CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2017/C 25/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

PICODON

ES Nr.: PDO-FR-02130 – 16.3.2016.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du Picodon AOC

Adrese: *Quartier Pontignat ouest*
26120 Montelier
FRANCE

Tālr. +33 475562606
Fakss +33 475420105
E-pasts: info@picodon-aoc.fr

Šajā lauksaimnieku biedrībā apvienoti uzņēmēji, kas saistīti ar *Picodon* ražošanu: piena ražotāji, tostarp lauksaimnieki, kas veic pārstrādi, uzņēmumi, kuri veic pārstrādi, un siera meistari. Tai ir likumīgas tiesības ierosināt grozījumu pieteikumu.

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

— ☐ Produkta nosaukums

— ☒ Produkta apraksts

— ☐ Ģeogrāfiskais apgabals

— ☒ Izcelsmes apliecinājums

— ☒ Ražošanas metode

— ☐ Saikne

— ☒ Marķēšana

— ☒ Citi – saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, kontrole, valsts prasības

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. **Grozījuma vai grozījumu veids**

— ☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu

— ☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts

5. **Grozījums vai grozījumi**

Produkta apraksts

Lai labāk raksturotu produktu, tika precizēts, ka *Picodon* ir nelielas ripas formā "ar noapaļotām malām", kas ir precīzāks apraksts. Savukārt tika svītrota siera "apļveida" forma, jo tas izriet no pašas "ripas" formas.

Lai saglabātu piena vietējo floru un paplašinātu saikni ar *Picodon* ražošanas ģeogrāfisko apgabalu, tika precizēts izmantotā piena veids – kazas pilnpiens "termiski neapstrādāts, nestandartizēts un nehomogenizēts".

Picodon gatavo no piena recekļa, ko galvenokārt iegūst pienskābās rūgšanas procesā, pievienojot receklim nedaudz himozīna. Tā ir šim sieram raksturīgā iezīme, kā arī nodaļā "Produkta apraksts" tika pievienots nodaļā "Ražošanas metode" sniegtais nosacījums "iegūts kazas pilnpiena sarecēšanas rezultātā, pievienojot nedaudz himozīna", un tika precizēts, ka tā ir "piena" sarecēšana.

Attiecībā uz *Picodon* izmēriem un svaru, ko novērtē, beidzoties nobriedināšanas fāzei, tika precizēts, ka šīs sieram raksturīgās īpašības ir novērojamas vismaz 12 dienas pēc himozīna recinātāja pievienošanas.

Lai norādītu uz to, ka *Picodon* siera plānajā mizā ir dažādas mikrofloras, tika pievienots apraksts "viendabīgs vai plankumains ar baltas, ziloņkaula, zilganas, pelēkas vai brūnas krāsas plankumiem atkarībā no nobriedināšanas pakāpes". Šī virsas mikrofloru daudzveidība jo vairāk tiek novērota tādēļ, ka šajā nozarē ir daudz lauksaimnieku, kuri veic pārstrādi, kas nozīmē, ka lielā mērā tiek izmantotas katrai saimniecībai raksturīgas piena mikrofloras un nobriedināšanas mikrofloras.

Lai precizētu produkta raksturīgākās iezīmes, "viendabīgā un smalkā" struktūra turklāt tika apzīmēta kā "mīksta". Turklāt, tā kā struktūra nogatavināšanas laikā mainās, tika norādīts, ka mīkstā struktūra tiek iegūta, "kad *Picodon* ir nenobriedināts" (proti, minimālajā nobriedināšanas posmā), zinot to, ka jau ir precizēts, ka pēc ilgākas nobriedināšanas tā varētu būt trausla. Arī teikums "Griezuma vieta ir skaidri izteikta, masa ir balta vai dzeltena, tās struktūra ir viendabīga un smalka, kas pēc ilgstošas nobriedināšanas var būt trausla" ir aizstāts ar "Griezuma vieta ir skaidri izteikta, masa ir balta vai dzeltena. Paņemot mutē, struktūra ir viendabīga, smalka un mīksta, ja *Picodon* ir nenogatavināts, bet pēc ilgstošas nobriedināšanas tā var būt trausla."

Picodon var tikt pakļauts īpašam nobriedināšanas procesam, kas sastāv no siera noslogošanas un mazgāšanas. Ja šīs fāzes atbilst metodei, ko sākotnēji izmantoja *Dieulefit* pašvaldības apkārtnē, *Picodon* tiek raksturots kā "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes", šī konkrētā nobriedināšanas metode jau ir aprakstīta specifikācijā. Bez tam pastāv plašāk izmantota siera mazgāšanas un noslogošanas tradīcija, kas līdz šim specifikācijā nav kodificēta un kas pati par sevi tika atklāta un labāk izskaidrota šajā specifikācijā. Lai atvieglotu patērētāju informēšanu, specifikācijā tika ietverta jauna norāde šī siera raksturošanai – "nobriedināts ar mazgāšanas metodi". Sieram, kas iegūts ar šo mazgāšanas un noslogošanas metodi, proti, "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes" vai "nobriedināts ar mazgāšanas metodi", ir līdzīgas īpašības jau specifikācijā aprakstītajām. Tādēļ teikuma daļa "Ja *Picodon* tiek nobriedināts pēc īpašas metodes un tiek raksturots kā "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes"" ir pārtapusi par "Ja *Picodon* tiek nobriedināts pēc īpašas metodes un tiek raksturots kā "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes"", un teikuma pārējā daļa paliek nemainīta – tādējādi iegūtajam sieram pēc nobriedināšanas ir šādas iezīmes: diametrs – 4,5 cm līdz 6 cm, augstums – 1,3 cm līdz 2,5 cm, minimālais svars – 45 g.

