MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2017/C 25/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 ([1]).

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE/KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„PICODON“

ELi nr: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

KPN (X) KGT ( )

1. **Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

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

Aadress: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCE

Tel +33 475562606
Faks +33 475420105
E-post: info@picodon-aoc.fr

See põllumajandustöötajate kutseliit hõlmab juustu „Picodon“ valmistamisega seotud ettevõtjaid: piimatootjaid, sealhulgas töötlemisega tegelevaid talumajapidamisi, töötlusettevõtteid ja juustumeistreid. Taotlejate rühm on pädev esitama muutmistaotlust.

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

— ☐ Toote nimetus

— ☒ Toote kirjeldus

— ☐ Geograafiline piirkond

— ☒ Päritolutõend

— ☒ Tootmismeetod

— ☐ Seos piirkonnaga

— ☒ Märgistus

— ☒ Muu: seos geograafilise piirkonnaga, kontrollimeetmed, riiklikud nõuded

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. **Muudatus(t)e liik**

— ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

— ☐ Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

5. **Muudatus(ed)**

Toote kirjeldus

Selleks et toodet paremini iseloomustada, on täpsustatud, et „Picodon“ on väikese ketta kujuline ümarate servadega juust, mis on varasemast täpsem kirjeldus. Seevastu on välja jäetud tunnus „ümmargune“, sest mõiste „ketas“ juba hõlmab seda omadust.

Selleks et tagada juustu „Picodon“ valmistamiseks kasutatava piima loodusliku mikrofloora säilimine ja tugevdada seost geograafilise piirkonnaga, on täpsustatud kasutatava piima liiki: „kitse toortäispiim, mis ei ole standardiseeritud ega homogeniseeritud“.

Juustu „Picodon“ valmistamiseks kasutatakse piimakalgendit, mis on saadud piimhappebakterite toimel vähese laabi lisamisega. Selliselt iseloomustatakse juustu, ka on osas „Tootmismeetod“ olev tekstiosa „saadud kitse täispiima kalgendamisel vähese laabi lisamisega“ lisatud osasse „Toote kirjeldus“, samuti on täpsustatud, et tegemist on „piimakalgendiga“.

Kuivõrd juustu „Picodon“ mõõtmeid ja kaalu arvestatakse pärast valmimisetappi, on täpsustatud, et juustu neid omadusi hinnatakse vähemalt 12 päeva möödumisel pärast laabi lisamist.

Võtmaks arvesse asjaolu, et juustu „Picodon“ õhuke koorik sisaldab mitmesugust mikrofloorat, on lisatud kooriku järgmine kirjeldus „ühtlane või laikudega, sõltuvalt valmimisastmest valge, kollakasvalge, sinine, hall või kastanpruun“. Selline mikrofloora mitmekesisus on tingitud ka sellest, et kõnealuse juustu tootmisel on küllalt levinud töötlemine talumajapidamises, mis tähendab, et märkimisväärses ulatuses kasutatakse konkreetsele majapidamisele omast piima ja laagerdumisel tekkivat mikrofloorat.

Toote omaduste täpsustamiseks lisati sõnadele „ühtlane ja peeneteraline“ ka omadussõna „pehme“. Lisaks sellele, võttes arvesse, et toote tekstuur muutub sõltuvalt valmimise kestusest, on näidatud, et pehme tekstuur iseloomustab „Picodoni“ juustu värskemas staadiumis (st pärast minimaalse kestusega valmimist) ning et juust võib pärast pikemaajalist valmimist muutuda muredaks. Seetõttu on lause „Lõikejälg on puhas, juustu sisu valge või kollane, ühtlase ja peeneteralise struktuuriga, mis pikema valmimise järel võib muutuda muredaks“ asendatud lausega „Juustu lõikejälg on puhas, juustu sisu valge või kollane. Maitsmisel on värske „Picodon“ juustu tekstuur ühtlane, pehme ja peeneteraline, pikema valmimise korral võib see muutuda muredaks.“

Juustu „Picodon“ on võimalik valmistada erimeetodi järgi, mis hõlmab järjestikuseid tihendamis- ja pesemistoiminguid. Kui need etapid vastavad algselt Dieulefit’ kommuuni ümbruses kasutatud meetodile, on tegemist Dieulefit’ meetodi järgi valmistatud juustuga; seda meetodit on spetsifikaadis juba kirjeldatud. Samas on olemas ka laiemalt levinud juustude pesemise ja tihendamise traditsioon, mida tootespetsifikaadis siiani ei olnud sõnastatud ja mille täpsem kirjeldus on toodud uues spetsifikaadis. Tarbijate paremaks teavitamiseks on tootespetsifikaati lisatud selliste juustude kohta uus mõiste: „pestud kujul valminud“. Nende juustude pesemise ja tihendamise etappe hõlmavate Dieulefit’ meetodil valmistatud juustude ja pestud kujul valminud juustude omadused vastavad tootespetsifikaadis varasemalt kirjeldatud omadustele. Sellega seoses on lauseosa „Kui „Picodoni“ valmistatakse erimeetodi järgi, mille puhul seda liigitatakse nn Dieulefit’ meetodi järgi valmistatud juustuks“, asendatud järgmisega: „Kui „Picodoni“ valmistatakse erimeetodi järgi, liigitatakse see „pestud kujul valminud“ või Dieulefit’ meetodi kohaselt valmistatud“ juustuks“. Muutmata on jäetud ülejäänud lauseosa: „on kõnealusel juustul järgmised omadused: läbimõõt: 4,5–6 cm, kõrgus: 1,3–2,5 cm, minimaalne kaal: 45 g.“

