MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2017/C 25/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

"PICODON"

EU-nro: PDO-FR-02130–16.3.2016

SAN (X) SMM ( )

1. **Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

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

Osoite: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCE

Puhelin: +33 475562606
Faksi: +33 475420105
Sähköposti: info@picodon-aoc.fr

Tähän maatalousalan ammattijärjestöön kuuluvat kaikki Picodon-juuston valmistukseen osallistuvat toimijat: maidontuottajat, tilatuottajat mukaan luettuina, jalostajat ja kypsyttäjät. Sen vuoksi sillä on oikeus esittää muutospyyntö.

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

— ☐ Tuotteen nimi

— ☒ Tuotteen kuvaus

— ☐ Maantieteellinen alue

— ☒ Alkuperätodisteet

— ☒ Tuotantomenetelmä

— ☐ Yhteys maantieteelliseen alueeseen

— ☒ Merkinnät

— ☒ Muu: yhteys maantieteellisen alueeseen, valvonta, kansalliset vaatimukset

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. **Muutoksen/muutosten tyyppi**

— ☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

— ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. **Muutos/muutokset**

Tuotteen kuvaus

Tuotteen kuvauksen tarkentamiseksi Picodon määritellään nyt reunoiltaan pyöristetyn pienen kiekon muotoiseksi juustoksi. Alkuperäkielisestä versiosta poistetaan luonnehdinta ”circulaire”, koska jo palet-sana ilmaisee, että juusto on kiekon muotoinen.

Jotta maidon luontainen mikrobikasvusto säilyisi ja jotta voitaisiin edelleen vahvistaa Picodon-juuston ja maantieteellisen alueen välistä yhteyttä, käytettävän maidon tyyppi määritellään täysrasvaiseksi vuohen raakamaidoksi, joka on vakioimatonta ja homogenisoimatonta.

Picodon valmistetaan pääasiassa maitohappokäymisen avulla saatavasta juoksettuneesta massasta, johon on lisätty pieni määrä juoksutetta. Tämän kuvauksen lisäksi juustoa luonnehditaan Tuotantomenetelmä-kohdassa esiintyvällä maininnalla ”täysrasvaisen vuohenmaidon, johon on lisätty pieni määrä juoksutetta, juoksettumisen seurauksena syntynyt”, joka on lisätty Tuotteen kuvaus -kohtaan. Juoksettumisprosessia tarkennetaan lisäämällä mainin ta siitä, että se tapahtuu maitohappokäymisen avulla.

Picodon-juuston mitat ja paino määritetään kypsytysvaiheen päätyttyä, minkä vuoksi on tarkennettu, että näitä juuston ominaisuuksia koskevia vaatimuksia sovelletaan vasta 12 päivän kuluttua juoksetuksesta.

Sen huomioimiseksi, että Picodonin ohuessa kuoressa esiintyy erilaisia mikrobikasvustoja, kuvausta täydennetään maininnalla kuorta peittävästä ”yhtenäisestä tai täplikkäästä homekerroksesta, joka voi kypsymisvaiheesta riippuen olla joko valkoinen, norsunluunvalkoinen, sininen, harmaa tai ruskea”. Tämä pintakasvuston moninaisuus johtuu erityisesti siitä, että käsittely maatilalla on tärkeä osa prosessia, ja jokaisella maatilalla käytetään merkittäviä määriä niille ominaisia maitohappobakteerikasvustoja ja kypsytyskasvustoja.

Tuotteen ominaisuuksien tarkentamiseksi sen koostumus määritellään nyt homogeenisen ja hienojakoisen lisäksi myös taipuisaksi. Koska koostumus vaihtelee kypsymisvaiheen pituudesta riippuen, on mainittava, että koostumus on taipuisa, kun Picodon on nuorta (eli kypsytyksen vähimmäiskesto on saavutettu). Aiemmin jo mainittiin, että koostumus voi pidennetyn kypsytyksen jälkeen olla mureneva. Maininta ”Leikkuupinta on tasainen, sisältä juusto on valkoista tai keltaista, ja koostumukseltaan se on yhtenäistä ja hienojakoista. Pitkitetyn kypsytyksen jälkeen juusto voi olla murenevaa.” korvataan maininnalla ”Leikkuupinta on tasainen, ja sisältä juusto on valkoista tai keltaista. Nuoren Picodon-juuston koostumus on yhtenäinen, taipuisa ja hienojakoinen, mutta pitkitetyn kypsytyksen jälkeen juusto voi olla murenevaa.”

Picodon voi käydä läpi erityisen kypsytysprosessin, jossa astioihin asettamisen vaiheet ja pesuvaiheet vuorottelevat. Kun nämä vaiheet noudattavat Dieulefitin kunnan ympäröivällä alueella perinteisesti käytettyä menetelmää, Picodon-juustolle annetaan maininta ”affiné méthode Dieulefit”. Kyseinen erityinen kypsytysprosessi on kuvattu tuote-eritelmässä. On kuitenkin olemassa myös laajempi juustojen pesemistä ja astioihin asettamista koskeva perinne, jota ei tähän mennessä ollut esitelty tuote-eritelmässä mutta joka on nyt lisätty sinne selkein selityksin. Tiedottamisen parantamiseksi kuluttajille tuote-eritelmään lisättiin uusi maininta tällaisten juustojen kuvaamiseksi: ”affiné lavé”. Edellä mainituilla ”affiné méthode Dieulefit”- ja ”affiné lavé” -menetelmillä valmistettujen juustojen ominaisuudet vastaavat jo aiemmin tuote-eritelmässä kuvattuja ominaisuuksia. Kuvaus ”Kun Picodon käy läpi erityisen kypsytysprosessin ja sille annetaan maininta ”affiné méthode Dieulefit”” korvataan kuvauksella ”Kun Picodon käy läpi erityisen kypsytysprosessin, sille annetaan joko maininta ”affiné lavé” tai ”affiné méthode Dieulefit”.” Virkkeen loppuosa pysyy ennallaan: ”Näin saadaan juusto, jolla on kypsytysvaiheen päätyttyä seuraavat ominaisuudet: läpimitta: 4,5–6 cm, korkeus: 1,3–2,5 cm, paino vähintään: 45 grammaa.”

