περιέχει επισήμανση. Προβλέπονται ωστόσο διατάξεις για τις περιπτώσεις απευθείας πώλησης (πώληση σε λαϊκές αγορές κυρίως): δυνατότητα χρησιμοποίησης συμπληρωματικών πινακίδων επισήμανσης και διανομής ετικετών με κάθε πώληση.

Τέλος, ορίζεται ότι η χρήση οποιουδήποτε χαρακτηρισμού ή άλλης ένδειξης που συνοδεύει την εν λόγω ονομασία προέλευσης απαγορεύεται στην επισήμανση, στη διαφήμιση, στα τιμολόγια ή στα εμπορικά έγγραφα, εκτός των ενδείξεων που αναφέρονται ανωτέρω, των ενδείξεων που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία και των ειδικών εμπορικών ή βιομηχανικών σημάτων. Με τις διατάξεις αυτές αποτρέπεται ο πολυκερματισμός της ΠΟΠ «Picodon», ο οποίος δεν εμπίπτει στο πλαίσιο των προδιαγραφών ή της νομοθεσίας.

Λοιπά

Το κεφάλαιο «Στοιχεία που δικαιολογούν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον» συμπληρώθηκε προκειμένου να αναδειχθεί επαρκώς ο δεσμός του προϊόντος με το γεωγραφικό του περιβάλλον. Έτσι, η υπερβολικά αναλυτική περιγραφή του φυσικού περιβάλλοντος που δεν συνδέεται με το συγκεκριμένο προϊόν απαλείφθηκε, όπως επίσης και τα αόριστα στοιχεία ή οι παραδοσιακές ιστορίες της περιοχής. Επιπλέον, προστέθηκαν τα στοιχεία σχετικά με την παραδοσιακή και τη σύγχρονη τεχνογνωσία, μεταξύ άλλων οι τεχνικές ωρίμασης και έκπλυσης που εφαρμόζονται τόσο στο «Picodon» που «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» όσο και στο «Picodon» που «έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit». Η σχέση των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος αποτυπώνεται με μεγαλύτερη σαφήνεια. Τέλος, εξορθολογίστηκε ο τρόπος παρουσίασης του συγκεκριμένου μέρους. Το μέρος «Στοιχεία που αφορούν τον φορέα ελέγχου» επικαιροποιήθηκε καθώς προστέθηκαν τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης και τροποποιήθηκαν τα στοιχεία επικοινωνίας των αρμόδιων αρχών.

Με βάση τις εθνικές νομοθετικές και κανονιστικές εξελίξεις, το κεφάλαιο «Εθνικές απαιτήσεις» παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα που περιλαμβάνει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο, τις τιμές αναφοράς και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

Τέλος, επικαιροποιήθηκαν τα στοιχεία επικοινωνίας της ομάδας.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**PICODON**»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία(-ες)**

«Picodon»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το σχήμα του τυριού «Picodon» παραπέμπει σε μικρό δίσκο με στρογγυλεμένα άκρα.

Πρόκειται για τυρί με μαλακή, μη συμπιεσμένη μάζα που παρασκευάζεται με γαλακτική πήξη ανεπεξέργαστου, μη τυποποιημένου και μη ομογενοποιημένου πλήρους κατσικίσιου γάλακτος στο οποίο προστίθεται μικρή ποσότητα πυτιάς. Η περιεκτικότητά του σε λιπαρές ουσίες ανέρχεται σε 45 g ανά 100 g τυριού μετά από πλήρη ξήρανση και η περιεκτικότητά του σε ξηρά ουσία δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 40 g ανά 100 g τυριού.

Όταν το «Picodon» δεν υποβάλλεται σε έκπλυση, διατίθεται στο εμπόριο μετά την πάροδο 12 ημερών από την προσθήκη πυτιάς. Μετά τη φάση της ωρίμασης, το τυρί εμφανίζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: διάμετρος: 5 έως 7 cm, ύψος: 1,8 έως 2,5 cm, ελάχιστο βάρος: 60 g.