Lai uzlabotu produkta raksturojumu, pateicoties Grijēras tehniskā institūta (*l'Institut Technique du Gruyère*) norādītajiem raksturojošiem elementiem un pateicoties organoleptiskās pārbaudes komisijas (kas veic produkta kontroli jau 20 gadus) darbiem, precīzāk tika aprakstīta dažādu formu *Picodon* aromāts un garša: "garša ir (..) kazas sieram raksturīga, ar lazdu riekstu niansēm, vieglām sēņu un dažreiz pikantām niansēm, bez pārmērīga sāļuma un skābuma. Ja *Picodon* ir "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes", to ēdot, var just fermentācijai raksturīgu aromātu."

Izcelsmes apliecinājums

Saskaņā ar izmaiņām valsts tiesību aktos un normatīvajos aktos nodaļa "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā" ir konsolidēta, un tajā iekļauti arī obligātie noteikumi par deklarēšanu un reģistru kārtošanu attiecībā uz produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu pārraudzību.

Proti, ir paredzēts veikt uzņēmēju apstiprināšanu, ar kuru atzīst viņu spēju izpildīt ar to nosaukumu apzīmētā produkta specifikācijas prasības, kuru tie vēlas izmantot. Ar šo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Picodon* apzīmētā produkta specifikācijas pārbaude notiek atbilstīgi kontroles plānam, ko izstrādājusi pārbaudes struktūra.

Turklāt šajā nodaļā ieviesti precizējumi un papildinājumi vairākos noteikumos, kas saistīti ar reģistriem un deklarāciju dokumentiem un kas ļauj nodrošināt produktu izsekojamību un to atbilstību specifikācijas prasībām.

Ražošanas metode

Ganāmpulka pārvaldība

Ir pievienota termina "ganāmpulks" definīcija, lai paskaidrotu, uz kāda veida dzīvniekiem attiecas turpmāk minētie noteikumi un kā jābūt aprēķinātām barības devām – runa ir par piena kazām, kas 1. janvārī bijušas saimniecībā ilgāk par vienu gadu.

Tika precizēts jēdziens "vietējās cilmes dzīvnieki": runa ir par Francijas dienvidaustrumu kazu šķirnēm, kas attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā vēl joprojām ir plaši pārstāvētas, piemēram, šķirnes *Massif Central*, *Provençale* un *Rove*.

Tika svītrots jēdziens "pārvaldība saskaņā ar vietējām tradīcijām", dodot vietu precīzākiem noteikumiem, kas aprakstīti turpmāk.

Tika apstiprināts, ka ir aizliegta ganāmpulka nepārtraukta turēšana slēgtās telpās, un tika precizēts, ka, tiklīdz klimatiskie apstākļi ļauj, ganāmpulks dodas ganīties brīvās ganībās vai vismaz norobežotās ganībās, kurām pastāvīgi var piekļūt viss ganāmpulks. Šie norobežoto ganību un brīvo ganību jēdzieni tika ieviesti, lai labāk atspoguļotu vietējās lauksaimniecības prakses. Turklāt tagad ir aprakstītas norobežoto ganību minimālās iezīmes (vismaz 5 m^2 uz katru dzīvnieku, ar piekļuvi dzirdināšanas vietai un ēnai).

Dzīvnieku barošana

Lopbarība

Reģistrētajā specifikācijā bija norādīts, ka barības pamatdevu vismaz 80 % apmērā veido lopbarība vai graudaugi, kuru izcelsme ir ģeogrāfiskajā apgabalā. Šis noteikums ir neviennozīmīgs, jo tas neatbilst barības pamatdevas definīcijai, kurā parasti ietverta noganītā vai dzīvniekiem piegādātā lopbarība, kas, iespējams, papildināta ar zemākas enerģētiskās vērtības produktiem.

Lai nodrošinātu atbilstību gan ierastajai pamatdevas definīcijai, gan papildu barības definīcijai, noteikums tika sadalīts divās daļās, no vienas puses – lopbarība, kuras izcelsme 100 % ir ģeogrāfiskajā apgabalā, un no otras puses – papildu barība, kuras izcelsme 100 % ir ģeogrāfiskajā apgabalā no graudaugiem, ja tie ir neapstrādāti. Šis noteikums, kā arī 390 kg ierobežojums attiecībā uz papildu barību vienai piena kazai gadā, kas ieviests specifikācijā, ļauj nodrošināt, ka kopējās barības devas (pamatdevas un papildu barības) izcelsme vismaz par 67 % ir ģeogrāfiskajā apgabalā. Patiešām, pieņemot, ka kaza gadā spēj apēst 1 200 kg, ja papildu barības daļa ir ierobežota līdz 390 kg (vai 33 %), tad lopbarības daļas (810 kg), kas ir vismaz apmēram 67 %, izcelsme ir vienīgi ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai nodrošinātu to, ka ganāmpulka barības pamatā ir galvenokārt lopbarība, un lai nodrošinātu nozīmīgu tādas barības, kuras izcelsme ir attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā, proporciju, tika precizēts, ka:

— ganāmpulka barības pamatu veido noganītā vai dzīvniekiem piegādātā lopbarība (cita barība, tostarp izžāvēti graudaugi un lopbarība, ir iekļauta "papildu barībā" un ierobežota apjoma ziņā),

— šīs lopbarības izcelsme 100 % ir ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai izvairītos no fermentētas barības izmantošanas, kas atrodas saimniecībā un ir paredzēta citiem dzīvniekiem, tika precizēts, ka šāda veida barība visam saimniecībā esošajam kazu ganāmpulkam nedrīkst būt pieejama.

Lopbarība tika definēta atbilstīgi apstiprinošam sarakstam (visi augi, kurus kazas ēd pļavās, neierobežotajās ganībās, landu pļavās un pamežā, kas sastāv no savvaļas viengadīgām vai ilggadīgām koku, krūmu vai stiebrzāļu sugām; pagaidu vai pastāvīgu pļavu flora; viengadīgās lopbarības kultūras; neapstrādāti svaigi augļi, saknes un bumbuļi), lai precizētu atļautās lopbarības raksturu un atvieglotu kontroli.