Tuotteen kuvauksen parantamiseksi Picodonin eri varianttien aromit ja maut on kuvailtu entistä tarkemmin käyttäen Gruyèren teknisen instituutin (*Institut Technique du Gruyère*) luonnehdintaelementtejä ja aistinvaraisten tutkimusten komitean (joka on osallistunut tuotteen laadunvalvontaan jo 20 vuoden ajan) tekemän työn nojalla seuraavasti: ”- - maku on - - pistävä ja hieman pähkinäinen, ja siinä on herkkusienen vivahteita. Toisinaan maku voi myös olla väkevä. Se ei kuitenkaan ole liian suolainen eikä hapan. Jos Picodonille on annettu maininta ”affiné lavé” tai ”affiné méthode Dieulefit”, siinä voi lisäksi olla käymisen tuloksena syntyneitä aromeja.”

Alkuperätodisteet

Kohta ”Seikat, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta” on konsolidoitu kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella sisällyttämällä siihen mm. tuotteen jäljitettävyyteen ja tuotanto-olojen seurantaan liittyvät ilmoitus- ja rekisteröintivelvoitteet.

Tässä yhteydessä muutokseen sisältyy erityisesti tuottajilta vaadittava ilmoitus, jossa ne vakuuttavat pystyvänsä noudattamaan hakemaansa tunnukseen liittyvän eritelmän vaatimuksia. Alkuperänimityksen (SAN) ”Picodon” eritelmien valvonta hoidetaan valvontaelimen laatiman valvontasuunnitelman mukaan.

Lisäksi tähän kohtaan on tehty lisäyksiä ja täydennyksiä; ne liittyvät eräisiin rekistereitä ja ilmoitusasiakirjoja koskeviin määräyksiin, joiden avulla voidaan varmistaa tuotteiden jäljitettävyys ja vaatimustenmukaisuuden tarkastaminen eritelmän vaatimusten mukaisesti.

Tuotantomenetelmä

Karjanhoito

Termin ”karja” määritelmä lisätään tuote-eritelmään sen selventämiseksi, millaisiin eläimiin jäljempänä vahvistettuja sääntöjä sovelletaan ja miten ravintoannokset on laskettava: karjalla tarkoitetaan kaikkia 1. tammikuuta maatilalla olevia yli vuoden ikäisiä lypsyvuohia.

Paikallisen vuohikannan käsitettä tarkennettiin seuraavasti: sillä tarkoitetaan Ranskan kaakkoisosan vuohirotuja, kuten Massif Central, Provençale ja Rove, joita kasvatetaan edelleen paljon maantieteellisellä alueella.

Maininta siitä, että karjaa hoidetaan paikallisten perinteiden mukaisesti, korvataan jäljempänä esitetyillä tarkennetuilla määräyksillä.

Vahvistetaan, että karjan jatkuva pitäminen eläinsuojissa on kielletty. Tähän mainintaan lisätään, että heti kun sääolosuhteet sallivat, karja on päästettävä laitumelle, luonnonlaitumelle tai vähintäänkin ulkoilualueelle, johon koko laumalla on jatkuva pääsy. Nämä (luonnon)laitumelle päästämistä koskevat maininnat lisätään siksi, että kuvaus vastaisi paremmin paikallisia käytäntöjä. Tuote-eritelmään lisätään myös ulkoilualuetta koskevat vähimmäisvaatimukset (5 neliömetriä eläintä kohden, pääsy vesipisteelle ja mahdollisuus oleskella varjossa).

Eläinten ruokinta

Rehu:

Rekisteröidyssä tuote-eritelmässä sanotaan, että rehun perusannos on vähintään 80-prosenttisesti maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa rehua tai viljaa. Tämä määräys on monitulkintainen, sillä se ei vastaa perusannoksen määritelmää, joka kattaa yleensä rehut, niin laidunnetut kuin eläimille tuodut, joita mahdollisesti täydennetään vähäenergisillä rehuilla.

Jotta määräys kattaisi niin perusannoksen yleisen määritelmän kuin täydennysrehujen määritelmän, se on kaksiosainen: rehut, joiden on oltava 100-prosenttisesti peräisin maantieteelliseltä alueelta, ja täydennysrehut, joissa mahdollisesti olevien käsittelemättömien viljojen on oltava 100-prosenttisesti peräisin yksinomaan maantieteelliseltä alueelta. Yhdessä tuote-eritelmään sisältyvän, täydennysrehujen vuotuisen 390 kg:n vuohikohtaisen rajan kanssa tällä määräyksellä varmistetaan, että kokonaisannos (perusannos ja täydennysrehu) koostuu vähintään 67-prosenttisesti maantieteelliseltä alueelta peräisin olevasta rehusta. Vuohen keskimääräinen vuosiannos on 1 200 kg, ja koska täydennysrehujen osuus on enintään 390 kg (eli 33 %), osa rehuista (810 kg) eli noin 67 prosenttia on näin ollen peräisin yksinomaan maantieteelliseltä alueelta.

Jotta voitaisiin varmistaa, että karjaa ruokitaan pääasiassa rehulla, josta suuri osa on peräisin maantieteelliseltä alueelta,

— karjan rehu koostuu pääasiassa joko laidunnetusta tai eläimille tuodusta rehusta (muunlainen rehu, kuten vilja ja dehydratoitu rehu, luokitellaan kuuluvaksi täydennysrehuihin, joiden määrä on rajoitettu),

— rehu on 100-prosenttisesti peräisin maantieteelliseltä alueelta.

Jotta voitaisiin välttää maatilan muille eläimille tarkoitettujen käyttämällä valmistettujen rehujen käyttö karjan ruokinnassa, lisätään maininta siitä, että maatilalla olevilla vuohilla ei saa olla pääsyä tämäntyyppiseen rehuun.