Η κρούστα είναι λεπτή και καλύπτεται με λεπτό στρώμα από μύκητες, οι οποίοι είναι ομοιόμορφοι ή με λευκά, υπόλευκα, κυανά, φαιά ή καστανά στίγματα ανάλογα με το στάδιο της ωρίμασης.

Η όψη της τομής είναι λεία, η μάζα λευκή ή κίτρινη. Η υφή στο στόμα είναι ομοιογενής, ελαστική και λεπτή όταν το «Picodon» βρίσκεται στην αρχή του κύκλου ζωής του, και μπορεί να γίνει εύθρυπτη μετά από παρατεταμένη ωρίμαση.

Όταν το «Picodon» υποβάλλεται σε ιδιαίτερη ωρίμαση, η οποία περιλαμβάνει φάσεις αποθήκευσης και έκπλυσης, θεωρείται ότι «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» ή ότι «έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit». Το τυρί που παράγεται έχει επομένως τα ακόλουθα χαρακτηριστικά κατά την έξοδό του από την αποθήκη ωρίμασης: διάμετρος: 4,5 έως 6 cm, ύψος: 1,3 έως 2,5 cm, ελάχιστο βάρος: 45 g.

Η επιφάνειά του έχει λευκό, υπόλευκο, φαιό ή ανοιχτό υπόλευκο χρώμα με μερικά έγχρωμα ίχνη. Η όψη της τομής είναι μαρμαρώδης. Η υφή στο στόμα είναι ομοιογενής, λεπτή και ελαστική. Το «Picodon» που «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» ή που «έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit» δεν πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο πριν παρέλθουν 30 ημέρες τουλάχιστον μετά την προσθήκη πυτιάς.

Ανεξάρτητα από τη μέθοδο ωρίμασης, η γεύση είναι καθαρή, έχει χαρακτηριστικό άρωμα κατσικίσιου γάλακτος με οσμή φουντουκιού και ελαφριά οσμή μανιταριού, ενώ ενίοτε είναι πικάντικη χωρίς ωστόσο να είναι υπερβολικά ξηρή ή όξινη. Όταν το «Picodon» «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» ή «έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit», μπορεί επίσης να αναδίδει αρώματα ζύμωσης στο στόμα.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Πρώτη ύλη: Ανεπεξέργαστο, μη τυποποιημένο και μη ομογενοποιημένο πλήρες κατσικίσιο γάλα.

Ζωοτροφές:

Χορτονομές:

Η βάση της διατροφής του κοπαδιού αποτελείται από χορτονομές που προέρχονται από βοσκή ή διανέμονται στα ζώα.

Η διατροφή δεν περιέχει κανένα προϊόν ενσίρωσης ή άλλες τροφές που αποτελούν προϊόν ζύμωσης.

Οι χορτονομές αποτελούνται από: όλα τα φυτά που λαμβάνονται από τις αίγες, τη χλωρίδα των προσωρινών ή μόνιμων λιβαδιών, την ετήσια καλλιέργεια χορτονομών, νωπούς καρπούς, ρίζες και μη μεταποιημένους κονδύλους.

Το ετήσιο σιτηρέσιο του κοπαδιού αποτελείται από 12 τουλάχιστον είδη φυτών. Το 30 % τουλάχιστον των κτηνοτροφικών εκτάσεων που χρησιμοποιούνται περιέχουν τουλάχιστον 3 είδη φυτών.

Συμπληρώματα διατροφής:

Οι κόκκοι σιτηρών που διανέμονται σε ακατέργαστη μορφή (ενδεχομένως πεπλατυσμένοι, θραυσμένοι ή με φύτρο) προέρχονται κατά 100 % από τη γεωγραφική περιοχή.

Απαγορεύονται οι ζωοτροφές που μπορούν να έχουν αρνητικό αντίκτυπο στην οσμή, στη γεύση του γάλακτος ή οι ζωοτροφές που θα μπορούσαν να προκαλέσουν μικροβιολογική μόλυνση.