Selleks et täpsustada toote kirjeldust, on juustu „Picodon“ lõhna- ja maitseomadusi erinevates aspektides kirjeldatud täpsemalt ja selleks on kasutatud Gruyère’i tehnikainstituudi (Institut Technique du Gruyère) väljatöötatud näitajaid, võttes arvesse ka organoleptiliste uuringute komisjoni töid (kõnealune komisjon on toote kontrollimisega tegelenud juba 20 aastat): „juustul on […] kitsepiima maitse, milles on tunda sarapuupähklit ja kerget seenevarjundit, maitse võib mõnikord olla terav, ilma ülemäärase soolsuse või happesuseta. Kui tegemist on pestud kujul valminud või Dieulefit’ meetodi kohaselt valmistatud „Picodoni“ juustuga, võib sellel olla käärinud maitse.“

Päritolutõend

Võttes arvesse riiklikes õigusaktides ja eeskirjades tehtud muudatusi, konsolideeriti osa „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast“ ning selles on esitatud eelkõige deklareerimise ja registrite pidamisega seotud kohustused, millega tagatakse toote jälgitavus ja tootmistingimuste järgimine.

Nimelt peavad ettevõtjad tõestama oma suutlikkust täita neile tulu toova nimetuse spetsifikaadis esitatud nõudeid. Kaitstud päritolunimetusega toote „Picodon“ spetsifikaadi kontroll toimub kontrolliasutuse koostatud kontrollikava kohaselt.

Seda osa täiendati lisaks mitme sättega registrite ja deklareerimisdokumentide kohta, mis võimaldavad tagada toodete jälgitavuse ja kontrollida nende vastavust tootespetsifikaadi nõuetele.

Tootmismeetod

Karja pidamine

Lisatud on mõiste „kari“, mis võimaldab selgitada, milliste loomade suhtes kohaldatakse allpool toodud eeskirju ning kuidas tuleb arvutada söödakogused: tegemist on põllumajanduslikus majapidamises 1. jaanuari seisuga olemasolevate üle ühe aasta vanuste piimakitsedega.

Täpsustatud on „kohalikku tõugu loomade“ mõistet: tegemist on Kagu-Prantsusmaal kasvatatavate tõugudega, mis on esindatud toote geograafilises piirkonnas, nagu tõud Massif Central, Provençale ja Rove.

Mõiste „pidamine vastavalt kohalikele tavadele“ on välja jäetud ja asendatud allpool toodud täpsemate sätetega.

Kinnitatud on seda, et loomade pidev suletud tingimustes pidamine on keelatud, samuti on täpsustatud, et niipea kui ilmastikuolud seda võimaldavad, tuleb karja pidada karjamaal või koplis või vähemalt tagada kogu karja jaoks pidev juurdepääs välialale. Kõnealused karjamaa ja kopli mõisted on toodud sisse selleks, et paremini kajastada kohalikke loomakasvatustavasid. Lisaks sellele on nüüd kirjeldatud loomade pidamise väliala minimaalseid nõudeid (vähemalt 5 m^2 looma kohta, tagatud peab olema jootmiskoht ja varjualune).

Loomade söötmine

Söödataimed

Registreeritud tootespetsifikaadis on sätestatud, et põhisööt peab sisaldama vähemalt 80 % ulatuses geograafilisest piirkonnast pärinevaid söödataimi või teravilja. Selline nõue on mitmeti mõistetav, kuna see ei vasta põhisööda määratlusele, mis hõlmab tavapäraselt karjamaal kasvavaid või loomadele antavaid söödataimi, millele võib olla lisatud väikese energeetilise väärtusega täiendsööta.

Selleks et ühelt poolt tagada vastavus põhi- ja teiselt poolt täiendsööda määratlusele, on see säte jaotatud kaheks; nõutav on, et söödataimed pärineksid 100 % ulatuses geograafilisest piirkonnast ning täiendsööt koosneks 100 % ulatuses geograafilisest piirkonnast pärit teraviljast, kui tegemist on töötlemata teraviljaga. See säte ning täiendsööda piiramine 390 kilogrammiga ühe piimakitse kohta aastas võimaldab tagada, et kogusööt (põhisööt ja täiendsööt) pärineb vähemalt 67 % ulatuses geograafilisest piirkonnast. Võttes arvesse, et kitse aastane keskmine söödavajadus moodustab 1 200 kg ning antava täiendsööda kogus on maksimaalselt 390 kg (33 %), moodustab söödataimede (810 kg) osakaal ligikaudu 67 %, kusjuures need peavad täielikult pärinema geograafilisest piirkonnast.

Tagamaks, et karja sööt koosneks peamiselt söödataimedest ja et suurem osa söödast pärineks geograafilisest piirkonnast, on täpsustatud, et:

— karja põhisööda moodustavad karjamaal kasvavad või loomadele antavad söödataimed (muud sööta, sealhulgas teravilja ja kunstlikult kuivatatud sööta, käsitatakse täiendsöödana ja selle kogus on piiratud),

— kõnealused söödataimed pärinevad 100 % ulatuses geograafilisest piirkonnast.

Selleks et vältida põllumajanduslikus majapidamises peetavate teiste loomade jaoks kasutatava kääritatud sööda kasutamist, on täpsustatud, et selline sööt peab olema kogu kitsekarja jaoks kättesaamatu.

Söödataimed on määratud kindlaks lubatud liikide loetelus (mis hõlmab kõiki kitsedele karjamaadel, koplites, metsakarjamaadel ja alusmetsas kättesaadavaid looduslikke ühe- või mitmeaastased taimi, sh puid, põõsaid või rohttaimi; heinamaadel kasvavaid üheaastaseid või püsitaimi; üheaastaseid söödakultuure, töötlemata värskeid vilju, juuri ja mugulaid), mille eesmärk on täpsustada lubatud söödataimede laadi ja lihtsustada kontrollimeetmete võtmist.

