DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 25/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE KOJA NIJE MANJA ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/ ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„PICODON"

EU br.: PDO-FR-02130 – 16.3.2016.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

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

Adresa: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCUSKA

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

To poljoprivredno strukovno udruženje okuplja sve gospodarske subjekte koji sudjeluju u izradi sira „Picodon": mljekare, uključujući prerađivače na farmama, poduzeća za preradu i pogone za zrenje. Zbog toga ima pravo podnijeti zahtjev za izmjenu.

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

— ☐ Naziv proizvoda

— ☒ Opis proizvoda

— ☐ Zemljopisno područje

— ☒ Dokaz o podrijetlu

— ☒ Metoda proizvodnje

— ☐ Povezanost

— ☒ Označivanje

— ☒ Ostalo: povezanost sa zemljopisnim područjem, kontrola, nacionalni zahtjevi

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

4. **Vrsta izmjene**

— ☒ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

— ☐ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. **Izmjena**

Rubrika „Opis proizvoda”

Radi boljeg opisa proizvoda navodi se da sir „Picodon” ima oblik malog koluta „sa zaobljenim rubovima”, što je najpreciznji opis. S druge strane, izjava da je proizvod „okrugao” izbrisana je te se navodi da je u obliku „koluta”.

Kako bi se očuvala nativna flora mlijeka i produbila povezanost sa zemljopisnim područjem zaštićene oznake izvornosti sira „Picodon”, navodi se korištena vrsta mlijeka: „sirovo, nehomogenizirano, nepasterizirano” punomasno kozje mlijeko.

Sir „Picodon” dobiva se od mliječnog gruša dobivenog djelovanjem mliječnih bakterija uz uporabu malo renina. To je karakteristika tog sira, a izraz „sir dobiven zgrušavanjem punomasna kozjeg mlijeka uz dodavanje male količine renina”, koji se navodi u rubrici „Metoda proizvodnje”, dodan je u rubriku „Opis proizvoda” te je navedeno da se radi o „zgrušavanju mlijeka”.

Budući da se dimenzije i težina sira „Picodon” procjenjuju na izlasku iz faze zrenja, utvrđeno je da se svojstva sira primjenjuju najmanje 12 dana nakon dodavanja renina.

Kako bi se uzela u obzir činjenica da tanka kora sira „Picodon” sadržava različite flore, dodan je opis njezina izgleda, za koji se navodi da je „ujednačen ili s mrljama, u različitim nijansama bijele boje, boje bjelokosti, plave, sive ili smeđe boje, ovisno o stupnju zrenja”. Te različite flore prisutne na površini još su vidljivije ako je u tom pogonu dobro zastupljena prerada sira, što pokazuje da su uvelike korištene mliječne flore i flore za zrenje svojstvene svakom gospodarstvu.

Kako bi se precizno opisala svojstva proizvoda, „ujednačena i gipka” tekstura također se naziva „mekanom”. Osim toga, budući da se tekstura mijenja ovisno o trajanju zrenja, navodi se da je mekana tekstura dobivena „kad je sir „Picodon” mlad” (što znači u najkraćoj fazi zrenja) imajući u vidu da je već navedeno da nakon duljeg zrenja može postati lomljiva. Dakle, rečenica „Izgled kore je čist, tijesto sira je bijele ili žute boje, tekstura je ujednačena i gipka, iako može postati lomljiva nakon produljenog zrenja.” zamjenjuje se rečenicama „Izgled kore je čist, a tijesto sira je bijele ili žute boje. U ustima je tekstura ujednačena, gipka i mekana kad je sir „Picodon” mlad, iako može postati lomljiva nakon produljenog zrenja.”

Sir „Picodon” može biti prolaziti kroz poseban postupak zrenja, koji obuhvaća izmjenjivanje razdoblja držanja na zatvorenom i pranja. Kad te faze odgovaraju metodi koja se najprije primjenjivala u području oko općine Dieulefit, smatra se da je sir „Picodon” „sazrio primjenom metode Dieulefit”, koja je već opisana u specifikaciji. Osim toga, postoji dulja tradicija pranja i držanja sira na zatvorenom koja dosad nije bila navedena u specifikaciji, a koja je utvrđena i podrobnije opisana u ovoj specifikaciji. Radi boljeg informiranja potrošača u specifikaciju je uvedena nova napomena kojom se sir opisuje: „sazreo pranjem”. Sir dobiven tehnikama pranja i držanja na zatvorenom „sazreo primjenom metode Dieulefit” ili „sazreo pranjem” ima svojstva slična onima koja su opisana u specifikaciji. Dakle, dio rečenice „Ako sir „Picodon” prolazi kroz poseban postupak zrenja, koji se naziva „sazrio primjenom metode Dieulefit”” postaje „Ako sir „Picodon” prolazi kroz poseban postupak zrenja, koji se naziva „sazrio pranjem” ili „sazrio primjenom metode Dieulefit””, dok ostatak rečenice ostaje nepromijenjen. Dobiveni sir pri izlasku iz pogona za zrenje promjera je 4,5 cm do 6 cm, visine 1,3 cm do 2,5 cm i najmanje težine 45 g.