Τα συμπληρώματα διατροφής δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 390 kg ανά αίγα γαλακτοπαραγωγής και ανά έτος. Στα συμπληρώματα αυτά συγκαταλέγονται και οι αποξηραμένες χορτονομές που δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 150 kg ανά αίγα και ανά έτος.

Τα συμπληρώματα διατροφής αποτελούνται από:

— κόκκους σιτηρών σε όλες τις μορφές,

— ακατέργαστους, πεπλατυσμένους, με φύτρο ή θραυσμένους ή προερχόμενους από ελαιοπρωτεϊνούχα φυτά κόκκους,

— παράγωγα προϊόντα που προέρχονται από τη μεταποίηση σιτηρών,

— παράγωγα προϊόντα που προέρχονται από τη μεταποίηση ελαιοπρωτεϊνούχων φυτών, με φυσική επεξεργασία δέψης στην οποία χρησιμοποιούνται αιθέρια έλαια και φυτικό εκχύλισμα από: πίτες και έλαια σόγιας, μπιζέλι, κουκί, λούπινο, λινάρι, αγριοκράμβη, ηλίανθο, λαθούρι,

— προϊόντα παρασκευής ζάχαρης: αποξηραμένο πολτό ζαχαρότευτλων, υγρή μελάσα από ζαχαροκάλαμο ή ζαχαρότευτλο,

— αποξηραμένες χορτονομές: τριφύλλι και ολόκληρο φυτό αραβόσιτου,

— μεταποιημένους καρπούς,

— θρεπτικά συμπληρώματα, ανόργανα άλατα.

Προέλευση ζωοτροφών:

Οι χορτονομές προέρχονται κατά 100 % από τη γεωγραφική περιοχή, όπως επίσης και το σύνολο των σιτηρών που διανέμονται ακατέργαστα.

Τα συμπληρώματα διατροφής, εκτός των ακατέργαστων σιτηρών, δεν προέρχονται στο σύνολό τους από τη γεωγραφική περιοχή, καθώς στην εκτροφή των ζώων χρησιμοποιούνται και σύνθετες ζωοτροφές εμπορίου, στις οποίες η γεωγραφική προέλευση δεν είναι εγγυημένη.

Οι εν λόγω ζωοτροφές δεν πρέπει να υπερβαίνουν το όριο των 390 kg ακατέργαστης ύλης ανά αίγα γαλακτοπαραγωγής και ανά έτος. Ως εκ τούτου, το 67 % τουλάχιστον του σιτηρεσίου των αιγών γαλακτοπαραγωγής προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια που εκτείνονται από τη γαλακτοπαραγωγή μέχρι την ωρίμαση των τυριών εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Ανεξάρτητα από τις κανονιστικές ενδείξεις που ισχύουν για όλα τα τυριά, κάθε μοναδιαία συσκευασία πώλησης στον καταναλωτή διατίθεται στο εμπόριο με επισήμανση που περιέχει:

— ένα κοινό μέρος για το σύνολο των παραγωγών το οποίο περιλαμβάνει: την ονομασία προέλευσης, η οποία αναγράφεται με χαρακτήρες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων που εμφαίνονται στην επισήμανση, καθώς και την ένδειξη «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» («affiné lavé») ή «έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit» («affiné méthode Dieulefit»), όταν ισχύουν οι προβλεπόμενες διατάξεις για τη χρήση αυτών των ενδείξεων,

— ένα μέρος που συμπληρώνεται ανάλογα με τις ατομικές προτιμήσεις του εκάστοτε παραγωγού και περιέχει επίσης και το σύμβολο «ΠΟΠ» της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Το μέγεθος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την αναγραφή της επωνυμίας της επιχείρησης παραγωγής και/ή της επιχείρησης τελειοποίησης είναι τουλάχιστον ίσο με το μέγεθος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για τα στοιχεία του συσκευαστή.