Selleks et tagada kitsede sööda vastavus geograafilise piirkonna liigirikkusele, on sätestatud, et kitsede aastane söödakogus peab hõlmama vähemalt 12 liiki taimi; sätte eesmärk on aidata kaasa sellele, et piimatootjad kasutaksid karjamaid, eeskätt püsikarjamaid.

Sama eesmärki silmas pidades on sätestatud nõue, et vähemalt 30 % söödataimede kasvualadest peavad moodustama koplid ja/või püsikarjamaad ja/või taimkattega alad, mis hõlmavad vähemalt kolme taimeliiki.

Rohesööda andmise puhuks on ette nähtud erisätted (söödataimed tuleb niita nõuetekohaselt, jagada laiali kiiresti ja tarbida 24 tunni jooksul; 24 tunni jooksul tarbimata sööt tuleb künadest eemaldada), et tagada loomadele antava sööda kvaliteet. Lisaks sellele on täpsustatud, et allapanuks kasutatavaid õlgi ei tohi söödaks kasutada.

Täiendsööt

Selleks et täpsustada lubatud sööda laadi ja lihtsustada kontrolli, on kindlaks määratud lubatud täiendsööt:

— teraviljade seemned mis tahes kujul,

— õlitaimede töötlemata, puruks vajutatud, idandatud, peenestatud või pressitud seemned,

— teraviljade töötlemissaadused,

— õlitaimede töötlemissaadused, mis on saadud eeterlike õlidega parkimise teel, ja taimeekstraktid: soja, herne, ubade, lupiini, lina, rapsi, päevalilleseemnete või kureherne töötlemisel saadavad õlikoogid ja õlid.

— suhkru tootmise kõrvalsaadused: suhkrupeedi kuivatatud pressimisjäägid, suhkrupeedi või suhkruroo melass,

— kunstlikult kuivatatud sööt: lutserni ja maisi taimed tervenisti,

— töödeldud puuviljad,

— söödalisandid, mineraalained.

Edaspidiseks on sätestatud, et kui teraviljade seemneid antakse puhtal kujul (nii et need ei kuulu segasööda koostisesse), peavad ka need seemned pärinema 100 % ulatuses geograafilisest piirkonnast. See seemneid puudutav nõue suurendab veelgi karja varustatust geograafilisest piirkonnast pärit söödaga.

Kindlaks on määratud segasööda maksimaalne kogus 390 kg sööta piimakitse kohta (vastab ligikaudu 30 %le kogusöödast), mis võimaldab optimeerida geograafilisest piirkonnast pärinevate söödataimede tarbimist. Lisaks sellele on vähendatud lubatavat kunstlikult kuivatatud sööda kogust:, nimelt on lauseosa „ei tohi söödast moodustada rohkem kui 20 %“ (mis vastab ligikaudu 240 kilogrammile) asendatud järgmisega „150 kg söödatoorainet“. Lisaks sellele on asjakohatuna välja jäetud lauseosa „välja arvatud erakorraliste kliimatingimuste korral“.

Põllumajanduslikus majapidamises saadud vadaku osas on tehtud täpsustusi: isegi kui vastavalt tavadele võib põllumajanduslikust majapidamisest pärinevat vadakut kasutada loomasöödas, ei arvestata seda antava täiendsööda koguse hulka.

Selleks et tagada kasutatava sööda väga hea kvaliteet, on keelatud kasutada halbade säilitustingimuste tõttu kahjustatud sööta.

Söödamaa väetamine

Kitsedele sööda tootmiseks ettenähtud maatükkide väetamise nõudeid on täpsustatud, sest orgaanilised ühendid võivad muuta taimestiku koosseisu:

„Ainukesed lubatud orgaanilised väetised on kompost või kääritussaadused, sõnnik, läga, põllumajandusliku päritoluga virts, mittepõllumajanduslikku päritolu orgaanilised väetised, nagu veepuhastusjaamade jääkmuda (või kõrvalsaadused) ja haljasjäätmed.

Mittepõllumajandusliku päritoluga orgaaniliste väetiste laotamisel peab iga partii (veo- või paakauto jm koorem) puhul analüüsima patogeensete mikroobide, raskmetallide ja orgaaniliste ühendite jälgede olemasolu, lähtudes õigusaktide sätetest.

Mittepõllumajandusliku päritoluga orgaaniliste väetiste laotamine põllumajandusmaale on lubatud, kui need kohe sisse küntakse ning järgitakse eripiirangud käsitlevaid kehtivaid eeskirju (kuupäevad, kaitstud alad, …), koguseid.“

GMO keelustamine (sööt ja kasvatatavad kultuurid)

GMOde keelustamine kitsede söödas võimaldab säilitada seost piirkonnaga ja tugevdada kõnealuse sööda traditsioonilisi omadusi.

Juustu töötlemine

Piima ettevalmistamine

Tootespetsifikaadist on välja jäetud säte, mis hõlmab nõuet, et kasutatav piim peab vastama kehtivatele hügieeninõuetele, sest need nõuded ei kuulu KPNi kohaldamisalasse.

Eeskirjad, mis hõlmavad piima koostist (rasvasisaldus 28 g/l ja valgusisaldus vähemalt 25 g/l), on välja jäetud, sest kasutatava piima näol on tegemist täispiimaga, mis on standardiseerimata ja homogeniseerimata. Need viimased selgitused on seejuures sõnaselgelt lisatud kasutatava piima kirjeldusele.