Rehu on määritelty positiiviluettelona (kaikki kasvillisuus, jonka vuohet löytävät laitumilta, luonnonlaitumilta, nummilta ja aluskasvillisuudesta, joilla kasvaa luonnonvaraisia yksi- tai monivuotisia puita, pensaita ja heinäkasvilajeja, väliaikaisten ja pysyvien laidunten kasvit, vuotuinen rehusato, tuoreet hedelmät, juuret ja mukulat sellaisenaan), jonka tarkoituksena on määrittää, minkälainen rehu on sallittua, ja helpottaa rehun laadunvalvontaa.

Sen varmistamiseksi, että vuohien ruokinnassa hyödynnetään maantieteellisellä alueella vallitsevaa kasvien moninaisuutta, vuohien vuosiannokseen on kuuluttava vähintään 12:ta kasvilajia, mikä kannustaa maidontuottajia käyttämään laitumia ja erityisesti pysyviä laitumia.

Lisäksi tämän vuoksi vähintään 30 prosenttia sen alueen pinta-alasta, jolta rehua saadaan, on koostuttava luonnonlaitumista ja/tai pysyvistä laitumista ja/tai katetuista laitumista, joilla esiintyy vähintään kolmea kasvilajia.

Vihantarehua koskien on annettu erityisiä määräyksiä (rehu on kerättävä asianmukaisesti, jaettava nopeasti ja kulutettava 24 tunnin kuluessa; kaikki 24 tunnin kuluttua jäljelle jäänyt rehu on poistettava kaukaloista), joiden tarkoituksena on taata jaetun rehun korkea laatu. Lisäksi määrätään, että kuivikeolkien käyttö rehuna ei ole sallittua.

Täydennysrehut:

Sallittujen rehujen määrittämiseksi ja rehun laadunvalvonnan helpottamiseksi täydennysrehun määritelmään kuuluvat seuraavat:

— viljanjyvät kaikissa muodoissaan,

— käsittelemättömät jyvät, litistetyt, murskatut ja alkiomuodossa olevat jyvät ja puristamalla saadut öljy- ja valkuaiskasvien jyvät,

— viljanjalostuksesta saatavat tuotteet,

— tuotteet, jotka saadaan öljy- ja valkuaiskasvien käsittelystä eteerisillä öljyillä ja kasviuutteilla parkitsemalla: soija-, herne-, härkäpapu-, lupiini-, puuvilla-, rapsi-, auringonkukka- ja virnarouheet, -kakut ja -öljyt,

— sokerinvalmistuksesta saatavat tuotteet: dehydratoitu sokerijuurikasjätemassa, nestemäinen ruokosokeri- tai sokerijuurikasmelassi,

— dehydratoitu rehu: sinimailanen ja maissi, kokonaisena,

— jalostetut hedelmät,

— ravintoainelisät, mineraalit.

Tässä yhteydessä tarkennetaan, että käsittelemättömien viljanjyvien (muut kuin rehuseoksen osana jaettavat) on oltava 100-prosenttisesti peräisin maantieteelliseltä alueelta. Nämä maantieteellisellä alueella tuotetut viljat vahvistavat edelleen karjan rehuomavaraisuutta.

Käsittelemättömille rehuseoksille on asetettu 390 kg:n enimmäisraja lypsyvuohta kohden vuodessa (mikä vastaa noin 30:tä prosenttia perusannoksesta), minkä tarkoituksena on edistää maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan rehun kulutusta mahdollisimman paljon. Lisäksi dehydratoidun rehun enimmäismäärää on alennettu seuraavasti: sanamuoto ”20 prosenttia rehusta” (mikä vastaa noin 240:tä kilogrammaa) korvataan sanamuodolla ”150 kg käsittelemättömässä muodossa”. Lisäksi poikkeuksellisia olosuhteita koskeva maininta, jolla myös rajoitettiin dehydratoitujen rehujen osuutta, poistetaan tarpeettomana.

Maatiloilta peräisin olevan heran roolia tarkennetaan: vaikka maatilalta peräisin olevaa heraa voidaan perinteisten käytäntöjen mukaan käyttää rehussa, sitä ei kuitenkaan oteta huomioon täydennysrehun laskennassa.

Jotta voitaisiin taata, että eläimet saavat vain korkealaatuisinta ravintoa, niille on kiellettyä antaa varasto-olosuhteiden vuoksi pilaantunutta rehua.

Niiden alueiden lannoitus, jolta rehua saadaan:

Tarkennetaan käytäntöjä lannan levittämiseksi palstoille, joilla vuohien ruokinnassa käytettävää rehua kasvatetaan, sillä orgaaniset lannoitteet saattavat johtaa laidunten kasviston muuttumiseen:

”Orgaanisista lannoitteista sallitaan ainoastaan kompostijäte, mädäte, lanta, liete, (maatalousperäinen) lietelanta ja muut kuin maatalousperäiset orgaaniset lannoitteet, kuten puhdistamoliete (tai sen sivutuotteet), ja viherjäte.

Jos pelloille levitetään orgaanista lannoitetta, joka ei ole peräisin maataloudesta, on seurattava analyyttisesti ja eräkohtaisesti (kuorma-auto, säiliö, …) patogeenisiä mikrobeja, raskasmetalleja ja orgaanisia jäännösyhdisteitä sääntelyssä edellytetyllä tavalla.

Orgaanisen lannoitteen, joka ei ole peräisin maataloudesta, levittäminen sallitaan tiloilla, edellyttäen että maahanmuokkaus tehdään heti ja noudatetaan voimassa olevaa sääntelyä, joka koskee erityisrajoitteita (päivämäärät, suojakaistat jne.), määriä jne.”

Muuntogeenisten organismien kieltäminen (rehussa ja viljelyssä):

Vuohien rehussa ei saa olla muuntogeenisiä organismeja. Näin säilytetään yhteys maaperään ja korostetaan rehun perinteistä luonnetta.

Juustonkäsittely

Maidontuotanto:

Poistetaan määräys siitä, että käytetyn maidon pitäisi olla voimassa olevien terveysvaatimusten mukaista, koska terveysmääräykset eivät koske suojatun alkuperänimityksen soveltamisalaa.