Το κοινό μέρος της επισήμανσης και, ενδεχομένως, της πινακίδας επισήμανσης, προσομοιάζει με το γραφικό λογότυπο που καθορίζεται στο παράρτημα των προδιαγραφών.

Σε περίπτωση που πραγματοποιείται απευθείας πώληση από τον παραγωγό ή από κάθε άλλο πρόσωπο που βρίσκεται υπό την άμεση εποπτεία του, δεν είναι υποχρεωτικό να υπάρχει επισήμανση σε κάθε μοναδιαία συσκευασία πώλησης καθώς τα ανωτέρω στοιχεία μπορούν να αναγράφονται σε ειδική πινακίδα επισήμανσης.

Η χρήση οποιουδήποτε χαρακτηρισμού ή άλλης ένδειξης που συνοδεύει την εν λόγω ονομασία προέλευσης απαγορεύεται στην επισήμανση, στη διαφήμιση, στα τιμολόγια ή στα εμπορικά έγγραφα, εκτός των ενδείξεων που αναφέρονται ανωτέρω, των ενδείξεων που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία και των ειδικών εμπορικών ή βιομηχανικών σημάτων.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το τυρί «Picodon» παράγεται στους λόφους που δεσπόζουν στις δύο όχθες της μέσης κοιλάδας του Ροδανού. Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει το έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων:

— Διοικητικό διαμέρισμα Ardèche: όλες οι κοινότητες.

— Διοικητικό διαμέρισμα Drôme: όλες οι κοινότητες.

— Διοικητικό διαμέρισμα Gard: καντόνι Barjac: όλες οι κοινότητες.

— Διοικητικό διαμέρισμα Vaucluse: καντόνι Valréas: όλες οι κοινότητες.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Τα διοικητικά διαμερίσματα Ardèche και Drôme, που συνιστούν την κύρια γεωγραφική περιοχή του προϊόντος, καλύπτονται σε μεγάλο βαθμό από ξηρούς λόφους και ξηρά βουνά, τα οποία δεσπόζουν στη μέση κοιλάδα του Ροδανού και αποτελούν ιδανικό μέρος για την εκτροφή αιγών. Οι φυσικές συνθήκες που επικρατούν σε αυτές τις περιοχές (λειψυδρία, έλλειψη επίπεδων εδαφών, κατακερματισμός αγροτεμαχίων, φτωχά εδάφη, κλίμα σχετικά ξηρό με ισχυρούς ανέμους) έχουν ευνοήσει τη διατήρηση της πολυκαλλιέργειας.

Η γεωγραφική περιοχή αποτελεί το κλιματικό όριο ανάμεσα στο μεσογειακό κλίμα που χαρακτηρίζει το νότιο μέρος, στο ημι-ηπειρωτικό κλίμα που συναντάται στη Λυών και επικρατεί στο βόρειο μέρος και στο ορεινό κλίμα που χαρακτηρίζει το ανατολικό και δυτικό μέρος.

Η περιοχή είναι σε μεγάλο βαθμό αυτάρκης στον κτηνοτροφικό τομέα και τα λιβάδια της χαρακτηρίζονται από την πολύ πλούσια χλωρίδα. Έντονη παρουσία στους βοσκότοπους που χρησιμοποιούν οι αίγες έχουν επίσης και τα ξυλώδη φυτά (σπάρτο, καλούνα, ερείκη κ.λπ.).

Όσον αφορά τον ανθρώπινο παράγοντα, από το 1600 ο Olivier de Serres περιγράφει στο έργο του «Théâtre de l'agriculture et ménage des champs» τον σημαντικό ρόλο που διαδραματίζουν οι αίγες σε αυτήν την περιοχή. Για μεγάλο χρονικό διάστημα, τα διαμερίσματα Drôme και Ardèche διαδραμάτιζαν πρωταγωνιστικό ρόλο στην εκτροφή αιγών στη Γαλλία (το 1866 βρίσκονταν ήδη στην πρώτη και τρίτη θέση αντίστοιχα).