Võimalus piima seoses töötlemisega kuumutada on välja jäetud, sellega kohustatakse ettevõtjat kasutama toorpiima. See võimaldab lisaks paremini säilitada kohapeal toodetud piima mikrofloorat ja see asjaolu mõjutab ka juustu mikrofloorat ja organoleptilisi omadusi. Teatavate ettevõtjate suhtes, kes on esitanud selle sätte kohta vastuväite riiklikult sätestatud vastuväidete esitamise aja jooksul ja kes vastavad määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 15 lõikes 4 sätestatud tingimustele, kohaldatakse üleminekuperioodi, mis lõpeb 31. detsembril 2016.

Laabi lisamine ja kalgendamine

Mõiste „kalgendamine“ on asendatud mõistega „laabi lisamine“, mis on täpsem (laabi lisamine on seotud teatava kindla ajahetkega, samas kui kalgendamise protsess kestab mitu tundi).

Töökorralduslikel põhjustel ei ole töötlemisüksustel mõnikord võimalik lisada piimale laapi enne 18 tunni möödumist tarnimisest. Kaasaegsed piima säilitamise meetodid võimaldavad kasutada sellist ajavahemikku, ilma et juustu tootmisel ilmneks probleeme või toote omadused muutuksid. See uus 18-tunnine maksimaalne tähtaeg on seega sisse viidud (varasema 6-tunnise tähtaja asemel) põllumajanduslikust majapidamisest väljaspool asuvate juustukodade jaoks.

Selleks et hõlbustada enesekontrolli meetmete võtmist eeskätt talumajapidamistest tootjate jaoks, on piima happesust pärast kalgendamist väljendatud mitmel eri viisil. Koaguleerimisetappi (kalgendamist) piiravat ajavahemikku on pikendatud varasemalt 12–48 tunnilt kuni 16–36 tunnini, sest see vastab täpsemalt olemasolevatele tavadele, säilitades samas aeglase kalgendamise. Täpsustatud on, et saadud kalgendi näol on tegemist piimakalgendiga, sest empiiriliselt on kalgendi tekstuuri põhjal võimalik kindlaks määrata, kas hapestamine on toimunud nõuetekohaselt või mitte.

Vormimine ja nõrutamine

Tänu tehnoloogia arengule on võimalik kalgendi vormimist teostada mitme vormiga süsteemi abil: see võimalus on tootespetsifikaati lisatud. See võimaldab hõlbustada vormimisega seotud keerulist tegevust. Vormimine peab samas toimuma käsitsi ja vastavaid ettevaatusabinõusid rakendades, sellega seoses on täpsustatud, et tuleb jälgida, „et kalgendit ei purustataks“, mis on oluline nõrutusprotsessi jaoks ja juustu oodatava lõpptekstuuri saavutamiseks.

Mitmest vormist koosneva süsteemi mõõtmed on mõnevõrra erinevad üksikute vormide mõõtmetest, sest vormide süsteemi kuuluvad vormid on täiesti silindrilise kujuga, samas kui üksikud vormid on kergelt koonilise kujuga. Mitmest vormist koosnev süsteem pööratakse tervikuna ümber, et tagada juustude sümmeetriline kuju, samas kui juustu üksikud vormid pööratakse ümber ükshaaval ja käsitsi.

Sellega seoses on mõlemat liiki vormide mõõtmeid täpsustatud vastavalt juustu „Picodon“ kujule ja mõõtmetele pärast valmimisprotsessi: üksiku vormi mõõtmed (alumine läbimõõt 74 mm, ülemine läbimõõt 87 mm, minimaalne kõrgus 60 mm) ja mitmest vormist koosneva süsteemi mõõtmed (alumine läbimõõt 78 mm, ülemine läbimõõt 78 mm).

Lisaks sellele avastati, et tootespetsifikaadis toodud üksikute vormide mõõtmed olid mõnevõrra vigased (alumine läbimõõt 76 mm, ülemine läbimõõt 85 mm); neid mõõtmeid korrigeeriti ja need asendati eespool toodud väärtustega; tegemist on mõõtmetega, mis võimaldavad saada nõutava suurusega juustu.

Juustude soolamisega seotud sätteid ei muudetud, juustu tuleb soolata kahelt poolt. Samas on välja jäetud täpsustus „vähemalt ühe poole soolamisega nõrutamise etapi kestel“, sest kui kõnealune soolamine toimub vormist väljavõtmise etapis, ei mõjuta see lõpptoote omadusi. Seega on see säte sõnastatud kujul „Kõnealune soolamine peab toimuma hiljemalt juustu vormist väljavõtmise ajal“.

Kuivatamine

Juustu tegelikult kuivatisse paigutamisele võib eelneda kuivatamisetapp pärast vormist väljavõtmist, mis võimaldab saada toorjuustu, mida saab nõuetekohaselt kuivatada, soodustades juustu pinna mikrofloora arengut. Seetõttu on lisatud märkus võimaliku kuivatamisetapi kohta.

Juustu valmimine

Lisatud on võimalus jahutada juustu kuivatamis- ja valmimisetapi kestel temperatuurini üle 0 °C. See võimaldab aeglustada teatavate juustupartiide valmimist. Selleks et tagada juustu piisav valmimine ja säilitada selle lõplikud omadused, on samas täpsustatud, et neid jahutamisperioode ei arvestata minimaalse valmimisaja hulka.

Juustu „Picodon“ valmimine võib toimuda tavapärasel viisil või koos juustu pesemisega, parema arusaadavuse huvides on mõlemat meetodit kirjeldatud eraldi.

— Pesemata juustu valmimisega seoses on juustukeldri õhu konkreetne niiskusesisaldus asendatud mõistega „niiske keskkond“ ning välja on jäetud maksimaalne valmimistemperatuur, sest tasakaalu leidmine nende kahe kriteeriumi vahel sõltub juustumeistri oskusteabest. Lisaks sellele võib täpse õhuniiskuse taseme mõõtmine talumajapidamises toimuva töötlemise korral osutuda keeruliseks. Selle etapi kaks olulisemat tegurit, minimaalne valmimistemperatuur ning minimaalne kestus, on jäänud muutmata.