Säännöt, jotka koskevat maidon koostumusta (rasvapitoisuus vähintään 28 g/l ja proteiinipitoisuus vähintään 25 g/l), poistetaan, koska käytetty maito on vakioimatonta ja homogenisoimatonta täysmaitoa. Viimeisimpinä mainitut määritteet (vakioimaton ja homogenisoimaton täysmaito) on kuitenkin päätetty lisätä käytettävän maidon määritelmään.

Poistetaan mahdollisuus maidon lämpökäsittelyyn meijerikäsittelyn tapauksessa, mikä edellyttää, että kaikki tuottajat käyttävät raakamaitoa. Näin paikallisten maitotuotteiden luontainen mikrobikasvusto voidaan hyödyntää paremmin, mikä puolestaan vaikuttaa juustojen mikrobikasvustoon ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Tietyt tuottajat, jotka esittivät tätä määräystä koskevan vastaväitteen kansallisella vastaväitteiden esittämiskaudella ja jotka täyttävät asetuksen (EU) N:o 1151/2012 15 artiklan 4 kohdassa vahvistetut edellytykset, voivat käyttää hyväkseen siirtymäaikaa, joka päättyy 31. joulukuuta 2016.

Juoksetus ja saostus:

Saostumisen käsite korvataan tarkemmalla juoksettumisen käsitteellä (juoksettuminen tapahtuu tietyllä hetkellä ja saostuminen useamman tunnin aikana).

Toimintansa järjestämiseen liittyvistä syistä käsittely-yksiköillä ei kuitenkaan ole mahdollisuutta maidon juoksettamiseen ennen kuin vasta 18 tunnin kuluttua toimituksesta. Maidon nykyaikaiset säilytystekniikat mahdollistavat kyseisen ajan hyödyntämisen ilman, että se aiheuttaa tuotantoon liittyviä ongelmia tai muuttaa tuotteen ominaisuuksia. Tämä uusi 18 tunnin enimmäisraja otetaankin käyttöön (alkuperäisen 6 tunnin rajan sijaan) maatilojen ulkopuolisissa tuotantolaitoksissa.

Tuottajien itse suorittamien tarkastusten helpottamiseksi erityisesti maitotilallisten tapauksessa saostuksen tuloksena saatava happamuus ilmaistaan useilla tavoilla. Hyytymisen (saostumisen) kestoajan vaihteluväliä on pienennetty 12–48 tunnista 16–36 tuntiin, sillä tämä vastaa paremmin käytäntöjä nopeuttamatta kuitenkaan liiaksi saostumisprosessia. Tarkennetaan, että juoksetus on maitohappokäymisen tulosta ja saadun massan koostumuksesta voidaan päätellä empiirisesti, onko happamoituminen tapahtunut oikealla tavalla vai ei.

Puristaminen muotissa ja valutus:

Tekniikan kehittymisen ansiosta muotoon puristaminen nykyään on mahdollista toteuttaa sarjamuotilla, mistä lisätäänkin maininta tuote-eritelmään. Tämä helpottaa muotoonpuristamisen raskasta työtä. Muotoonpuristaminen on kuitenkin varovaisuutta vaativaa käsityötä, joten tuote-eritelmään lisätään myös maininta ”siten, ettei massa rikkoudu”, mikä on tärkeää valutusta ajatellen ja jotta voidaan saavuttaa haluttu lopullinen koostumus.

Sarjamuottiin kuuluvien muottien mitat eroavat hieman yksittäisten muottien mitoista, sillä ne ovat täysin lieriönmuotoisia kun taas yksittäiset muotit ovat hieman kartiomaisia. Jotta juusto saisi symmetrisen muotonsa, sarjamuotti on käännettävä kokonaisuudessaan toisin päin. Yksittäisiä muotteja käytettäessä jokainen juusto käännetään toisin päin käsin.

Näiden kahdentyyppisten muottien mitat on määritelty sen mukaan, mitkä ovat Picodon-juuston kypsytyksen jälkeiset mitat ja muoto: yksittäisen muotin sisämitat (pienempi läpimitta: 74 mm, suurempi läpimitta: 87 mm, korkeus vähintään: 60 mm), sarjamuotin sisämitat (pienempi läpimitta: 78 mm, suurempi läpimitta: 78 mm).

Lisäksi tuote-eritelmässä näyttäisi olevan yksittäisten muottien kokoa koskeva pieni virhe (pienempi läpimitta: 76 mm, suurempi läpimitta: 85 mm). Nämä mitat korvataan edellä esitetyillä mitoilla, joita on noudatettava juuston halutun koon saavuttamiseksi.

Lisäksi todetaan, että juuston molemmat puolet on suolattava. Tämä ei kuitenkaan edellytä muutoksen tekemistä rekisteröityyn tuote-eritelmään. Maininta ”Valuttamisen aikana suolataan toinen juustopuolisko vähintään kerran.” poistetaan, sillä juuston suolaamisella ei muotista poistamisen yhteydessä ole todettu olevan vaikutuksia valmiin tuotteen ominaisuuksiin, vaan suolaus ohjeistetaan tehtäväksi viimeistään muotista poistamisen yhteydessä.

Kuivatus:

Juusto voidaan ennen kuivatustilaan viemistä valuttaa muotista poistamisen jälkeen, jotta se olisi tuore ja kuivuisi asianmukaisesti. Tämä edistää myös juuston pintakasvuston kehittymistä. Lisätään siis maininta mahdollisesta nesteen valutuksesta.

Kypsytys:

Lisätään mahdollisuus juustojen jäähdyttämisestä yli 0 °C:n lämpötilaan kuivatus- ja kypsytysvaiheiden aikana, mikä mahdollistaa tiettyjen juustoerien hitaamman kehittymisen. Jotta juustot kypsyisivät riittävästi ja säilyttäisivät lopulliset ominaisuutensa, on tarkennettava, että kyseisiä kylmänä pitämisen jaksoja ei lasketa kypsytyksen vähimmäiskestoaikaan.