Αρχικά το «Picodon» προοριζόταν σχεδόν αποκλειστικά για οικογενειακή κατανάλωση στις εκμεταλλεύσεις.

Λόγω της παύσης της γαλακτοπαραγωγής το φθινόπωρο και τον χειμώνα, η παραγωγή του τυριού αποτελούσε τον μοναδικό τρόπο συντήρησης του γάλακτος. Δεδομένου ότι το τυρί καταναλωνόταν σε όλη τη διάρκεια του έτους, ο βαθμός ωρίμασης του «Picodon» δεν μπορούσε να είναι ο ίδιος σε όλες τις εποχές.

Το «Picodon» καταναλωνόταν ορισμένες φορές χωρίς να έχει ωριμάσει αρκετά, σχεδόν ξηρό: από τη συνήθεια αυτή προέκυψε το «Picodon» σύντομης ωρίμασης.

Αντίθετα, κατά τη διάρκεια του χειμώνα τα «Picodon» διατηρούνταν σε πήλινα δοχεία. Κάθε δεκαπέντε ημέρες, οι τυροκόμοι αφαιρούσαν τα τυριά από τα δοχεία για να τα πλύνουν. Με τη μέθοδο αυτή το τυρί μπορούσε να διατηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα ενώ παράλληλα αποκτούσε χαρακτηριστικά αρώματα και χαρακτηριστική γεύση. Η πρακτική αυτή αποτελεί παραλλαγή των τεχνικών «ωρίμασης και πλύσης» και «ωρίμασης σύμφωνα με τη μέθοδο Dieulefit». Η δεύτερη ονομασία χρησιμοποιείτο παραδοσιακά ανατολικά του Ροδανού και νοτίως του ποταμού Drôme, εκεί όπου η ξηρότητα της ατμόσφαιρας επιτρέπει τη φυσική ξήρανση ευνοώντας την ανάπτυξη της τοπικής επιφανειακής χλωρίδας.

Χάρη στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, το «Picodon» ήταν ήδη γνωστό από τον 19ο αιώνα στις περιοχές Drôme και Ardèche και η φήμη του αυτή οδήγησε πρόσφατα στην αναγνώρισή του ως «προϊόν ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης» με το διάταγμα της 25ης Ιουλίου 1983.

Αλλά ακόμα και σήμερα το τυρί «Picodon» παράγεται σύμφωνα με μια ιδιαίτερη τεχνογνωσία, η οποία κληροδοτήθηκε από τις προηγούμενες γενιές που παρασκεύαζαν το τυρί στο αγρόκτημα.

Για την παραγωγή του τυριού επιτρέπεται η εκτροφή συγκεκριμένων φυλών αιγών και μεταξύ αυτών συγκαταλέγονται τοπικές φυλές (Massif-Central, Provençale, Rove) οι οποίες έχουν έντονη παρουσία στην περιοχή. Η βάση της διατροφής του κοπαδιού αποτελείται από χορτονομή η οποία προέρχεται αποκλειστικά από τη γεωγραφική περιοχή και αποτελείται από πολλά και διάφορα φυτικά είδη. Εφόσον το επιτρέπουν οι κλιματικές συνθήκες, τα ζώα οδηγούνται για βοσκή, σε βοσκότοπους ή τουλάχιστον σε εξωτερική έκταση στην οποία μπορούν να βοσκήσουν. Τα συμπληρώματα διατροφής που διανέμονται στα ζώα υπόκεινται σε περιορισμούς όσον αφορά την ποσότητά τους προκειμένου να ενθαρρύνεται η κατανάλωση χορτονομών.

Σύμφωνα με την παράδοση, το γάλα που χρησιμοποιείται είναι μη τυποποιημένο, ανεπεξέργαστο πλήρες κατσικίσιο γάλα.