  Registreeritud tootespetsifikaadis on täpsustatud, et juustu turustamine ei või toimuda varem kui 14 päeva pärast laabi lisamist. Seda tähtaega vähendati 12 päevani järgmistel põhjustel:

  — esialgselt sätestatud 14-päevane tähtaeg võis hõlmata juustu jahedas säilitamise perioode, mille ajal juustu küpsemist ei toimu. Uues spetsifikaadis on selgelt täpsustatud, et jahutamisperioode ei võeta valmimisaja arvutamisel arvesse. Seega on juustu „Picodon“ võimalik turustada 12 päeva pärast, lühendamata juustu valmimisaega;

  — juustu kuivatamise ja valmimise (kitsamas tähenduses) kestust, mis on lõpptoote valmimise jaoks otsustava tähtsusega, ei muudetud; seega ei mõjuta nimetatud tähtaja lühendamine juustu omadusi;

  — selle asjaolu rõhutamiseks on valmimiskeldrist väljuva juustu kirjeldusse lisatud järgmine: selleks et tagada juustu piisav valmimine ja kuivamine („juustu pind ei tundu sõrmega katsudes enam niiske“) ning juustu pinna mikrofloora nõuetekohane areng („juustu pinna mikrofloora on välja arenenud“).

— Pestud juustude valmimise puhul peab esmalt toimuma 15 päeva pikkune juustu tihenemise etapp, mis toimub temperatuuril 5–10 °C. Need sätted olid juba varasemalt toodud „Dieulefit' meetodi“ kirjelduses ning neid laiendati kõikidele pestud kujul valmivatele „Picodoni“ juustudele. Nõue, et juustu tihenemine peab toimuma „kastides“, on välja jäetud: selline tihenemine võib toimuda muudes mahutites, näiteks savipottides, nagu see on traditsioonilise meetodi korral. Õhuniiskuse konkreetne väärtus on asendatud niiske keskkonna mõistega, nagu eespool selgitatud.

  Täpsustatud on, et juust peab pärast kõnealust esmast tihendamise etappi olema sinise värvusega (st kaetud sinise hallitusega).

  „Pestud kujul valminud“ juustu „Picodon“ puhul jätkub protsess mitme järjestikuse pesemise ja tihendamise etapiga: seda on kirjeldatud kõnealuses peatükis, samuti on selles sätestatud 30 päevane minimaalne valmimise kestus (mis on sama pikk kui Dieulefit' meetodi kohaselt valmistatud juustu puhul).

Märgistusega seotud erisätted

Kohustus kasutada kaitstud päritolunimetuse tähist või riiklikku sümbolit on asendatud nõudega kasutada Euroopa Liidu KPNi sümbolit.

Sätestatud on, et juustu märgistus hõlmab osa, mis on ühine kõikide ettevõtjate jaoks ja mis on ühetaolise graafilise kujundusega (nimetus „Picodon“ on toodud poolkuu kujulisena ja stiliseeritult, mis muudab KPNi toote „Picodon“ müügikohtades paremini märgatavaks). Märgistuse ülejäänud osa võib ettevõtja kujundada oma soovi kohaselt. Kõikidel tootespetsifikaadi nõuetele vastavatel ettevõtjatel on taotlejate rühmale esitatud lihtavalduse alusel õigus kasutada märgise näidiskujundust.

Lisatud on säte, et märkeid „valminud pestud kujul“ või „valmistatud Dieulefit’ meetodi kohaselt“ võib kasutada juhul, kui kohaldati asjaomaseid sätteid.

Lisaks sellele on täpsustatud, et tootja ja/või juustumeistri nimi peab olema esitatud vähemalt sama suurusega kirjas kui pakendaja nimi.

Täpsustatud on, et iga tarbijale turustatav müügiühik peab olema varustatud märgisega. Seoses otsemüügiga (eeskätt müügiga turgudel) on nähtud ette erisätted: võimalus kasutada asjakohaseid silte ja jaotatavaid etikette müügipunktides.

Sätestatud on, et märgisel, reklaamides, arvetel või äridokumentidel on koos kõnealuse päritolunimetusega keelatud kasutada mis tahes muid iseloomustavaid sõnu või muud teavet, välja arvatud eespool toodud märked või üldistes õigusaktides sätestatud märked või konkreetsed kauba- või tootemärgid. See võimaldab vältida KPNi toote „Picodon“ märgisel reguleerimata (tootespetsifikaadis või õigusaktides sätestamata) märgete kasutamist.

Muu

Osa „Üksikasjad, mis tõendavad seost geograafilise piirkonnaga“ on täiendatud, et tuua selgemalt välja seos toote ja asjaomase geograafilise piirkonna vahel. Välja on jäetud looduskeskkonna liiga üksikasjalikud kirjeldused, mis ei ole tootega seotud, ning ebatäpsed või teisejärgulised üksikasjad. Lisatud on traditsioonilise ja kaasaegse oskusteabega seotud asjaolud, mis hõlmavad muu hulgas pestud kujul valminud ja Dieulefit’ meetodi kohaselt valmistatud „Picodoni“ juustu valmimise ja pesemise tehnoloogiat. Täpsustatud on seost looduslike ja inimtegurite ning toote eripäraste omaduste vahel. Kõnealune osa on muudetud loogilisemaks. Osa „Kontrolliasutus“ on ajakohastatud ning lisatud on sertifitseerimisasutuse kontaktandmed, muudetud on pädevate ametiasutuste kontaktandmeid.