Kako bi se poboljšala karakterizacija proizvoda, arome i okusi sira „Picodon” u različitim su oblicima preciznije opisani zahvaljujući elementima karakterizacije instituta Institut Technique du Gruyère te zahvaljujući radu odbora za organoleptička ispitivanja (koji već 20 godina sudjeluje u kontroli proizvoda): „okus je […] kozji s aromom lješnjaka i blagom aromom gljiva, ponekad je pikantan, ali ne previše slan ili kiseo. Ako je sir „Picodon” „sazrio pranjem” ili „sazrio primjenom metode Dieulefit”, u ustima može imati aromu fermentacije.”

Rubrika „Dokaz podrijetla”

U skladu s razvojem nacionalnog zakonodavstva tekst rubrike „Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda sa zemljopisnog područja” pročišćen je i objedinjuje osobito obveze prijavljivanja te vođenja evidencije o sljedivosti proizvoda i praćenju uvjeta proizvodnje.

U tom pogledu posebno valja napomenuti da su uvrštene odredbe o akreditaciji poslovnih subjekata kako bi se priznala njihova sposobnost ispunjavanja uvjeta specifikacije one oznake kojom se žele koristiti. Kontrola specifikacije ZOI „Picodon” provodi se u skladu s planom kontrole koji je izradilo kontrolno tijelo.

Usto, toj je rubrici dodano i nekoliko odredaba o evidencijama i deklaracijama kojima se jamči sljedivost i kontrola sukladnosti proizvoda sa zahtjevima specifikacije.

Rubrika „Metoda proizvodnje”

Uzgoj stada

Dodana je definicija izraza „stado” kako bi se pojasnilo na koje se vrste životinja primjenjuju pravila utvrđena u nastavku i na koji se način računaju obroci: riječ je o svim mliječnim kozama starijima od jedne godine koje su 1. siječnja prisutne na gospodarstvu.

Umetnuto je objašnjenje pojma „životinje lokalnog soja”: riječ je o pasminama s jugoistoka Francuske koje su dobro zastupljene na zemljopisnom području, kao što su pasmine Massif Central, Provençale i Rove.

Izbrisan je pojam „uzgoj u skladu s lokalnom uporabom” u korist preciznijih odredaba navedenih u nastavku.

Potvrđeno je da je zabranjeno zatvaranje životinja i navodi se da se, ako to dopuštaju vremenski uvjeti, stado mora pustiti na ispašu, na pašnjake ili barem na površinu za kretanje. Čitavo stado mora imati neprestani pristup površini za kretanje. Pojmovi ispaše i pašnjaka uvedeni su kako bi se uzele u obzir lokalne prakse uzgoja. Osim toga, sada su opisani minimalni zahtjevi u pogledu površine za kretanje (5 m^2 po životinji, s pristupom izvoru vode i hladu).

Hranidba životinja

Krmiva:

U registriranoj specifikaciji navedeno je da je osnovni obrok sastavljen od najmanje 80 % krmiva ili žitarica sa zemljopisnog područja. Ta je odredba dvosmislena jer ne odgovara definiciji osnovnog obroka koja obično obuhvaća krmiva koja životinje pasu ili koja im se daju, a koja mogu biti dopunjena hranom niske energetske vrijednosti.

Kako bi se postigla sukladnost s uobičajenom definicijom osnovnog obroka s definicijom dopunske krmne smjese, definicija je podijeljena na dva dijela, odnosno na ispašu, koja 100 % potječe sa zemljopisnog područja, te na druge dopunske krmne smjese, pri čemu žitarice u sirovom obliku 100 % potječu iz zemljopisnog područja. Zahvaljujući toj odredbi i ograničenju od 390 kg dopunskih krmnih smjesa po mliječnoj kozi godišnje koje je uvedeno u specifikaciju, zajamčeno je da u ukupnoj prehrani (osnovnom obroku i dopunskim krmnim smjesama) najmanje 67 % hrane potječe sa zemljopisnog područja. Uzimajući u obzir prosječni godišnji unos hrane koze od 1 200 kg i s obzirom na to da su dopunske krmne smjese ograničene na 390 kg (odnosno 33 %), udio krmiva (u količini od 810 kg) isključivo sa zemljopisnog područja čini najmanje oko 67 %.

Kako bi se zajamčilo da se prehrana stada prvenstveno oslanja na ispašu i da znatan udio hrane potječe sa zemljopisnog područja, utvrđeno je sljedeće:

— temelj prehrane krda čine krmiva koja životinje pasu ili koja im se daju (ostali oblici hrane, uključujući žitarice, dehidrirana krmiva, razvrstani su u kategoriju „dopunske krmne smjese”, a njihova je količina ograničena),

— 100 % krmiva potječe sa zemljopisnog područja.

Kako bi se izbjeglo korištenje fermentiranog krmiva koje se drži na gospodarstvu za druge životinje, utvrđeno je da nijedno stado koza prisutno na gospodarstvu ne smije imati pristup toj vrsti krmiva.

Krmiva su definirana s obzirom na pozitivan popis (sve biljke koje koze pasu na travnjacima, pašnjacima, livadama i u žbunju, koje čine jednogodišnje ili trajne samonikle vrste drveća, grmlja ili trava, biljni svijet privremenih ili trajnih travnjaka, jednogodišnje krmne površine, svježe voće, neprerađeno korijenje i gomolji) kako bi se jasno utvrdila dopuštena krmiva i omogućila kontrola.