Picodonin kypsytyksessä voidaan käyttää perinteistä tapaa tai tapaa, johon sisältyy juuston peseminen. Nämä kaksi tapaa on selkeyden vuoksi kuvattu erikseen:

— Pesemättömien juustojen kypsytys: kypsytykseen käytettävän tilan tarkan kosteusprosentin sijaan nyt puhutaan pelkästään kosteasta ilmasta, ja maininta kypsytyksen enimmäislämpötilasta poistetaan, sillä näiden kahden vaatimuksen välisen tasapainon löytäminen riippuu juustonvalmistajan tietotaidosta. Maatilalla sijaitsevan käsittelylaitoksen kosteuden tasoa on kaiken lisäksi vaikea kontrolloida. Kypsytyksen vähimmäislämpötila ja vähimmäiskestoaika, jotka ovat sen kaksi tärkeintä tekijää, eivät muutu.

  Rekisteröidyssä tuote-eritelmässä mainitaan, että juustot voidaan laittaa myyntiin enintään 14 päivän kuluttua juoksetuksesta. Nyt raja on 12 päivää, mikä johtuu seuraavista syistä:

  — alkuperäiseen 14 päivän aikaan voitiin laskea kylmässä pitämisen jaksot, joiden aikana kypsymistä ei tapahdu. Nyt halutaan tehdä selväksi, ettei kylmässä pitämisen jaksoja saa sisällyttää juuston kypsymisaikaan. Näin Picodon voidaan laittaa myyntiin 12 päivän kuluttua ilman, että juuston kypsyysaste jää saavuttamatta;

  — lopullisen tuotteen kypsyysasteen kannalta oleellisten kuivatuksen ja kypsytyksen todellinen kesto tai juuston ominaisuudet eivät muutu;

  — tämän korostamiseksi lisätään kuvaus siitä, minkälaisena juuston pitäisi lähteä kypsyttämöstä: riittävän kypsytyksen ja kuivatuksen varmistamiseksi (juuston pinta ei enää tunnu kostealta) ja sopivan mikrobikasvuston syntymiseksi juuston pinnalle (pinnalle on syntynyt pysyvä mikrobikasvusto);

— Pestyjen juustojen kypsytys: ensin juustot on suljettava astioihin 15 päivän ajaksi 5 – 10 °C:n lämpötilaan. Kyseinen määräys sisältyi jo Dieulefit-menetelmän (”méthode Dieulefit”) kuvaukseen, mutta se koskee nyt myös kaikkia ”affiné lavé” -maininnan saavia Picodon-juustoja. Poistetaan mainintа siitä, että suljettuna pitäminen tapahtuu laatikoissa: perinteen mukaan juustot voidaan sulkea myös toisentyyppisiin astioihin, kuten saviruukkuihin. Kosteustason määrittämisen sijaan puhutaan yleisesti kosteasta tilasta (ks. edellä).

  Lisäksi tarkennetaan, että ensimmäisen astioihin sulkemisen vaiheen päätyttyä juustojen on oltava sinisiä (eli sinisen homeen peitossa).

  Jos kyseessä on ”affiné lavé” -tyyppinen Picodon, seuraavaksi toteutetaan yksi tai useampi pesu- ja astioihin sulkemisen vaihe. Tämä on kuvattu tässä kohdassa yhdessä kypsytyksen 30 päivän vähimmäisvaatimuksen kanssa (sama kuin ”affiné méthode Dieulefit” -tyyppisen Picodonin tapauksessa).

Merkintöjä koskevat erityistiedot

Velvoite alkuperän osoittavan kansallisen lyhenteen tai maininnan käytöstä korvataan velvoitteella käyttää Euroopan unionin SAN-tunnusta.

Juustojen pakkausmerkinnät sisältävät kaikille tuottajille yhteisen osan, jonka on oltava yhteisen graafisen asun mukainen (nimi Picodon kirjoitetaan puolikuun muotoiseen tilaan tyylitellysti, jotta Picodon-alkuperänimitys saisi mahdollisimman paljon näkyvyyttä myyntipaikoissa). Muista pakkausmerkinnän osista tuottajat saavat päättää itse. Kaikki tuote-eritelmän vaatimuksia noudattavat tuottajat saavat mallipakkausmerkinnän pyynnöstä käyttöönsä rajoittamattomasti.

Lisätään maininta siitä, että mainintoja ”affiné lavé” tai ”affiné méthode Dieulefit” käytetään, kun niitä koskevat vaatimukset täyttyvät.

Lisäksi mainintaan erikseen vielä se, että valmistajan ja/tai kypsyttäjän nimen kirjasinkoko on vähintään yhtä suuri kuin pakkaajan tunnuksen kirjasinkoko.

Jokaisessa kuluttajille myytävässä tuotteessa on myös oltava etiketti. Suoramyyntiin (erityisesti myyntiin markkinoilla) sovelletaan kuitenkin seuraavaa määräystä: mahdollisuus käyttää kylttiä ja jakaa etikettejä kaikissa myyntitapahtumissa.

Lopuksi määrätään, että alkuperänimitykseen ei saa pakkausmerkinnöissä, mainoksissa, laskuissa tai kaupallisissa asiakirjoissa liittää luonnehdintoja tai muita mainintoja kuin edellä mainittuja taikka lakisääteisiä mainintoja, tavaramerkkejä tai tuotemerkkejä. Tällä varmistetaan, että Picodon-merkintä sisältää vain määräysten (tuote-eritelmän tai lainsäädännön) mukaisia osia.

Muuta

Kohtaa, joka koskee yhteyttä maantieteelliseen alkuperään, on täydennetty tuotteen ja maantieteellisen alkuperän välisen yhteyden selventämiseksi. Turhan yksityiskohtaiset luonnonympäristön kuvaukset, jotka eivät varsinaisesti liity itse tuotteeseen, ja epäselvät kohdat ja pienet tarinat poistetaan. Toisaalta tuote-eritelmään lisätään perinteistä ja nykyistä tietotaitoa koskevat osat, joissa käsitellään myös ”affiné lavé” ja ”affiné méthode Dieulefit” -menetelmien kypsytys- ja pesutekniikoita. Luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden ja tuotteen erityispiirteiden välinen yhteys on yksiselitteisempi. Kyseinen osa on myös jäsennelty paremmin. Valvontaelimiä koskevat tiedot on saatettu ajan tasalle lisäämällä niihin sertifiointielimen yhteystiedot ja korjaamalla toimivaltaisten viranomaisten yhteystiedot.

Kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen vuoksi kohdassa ”Kansalliset vaatimukset” esitetään taulukkona keskeiset valvottavat kohdat, niiden viitearvot ja arviointimenettely.

Myös ryhmän yhteystiedot on päivitetty.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”PICODON”

EU-nro: PDO-FR-02130–16.3.2016

SAN (X) SMM ( )

1. **Nimi/nimet**

Picodon

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3. Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Picodon on reunoiltaan pyöristetyn pienen kiekon muotoinen juusto.

Se on vakioimaton, homogenisoimaton ja puristamaton pehmeä juusto, jonka valmistuksessa täysrasvaisen vuohen raakamaito, johon on lisätty pieni määrä juoksutetta, hyydytetään maitohapatteella. Sen rasvapitoisuus on vähintään 45 grammaa 100 grammaa juustoa kohden täydellisen kuivauksen jälkeen, ja kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 40 grammaa 100 grammaa juustoa kohden.

Jos Picodon jätetään pesemättä, se laitetaan myyntiin aikaisintaan 12 päivän kuluttua juoksetuksesta. Kypsytysvaiheen päätyttyä sillä on seuraavat ominaisuudet: läpimitta: 5–7 cm, korkeus: 1,8–2,5 cm, paino vähintään: 60 g.

Kuori on ohut, ja sitä peittää ohut yhtenäinen tai täplikäs homekerros, joka voi kypsymisvaiheesta riippuen olla joko valkoinen, norsunluunvalkoinen, sininen, harmaa tai ruskea.

Leikkuupinta on tasainen, ja sisältä juusto on valkoinen tai keltainen. Nuoren Picodon-juuston koostumus on yhtenäinen, taipuisa ja hienojakoinen, mutta pitkitetyn kypsytyksen jälkeen juusto voi olla murenevaa.

Jos Picodon käy läpi erityisen kypsytysprosessin, johon kuuluu astioihin asettamisen vaiheita ja pesuvaiheita, sille annetaan maininta ”affiné lavé” tai ”affiné Dieulefit”. Näin saadaan juusto, jolla on kypsytysvaiheen päätyttyä seuraavat ominaisuudet: läpimitta: 4,5–6 cm, korkeus: 1,3–2,5 cm, paino vähintään: 45 g.

Tällöin pinta on valkoinen, norsunluunvalkoinen, harmaa tai vaalean kerman värinen, ja siinä on muutamia värillisiä pilkkuja. Leikkauspinta on marmorimainen. Koostumus on yhtenäinen, hienojakoinen ja taipuisa. Picodon, jolla on maininta ”affiné lavé” tai ”affiné méthode Dieulefit”, voidaan laittaa myyntiin aikaisintaan 30 päivän kuluttua juoksetuksesta.

Oli kypsytysmenetelmä mikä tahansa, juuston maku on rehti, pistävä ja hieman pähkinäinen, ja siinä on herkkusienen vivahteita. Toisinaan maku voi myös olla väkevä. Se ei kuitenkaan ole liian suolainen eikä hapan. Jos Picodonille on annettu maininta ”affiné lavé” tai ”affiné méthode Dieulefit”, siinä voi lisäksi olla käymisen tuloksena syntyneitä aromeja.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Raaka-aine: täysrasvainen vuohen raakamaito, joka on vakioimaton ja homogenisoimaton.

Eläinten rehut:

Rehu:

Karjaa on ruokittava pääasiassa rehulla, joko laitumelta saatuna tai eläimille tuodulla rehulla.

Ruokinnassa ei saa käyttää säilörehua eikä muuta käynyttä rehua.

Rehuksi katsotaan kaikki vuohien syömä kasvillisuus, väliaikaisten ja pysyvien laidunten kasvit, vuotuinen rehusato, tuoreet hedelmät, juuret ja mukulat sellaisenaan.

Karjan vuotuisessa rehuannoksessa on oltava vähintään 12:ta kasvilajia. Ainakin 30 prosentilla sen alueen pinta-alasta, jolta rehua saadaan, on esiinnyttävä vähintään kolmea kasvilajia.

Täydennysrehut:

Käsittelemättömät viljanjyvät (mahdollisesti litistetyt, murskatut tai alkiomuodossa olevat), jotka ovat 100-prosenttisesti peräisin maantieteelliseltä alueelta.

Sellaiset ainesosat ovat kiellettyjä, jotka voivat vaikuttaa epäsuotuisasti maidon tuoksuun tai makuun tai jotka aiheuttavat bakteriologisen saastumisen riskin.

Täydennysrehujen osuus saa olla enintään 390 kg vuodessa lypsyvuohta kohden, ja dehydratoituja rehujen osuus tästä määrästä saa olla enintään 150 kg vuodessa vuohta kohden.

Täydennysrehuja ovat

— viljanjyvät kaikissa muodoissaan,

— käsittelemättömät jyvät, litistetyt, murskatut ja alkiomuodossa olevat jyvät ja puristamalla saadut öljy- ja valkuaiskasvien jyvät,

— viljanjalostuksesta saatavat tuotteet,

— tuotteet, jotka saadaan öljy- ja valkuaiskasvien käsittelystä eteerisillä öljyillä ja kasviuutteilla parkitsemalla: soija-, herne-, härkäpapu-, lupiini-, puuvilla-, rapsi-, auringonkukka- ja virnarouheet, -kakut ja -öljyt,

— sokerinvalmistuksesta saatavat tuotteet: dehydratoitu sokerijuurikasjätemassa, nestemäinen ruokosokeri- tai sokerijuurikasmelassi,

— dehydratoitu rehu: sinimailanen ja maissi, kokonaisena,

— jalostetut hedelmät,

— ravintoainelisät, mineraalit.

Rehun alkuperä:

Rehu ja kaikki käsittelemättömät viljat ovat 100-prosenttisesti peräisin maantieteelliseltä alueelta.

Täydennysrehut, kuten käsittelemätön vilja, eivät ole kokonaisuudessaan peräisin maantieteelliseltä alueelta, koska karjatiloilla käytetään kaupallista rehuseosta, jonka alkuperästä ei ole takeita.