Võttes arvesse muudatusi riiklikes õigusaktides ja eeskirjades, on osas „Riiklikud nõuded“ esitatud tabel, mis hõlmab peamisi kontrollitavaid parameetreid, nende võrdlusandmeid ja hindamismeetodeid.

Lisaks sellele on ajakohastatud taotlejate rühma kontaktandmed.

KOONDDOKUMENT

„PICODON“

ELi nr: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed)**

„Picodon“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

„Picodon“ on väikese ketta kujuline ümarate servadega juust.

Tegemist on pehme pressimata juustuga, mis on saadud kitse standardiseerimata ja homogeniseerimata toortäispiima piimhappebakteritega kalgendamisel koos vähese laabi lisamisega, kusjuures 100 g juustu rasvasisaldus pärast täielikku kuivatamist on vähemalt 45 g ja 100 g juustu kuivainesisaldus on vähemalt 40 g.

Kui juust „Picodon“ valmib pesemata kujul, võib seda turustada pärast 12 päeva möödumist laabi lisamisest. Pärast valmimisetapi lõppemist on juustul järgmised omadused: läbimõõt 5–7 cm, kõrgus 1,8–2,5 cm, minimaalne kaal 60 g.

Juustu koorik on õhuke ja kaetud õhukese ühtlase või laikudega hallituskihiga, mille värvus võib olla sõltuvalt valmimisastmest valge, kollakasvalge, sinine, hall või kastanpruun.

Juustu lõikejälg on puhas, juustu sisu valge või kollane. Maitsmisel on värske „Picodoni“ juustu tekstuur ühtlane, pehme ja peeneteraline, pikema valmimise korral võib see muutuda muredaks.

Kui „Picodoni“ valmistatakse erimeetodi järgi, millele on iseloomulikud tihendamise ja pesemise etapid, liigitatakse see „pestud kujul valminud“ või „Dieulefit' meetodi kohaselt valmistatud“ juustuks. Valmimisetapi lõppedes on juustul järgmised omadused: läbimõõt 4,5–6 cm, kõrgus 1,3–2,5 cm, minimaalne kaal 45 g.

Juustu pind on valge, kollakasvalge, hall või helekollane ja selles on mõned värvilised jooned. Lõikejälg on marmorjas. Juustu tekstuur on maitsmisel ühtlane, peeneteraline ja pehme. Pestud kujul valminud või Dieulefit' meetodi kohaselt valmistatud „Picodon“ juustu ei või turustada enne 30 päeva möödumist laabi lisamisest.

Sõltumata kasutatavast valmistamismeetodist on juustul kitsepiima maitse, milles on tunda sarapuupähklit ja kerget seenevarjundit, maitse võib mõnikord olla terav, ilma ülemäärase soolsuse või happesuseta. Kui tegemist on pestud kujul valminud või Dieulefit' meetodi kohaselt valmistatud „Picodoni“ juustuga, võib sellel olla käärinud maitse.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Tooraine: kitse toortäispiim, mis ei ole standardiseeritud ega homogeniseeritud.

Loomasööt

Söödataimed

Karja põhisööt hõlmab karjamaal kasvavaid või loomadele antavaid söödataimi.

Sööt ei hõlma sileeritud või muid kääritatud tooteid.

Söödataimed hõlmavad järgmist: kõik kitsede söödavad taimed, heinamaadel kasvavad üheaastaseid või püsitaimed, üheaastased söödakultuurid, värsked viljad, töötlemata juured ja mugulad.

Karja aastane söödavalik peab hõlmama vähemalt 12 taimeliiki. Vähemalt 30 % söödataimede kasvualast peab hõlmama mitte alla 3 taimeliigi.

Täiendsööt

Puhtal kujul loomadele antavad teraviljade seemned (võivad olla puruks vajutatud, peenestatud või idandatud) peavad 100 % ulatuses pärinema geograafilisest piirkonnast.

Keelatud on kasutada sööta, mis võib ebasoodsalt mõjutada piima lõhna või maitset või mis võib tekitada bakterioloogilise saastumise ohu.

Täiendsööda kogus ei või ületada 390 kg ühe piimakitse kohta aastas, seejuures võib kunstlikult kuivatatud sööda kogus olla kuni 150 kg ühe kitse kohta aastas.

Täiendsööda hulka kuuluvad:

— teraviljade seemned mis tahes kujul,

— õlitaimede töötlemata, puruksvajutatud, idandatud, peenestatud või pressitud seemned,

— teraviljade töötlemissaadused,

— õlitaimede töötlemissaadused, mis on saadud eeterlike õlidega parkimise teel, ja taimeekstraktid: soja, herne, ubade, lupiini, lina, rapsi, päevalilleseemnete või kureherne töötlemisel saadavad õlikoogid ja õlid.

— suhkru tootmise kõrvalsaadused: kuivatatud suhkrupeedi pressimisjäägid, suhkruroo või suhkrupeedi melass,

— kunstlikult kuivatatud sööt: lutserni ja maisi taimed tervenisti,

— töödeldud puuviljad,

— söödalisandid, mineraalained.

Sööda päritolu

Söödataimed ja puhtal kujul antavad teraviljade seemned pärinevad 100 % ulatuses geograafilisest piirkonnast.

Muu täiendsööt peale puhtal kujul antavate teraviljaseemnete ei pärine täielikult geograafilisest piirkonnast, sest majandites kasutatakse segasöötasid, ilma et oleks tagatud pärinemine geograafilisest piirkonnast.