Kako bi se zajamčilo da prehrana koza zaista odražava bogatstvo flore svojstveno zemljopisnom području, utvrđeno je da godišnji obrok koza mora sadržavati najmanje 12 vrsti bilja, čime se potiče proizvođače mlijeka na uporabu travnjaka, osobito onih stalnih.

Nadalje, u istu je svrhu utvrđeno da najmanje 30 % krmnih površina mora biti sastavljeno od trajnih i/li pokrivenih pašnjaka i/ili travnjaka koji se sastoje od najmanje triju vrsta.

U slučaju prehrane svježom krmom predviđene su posebne odredbe (krmivo se mora ispravno ubrati, brzo podijeliti i pojesti u roku od 24 sata, krmivo koje ostane neutrošeno nakon 24 sata uklanja se iz korita), čime se jamči kvaliteta krmiva koje se daje životinjama. Osim toga, utvrđeno je da se za krmivo ne smije rabiti slama.

Dopunska prehrana:

Kako bi se utvrdilo koja su krmiva dopuštena i kako bi se omogućila kontrola, definirani su sljedeći dopušteni oblici hrane:

— zrna žitarica u svim oblicima,

— sirova, spljoštena, proklijala, slomljena ili izdubljena zrna kultura bogatih uljima i bjelančevinama,

— derivati iz postupka prerade žitarica,

— derivati iz postupka prerade kultura bogatih uljima i bjelančevinama dobiveni postupcima štavljenja esencijalnim uljima i biljnim ekstraktima: pogače i ulja soje, grašak, stočni bob, lupina, lan, uljana repica, suncokret, grahorice,

— proizvodi koji se dobivaju proizvodnjom šećera: dehidrirana pulpa šećerne repe, tekuća melasa šećerne trske ili šećerne repe,

— dehidrirana krmiva: cijela biljka lucerne i kukuruza,

— prerađeno voće,

— dodaci prehrani, minerali.

Utvrđeno je da i zrna žitarica koja se daju sirova (odnosno koja nisu dio složene krmne smjese) moraju u potpunosti potjecati sa zemljopisnog područja. Žitarice proizvedene na zemljopisnom području dodatno jačaju prehrambenu autonomiju stada u pogledu zemljopisnog područja.

Kako bi se dala prednost krmivima sa zemljopisnog područja, utvrđena je najveća granica za složenu hranu, koja iznosi 390 kg bruto tvari godišnje po mliječnoj kozi (oko 30 % obroka). Osim toga, smanjeno je najveće ograničenje u pogledu količine dehidriranih krmiva: „150 kg bruto tvari" umjesto „20 % prehrane" (oko 240 kg). Nadalje, izbrisana je iznimka „osim u izvanrednim okolnostima", koja je dopunjavala ograničenje dehidriranih krmiva, jer nije prikladna.

Utvrđeno je kako postupati sa sirutkom s gospodarstva. Iako se u skladu s tradicionalnom praksom sirutka s gospodarstva može rabiti u prehrani životinja, nije uzeta u obzir pri izračunu koncentrata koji se daju životinjama.

Kako bi se postigla savršena prehrana za životinje, zabranjeno je davanje hrane čija je kvaliteta narušena uvjetima čuvanja.

Gnojiva na krmnim površinama:

Utvrđeni su sljedeći načini razastiranja gnojiva na česticama namijenjenima uzgoju hrane za koze jer organska gnojiva mogu izmijeniti sastav flore pašnjaka:

„Jedina dopuštena organska gnojiva jesu kompost ili digestati, gnoj, gnojavka, gnojnica (poljoprivrednog podrijetla) te organska gnojiva nepoljoprivrednog podrijetla, kao što su mulj iz uređaja za pročišćavanje vode (ili nusproizvodi), zeleni otpad.

Razastiranje organskog gnojiva nepoljoprivrednog podrijetla mora biti popraćeno analitičkim praćenjem patogena, teških metala i organskih spojeva u tragovima iz zakonodavstva po serijama (kamion, cisterna itd.).

Razastiranje organskih gnojiva nepoljoprivrednog podrijetla dopušteno je na površinama gospodarstva, ali mora biti odmah zakopano u skladu s važećim propisima o posebnim ograničenjima (datumi, zaštićena područja itd.) i količinama."

Zabrana uporaba GMO-a (krmiva i kultura):

Svrha je zabrane uporabe GMO-a u prehrani koza zadržavanje povezanosti s područjem i jačanje tradicionalne naravi takve prehrane.

Izrada sira

Priprema mlijeka:

Iz specifikacije je izbrisana odredba prema kojoj korišteno mlijeko mora biti u skladu sa zdravstvenim normama jer te norme nisu u području primjene zaštićene oznake izvornosti.

Izbrisana su pravila koja se odnose na sastav mlijeka (najmanji udio masti od 28 g/l i najmanji udio bjelančevina od 25 g/l) jer se rabi nehomogenizirano i nepasterizirano punomasno mlijeko. Osim toga, potonja su pojašnjenja izričito dodana definiciji korištenih mlijeka.