Näitä rehuja saa olla käsittelemättömässä muodossa enintään 390 kg lypsyvuohta kohden vuodessa. Toisin sanoen vähintään 67 prosenttia lypsyvuohien rehuannoksesta on peräisin maantieteelliseltä alueelta.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki vaiheet maidontuotannosta juustojen kypsytykseen tapahtuvat maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Kaikkiin juustoihin sovellettavista lakisääteisistä maininnoista riippumatta kaikki kuluttajille myytävät juustot on varustettava myyntiin saattamisen yhteydessä merkinnällä, joka sisältää seuraavat tiedot:

— kaikille tuottajille yhteinen osa, johon kuuluu alkuperänimityksen nimi kirjaimin, jotka ovat kooltaan vähintään kaksi kolmasosaa pakkausmerkinnän suurimmista kirjainmerkinnöistä, ja maininta ”affiné lavé” tai ”affiné méthode Dieulefit” aina kun näiden mainintojen myöntämistä koskevia edellytyksiä on noudatettu,

— kutakin tuottajaa koskeva yksilöllinen osa, johon kuuluu mm. myös Euroopan unionin SAN-tunnus.

Valmistajan ja/tai kypsyttäjän nimen kirjasinkoko on vähintään yhtä suuri kuin pakkaajan tunnuksen kirjasinkoko.

Pakkausmerkinnän yleisen osan ja tapauksesta riippuen kyltin on oltava tuote-eritelmän liitteessä esitetyn graafisen asun mukaisia.

Suoramyynnin yhteydessä, kun myyjänä on valmistaja tai suoraan hänen alaisenaan toimiva henkilö, yksittäisiä juustoja ei ole kuitenkaan pakko varustaa pakkausmerkinnöillä, kunhan kyseiset tiedot mainitaan kyltissä.

Alkuperänimitykseen ei saa pakkausmerkinnöissä, mainoksissa, laskuissa tai kaupallisissa asiakirjoissa liittää luonnehdintoja tai muita mainintoja kuin edellä mainittuja taikka lakisäänteisiä mainintoja, tavaramerkkejä tai tuotemerkkejä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Picodon-juustoa tuotetaan Rhônen keskijuoksun jokilaakson molemmilla puolilla sijaitsevilla kukkuloilla. Maantieteellinen alue kattaa seuraavat kunnat:

— Ardèchen departementti: kaikki kunnat,

— Drômen departementti: kaikki kunnat,

— Gardin departementti: Barjacin kantoni: kaikki kunnat,

— Vauclusen departementti: Valréasin kantoni: kaikki kunnat.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

Ardèche ja Drôme, jotka muodostavat maantieteellisen alueen ytimen, koostuvat suurelta osin Rhônen jokilaakson keskijuoksun maisemaa hallitsevista kuivista kukkuloista ja vuorista, jotka ovat suosituinta vuohienkasvatusaluetta. Kyseisillä alueilla vallitsevat luonnonolosuhteet (veden puute, tasaisen maaperän vähäisyys, palstojen hajanaisuus, köyhä maaperä, suhteellisen kuiva ja tuulinen ilmasto) ovat suosineet sekaviljelyä.

Maantieteellinen alue kuuluu ilmastollisesti siirtymävyöhykkeeseen, johon vaikuttavat etelässä Välimeren ilmasto, pohjoisessa Lyonissa vallitsevan ilmaston kaltainen puolimannerilmasto ja idässä ja lännessä vuoristoilmasto.

Sille tyypillistä on korkea rehuomavaraisuuden taso ja laidunten erittäin monipuolinen kasvisto. Luonnonlaitumilla on myös paljon puuvartisia kasveja (kultavihma, kanerva jne.).

Alueesta on olemassa kuvauksia jopa vuoden 1600 tienoilta alkaen, jolloin Olivier de Serres kuvasi alueen vuohien tärkeää asemaa teoksessaan "Théâtre de l'agriculture et ménage des champs". Drômen ja Ardèchen departementit ovat jo hyvin pitkään olleet Ranskan johtavia vuohenkasvatusalueita (vuodesta 1866 alkaen Drôme on ollut ensimmäinen ja Ardèche kolmas).

Pidocon oli alkujaan tarkoitettu lähes pelkästään tilallisten kodeissa nautittavaksi juustoksi.

Kun maidon tuotanto ehtyi syksyllä ja talvella, juustontuotanto oli ainoa keino saada maito säilymään. Koska Picodon-juustoa syötiin eri vuodenaikoina, kypsytyksessä oli erilaisia asteita.

Sitä voitiin syödä vähän kypsytettynä ja tuskin kuivatettuna, mihin perustuu Picodonin lyhyt kypsymisaika.

Talvella sitä säilytettiin saviruukuissa, joista se otettiin pois 15 päivän välein ja pestiin. Tällä tavoin juustoa pystyttiin säilyttämään pitkään, ja se sai luonteenomaisen tuoksunsa ja makunsa. Tämä on yksi "affiné lavé" tai "affiné méthode de Dieulefit" -kypsytystekniikoiden variantti. Jälkimmäistä mainintaa käytetään yleensä Rhônen itäpuolella ja Drôme-joen eteläpuolella, jossa ilma on niin kuivaa, että se mahdollistaa luontaisen kuivauksen, joka edesauttaa juustolle ominaisen pintakasvuston kehittymistä.

Erityispiirteidensä ansiosta Picodon on ollut tunnettu Drômen ja Ardèchen departementeissa 1800-luvulta alkaen, ja sille myönnettiin myös suojattu alkuperänimitys 25. heinäkuuta 1983 annetulla säädöksellä.

Picodonia tuotetaan tänäkin päivänä erityisen taitotiedon mukaisesti, joka pohjautuu siihen, että juusto on alun perin lähtöisin maatiloilta.

Sallittuihin vuohirotuihin kuuluvat paikalliset rodut (Massif-Central, Provençale, Rove), joita kasvatetaan edelleen paljon kyseessä olevalla alueella. Karjan rehun on pääosin koostuttava yksinomaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevasta rehusta, jossa on runsaasti erilaisia kukkia. Sääolosuhteiden salliessa eläimet päästetään laitumelle, luonnonlaitumelle tai vähintäänkin ulkoilualueelle. Täydennysrehun määrä on rajallinen, millä pyritään lisäämään rehun kulutusta.