Sellise sööda kogus on piiratud 390 kilogrammi söödatoorainega ühe piimakitse kohta aastas. Vähemalt 67 % kitsede söödast peab pärinema geograafilisest piirkonnast.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmisetapid alates piima tootmisest kuni juustu valmimiseni peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Sõltumata kõikide juustude suhtes kohaldatavatest eeskirjadest peavad kõik tarbijale turustatavad müügiühikud olema varustatud märgisega, mis hõlmab järgmisi elemente:

— kõikide ettevõtjate jaoks ühine osa, kus on kirjas toote nimetus, mis peab olema esitatud tähtedega, mille suurus on võrdne vähemalt kahe kolmandikuga märgisel olevate kõige suuremate tähtede suurusest, ning märge „valminud pestud kujul“ või „valmistatud Dieulefit' meetodi kohaselt“, kui kohaldatakse nende märgete kasutamist reguleerivaid sätteid.

— iga ettevõtja enda kujundatav ala, mis hõlmab ka Euroopa Liidu KPNi sümbolit.

Tootja ja/või juustumeistri nimi peab olema esitatud vähemalt sama suurusega kirjas kui pakendaja nimi.

Märgise ühine osa ja silt, kui seda kasutatakse, vastab tootespetsifikaadi lisas toodud graafilisele kujutisele.

Kui müük toimub otse tootja või mõne tema otseses alluvuses oleva isiku vastutusel, ei ole individuaalne märgis igal müügiühikul kohustuslik, asjaomased üksikasjad peavad olema märgitud sildil.

Märgistusel, reklaamides, arvetel või äridokumentidel on koos kõnealuse päritolunimetusega keelatud kasutada mis tahes muid iseloomustavaid sõnu või muud teavet, välja arvatud eespool toodud märked või üldiste õigusaktidega sätestatud märked või konkreetsed kauba- või tootemärgid.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Juustu „Picodon“ valmistatakse Rhône'i jõe keskmise oru kallastel asuvatel küngastel. Geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kommuune:

— Ardèche'i departemang: kõik kommuunid

— Drôme'i departemang: kõik kommuunid

— Gardi departemang: Barjaci kantoni kõik kommuunid

— Vaucluse'i departemang: Valréasi kantoni kõik kommuunid.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Ardèche'i ja Drôme'i departemangud, mis moodustavad suurema osa geograafilisest piirkonnast, hõlmavad suures osas kuivi künkaid ja mägesid, mis kõrguvad Rhône'i jõe keskmises orus ja sobivad kitsekasvatuseks. Sellele piirkonnale iseloomulikud loodustingimused (vähene veekogus, lauskmaade puudumine, killustunud põllumajanduspinnad, väheviljakas mullastik, suhteliselt kuiv ja tuuline kliima) on tinginud vajaduse tegeleda mitme valdkonnaga.

Geograafilise piirkonna näol on tegemist üleminekukliimaga lõunapoolse vahemerelise kliima, Lyoni piirkonna poolkontinentaalse kliima ning ida- ja läänepoolse osa mäestikukliima vahel.

Piirkonnale on iseloomulik söödaalane sõltumatus ja karjamaade taimestiku suur liigirikkus. Ka puitunud varrega taimed (leetpõõsad, kanarbik, …) on kitsede pidamisaladel väga levinud.

Inimtegurite kohta tuleb märkida, et juba 1600. aastate paiku on Olivier de Serres oma teoses „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs" (Põllumajanduse ja põllupidamise valdkonnad) kirjeldanud kitsede olulist rolli kõnealuses piirkonnas. Drôme ja Ardèche on väga pikka aega olnud Prantsusmaa kõige olulisemad kitsekasvatuspiirkonnad (1866. aastal asusid nad vastavalt 1. ja 3. kohal).

Juustu „Picodon" tarbiti esialgu peaaegu täiel määral kodumajapidamistes.

Piimatoodete koguse vähenemise tõttu sügis- ja talveperioodil oli juustu valmistamine ainuke võimalus piima säilitada. Selline juustu tarbimise hooajalisus tõi kaasa „Picodoni" juustu erinevad valmimisastmed.

Juustu sai tarbida väga väikese valmimisastme juures, vaevalt kuivanuna (lühikese valmimisajaga „Picodoni" juust).

Seevastu talveperioodil hoiti „Picodoni" juustu savianumates. Iga kahe nädala järel võeti juust välja ja pesti üle. See meetod võimaldas juustu pikalt säilitada ning see omandas seejuures eriomase lõhna ja maitse. Tegemist on „pestud kujul valminud" või „Dieulefit' meetodi kohaselt valmistatud" juustutootmise meetodite ühe variandiga. Viimatinimetatud meetodit kasutati tavapäraselt Rhône'i jõest ida poole ja Drôme'i jõest lõuna poole jääval alal, kus kuiv õhk võimaldas juustu loomulikul teel kuivatada, mis avaldab soodsat mõju juustu pinna originaalse mikrofloora arengule.

Tänu eripärastele omadustele muutus „Picodoni" juust alates XIX sajandist Drôme'i ja Ardèche'i piirkonnas hästi tuntuks ning 25. juuli 1983. aasta dekreediga anti sellele kaitstud päritolunimetus.

Ka tänapäeval on „Picodoni" näol tegemist juustuga, mis on valmistatud talumajapidamistest pärineva eriomase oskusteabe alusel.

Lubatud kitsetõugude hulka kuuluvad kohalikud kitsetõud (Massif-Central, Provençale, Rove), mida kasvatatakse kõnealuses piirkonnas arvukalt siiani. Karja põhisööt hõlmab söödataimi, mis pärinevad täies ulatuses geograafilisest piirkonnast ja millele on iseloomulik suur liigirikkus. Niipea kui ilmastikuolud seda võimaldavad, lastakse loomad karjamaadele, koplitesse või vähemalt vabajalutusaladele. Antava täiendsööda kogus on piiratud, et innustada söödataimede kasutamist.

Vastavalt traditsioonile kasutatakse juustu valmistamisel kitse toortäispiima, mis ei ole standardiseeritud.