Lai nodrošinātu, ka kazu barībā pietiekami atspoguļota ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgā augu bagātība, tika paredzēts, ka kazu gada barības devā ietilpst vismaz 12 augu sugas, lai veicinātu to, ka piena ražotāji izmanto pļavas un jo īpaši pastāvīgās pļavas.

Turklāt šajā pašā nolūkā ne mazāk kā 30 % no platībām, kurās aug lopbarība, ir jābūt brīvajām ganībām un/vai pastāvīgajām pļavām, un/vai augu segumam, kas sastāv no ne mazāk kā trim sugām.

Īpaši noteikumi ir paredzēti zaļbarības izbarošanas gadījumā (lopbarība tiek pareizi novākta, ātri izdalīta un patērēta 24 stundu laikā; visi pārpalikumi pēc 24 stundām tiek aizvākti no silēm), lai nodrošinātu izbarotās barības kvalitāti. Turklāt tika precizēts, ka par lopbarību nevar izmantot salmu pakaišus.

Papildu barība

Lai precizētu atļautās lopbarības raksturu un atvieglotu kontroli, tika definēta atļautā papildu barība:

— graudi un graudaugi visās to formās,

— neapstrādāti, saplacināti, uzdīguši vai sasmalcināti graudi vai ekstrudēti eļļasaugi un proteīnaugi,

— produkti, kas iegūti graudaugu apstrādes rezultātā,

— produkti, kas iegūti eļļasaugu un proteīnaugu apstrādes rezultātā, veicot fizisku miecēšanu ēteriskajās eļļās un augu ekstraktos: sojas, zirņu, lauka pupu, lupīnas, linu, rapšu, saulespuķu, vīķu izspaidas un eļļas,

— cukura ražošanas produkti: kaltēta biešu masa, cukurniedru vai biešu šķidrā melase,

— kaltēta lopbarība: lucerna un kukurūza veselu augu veidā,

— pārstrādāti augļi,

— uztura bagātinātāji, minerālvielas.

Tagad ir norādīts, ka arī izbarojamo neapstrādāto graudaugu graudu (kas neietilpst kombinētajā barībā) izcelsmei ir jābūt 100 % no ģeogrāfiskā apgabala. Šie ģeogrāfiskajā apgabalā ražotie graudaugi vēl vairāk pastiprina paļaušanos uz to, ka ganāmpulka barība tiek iegūta tikai ģeogrāfiskajā apgabalā.

Kombinētajai barībai tika noteikts maksimālais daudzums – 390 kg neapstrādātas barības gadā vienai piena kazai (kas atbilst apmēram 30 % no barības devas), lai optimizētu tās lopbarības patēriņu, kuras izcelsme ir apgabalā. Turklāt ir samazināts kaltētās lopbarības maksimālais daudzums: "150 kg neapstrādātas barības" "20 % no barības devas" (kas atbilst apmēram 240 kg) vietā. Turklāt kā neatbilstošs tik svītrots izņēmums "izņemot izņēmuma gadījumos", kas papildināja kaltētas lopbarības ierobežojumu.

Tika precizēts saimniecībā saražoto sūkalu statuss – pat tad, ja atbilstīgi tradicionālajām praksēm saimniecībā saražotās sūkalas var izmantot dzīvnieku barošanai, tās nav iekļautas izbarotās papildu barības aprēķinā.

Lai iegūtu ideālas kvalitātes dzīvnieku barību, ir aizliegts izbarot tādu barību, kas uzglabāšanas apstākļu dēļ ir bojāta.

Mēslojums lopbarības platībām

Ir precizēta mēslošanas kārtība tajos zemes gabalos, kas paredzēti kazu barības ražošanai, jo organiskais mēslojums var izmainīt pļavu augu sastāvu:

"Vienīgais atļautais organiskais mēslojums ir komposts vai biomasa, kūtsmēsli, šķidrie mēsli, virca (lauksaimniecības izcelsmes), kā arī tāds nelauksaimniecības izcelsmes organiskais mēslojums kā notekūdeņu dūņas (vai blakusprodukti), zaļie atkritumi.

Izvēloties tādu organisko mēslojumu, kas nav lauksaimniecības izcelsmes, jāpārbauda katra konkrētā partija (krava, cisterna utt.), vai tajā nav noteikumos aizliegtu patogēnu mikroorganismu, smago metālu un organisko savienojumu atlikumu.

Saimniecību platībās ir atļauts izkliedēt nelauksaimniecības izcelsmes organisko mēslojumu, bet šāds mēslojums ir tūlīt jāiestrādā zemē, ievērojot spēkā esošos noteikumus par īpašajiem ierobežojumiem (laiks, aizsargjosla utt.) un daudzumiem."

ĢMO (barības un kultūru) aizliegums

ĢMO aizliegums kazu barībā ļauj saglabāt saikni ar zemi un nostiprināt šīs barības tradicionālo raksturu.

Piena pārstrāde sierā

Piena sagatavošana

No specifikācijas tika izņemts noteikums, kurā norādīts, ka izmantotajam pienam ir jāatbilst spēkā esošajām sanitārajām normām, jo tās neattiecas uz ACVN.

Tika izņemti noteikumi, kas attiecas uz piena sastāvu (minimālais tauku daudzums 28 g/l un minimālais olbaltumvielu daudzums 25 g/l), jo izmantotais piens ir pilnpiens, kas nav ne standartizēts, ne homogenizēts. Šie pēdējie precizējumi turklāt ir skaidri pievienoti izmantotā piena definīcijā.

