KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2017/C 25/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ([1]).

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„PICODON“

ES Nr. PDO-FR-02130–16.3.2016

SKVN (X) SGN ( )

1. **Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

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

Adresas: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCE

Tel. +33 475562606
Faks. +33 475420105
El. p. info@picodon-aoc.fr

Šiai žemės ūkio profesinei sąjungai priklauso visi į „Picodon“ gamybą įsitraukę veiklos vykdytojai: pieno gamintojai, įskaitant pieną perdirbančius ūkininkus, perdirbimo įmonės ir brandinimo specialistai. Todėl ji teisėtai gali pateikti pakeitimo paraišką.

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

— ☐ Produkto pavadinimas

— ☒ Produkto aprašymas

— ☐ Geografinė vietovė

— ☒ Kilmės įrodymas

— ☒ Gamybos būdas

— ☐ Ryšys su geografine vietove

— ☒ Ženklinimas

— ☒ Kita: ryšys su geografine vietove, kontrolė, nacionaliniai reikalavimai

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

4. **Pakeitimo (-ų) rūšis**

— ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

— ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. **Pakeitimas (-ai)**

Produkto aprašymas

Siekiant geriau apibūdinti produktą, nurodoma, kad „Picodon“ yra nedidelio disko su suapvalintais kraštais formos sūris, nes toks apibūdinimas tikslesnis. O sūrio apibūdinimas „apvalios formos“ panaikinamas, nes disko forma jau nusako, kad sūris apvalios formos.

Siekiant išsaugoti natūralią pieno florą ir sustiprinti „Picodon“ ryšį su geografine vietove, patikslinama naudojamo pieno rūšis: nenugriebtas, žalias, nestandartizuotas ir nehomogenizuotas ožkos pienas.

Sūris „Picodon“ gaminamas iš pienarūgštėmis bakterijomis rauginto pieno, į kurį dedama šiek tiek šliužo fermento. Tai yra pagrindinė šio sūrio savybė. Be to, dalyje „Gamybos būdas“ pateiktas apibūdinimas „gaminamas koaguliuojant nenugriebtą ožkų pieną ir pridedant šiek tiek šliužo fermento“ pridedamas prie dalies „Produkto aprašymas“ ir patikslinama, kad koaguliacija yra pienarūgščio pobūdžio.

„Picodon“ matmenys ir svoris vertinami pasibaigus brandinimo etapui, todėl patikslinama, kad šios sūrio savybės nustatomos praėjus mažiausiai 12 dienų po fermentavimo.

Siekiant atsižvelgti į tai, kad plonai „Picodon“ plutai būdinga įvairi flora, pridedamas toks sūrio išvaizdos aprašymas: „vienspalvis arba su dėmelėmis, būdinga balta, dramblio kaulo, melsva, pilka arba ruda spalva, priklausomai nuo brandinimo etapo“. Tokia paviršiaus floros įvairovė pastebima dėl to, kad daugiausia sūrių gaminama ūkiuose, o tai reiškia, kad kiekvienas ūkis naudoja savo pieno rūgšties kultūras ir brandinimo kultūras.

Siekiant patikslinti produkto savybes, tekstūros apibūdinimas „vienalytė ir švelni“ papildomas apibūdinimu „minkšta“. Be to, tekstūra kinta priklausomai nuo brandinimo trukmės, todėl nurodoma, kad minkšta tekstūra yra tuomet, kai sūris „Picodon“ yra jaunas (t. y. praėjus trumpiausiam brandinimo laikui), nes jau buvo nurodyta, kad ilgo brandinimo atveju tekstūra gali tapti trapi. Taigi sakinys: „Pjūvio vietoje spalva natūrali, minkštimas baltas ar geltonas, tekstūra vienalytė ir švelni, ilgo brandinimo atveju gali būti trapi“ keičiamas taip: „Pjūvio vietoje spalva natūrali, minkštimas baltas ar geltonas. Ragaujant jauną „Picodon“ sūrį jaučiama vienalytė, švelni ir minkšta tekstūra, kuri ilgo brandinimo atveju gali tapti trapi.“

Sūris „Picodon“ gali būti brandinamas ypatingu būdu, kai kaitaliojami laikymo ir plovimo etapai. Kai šie etapai atitinka aplink *Dieulefit* savivaldybę įprastai naudojamą metodą, „Picodon“ vadinamas „subrandintu pagal *Dieulefit* metodą“; toks ypatingas brandinimas jau aprašytas specifikacijoje. Be to, naudojama platesnė sūrių plovimo ir brandinimo tradicija, kuri iki šiol nebuvo nustatyta specifikacijoje, o dabar pripažinta ir geriau paaiškinta šioje specifikacijoje. Kad informacija būtų suprantamesnė vartotojams, šiems sūriams apibūdinti specifikacijoje pateikiamas naujas pavadinimas: „brandintas ir plautas“. Pagal tokią plovimo ir laikymo techniką pagamintiems sūriams, „subrandintiems pagal *Dieulefit* metodą“ arba „brandintiems ir plautiems“, būdingos panašios savybės, kokios jau nurodytos specifikacijoje. Taigi sakinio: „Kai sūris „Picodon“ pagamintas naudojant „*Dieulefit* brandinimo metodą“ pradžia keičiama taip: „Kai sūris „Picodon“ pagamintas naudojant „*Dieulefit* brandinimo metodą“ arba yra „brandintas ir plautas“, likusi sakinio dalis lieka nepakitusi: po brandinimo sūriui būdingos tokios savybės: skersmuo – 4,5–6 cm, aukštis – 1,3–2,5 cm, minimalus svoris – 45 g.