Kalgend, mis saadakse piimhappebakterite toimel vähese laabi lisamisega, pannakse vormidesse ilma eelnõrutamiseta, käsitsi, et kalgenditükke mitte purustada.

Nõrutamise ajal tuleb juustu vähemalt üks kord ümber pöörata. Juustu mõlemat poolt soolatakse üksnes kuiva soolaga.

Pärast vormist väljavõtmist ja võimalikku kuivatamist läbib juust valmimisetapi (mis võib hõlmata vahelduvaid kuivatamise, pesemise ja tihendamise perioode) järel kuivatamisetapi.

Juustu puhul on õigus kasutada kaitstud päritolunimetust „Picodon" alles pärast 12 päeva möödumist laabi lisamisest, kui juustu pind ei tundu sõrmega katsudes enam niiske ning juustu pinna mikrofloora on nõuetekohaselt arenenud.

Kui pärast juustu „Picodon" kuivatamist ja vähemalt viieteistkümne päeva pikkust laagerdumist, mille käigus juust kattub sinise hallituskihiga, on kasutatud üht või mitut tihendamise ja pesemise etappi, nimetatakse juustu „pestud kujul valminud või „Dieulefit' meetodi kohaselt valmistatud" juustuks.

Juustu „Picodon" iseloomulikud omadused on järgmised:

— väikese ketta kujuline juust, mis kaalub vähemalt 60 g, või pestud kujul valminud või Dieulefit' meetodi kohaselt valmistatud juustu puhul vähemalt 45 g,

— juustumassi tekstuur, mis on maitsmisel ühtlane ja peeneteraline, võib olla sõltuvalt laagerdumise kestusest pehme kuni mure,

— juustul on kitsepiima maitse, milles on tunda sarapuupähklit ja kerget seenevarjundit, maitse võib mõnikord olla terav, ülemäärase soolsuse või happesuseta.

Juustukooriku pind võib olla kaetud õhukese hallituskihiga, mis võib olla ühtlane või laikudega ja mille värvus võib olla valge, kollakasvalge, hall või helekreemjas, kui tegemist on pestud kujul laagerdunud või Dieulefit' meetodi kohaselt laagerdunud juustuga.

Juustu „Picodon" valmistamispiirkond on vaene, tegemist on piirkonnaga, mida iseloomustavad kuiva kliimaga künkad ja mäed ning mille geoloogilised ja ilmastikutingimused võimaldavad loomakasvatuse puhul kasvatada vaid kitsi. Seal väljakujunenud juustutootmine on andnud sellele piirkonnale vajaliku väärtuse. Kitsi on võimalik pidada keerulistes loodustingimustes (kuivemad, mäekülgedel asuvad maatükid), mis ei ole sobilikud lehmade karjatamiseks ja intensiivseks põllumajandustootmiseks.

Pressimata juustumassiga ja piima loomulikul kalgendamisel põhineva juustu „Picodon" väikesed mõõtmed on tingitud kitsekasvatuse eripäradest, mida iseloomustab põllumajanduslikus majapidamises toodetava piima väike kogus ja juustu nõuetekohase kuivatamise olulisus.

Tootmistingimused on kindlaks määratud nii, et säiliks asjaomase piirkonna eripära ning et need tuleksid kõnealuses tootes esile.

Juustu „Picodon" valmistamiseks kasutatavate kitsede sööt hõlmab geograafilisest piirkonnast pärinevaid söödataimi. Karja söötmise ja karjatamise süsteem toetab sööda kohalikku tootmist, kasutatava sööda suurt liigirikkust, karjatamistavasid ja loomade väljas pidamist. Need tavad soodustavad kohalike loodustingimustega piima mikrofloora arengule avaldatavat mõju ning mõjutavad juustu omadusi. Seda asjaolu tugevdab veelgi ainult toortäispiima kasutamine.

Juustu pinna peenekoeline mikrofloora on väga mitmekesine ning juustul on kitsepiima maitse, milles on tunda sarapuupähklit ja kerget seenevarjundit, maitse võib mõnikord olla terav.

Piima piimhappebakteritega kalgendamine ning kalgendi vormi asetamine seda lõhkumata võimaldab saavutada „Picodoni" puhul ühtlase ja peeneteralise tekstuuriga juustumassi. Vormi pööramine pärast kalgendi vormi asetamist ning pärast kahelt poolt kuivsoolamist soodustab soola ühtlast jaotumist. Need töötlemistehnoloogiad koos olulise kuivatamis- ja valmimisetapiga, mis toetavad juustu pinna mikrofloora väljakujunemist ja annavad juustule maitse- ja lõhnaomadused, võimaldavad saada juustumassi, mis on maitsmisel peeneteralise ja ühtlase tekstuuriga, ning annavad juustule rikkaliku lõhna- ja maitsebuketi.

Värske juustu tekstuur on maitsmisel pehme, kuid piirkonnas tavapärase pikaajalise valmimise tulemusel muutub see muredaks. Eriomane valmimisprotsess, mis seisneb vahelduvates pesemise ja tihendamise etappides, annab pestud kujul valminud ja Dieulefit' meetodi kohaselt valmistatud „Picodoni" juustule iseloomuliku tekstuuri ning maitse- ja lõhnaomadused.

Need tegurid teevad „Picodonist" geograafilise piirkonnaga tihedalt seotud juustu, mis on piirkonnas väga kõrgelt hinnatud. Juustu tuntus on levinud eeskätt suulises vormis, sealjuures ka Provence'i piirkonna laulude kaudu, alates XIX sajandist ka kirjalikus vormis ning sõnastike, kirjavahetuse ning ajalooliste ja gastronoomiliste teoste kaudu.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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