Το τυρόπηγμα, προϊόν γαλακτικής πήξης του πλήρους κατσικίσιου γάλακτος και προσθήκης μικρής ποσότητας πυτιάς, τοποθετείται σε τυροκομικές μήτρες χωρίς προηγουμένως να στραγγιστεί, με το χέρι και με προσοχή για να μην θρυμματιστεί το τυρόπηγμα.

Κατά τη διάρκεια της φάσης του στραγγίσματος, πρέπει να εκτελείται μία τουλάχιστον αναστροφή. Η αλάτιση καλύπτει και τις δύο όψεις του τυριού, αποκλειστικά με ξηρό αλάτι.

Μετά την αφαίρεσή του από τις μήτρες και την ενδεχόμενη εξίδρωση, το τυρί υποβάλλεται σε διαδικασία ξήρανσης και στη συνέχεια σε διαδικασία ωρίμασης, η οποία μπορεί να διακόπτεται από περιόδους ξήρανσης, έκπλυσης και αποθήκευσης.

Τα τυριά μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Picodon» μόνο μετά την πάροδο 12 τουλάχιστον ημερών από την προσθήκη πυτιάς, όταν η επιφάνεια του τυριού δεν είναι πλέον υγρή κατά την επαφή με τα δάχτυλα και έχει καλυφθεί με επιφανειακή χλωρίδα.

Όταν το «Picodon» υποβάλλεται σε μία ή περισσότερες διαδικασίες έκπλυσης και αποθήκευσης, αφού προηγουμένως έχει ξηρανθεί και αποθηκευτεί για δεκαπέντε τουλάχιστον ημέρες προκειμένου να αποκτήσει κυανό χρώμα, θεωρείται ότι «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» ή ότι «έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit».

Τα χαρακτηριστικά του «Picodon» είναι τα εξής:

— το σχήμα του θυμίζει μικρό δίσκο και το βάρος του δεν ξεπερνά τα 60 g ή τα 45 g αν πρόκειται για «Picodon» που «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» ή «έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit»,

— η υφή της μάζας του είναι ομοιογενής και λεπτή στο στόμα, ελαστική έως και εύθρυπτη μετά την ωρίμαση,

— η γεύση του είναι καθαρή, έχει χαρακτηριστικό άρωμα κατσικίσιου γάλακτος, αναδίδει οσμή φουντουκιού και ελαφριά οσμή μανιταριού ενώ ενίοτε είναι και πικάντικη χωρίς να είναι υπερβολικά ξηρή ούτε όξινη.

Η επιφάνεια του τυριού μπορεί να καλύπτεται με λεπτό στρώμα από μύκητες, το οποίο είναι ομοιόμορφο ή διάστικτο ή λευκού, κυανού, φαιού ή υπόλευκου χρώματος εφόσον το τυρί «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» ή «έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit».

Η περιοχή προέλευσης του «Picodon» είναι μια φτωχή περιοχή που καλύπτεται από ξηρούς λόφους και ξηρά βουνά και τα γεωλογικά και κλιματικά της χαρακτηριστικά δεν επιτρέπουν την εκτροφή άλλων ζώων πέραν των αιγών. Η συγκεκριμένη τυροκομική δραστηριότητα διατηρήθηκε σε αυτά τα εδάφη επιτρέποντας την απαραίτητη αξιοποίησή τους. Είναι άλλωστε γνωστό ότι οι αίγες χρησιμοποιούν συνήθως τις πιο κακοτράχαλες φυσικές περιοχές (εδάφη που είναι περισσότερο ξηρά, επικλινή κ.λπ.), οι οποίες μένουν αναξιοποίητες τόσο από τις αγελάδες όσο και από τις εντατικές καλλιέργειες.

Ο συμπληρωματικός ρόλος που διαδραματίζει για την περιοχή η παραγωγή προϊόντων από την εκτροφή αιγών, με τη γαλακτοπαραγωγή ανά εκμετάλλευση να κυμαίνεται σε πολύ χαμηλά επίπεδα, και η σημασία της καλής ξήρανσης για το συγκεκριμένο τυρί μη συμπιεσμένης μάζας και γαλακτικού τύπου, εξηγούν το μικρό μέγεθος των «Picodon».