Tika svītrota piena termiskās apstrādes iespēja piena pārstrādes gadījumā, kas nozīmē, ka visiem uzņēmējiem obligāti ir jāizmanto svaigpiens. Tas ļauj vairāk respektēt sākotnējo floru, kāda vajadzīga vietējā ražojuma pienam, un tādējādi tiek ietekmēta sieru mikroflora un organoleptiskās īpašības. Tā kā daži uzņēmēji ir iesnieguši iebildumu attiecībā uz šo noteikumu valsts noteiktā iebildumu iesniegšanas perioda laikā un ir izpildījuši nosacījumus, kas izklāstīti Regulas (ES) Nr. 1151/2012 15. panta 4. punktā, uz viņiem attiecas pārejas periods, kas beidzas 2016. gada 31. decembrī.

Himozīna pievienošana un sarecināšana

Sarecināšanas jēdziens tika aizvietots ar himozīna pievienošanas jēdzienu, kas ir precīzāks (himozīna pievienošana notiek dotajā brīdī, kamēr sarecināšana ilgst vairākas stundas).

Runājot par organizatoriskiem jautājumiem, pārstrādes iekārtām dažreiz nav iespējas pievienot pienam himozīnu ātrāk kā 18 h pēc piegādes. Mūsdienu piena uzglabāšanas metodes ļauj izmantot šo termiņu, neradot problēmas ražošanā un neizmainot produkta īpašības. Tātad šis jaunais 18 h termiņš (sākotnējā 6 h termiņa vietā) tika ieviests attiecībā uz ražotnēm, kuras neatrodas saimniecībā.

Lai atvieglotu paškontroli, ko veic ražotāji, kuri ir arī lauksaimnieki, skābums sarecināšanas beigās ir izteikts vairākos veidos. Koagulācijas (sarecināšanas) laika intervāls tika samazināts no 12 līdz 48 h intervāla uz 16 līdz 36 h intervālu, jo tas labāk atbilst praksēm, bet joprojām tiek saglabāts lēnas sarecināšanas princips. Tika precizēts, ka iegūtā sarecējusī masa ir piena masa, jo no šīs sarecējušās masas struktūras empīriskā ceļā var noteikt, vai paskābināšana ir vai nav bijusi pareiza.

Iepildīšana veidnēs, sūkalu notecināšana

Tehniskajām iespējām attīstoties, tagad ir iespējams iepildīt sarecējušo masu multiveidnēs: tādēļ šī iespēja tika pievienota specifikācijā. Tas ļauj atvieglot smago veidņu piepildīšanas darbu. Pildīšana tomēr ir jāveic ar rokām un piesardzīgi, tāpēc tika precizēts "tā, lai neizšļakstītu sarecējušo masu", kas ir svarīgi, lai notecinātu sūkalas un iegūtu gaidīto galīgo struktūru.

Multiveidnēs veidņu izmēri nedaudz atšķiras no atsevišķo veidņu izmēriem, jo tās ir precīzu cilindru formā, kamēr atsevišķās veidnes ir nedaudz konusveidīgas. Multiveidne tiek pilnībā apgriezta, lai nodrošinātu siera simetrisko formu, kamēr atsevišķā veidnē katrs siera ritulis tiek apgriezts atsevišķi ar rokām.

Tādēļ tika precizēti divu veidņu veidu izmēri atbilstīgi *Picodon* formai un izmēram pēc nobriedināšanas: atsevišķās veidnes iekšējie izmēri (iekšējais diametrs – 74 mm, augšējais diametrs – 87 mm, minimālais augstums – 60 mm), multiveidņu iekšējie izmēri (iekšējais diametrs – 78 mm, augšējais diametrs – 78 mm).

Turklāt izrādās, ka specifikācijā bija neliela kļūda atsevišķo veidņu izmēros (iekšējais diametrs – 76 mm, augšējais diametrs – 85 mm): šie izmēri tika laboti un aizvietoti ar augstākminētajiem, un tieši šie ir tie izmēri, kas ļauj iegūt gaidīto siera formu.

Negrozot reģistrēto specifikāciju, sālīšana ir jāveic uz abām siera pusēm. Taču tika svītrots precizējums "veicot sālīšanu vismaz vienu reizi uz katras puses sūkalu notecināšanas laikā", jo nav novērota ietekme uz galaprodukta īpašībām, ja sālīšana notiek, sieru izņemot no veidnes. Tādējādi noteikums nu ir šāds: "Sālīšana notiek, vēlākais, sieru izņemot no veidnes."

Žāvēšana

Pirms ievietošanas žāvētavā, strikti ņemot, var būt iespējama virsmas apžāvēšanas fāze, kas seko siera izņemšanai no veidnes, lai iegūtu svaigu sieru, kuru var pareizi izžāvēt, un atvieglotu virsmas mikrofloras izveidošanos. Tādēļ tika ieviests apžāvēšanas jēdziens.

Nobriedināšana

Tika ieviesta iespēja žāvēšanas un nobriedināšanas fāzēs atdzesēt sieru par 0 °C augstākā temperatūrā. Tas ļauj palēnināt izmaiņas noteiktās siera daļās. Lai nodrošinātu siera pietiekamu nobriedināšanu un lai saglabātu tam raksturīgās galīgās iezīmes, tomēr tika precizēts, ka šos atdzesēšanas periodus neiekļauj nobriedināšanas minimālajā laikā.

Picodon nobriedināšana var tikt īstenota klasiskā veidā vai ar mazgāšanu, šie divi varianti labākas saprotamības dēļ tika aprakstīti atsevišķi:

— Lai nobriedinātu nemazgātu sieru, precīzs mitruma procentuālais apjoms nobriedināšanas vietā tika aizvietots ar jēdzienu "mitra atmosfēra", un tika svītrota maksimālā nobriedināšanas temperatūra, jo šo divu rādītāju līdzsvars izriet no siera meistara prasmēm. Turklāt saimniecības piena pārstrādes darbnīcā ir grūti precīzi izmērīt mitruma līmeni. Nemainīta paliek minimālā nobriedināšanas temperatūra, kā arī šīs fāzes minimālais ilgums.