Izbrisana je odredba o mogućnosti termizacije mlijeka u slučaju „mliječne" prerade, čime su svi subjekti obvezani rabiti sirovo mlijeko. Tako se omogućuje poštovanje početne flore lokalno proizvedenog mlijeka, što ima učinak na floru i organoleptička svojstva sira. Određenim gospodarskim subjektima koji su uložili prigovor na tu odredbu tijekom nacionalnog roka za podnošenje prigovora te koji ispunjavaju uvjete iz članka 15. stavka 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012 osigurano je prijelazno razdoblje koje traje do 31. prosinca 2016.

Dodavanje renina i grušanje:

Pojam grušanja zamijenjen je pojmom dodavanja renina, koji je precizniji (renin se dodaje u određenom trenutku, dok grušanje traje nekoliko sati).

U pogledu organizacije jedinice za preradu ponekad ne mogu dodavati renin mlijeku do 18 sati nakon njegove isporuke. Zahvaljujući modernim tehnikama čuvanja mlijeka, taj se rok može poštovati a da ne dođe do problema s proizvodnjom ili promjena svojstava proizvoda. Stoga je uveden novi najdulji rok od 18 sati (čime je zamijenjen prvotni rok od 6 sati) za proizvodna postrojenja izvan poljoprivrednog gospodarstva.

Kako bi se olakšale interne kontrole, osobito one koje provode proizvođači na farmama, kiselost na kraju postupka grušanja izražava se na nekoliko načina. Vremenski raspon trajanja zgrušavanja (grušanja) smanjen je s razdoblja od 12 do 48 sati na razdoblje od 16 do 36 sati jer to bolje odgovara praksi, a očuvano je sporo grušanje. Utvrđeno je da se dobiva mliječni gruš, a na temelju teksture tog gruša može se empirijski zaključiti je li kiseljenje bilo ispravno.

Punjenje kalupa, cijeđenje:

Zahvaljujući razvoju tehnika, danas je moguće puniti gruš u višestruke kalupe, tako da je ta mogućnost dodana u specifikaciju. Tako se olakšava zahtjevni postupak punjenja kalupa. Međutim, punjenje kalupa i dalje se mora raditi ručno i oprezno te je zbog toga utvrđeno da se mora raditi „tako da se ne slomi gruš", što je važno zbog cijeđenja i dobivanja očekivane konačne teksture.

Dimenzije svakog pojedinačnog kalupa višestrukog kalupa donekle se razlikuju od dimenzija pojedinačnih kalupa jer su savršenog cilindričnog oblika, dok su pojedinačni kalupi pomalo stožasti. Višestruki kalup u potpunosti se okreće kako bi se zajamčila simetričnost sira, dok se u pojedinačnim kalupima svaki sir pojedinačno okreće ručno.

Dakle, utvrđene su sljedeće dimenzije dviju vrsta kalupa u skladu s dimenzijama sira „Picodon" nakon zrenja: unutarnje dimenzije pojedinačnog kalupa (manji promjer 74 mm, veći promjer 87 mm, najmanja visina 60 mm); unutarnje dimenzije višestrukih kalupa (manji promjer 78 mm, veći promjer 78 mm).

Nadalje, utvrđeno je da je specifikacija sadržavala sitnu pogrešku u pogledu veličine pojedinačnih kalupa (manji promjer 76 mm, veći promjer 85 mm). Dimenzije su ispravljene i zamijenjene prethodno navedenim dimenzijama, koje omogućuju dobivanje očekivanog oblika sira.

Sir se mora soliti na obje strane. Kad je riječ o registriranoj specifikaciji, ta se odredba nije mijenjala. Međutim, izbrisano je pojašnjenje „uz soljenje barem jedne strane tijekom cijeđenja” jer nije uočen učinak na svojstva gotovog proizvoda ako se sir soli kad se vadi iz kalupa. Ta odredba sada glasi: „Soli se najkasnije u trenutku vađenja iz kalupa.”

Sušenje:

Nakon vađenja iz kalupa i prije samog stavljanja u sušionicu sir se može obrisati, čime se dobiva svježi sir koji se može ispravno osušiti, što omogućuje razvoj površinske flore. Dakle, uvedena je mogućnost brisanja.

Zrenje:

Uvedena je mogućnost hlađenja sira na temperaturi od 0 °C tijekom faze sušenja i zrenja. Tako se usporava razvoj određenih serija sira. Međutim, kako bi se zajamčilo dostatno zrenje sira te kako bi se sačuvala konačna svojstva, utvrđeno je da se trajanje tih razdoblja hlađenja ne ubraja u najmanje trajanje zrenja.

Budući da sir „Picodon” može sazrjeti na klasičan način ili pranjem, radi boljeg razumijevanja svaka je mogućnost opisana zasebno:

— Pri zrenju neoprana sira točni postotak vlage na mjestu zrenja zamijenjen je pojmom „vlažne okoline”, dok je odredba o najvećoj temperaturi zrenja izbrisana jer ravnoteža između tih dviju vrijednosti znanje je i umijeće sirara. Osim toga, teško je izmjeriti točnu stopu vlažnosti u objektu za preradu na poljoprivrednom gospodarstvu. Najmanja temperatura i najkraće trajanje zrenja, koji su dva ključna dijela tog postupka, ostaju nepromijenjeni.