Οι συνθήκες παραγωγής καθορίζονται με γνώμονα τη διαφύλαξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της περιοχής και τη δυνατότητα αποτύπωσης αυτών των χαρακτηριστικών στο προϊόν.

Οι αίγες που παράγουν το γάλα το οποίο προορίζεται για την παραγωγή του «Picodon» τρέφονται με χορτονομές που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή. Το σύστημα της διατροφής και της διαχείρισης του κοπαδιού ενθαρρύνει την τοπική παραγωγή ζωοτροφών, τη μεγάλη κατανάλωση χορτονομών που περιέχουν πολλά είδη φυτών, την πρακτική της βοσκής και την έξοδο των ζώων στην ύπαιθρο. Χάρη σε αυτές τις πρακτικές, οι τοπικές φυσικές συνθήκες επιδρούν ευκολότερα στη χλωρίδα του γάλακτος και, κατ' επέκταση, στη χλωρίδα και στα χαρακτηριστικά των τυριών. Η επίδραση αυτή εντείνεται ακόμα περισσότερο από την αποκλειστική χρήση του ανεπεξέργαστου πλήρους γάλακτος.

Η χλωρίδα της επιφάνειας των τυριών, η οποία είναι λεπτή, εμφανίζει επομένως μεγάλη πολυμορφία και η γεύση των τυριών είναι καθαρή, έχει χαρακτηριστικό άρωμα κατσικίσιου γάλακτος με οσμή φουντουκιού και ελαφριά οσμή μανιταριού, ενώ ενίοτε είναι πικάντικη.

Ο γαλακτικός χαρακτήρας της διαδικασίας μεταποίησης, όπου η δομή του τυροπήγματος δεν αλλοιώνεται όταν αυτό τοποθετείται στις μήτρες, διασφαλίζει την ομοιογενή και λεπτή υφή της μάζας του «Picodon». Η αναστροφή μετά την τοποθέτηση στις μήτρες και η ξηρή αλάτιση και των δύο όψεων συμβάλλουν άλλωστε στην καλή κατανομή του αλατιού. Αυτές οι τεχνικές μεταποίησης, σε συνδυασμό με τις σημαντικές φάσεις της ξήρανσης και στη συνέχεια της ωρίμασης, οι οποίες συμβάλλουν στην ανάπτυξη της επιφανειακής χλωρίδας και των αρωμάτων, έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή ενός τυριού με μάζα λεπτή και ομοιόμορφη στο στόμα και με πολύ πλούσια αρώματα.

Η υφή της μάζας, η οποία είναι καταρχάς ελαστική στο στόμα, γίνεται εύθρυπτη μετά από παρατεταμένη ωρίμαση, γεγονός που δεν είναι σπάνιο στην περιοχή. Η ιδιαίτερη ωρίμαση, κατά τη διάρκεια της οποίας εναλλάσσονται φάσεις αποθήκευσης και έκπλυσης, προσφέρουν άλλωστε στο «Picodon» που «έχει υποβληθεί σε ωρίμαση και έκπλυση» ή που «έχει υποβληθεί στη μέθοδο ωρίμασης Dieulefit» τη χαρακτηριστική του υφή και τα χαρακτηριστικά του αρώματα.

Χάρη σε αυτά τα στοιχεία, το τυρί «Picodon» είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τη γεωγραφική περιοχή από την οποία προέρχεται και έχει αποκτήσει σπουδαία φήμη σε περιφερειακό επίπεδο. Η φήμη αυτή αποτυπώθηκε καταρχάς προφορικά, μέσω κυρίως των τραγουδιών που ακούγονταν στην περιοχή της Προβηγκίας, και στη συνέχεια από τον 19ο αιώνα, αποτυπώθηκε γραπτά σε λεξικά, επιστολές, ιστορικά ή γαστρονομικά έργα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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