  Reģistrētajā specifikācijā tika precizēts, ka laišana pārdošanā var notikt tikai, sākot no brīža, kad pagājušas 14 dienas pēc sarecināšanas. Šis termiņš tika noteikts 12 dienas vairāku iemeslu dēļ:

  — sākotnēji paredzētajā 14 dienu termiņā varēja ietvert siera uzglabāšanas brīžus vēsumā, kad nenotiek siera attīstība. Tagad ir precizēts, ka uzglabāšana vēsumā nav iekļauta siera nobriedināšanas ilguma aprēķinā. Tādējādi ir iespējams laist pārdošanā *Picodon* pēc 12 dienām, nemazinot tā gatavību,

  — žāvēšanas un nobriedināšanas ilgums, kas ir izšķiroši svarīgs galaprodukta nobriedināšanai, nav mainīts – tādējādi šī samazināšana neietekmē siera īpašības,

  — lai to pamatotu, tika pievienots siera stāvokļa pēc nobriedināšanas pabeigšanas apraksts – lai nodrošinātu pietiekamu nobriedināšanu un žāvēšanu ("siera virsma, tai pieskaroties ar pirkstiem, vairs nav mitra") un pareizu virsmas mikrofloras veidošanos ("virsmas mikroflora ir izveidojusies").

— Lai nobriedinātu mazgātu sieru, sākotnēji ir jābūt 15 dienu fāzei, kad siers tiek noslogots 5 līdz 10 °C temperatūrā. Šie noteikumi jau sākotnēji bija ietverti "*Dieulefit* metodes" aprakstā un ir attiecināti uz visiem *Picodon* sieriem, kas "nobriedināti ar mazgāšanas metodi". Ir svītrots precizējums, kas paredzēja, ka noslogošana notiek "kastē" – patiešām, atbilstīgi senai tradīcijai šāda noslogošana var notikt arī citās tvertnēs, piemēram māla podos. Attiecībā uz mitruma apjomu, tas tika svītrots, dodot priekšroku jēdzienam "mitra vide", kā izskaidrots iepriekš.

  Tika precizēts, ka pēc šīs pirmreizējās noslogošanas sieram ir jābūt zilganam (proti, klātam ar zilo pelējumu).

  Picodon sieram, kas "nobriedināts ar mazgāšanas metodi", procesa turpinājums sastāv no vienas vai vairākām mazgāšanas un noslogošanas fāzēm – tas bija norādīts šajā nodaļā, kā arī minimālais nobriedināšanas ilgums – 30 dienas (kas tādējādi ir kopīgs *Picodon* sieram, kuri "nobriedināti pēc *Dieulefit* metodes").

Īpaši noteikumi marķēšanai

Pienākums minēt ar cilmes vietu saistīto valsti vai tās saīsinājumu tika aizvietots ar pienākumu izmantot Eiropas Savienības ACVN simbolu.

Tika paredzēts, ka siera etiķetē ir visiem uzņēmējiem kopīga daļa, kas atbilst vienotam grafiskajam veidolam (nosaukums *Picodon* ir rakstīts pusmēness formā, stilizētiem burtiem, lai padarītu ACVN *Picodon* labāk ieraugāmu tirdzniecības vietās). Pārējo etiķetes daļu uzņēmējs var brīvi aizpildīt pēc saviem ieskatiem. Visiem uzņēmējiem, kas ievēro specifikāciju, ir neierobežota pieeja etiķetes paraugam – to var vienkārši palūgt savā grupā.

Tika pievienota piebilde, ka, piemērojot attiecīgos noteikumus, ir izmantotas norādes "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes".

Turklāt tika precizēts, ka burtu, ar kuriem rakstīts ražotāja un/vai nobriedinātāja vārds/nosaukums, izmērs ir vismaz tikpat liels kā iesaiņotāja vārda/nosaukuma burtu izmērs.

Tika precizēts, ka uz katras patērētājam pārdodamās vienības ir etiķete. Taču ir paredzēti noteikumi, kas attiecas uz tiešās pārdošanas gadījumiem (proti, pārdošanu tirgos): iespēja izmantot izkārtni un izplatīt etiķetes katrā pārdošanas reizē.

Visbeidzot, tika noteikts, ka jebkādu citu apzīmējumu vai citu norāžu izmantošana kopā ar minēto cilmes vietas nosaukumu ir aizliegta uz etiķetēm, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos, izņemot iepriekš minētās norādes un vispārējos noteikumos paredzētās norādes, konkrētas preču vai uzņēmumu zīmes. Tas ļauj izvairīties no tā, ka aizsargājamā cilmes vietas nosaukumā *Picodon* tiktu ieviesta (specifikācijā vai noteikumos) nereglamentēta segmentācija.

Citi

Tika papildināta nodaļa "Informācija, kas norāda uz saikni ar ģeogrāfisko apgabalu", lai labāk parādītu saikni starp produktu un tā ģeogrāfisko apgabalu. Tādējādi tika svītroti pārāk detalizētie dabiskās vides apraksti, kas nav saistīti ar pašu produktu, kā arī ne pārāk precīzā informācija un anekdotes. Turklāt tika pievienota informācija par tradicionālajām un mūsdienīgajām prasmēm, tostarp nobriedināšanas un mazgāšanas metodēm, kas atbilst *Picodon* sieram, kas "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes". Tika paskaidrota saikne starp dabas un cilvēku faktoriem un produkta specifiskajām īpašībām. Visbeidzot, šī daļa tika sakārtota loģiskākā veidā. Nodaļa "Atsauces uz kontroles struktūru" tika papildināta, pievienojot sertifikācijas iestādes kontaktinformāciju un izdarot labojumus kompetento iestāžu kontaktinformācijā.

Saskaņā ar izmaiņām valsts tiesību aktos un normatīvajos aktos nodaļa "Valsts prasības" izveidota tabulas veidā, norādot galvenos kontrolējamos parametrus, to atsauces vērtības un vērtēšanas metodi.

Visbeidzot, ir atjaunināta grupas kontaktinformācija.