  U registriranoj specifikaciji utvrđeno je da se sir može stavljati na tržište tek 14 dana nakon dodavanja renina. Taj je rok smanjen na 12 dana zbog sljedećih nekoliko razloga:

  — početno predviđeno trajanje od 14 dana moglo je obuhvaćati čuvanje na hladnom, pri čemu sir nije sazrijevao. Sada je točno navedeno da čuvanje na hladnom nije uračunato u trajanje zrenja sira. Zbog toga je moguće stavljati sir „Picodon” na tržište nakon 12 dana bez smanjivanja razdoblja zrenja,

  — trajanje same faze sušenja i zrenja, koje su od ključne važnosti za zrelost gotovog proizvoda, ostaje nepromijenjeno. Stoga se tim smanjenjem ne utječe na svojstva sira,

  — kako bi se to istaknulo, dodan je opis sira nakon izlaska iz pogona za zrenje: jamstvo dostatnog zrenja i sušenja („površina sira više nije vlažna na dodir”) te dobrog razvoja površinske flore („površinska flora je razvijena”).

— Pri zrenju oprana sira sir prvo treba zatvoriti na razdoblje od 15 dana na temperaturi od 5 do 10 °C. Te su odredbe već su bile dio opisa „metode Dieulefit” i proširene su na sir „Picodon” „sazrio pranjem”. Izbrisano je pojašnjenje o tome da se sir zatvara „u sanduk”. Sir se može zatvoriti i u druge posude, npr. u zemljane vrčeve, u skladu s dugom tradicijom. Odredba o razini vlažnosti izbrisana je i zamijenjena pojmom „vlažnog prostora” kako je prethodno objašnjeno.

  Utvrđeno je da nakon izlaska iz prve faze zatvaranja sir mora biti plav (odnosno prekriven plavom plijesni).

  U pogledu sira „Picodon” „sazrelog pranjem” u nastavku postupka on prolazi kroz različite faze pranja i zatvaranja navedene u ovom poglavlju, a i zrenje u trajanju od najmanje 30 dana (vrijedi i za sir „Picodon” „sazrio primjenom metode Dieulefit”).

Rubrika „Posebni elementi označivanja”

Obveza uporabe nacionalnog navoda ili pokrate za zaštićenu oznaku izvornosti zamijenjena je obvezom označivanja oznakom ZOI Europske unije.

Predviđeno je da etikete sira sadržavaju dio koji je zajednički svim gospodarskim subjektima koji rabe zajednički grafički prikaz (naziv „Picodon” stilizirano se navodi u obliku polumjeseca radi bolje vidljivosti ZOI-a „Picodon” na prodajnim mjestima). O izgledu ostatka etikete odlučuju gospodarski subjekti. Na zahtjev skupini svi gospodarski subjekti koji poštuju specifikaciju dobiju pristup uzorku etikete bez ograničenja.

Dodano je da su se navodi „sazrio pranjem" ili „sazrio primjenom metode Dieulefit" rabili kad su primijenjene odgovarajuće odredbe.

Osim toga, utvrđeno je da su slova kojima je ispisan naziv proizvođača i/ili pogona za zrenje barem iste veličine kao i slova oznake poslovnog subjekta koji pakira proizvod.

Utvrđeno je da svaki pojedini proizvod namijenjen prodaji kupcima mora imati etiketu. Međutim, predviđene su odredbe za slučaj izravne prodaje (osobito prodaje na tržnicama), odnosno mogućnost uporabe panoa i davanja etikete pri svakoj prodaji.

Konačno, utvrđeno je da je zabranjena uporaba pridjeva ili druge oznake uz oznaku podrijetla pri označivanju i oglašavanju, na računima ili komercijalnim ispravama, osim prethodno navedenih navoda i navoda predviđenih općom uredbom, posebnih robnih marki ili žigova. Na taj se način osigurava da ZOI „Picodon" ne sadržava segmente koji nisu uređeni specifikacijom ili zakonodavstvom.

Ostalo

Rubrika „Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem" dopunjena je kako bi se istaknula povezanost proizvoda i njegova zemljopisnog područja. Izbrisani su pretjerano detaljni opisi prirodnog okruženja koji nisu povezani sa samim proizvodom i nedovoljno precizni elementi ili anegdote. Nadalje, dodani su elementi koji se odnose na tradicionalno i moderno znanje i umijeće, uključujući tehnike zrenja i pranja koje odgovaraju siru „Picodon" koji je „sazrio pranjem" i „sazrio primjenom metode Dieulefit". Razrađena je povezanost između prirodnih i ljudskih čimbenika te specifičnosti proizvoda. Konačno, taj je dio logičnije uređen. Dio „Upućivanja na podatke o kontrolnim tijelima" ažuriran je dodavanjem podataka o certifikacijskom tijelu te izmjenom podataka o nadležnim tijelima.