Perinteisesti käytetään täysrasvaista vuohen raakamaitoa, joka on vakioimatonta.

Täysrasvaisen vuohenmaidon, johon on lisätty pieni määrä juoksutetta, juoksettumisen seurauksena syntynyt valuttamaton massa siirretään muotteihin käsin siten, ettei massa rikkoudu.

Muotit on käännettävä vähintään kerran valuttamisen aikana. Juusto kuivasuolataan molemmilta puolilta.

Muotista poistamista ja mahdollista nesteen valutusta seuraavat kuivatusvaihe ja kypsytysvaihe, jonka aikana voidaan toteuttaa kuivatuksen, pesemisen ja astioihin sulkemisen välivaiheita.

Juustot saavat suojatun alkuperämaininnan Picodon aikaisintaan vasta 12 päivän kuluttua juoksetuksesta, kun juuston pinta ei enää tunnu kostealta ja kun pinnalle on syntynyt pysyvä mikrobikasvusto.

Kun juusto on kuivattu ja ollut suljettuna astioihin vähintään 15 päivän ajan, mikä johtaa juuston sinistymiseen, se käy läpi yhden tai useita pesu- ja astioihin sulkemisen vaiheita, minkä jälkeen sille annetaan joko maininta "affiné lavé" tai "affiné méthode Dieulefit".

Picodon-juuston ominaisuudet ovat seuraavat:

— pienen kiekon muotoinen, painaa vähintään 60 grammaa tai maininnan "affiné lavé" tai "affiné méthode Dieulefit" kyseessä ollessa 45 grammaa,

— koostumus: homogeeninen ja hienojakoinen, kypsytyksestä riippuen taipuisa tai mureneva,

— maku on rehti, hivenen pistävä ja hieman pähkinäinen, ja siinä on herkkusienen vivahteita. Lisäksi siinä voi joskus olla käymisen aiheuttama maku tai väkevä maku. Se ei kuitenkaan ole liian suolainen eikä hapan.

Juuston pinnalla voi olla ohut kerros hometta, joka on väriltään yhdenmukainen tai täplikäs taikka maininnan ”affiné lavé” tai ”affiné méthode Dieulefit” kyseessä ollessa valkoinen, norsunluunvalkoinen, harmaa tai vaalean kerman värinen.

Picodon-juusto on peräisin köyhältä alueelta, jolla on kuivia kukkuloita ja vuoria ja jonka geologiset ja ilmastolliset ominaisuudet sallivat ainoastaan vuohenkasvatuksen. Juustontuotannon säilyminen alueella tuo sille korvaamatonta lisäarvoa. Vuohet viihtyvät yleensä hankalimmilla alueilla (joille tyypillistä on esimerkiksi kuiva maaperä tai rinteet), joilla lehmät eivät viihdy ja joilla ei voida harjoittaa tehoviljelyä.

Picodon-juuston pieni koko selittyy sillä, että sen tuotanto on vuohenkasvatuksen oheistoimintaa, jonka yhteydessä tiloilla tuotetaan pieniä määriä maitoa, sekä tämän puristamattoman ja maitohappokäymisen avulla valmistetun juuston tietynlaisella kuivaustekniikalla.

Tuotantoedellytykset on määritelty tavalla, joka mahdollistaa alueen ominaislaadun säilymisen ja ilmenemisen itse tuotteessa.

Vuohia, jotka tuottavat Picodon-juuston valmistuksessa käytettävän maidon, ruokitaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevalla rehulla. Ruokintaan ja karjanhoitoon liittyvillä järjestelyillä kannustetaan rehun paikallistuotantoa, useita eri kukkalajeja sisältävän rehun kulutuksen lisäämistä sekä laiduntamista ja eläinten päästämistä ulos. Näillä käytännöillä edistetään paikallisten luonnonolosuhteiden vaikutusta maidon mikrobikasvustoon ja näin ollen myös juustojen mikrobikasvustoon ja juustojen ominaisuuksiin. Vaikutus voimistuu, kun käytetään yksinomaan täysrasvaista raakamaitoa.

Kaiken tämän ansiosta juustojen pinnalla oleva ohut kasvusto on monipuolinen ja juuston maku on rehti, pistävä ja hieman pähkinäinen, ja siinä on herkkusienen vivahteita. Toisinaan maku voi myös olla väkevä.

Picodon-juuston homogeeninen ja hienojakoinen koostumus perustuu siihen, että käsittelyssä hyödynnetään maitohappokäymistä ja massa asetetaan muottiin sen rakennetta suojaten. Suolan tasaista jakautumista edistää muottien kääntäminen ja juuston molempien puolien kuivasuolaaminen. Näiden käsittelymenetelmien ja tärkeiden kuivaus- ja kypsytysvaiheiden, jotka edistävät pintakasvuston ja aromien kehittymistä, yhteisvaikutuksen myötä saadaan hienojakoinen homogeeninen juusto, jolla on runsasarominen maku.

Juusto on lähtökohtaisesti taipuisaa, mutta koostumus muuttuu murenevaksi, jos sen annetaan kypsyä pidempään, mikä ei ole epätavallista paikallisen käytännön mukaan. Erityinen kypsytysprosessi, jossa astioihin asettamisen vaiheet ja pesuvaiheet seuraavat toisiaan, edistää myös ”affiné lavé” tai ”affiné méthode Dieulefit” -maininnan omaavan Picodon-juuston koostumuksen ja ominaisaromien kehittymistä.

Nämä tekijät tekevät Picodonista juuston, jolla on vahva yhteys maantieteelliseen alkuperäänsä ja merkittävä alueellinen maine. Maine levisi alun perin suullisen perimätiedon ja erityisesti Provencessa laulettujen laulujen välityksellä ja sittemmin 1800-luvulta alkaen kirjallisessa muodossa joko sanakirjojen, kirjeenvaihdon tai historiaa tai gastronomiaa käsittelevien teosten välityksellä.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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