VIENOTS DOKUMENTS

PICODON

ES Nr.: PDO-FR-02130 – 16.3.2016.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums(-i)**

Picodon

2. **Dalībvalsts vai trešās valstis**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Picodon ir siers nelielas ripas formā ar noapaļotām malām.

Tas ir siers no mīkstas, nepresētas masas, kas iegūts nestandartizēta un nehomogenizēta kazas svaigpiena sarecināšanas rezultātā, tam pievienojot nedaudz sūkalu ierauga, kura taukvielu saturs ir ne mazāk par 45 g 100 g siera pēc pilnīgas izžāvēšanas un kura saturs sausnā nedrīkst būt zemāks par 40 g 100 g siera.

Ja *Picodon* nav skalots, tas tiek laists pārdošanā, sākot no 12. dienas pēc sarecināšanas. Nobriedināšanas fāzes beigās tam ir šādas īpašības: diametrs – 5 līdz 7 cm, augstums – 1,8 līdz 2,5 cm, minimālais svars – 60 g.

Miziņa ir plāna, pārklāta ar ne pārāk biezu pelējuma kārtiņu, kas ir viendabīgs vai plankumains ar baltas, ziloņkaula, zilganas, pelēkas vai brūnas krāsas plankumiem atkarībā no nobriedināšanas pakāpes.

Griezuma vieta ir skaidri izteikta, masa ir balta vai dzeltena. Paņemot mutē, struktūra ir viendabīga, smalka un mīksta, ja *Picodon* ir nenogatavināts, bet pēc ilgstošas nobriedināšanas tā var būt trausla.

Ja *Picodon* tiek īpaši nobriedināts, ko raksturo noslogošanas un mazgāšanas fāzes, tas tiek raksturots kā "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes". Nobriedināšanas fāzes beigās iegūtajam sieram ir šādas īpašības: diametrs – 4,5 līdz 6 cm, augstums – 1,3 līdz 2,5 cm, minimālais svars – 45 g.

Tā virsma ir baltā, ziloņkaula, pelēcīgā vai gaišā krēmkrāsā, vietām ar krāsainiem lāsumiem. Masa griezuma vietā izskatās plankumaina. Paņemot mutē, struktūra ir viendabīga, maiga un mīksta. Sieru *Picodon*, kas "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes", var laist pārdošanā ne ātrāk kā 30 dienas pēc sarecināšanas.

Neraugoties uz nobriedināšanas metodi, garša ir tīra, kazas sieram raksturīga ar lazdu riekstu niansi, vieglām sēņu un dažreiz pikantām niansēm, bez pārmērīga sāļuma un skābuma. Ja *Picodon* ir "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes", to ēdot, var just fermentācijai raksturīgu aromātu.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Izejviela: svaigs kazas pilnpiens, kas nav ne standartizēts, ne homogenizēts.

Dzīvnieku barība

Lopbarība

Ganāmpulka barības pamats ir noganīta vai dzīvniekiem piegādāta lopbarība.

Barībā netiek iekļauta nekāda skābbarība vai citi fermentēti produkti.

Barība sastāv no: visiem augiem, kurus noplūc kazas, īslaicīgu vai pastāvīgu pļavu floras, sezonas lopbarības kultūrām, svaigiem augļiem, nepārstrādātām saknēm un bumbuļiem.

Ganāmpulka lopbarības devu gada laikā veido vismaz 12 augu sugas. Vismaz 30 % no izmantotajām lopbarības platībām ir vismaz trīs augu sugas.

Papildu barība

Graudaugu graudu, kas tiek izbaroti neapstrādātā veidā (iespējams, saplacināti, saspiesti vai sadīguši), izcelsme 100 % ir ģeogrāfiskajā apgabalā.

Aizliegta tāda barība, kas var nelabvēlīgi ietekmēt piena smaržu, garšu vai kas rada bakterioloģiska piesārņojuma riskus.

Papildu barība nedrīkst pārsniegt 390 kg vienai piena kazai gadā, no kuras ne vairāk kā 150 kg ir izžāvēta lopbarība vienai kazai gadā.

Papildu barību veido

— graudi un graudaugi visās to formās,

— neapstrādāti, saplacināti, uzdīguši vai sasmalcināti graudi vai ekstrudēti eļļasaugi un proteīnaugi,

— produkti, kas iegūti graudaugu apstrādes rezultātā,

— produkti, kas iegūti eļļasaugu un proteīnaugu apstrādes rezultātā, apstrādājot ar fizisku miecēšanu ēteriskajās eļļās un augu ekstraktos: sojas, zirņu, lauka pupu, lupīnas, linu, rapšu, saulespuķu, vīķu izspaidas un eļļas,

— cukura ražošanas produkti: izžāvēta biešu masa, cukurniedru vai biešu šķidrā melase,

— izžāvēta lopbarība: lucerna un kukurūza veselu augu veidā,

— pārstrādāti augļi,

— uztura bagātinātāji, minerālvielas.

Barības izcelsme

Lopbarības, kā arī izbaroto neapstrādāto graudaugu izcelsme 100 % ir ģeogrāfiskajā apgabalā.

Papildu barības, kas nav neapstrādāti graudaugi, izcelsme pilnībā nav ģeogrāfiskajā apgabalā, jo lopkopībā tiek izmantota tirdzniecībā pieejama kombinētā barība bez ģeogrāfiskās izcelsmes garantijas.

Šāda barība ir ierobežota līdz 390 kg vienai piena kazai gadā. Vismaz 67 % no piena kazu pārtikas devas ir iegūti ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena iegūšanas posmi līdz pat siera nobriedināšanai notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Neatkarīgi no noteikumos paredzētajām norādēm, kam jābūt uz visiem siera rituļiem, katru patērētājam pārdodamo vienību laiž pārdošanā ar marķējumu, kas ietver:

— vienu visiem uzņēmējiem kopīgu daļu ar cilmes vietas nosaukumu, kas rakstīts burtiem, kuru izmērs ir ne mazāks kā divas trešdaļas no vislielāko marķējumā esošo burtu izmēra, kā arī norāde "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes", ja tiek piemēroti paredzētie noteikumi par šo norāžu izmantošanu,

— daļu, ko katrs uzņēmējs aizpilda pēc saviem ieskatiem un kurā cita starpā ir arī Eiropas Savienības ACVN simbols.