S obzirom na izmjene nacionalnog zakonodavstva rubrika „Nacionalni zahtjevi" sastavljena je u obliku tablice s glavnim točkama koje je potrebno kontrolirati, njihovim referentnim vrijednostima i načinom njihova ocjenjivanja.

Ažurirani su podaci o skupini.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„PICODON"

EU br.: PDO-FR-02130 – 16.3.2016.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv**

„Picodon"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Picodon" je sir u obliku malog koluta sa zaobljenim rubovima.

Tijesto sira je mekano, nije tlačeno i dobiveno je zgrušavanjem sirova nehomogeniziranog i nepasteriziranog punomasnog kozjeg mlijeka uz dodavanje male količine renina, s najmanje 45 g masne tvari na 100 g sira nakon potpunog sušenja, pri čemu sadržaj suhe tvari ne smije biti manji od 40 g na 100 g sira.

Ako se sir „Picodon" ne pere, stavlja se na tržište 12 dana nakon dodavanja renina. Nakon izlaska iz faze zrenja ima sljedeća svojstva: promjera je 5 do 7 cm, visine 1,8 do 2,5 cm i najmanje težine 60 g.

Kora je tanka, s tankim pokrovom ujednačene plijesni ili plijesni u obliku mrlja, u nijansama bijele boje, boje bjelokosti, plave boje, sive ili smeđe boje, ovisno o stupnju zrenja.

Izgled kore je čist, tijesto sira je bijele ili žute boje. U ustima je tekstura ujednačena, mekana i gipka kad je sir „Picodon" mlad, iako može postati lomljiva nakon produljenog zrenja.

Ako sir „Picodon" prolazi kroz poseban postupak zrenja u fazama zatvaranja i pranja, navodi se da je „sazrio pranjem" ili „sazrio primjenom metode Dieulefit". Nakon izlaska iz pogona za zrenje ima sljedeća svojstva: promjera je 4,5 do 6 cm, visine 1,3 do 2,5 cm i najmanje težine 45 g.

Površina je bijele boje, boje bjelokosti, sive boje ili svijetle žućkasto-bijele boje, uz poneki trag u boji. Nakon rezanja tijesto ima prošarani izgled. U ustima je tekstura ujednačena, gipka i mekana. Stavljanje na tržište sira „Picodon" koji je „sazrio pranjem" ili „sazrio primjenom metode Dieulefit" dopušteno je najmanje 30 dana nakon dodavanja renina.

Neovisno o metodi zrenja okus mu je čist, kozji, s aromom lješnjaka i blagom aromom gljiva, ponekad je pikantan, ali ne previše slan ili kiseo. Ako je sir „Picodon" „sazrio pranjem" ili „sazrio primjenom metode Dieulefit", u ustima može imati aromu fermentacije.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovina: nehomogenizirano, nepasterizirano punomasno kozje mlijeko.

Hrana za životinje:

Krmiva:

Temelj prehrane stada krmiva su koja životinje pasu ili koja im se daju.

Prehrana ne sadržava proizvode silaže ili drugu fermentiranu hranu.

Krmiva: sve bilje koje koze pasu, biljni svijet privremenih ili trajnih travnjaka, jednogodišnje krmne površine, svježe voće, neprerađeno korijenje i gomolji.

Godišnja prehrana stada sastoji se od najmanje 12 vrsti biljaka. Najmanje 30 % iskorištenih krmnih površina mora sadržavati najmanje 3 biljne vrste.

Dopunske krmne smjese:

Zrna žitarica koja se daju sirova (ili u spljoštenom, slomljenom ili proklijalom obliku), koja 100 % potječu sa zemljopisnog područja.

Zabranjena je hrana koja može imati nepovoljan utjecaj na miris ili okus mlijeka ili koja može biti opasna zbog bakterioloških onečišćenja.

Dopunska krmna smjesa ne smije premašivati 390 kg po mliječnoj kozi godišnje, od čega je dopušteno najviše 150 kg dehidriranog krmiva po kozi godišnje.

Dopunska krmna smjesa:

— zrna žitarica u svim oblicima,

— sirova, spljoštena, proklijala, slomljena ili izdubljena zrna kultura bogatih uljima i bjelančevinama,

— derivati iz postupka prerade žitarica,

— derivati iz postupka prerade kultura bogatih uljima i bjelančevinama dobivenih postupcima štavljenja esencijalnim uljima i biljnim ekstraktima, kao što su: pogače i ulja soje, grašak, stočni bob, lupina, lan, uljana repica, suncokret, grahorice,

— proizvodi koji se dobivaju proizvodnjom šećera: dehidrirana pulpa šećerne repe, tekuće melase šećerne trske ili šećerne repe,

— dehidrirana krmiva: cijela biljka lucerne i kukuruza,

— prerađeno voće,

— dodaci prehrani, minerali.

Podrijetlo hrane:

100 % krmiva i sve žitarice koje se daju sirove potječu sa zemljopisnog područja.

Dopunske krmne smjese, osim sirovih žitarica, ne potječu u potpunosti sa zemljopisnog područja jer se rabe u proizvodnji kupovne krmne smjese te nemaju jamstvo zemljopisnog podrijetla.