Burtu, ar kuriem rakstīts ražotāja un/vai nobriedinātāja vārds/nosaukums, izmērs ir vismaz tikpat liels kā iesaiņotāja vārda/nosaukuma burtu izmērs.

Marķējuma vienotā daļa un, attiecīgā gadījumā, izkārtne atbilst specifikācijas pielikumā norādītajam grafiskajam veidolam.

Tiešās pārdošanas gadījumā, ko nodrošina ražotājs vai jebkura persona, par kuru tiešā veidā atbild ražotājs, marķējums katrai pārdodamai vienībai nav obligāts, bet uz izkārtnes ir jābūt iepriekš minētajiem elementiem.

Jebkādu citu apzīmējumu vai citu norāžu izmantošana kopā ar minēto cilmes vietas nosaukumu ir aizliegta uz etiķetēm, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos, izņemot iepriekš minētās norādes un vispārējos noteikumos paredzētās norādes, konkrētas preču vai uzņēmumu zīmes.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Picodon ir siers, ko ražo Ronas upes vidus daļas ielejas abās pusēs dominējošajos pakalnos. Ģeogrāfiskais apgabals ietver turpmāk norādīto pašvaldību teritorijas.

— *Ardèche* departamentā – visu pašvaldību teritorija,

— *Drôme* departamentā – visu pašvaldību teritorija,

— *Gard* departamentā – *Barjac* kantonā – visu pašvaldību teritorija,

— *Vaucluse* departamentā – *Valréas* kantonā – visu pašvaldību teritorija.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ardèche departaments un *Drôme* departaments, kas veido ģeogrāfiskā apgabala galveno daļu, lielākoties sastāv no sausiem pakalniem un kalniem, kas dominē Ronas upes vidusdaļas ielejā un kas ir kazu audzēšanai labi piemērota teritorija. Šajos rajonos valdošie dabas apstākļi (reti sastopams ūdens, plakanu zemju neesamība, sadrumstaloti zemes gabali, nabadzīgas augsnes, salīdzinoši sauss un vējains klimats) ir veicinājis daudznozaru saimniecību attīstību.

Ģeogrāfiskais apgabals ir klimatiskā pārejas zona starp Vidusjūras klimatu dienvidos, daļēji kontinentālu Lionas tipa klimatu ziemeļos un kalniem raksturīgu klimatu apgabala austrumu un rietumu pusēs.

Tam ir raksturīga izteikta autonomija lopbarības ziņā un liela augu dažādība pļavās. Kazu izmantotajās ganībās ir plaši pārstāvēti arī koksni saturoši augi (irbulenes, sila virši, virši u. c.).

Ņemot vērā cilvēcisko faktoru, jau 1600. gadā Olivjē Desers (*Olivier de Serres*) savā darbā *Théâtre de l'agriculture et ménage des champs* ("Lauksaimniecības teātris un saimniekošana laukos") apraksta kazu īpašo nozīmi šajā reģionā. Ļoti ilgu laiku *Drôme* departaments un *Ardèche* departaments bija vadībā starp kazu audzēšanas departamentiem Francijā (kopš 1866. gada tie bija attiecīgi 1. un 3. vietā).

Sākotnēji *Picodon* bija paredzēts gandrīz vienīgi ģimeņu patēriņam saimniecībās.

Sakarā ar piena iegūšanas apjomu samazināšanos rudenī un ziemā, siera ražošana bija vienīgais veids, kā pienu uzglabāt. Šis siera patēriņa sadalījums bija par iemeslu dažādām *Picodon* nobriedināšanas pakāpēm.

To varēja patērēt ļoti maz nobriedušu, mazliet izžāvētu – tas ir sākotnējais *Picodon* ar īsu nobriedināšanas laiku.

Savukārt ziemā *Picodon* uzglabāja māla podos. Reizi divās nedēļās sieru izņēma ārā un skaloja. Šī metode ļāva sieru uzglabāt ilgāk, tādējādi pastiprinot raksturīgās smaržas un garšu. Tas ir viens no nobriedināšanas metodes "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes" variantiem. Šo otro apzīmējumu tradicionāli izmantoja Ronas upes austrumu daļā un *Drôme* upes dienvidu daļā, tur, kur sausais gaiss ļauj veikt dabisku žāvēšanu, kas veicina vietējo virsmas mikrofloru attīstību.

Savu specifisko īpašību dēļ *Picodon Drôme* departamentā un *Ardèche* departamentā piedzīvoja agrīnu slavu jau kopš XIX gadsimta, bet nesenākos laikos ar 1983. gada 25. jūlija dekrētu tas tika atzīts par kontrolētu cilmes vietas nosaukumu.

Mūsdienās *Picodon* joprojām ir siers, ko ražo saskaņā ar īpašām prasmēm, kuras pārmantotas no minētās izcelsmes saimniecībām.

Atļauto kazu sugu vidū ir vietējās sugas (Centrālā kalnu masīva *(Massif Central)*, Provansas, Rovas suga), kas joprojām ir labi iedzīvojušās šajā teritorijā. Ganāmpulka pamatbarību veido lopbarība, kuras izcelsme ir vienīgi ģeogrāfiskajā apgabalā un kurā ir liela augu dažādība. Tiklīdz klimatiskie apstākļi ļauj, dzīvnieki dodas ganīties brīvās ganībās vai vismaz norobežotās ganībās. Izbarojamās papildu barības daudzums ir ierobežots, lai veicinātu lopbarības patēriņu.