Količina te hrane ograničena je na 390 kg sirove tvari godišnje po mliječnoj kozi. Dakle, najmanje 67 % obroka mliječnih koza potječe sa zemljopisnog područja.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci proizvodnje sira, od proizvodnje mlijeka do zrenja sira, odvijaju se na zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Neovisno o propisanim oznakama koje se primjenjuju na sir, svaki pojedini proizvod namijenjen prodaji kupcima stavlja se na tržište uz etiketu koja sadržava sljedeće:

— dio koji je zajednički svim gospodarskim subjektima, a u kojem je navedeno sljedeće: naziv oznake ispisan slovima koja su barem jednako velika kao i dvije trećine najvećih slova na etiketi te navod „sazrio pranjem” ili „sazrio primjenom metode Dieulefit”, ako se primjenjuju predviđene odredbe o uporabi tih navoda,

— personalizirani dio koji se razlikuje za svaki gospodarski subjekt, a koji, među ostalim, sadržava oznaku „ZOI” Europske unije.

Slova kojima je ispisan naziv proizvođača i/ili pogona za zrenje barem su jednake veličine kao i slova oznake poslovnog subjekta koji pakira proizvod.

Zajednički dio etikete i, ako je to primjenjivo, panoa, odgovara grafičkom prikazu definiranom u prilogu specifikaciji.

Kad proizvođač ili druga osoba za koju je on neposredno odgovoran izravno prodaju proizvod, etiketa na svakom pojedinačnom proizvodu nije obvezna te ti podaci moraju biti navedeni samo na panou.

Zabranjena je uporaba pridjeva ili druge oznake uz predmetnu oznaku podrijetla pri označivanju, oglašavanju, na računima ili komercijalnim ispravama, osim posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Sir „Picodon” sir je proizveden na brežuljcima obala središnjeg dijela doline rijeke Rhône. Zemljopisno područje obuhvaća područje sljedećih općina:

— departman Ardèche: sve općine,

— departman Drôme: sve općine,

— departman Gard, kanton Barjac: sve općine,

— departman Vaucluse, kanton Valréas: sve općine.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Departmane Ardèche i Drôme, koji su središte zemljopisnog područja, najvećim dijelom čine brežuljci i suhe planine, koji se uzdižu nad središnjim dijelom doline rijeke Rhône i koji su izabrani za uzgoj koza. Prirodni uvjeti koji vladaju u tim područjima (oskudna voda, nepostojanje ravnih terena, rascjepkane čestice zemlje, siromašno tlo, razmjerno suha i vjetrovita klima) pogoduju održavanju polikulture.

Zemljopisno područje područje je na kojem se klima mijenja, na jugu je sredozemna, na sjeveru polukontinentalna lionska, a u istočnim i zapadnim dijelovima planinska klima.

Zemljopisno područje obilježeno je snažnom autonomnošću prehrane te visokim stupnjem biljne raznolikosti travnjaka. Osim toga, na pašnjacima na kojima se pasu koze dobro su zastupljene šume (žutilovka, vrijes, vrijesak itd.).

Kad je riječ o ljudskom faktoru, Olivier de Serres već je 1600. u svojem djelu „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs" opisao važnu ulogu koza u toj regiji. Departmani Drôme i Ardèche dugo su bili među prvima u Francuskoj u pogledu uzgoja koza (1866. zauzimali su 1. i 3 mjesto).

Sir „Picodon" u početku je gotovo u potpunosti bio namijenjen prehrani obitelji na gospodarstvima.

Zbog smanjene proizvodnje mlijeka tijekom jeseni i zime proizvodnja sira bila je jedini način čuvanja mlijeka. Širenjem konzumacije sira uvjetovani su različiti stupnjevi zrenja sira „Picodon".

Mogao se jesti tek sazrio, štoviše suh, i otud potječe sir „Picodon" s kratkotrajnim zrenjem.

S druge strane, tijekom zime sir „Picodon" čuvao se u vrčevima. Svakih 15 dana sir se vadio i prao. Tom se metodom omogućavalo dugotrajno čuvanje sira koji bi na taj način poprimio svojstveni miris i okus. Ta je metoda jedna od inačica tehnika zrenja „sazrio pranjem" ili „sazrio primjenom metode Dieulefit". Taj se drugi naziv tradicionalno rabio na istoku doline rijeke Rhône te na jugu doline rijeke Drôme, na mjestima na kojima suhoća zraka omogućava prirodno sušenje, što pogoduje razvoju autohtone površinske flore.

Zahvaljujući svojim specifičnostima sir „Picodon" proslavio se već u 19. stoljeću na području departmana Drôme i Ardèche. Taj je ugled u novije vrijeme, uredbom od 25. srpnja 1983., doveo do priznavanja kontrolirane oznake izvornosti.

Danas je sir „Picodon" sir koji se proizvodi na temelju specifičnih znanja i umijeća naslijeđenih od proizvođača na poljoprivrednim gospodarstvima.

U odobrene pasmine koza ubrajaju se lokalne pasmine (Massif-Central, Provençale, Rove), koje su rasprostranjene na tom području. Temelj prehrane stada krmivo je dobre biljne raznolikosti koje se sastoji isključivo od bilja s tog zemljopisnog područja. Kad to dopuštaju klimatski uvjeti, životinje izlaze na ispašu, na pašnjake ili barem na površine za kretanje. Kako bi se potaknula prehrana krmivom, količina dopunske krmne smjese je ograničena.

U skladu s tradicijom rabi se sirovo, punomasno, nepasterizirano kozje mlijeko.

Mliječni gruš, koji se dobiva zgrušnjavanjem punomasna kozjeg mlijeka uz dodavanje male količine renina, stavlja se ručno u kalupe bez prethodnog cijeđenja tako da se ne slomi mliječni gruš.

Tijekom faze cijeđenja sir treba što manje okretati. Sir se soli na obje strane isključivo suhom solju.

Nakon vađenja iz kalupa i, ako je to potrebno, brisanja, sir se suši, nakon čega slijedi faza zrenja, koja može biti prekinuta razdobljima sušenja, pranja i držanja na zatvorenom.

Siru se smije dodijeliti zaštićena oznaka izvornosti „Picodon" najmanje 12 dana nakon dodavanja renina kad njegova površina više nije vlažna na dodir, a površinska je flora razvijena.

Ako nakon sušenja i zatvaranja u trajanju od najmanje 15 dana tijekom kojih dolazi do hvatanja plijesni na siru sir „Picodon" prolazi kroz jednu fazu pranja i zatvaranja ili nekoliko njih, za takav se sir kaže da je „sazrio pranjem" ili „sazrio primjenom metode Dieulefit".

Sir „Picodon" ima sljedeća svojstva:

— u obliku je malog koluta težine od najmanje 60 g, odnosno 45 g za sir „Picodon" „sazrio pranjem" ili „sazrio primjenom metode Dieulefit",

— tekstura tijesta je ujednačena i gipka u ustima, mekana ili lomljiva nakon zrenja,

— okus mu je čist, kozji s aromom lješnjaka i blagom aromom gljiva, ponekad je pikantan ili ima fermentirani okus, nije previše slan ili kiseo.

Ako je sir „sazrio pranjem” ili „sazrio primjenom metode Dieulefit”, njegova površina može imati tanki pokrov plijesni ujednačene boje ili u obliku mrlja odnosno može imati nijanse bijele boje, boje bjelokosti, sive boje ili svijetle žućkasto-bijele boje.

Kotlina iz koje potječe sir „Picodon” siromašna je regija koju čine suhi brežuljci i planine čija geološka i klimatska svojstva omogućavaju samo uzgoj koza. Proizvodnja sira zadržala se na tom području i za njega je od neizrecive vrijednosti. Koze obično pasu na prirodnim područjima u kojima prevladavaju najteži uvjeti (najsuše i najstrmije površine) na kojima ne mogu pasti krave i intenzivne kulture.

Mala veličina sira „Picodon” objašnjava se uzgojem koza, što znači da se u gospodarstvima proizvedu male količine mlijeka, i time da je važno sušiti sir da mu tijesto ne bude tlačeno i da zadrži mliječni karakter.

Uvjeti proizvodnje definirani su radi očuvanja specifičnosti područja koje su prisutne u proizvodu.

Koze koje proizvode mlijeko namijenjeno za proizvodnju sira „Picodon” hrane se krmivom dobivenim na zemljopisnom području. Sustav prehrane i uzgoja stada potiče lokalnu proizvodnju hrane, potrošnju velike količine krmiva koje se odlikuje raznolikošću bilja, praksu ispaše i kretanje životinja na otvorenom. Tim se praksama omogućuje utjecaj lokalnih prirodnih uvjeta na floru mlijeka, a time i na floru i svojstva sira koja su dodatno naglašena isključivim korištenjem sirova punomasnog mlijeka.

Zbog toga je flora tanke površine sira izrazito raznolika, a okus sira je čist, kozji, s aromom lješnjaka, blagom aromom gljiva, a ponekad i pikantnom aromom.

Mliječnim karakterom postupka prerade u kojem se rabe kalupi prilagođeni strukturi mliječnoga gruša omogućuje se dobivanje ujednačene i gipke teksture tijesta sira „Picodon”. Nadalje, okretanjem nakon stavljanja u kalupe i soljenjem suhom solju na obje strane sol se dobro raspodjeljuje. Te tehnike prerade, zajedno s fazama sušenja i zrenja, kojima se pridonosi razvoju površinske flore i aroma, omogućuju dobivanje tijesta sira s gipkim i ujednačenim osjetom u ustima te s velikim bogatstvom arome.

Tekstura tijesta prvo je mekana u ustima, ali nakon produljenog zrenja postaje lomljiva, što nije rijetka pojava. Posebnim metodama zrenja tijekom kojeg se izmjenjuju faze zatvaranja i pranja siru „Picodon” koji je „sazrio pranjem” ili „sazrio primjenom metode Dieulefit” daju se njegova karakteristična tekstura i arome.

Zbog tih je elemenata sir „Picodon” snažno povezan sa svojim zemljopisnim podrijetlom te ima izrazito velik regionalni ugled. Taj se ugled prvenstveno širio usmenom predajom, među ostalim pjesama u Provansi, a nakon 19. stoljeća i u pisanom obliku u rječnicima, prepiskama te povijesnim ili gastronomskim radovima.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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