Saskaņā ar tradīciju izmantotais piens ir svaigs, nestandartizēts kazas pilnpiens.

Sarecināto masu, ko iegūst kazas pilnpiena sarecēšanas rezultātā, mazliet pievienojot sūkalu ieraugu, sūkalas iepriekš nenotecinot, ar rokām iepilda formās, tā, lai šo sarecināto masu neizšļakstītu.

Sūkalu notecināšanas posmā ir jāveic minimāla apgrozīšana. Sālīšana notiek no abām pusēm, vienīgi ar sausu sāli.

Pēc izņemšanas no formas un iespējamas apžāvēšanas seko siera žāvēšanas fāze, kurai seko nobriedināšanas fāze, kas var tikt sadalīta žāvēšanas, mazgāšanas un noslogošanas periodos.

Sieru ir tiesības apzīmēt ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Picodon* tikai ne ātrāk kā 12 dienas pēc sarecināšanas, kad siera virsma, tai pieskaroties ar pirkstiem, vairs nav mitra un kad ir attīstījusies virsmas mikroflora.

Kad pēc žāvēšanas fāzes un vismaz piecpadsmit dienu fāzes, kurā siers tiek noslogots, siers kļūst zilgans, *Picodon* piedzīvo vairākas mazgāšanas fāzes un noslogošanas fāzes, tas tiek apzīmēts kā "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes".

Picodon sieru raksturo:

— tā nelielas ripas forma, kuras svars ir ne mazāks par 60 g vai 45 g, ja *Picodon* ir "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes",

— tā masas struktūra, kas ir mutē ir viendabīga un smalka, no mīkstas līdz trauslai atkarībā no nobriedināšanas pakāpes,

— tā garša, kas ir tīra, kazas sieram raksturīga, ar lazdu riekstu niansēm, vieglām sēņu un dažreiz pikantām vai fermentācijai raksturīgām niansēm, bez pārmērīga sāļuma un skābuma.

Siera virsma var būt klāta ar plānu pelējuma kārtiņu, kuras krāsa ir viendabīga vai plankumaina, vai arī ar bālu, ziloņkaula, pelēkas vai gaišas krēmkrāsas nokrāsu, ja tas ir "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes".

Vieta, no kuras ir cēlies *Picodon*, ir nabadzīgs reģions, ko veido noplicināti pakalni un kalni, ar tādām ģeoloģiskajām un klimata īpatnībām, kuras ļāva nodarboties vienīgi ar kazkopību. Šī siera ražošana šajā teritorijā ir saglabājusies, ļaujot tam piedzīvot nepieciešamo attīstību. Kazas patiešām izmanto galvenokārt dabas zonas ar vissarežģītākajiem apstākļiem (vissausākos un stāvākos zemes gabalus), kuras nav interesantas govīm un kurās netiek audzētas intensīvi audzējamas kultūras.

Picodon mazo izmēru var skaidrot ar papildu ražošanas nozares statusu kazu audzēšanai, ar to, ka saimniecībā tiek saražots neliels daudzums piena, un ar to, ka ir svarīgi labi izžāvēt šo sieru, kura masa nav sapresēta un ir saglabājusies piena garša.

Ražošanas nosacījumi ir noteikti tā, lai saglabātu noteiktā apgabala īpatnības un ļautu tām izpausties produktā.

Kazas, no kurām iegūst pienu, kas paredzēts *Picodon* ražošanai, tiek barotas ar lopbarību, kuras izcelsme ir ģeogrāfiskajā apgabalā. Ganāmpulka barošanas un pārvaldības sistēma veicina vietējās barības produktu ražošanu, tādas lopbarības būtisku patēriņu, kam raksturīga augu daudzveidība, ganīšanas praksi un dzīvnieku laišanu ārā. Šīs prakses sekmē to, ka vietējie dabas apstākļi ietekmē piena mikrofloru un tātad arī siera mikrofloru un īpašības. Minēto vēl vairāk akcentē tikai svaiga pilnpiena izmantošana.

Siera virsmas mikroflora, kas ir ļoti plāna, ir arī ļoti atšķirīga, un siera garša ir tīra, kazas sieram raksturīga ar lazdu riekstu niansēm, vieglu sēņu un dažreiz pikantām niansēm.

Tas, ka pārstrādes procesā tiek ņemts vērā piena raksturs un, iepildot veidnēs, tiek respektēta sarecējušās masas struktūra, ļauj iegūt *Picodon* masas viendabīgo un smalko struktūru. Apgrozīšana pēc iepildīšanas veidnē un abpusēja sālīšana ar sausu sāli arī veicina sāls vienmērīgu izkliedēšanos. Šo pārstrādes metožu, kas apvienotas ar svarīgajām žāvēšanas un pēc tam arī nobriedināšnas fāzēm, kuras veicina virsmas mikrofloras izveidošanos un aromātu attīstību, rezultātā tiek iegūts siers ar masu, kas mutē ir smalka un viendabīga, un ar bagātīgu aromātu buķeti.

Sākotnēji masas struktūra mutē ir mīksta, bet pēc ilgstošākas nobriedināšanas tā kļūst trausla, kas lokāli ir bieži novērojams. Īpaša nobriedināšana, kuras laikā noslogošanas un mazgāšanas fāzes seko viena otrai, turklāt piešķir *Picodon*, kas "nobriedināts ar mazgāšanas metodi" vai "nobriedināts pēc *Dieulefit* metodes", tam raksturīgo struktūru un aromātus.

Šie elementi padara *Picodon* par sieru, kas cieši saistīts ar savu ģeogrāfisko cilmes vietu, īpaši veicinot reģiona pazīstamību. Sākotnēji tā ir izpaudusies mutiskā formā, proti, Provansas dziesmās, pēc tam, sākot no XIX gadsimta, rakstiskā formā – ar vārdnīcu, sarakstes, vēsturiskām vai gastronomiskām tēmām veltītu sacerējumu starpniecību.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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