Siekiant geriau apibūdinti produktą, įvairūs „Picodon“ aromatai ir skoniai aprašomi tiksliau, pasinaudojant „Gruyère“ techninio instituto taikomais apibūdinimo terminais ir Organoleptinio tyrimo komisijos (kuri jau 20 metų dalyvauja kontroliuojant produktą) darbais: „[…] juntamas kaparių, riešutų, švelnus grybų prieskonis, skonis šiek tiek aštrokas, ne pernelyg sūrus ar rūgštus. Kai „Picodon“ „brandintas ir plautas“ arba „subrandintas pagal *Dieulefit* metodą“, ragaujant gali būti juntami ir fermentų aromatai.“

Kilmės įrodymas

Atsižvelgiant į pasikeitusius nacionalinius įstatymus ir kitus teisės aktus, konsoliduota dalis „Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės“: į ją įtrauktos su produktų deklaravimu ir su atsekamumo registrų tvarkymu bei gamybos sąlygų priežiūra susijusios prievolės.

Pavyzdžiui, numatoma ūkininkams išduoti leidimus, kuriais pripažįstamas jų gebėjimas vykdyti naudojamos kilmės vietos nuorodos specifikacijos reikalavimus. SKVN „Picodon“ specifikacijos kontrolė organizuojama remiantis kontrolės institucijos parengtu kontrolės planu.

Be to, ši dalis papildyta keliomis nuostatomis, susijusiomis su registrais ir deklaracijomis, skirtais produktų atsekamumui užtikrinti ir atitikčiai specifikacijos reikalavimams kontroliuoti.

Gamybos būdas

Bandos ganymas

Siekiant patikslinti, kokiai gyvulių rūšiai taikomos toliau nustatytos taisyklės ir kaip turi būti apskaičiuojamas davinys, pridedama žodžio „banda“ apibrėžtis: tai visos vyresnės nei vienerių metų melžiamos ožkos, laikomos ūkyje sausio 1 d.

Patikslinama sąvoka „vietinės kilmės gyvuliai“: tai šioje geografinėje vietovėje vis dar dažnai auginami Prancūzijos pietryčiams būdingų veislių, tokių kaip *Massif Central, Provençale* ir *Rove*, gyvuliai.

Naikinama nuoroda „ganoma pagal vietinius papročius“, ji keičiama tikslesnėmis toliau aprašytomis nuostatomis.

Patvirtinama, kad draudžiama bandą laikyti nuolat uždarytą ir patikslinama, kad, kai oro sąlygos palankios, banda turi būti išleidžiama ir ganoma laisvai arba bandai bent jau užtikrinama galimybė visuomet patekti į lauke esančius aptvarus. Šios ganiavos ir laisvo ganymo nuorodos įterpiamos norint geriau apibūdinti vietinę auginimo praktiką. Be to, nurodomi minimalūs lauke esantiems aptvarams taikomi reikalavimai (mažiausiai 5 m^2 vienam gyvuliui su galimybe patekti prie vandens šaltinio ir pasislėpti pavėsyje).

Gyvulių šėrimas

Pašarai

Registruotoje specifikacijoje nurodyta, kad davinio pagrindą sudaro ne mažiau kaip 80 % pašarų ar grūdų iš geografinės vietovės ganiavų. Tokia nuostata yra dviprasmiška ir neatitinka pagrindinio davinio, į kurį paprastai įeina gyvulių ganymo metu gauti ar jiems pateikti pašarai, kurie galimai papildomi mažai energinės vertės turinčiais papildais, apibrėžties.

Siekiant suderinti įprastą pagrindinio davinio apibrėžtį ir papildomo šėrimo nuostatą, šėrimo būdas padalytas į dvi dalis: viena vertus, šeriama pašarais, kurie 100 % yra iš geografinės vietovės, kita vertus, šeriama papildomais pašarais, į kuriuos įeinantys visi neperdirbti grūdai yra išauginti geografinėje vietovėje. Tokia į specifikaciją įtraukta nuostata bei papildomų pašarų ribojimas iki 390 kg vienai melžiamai ožkai per metus leidžia užtikrinti, kad ne mažiau kaip 67 % bendro davinio pašarų (pagrindinio davinio ir papildomų pašarų) būtų paruošti geografinėje vietovėje. Atsižvelgiant į tai, kad viena ožka per metus vidutiniškai suėda 1 200 kg, o didžiausias nustatytas papildomų pašarų kiekis yra 390 kg (t. y. 33 %), vadinasi, tik geografinėje vietovėje paruoštų pašarų dalis (810 kg) sudaro ne mažiau kaip 67 %.

Siekiant užtikrinti, kad banda būtų šeriama daugiausia pašarais ir kad pašarų iš geografinės vietovės proporcija būtų didesnė, patikslinama, kad:

— bandos davinio pagrindą sudaro ganyklos, kuriose ganosi gyvuliai, arba nušienaujamos ganyklos (kiti pašarai, įskaitant grūdus ir dehidratuotus produktus, laikomi papildomu daviniu ir jų kiekis ribojamas),

— 100 % šių pašarų paruošiama geografinėje vietovėje.

Kad fermentuoti pašarai, kurie ūkyje naudojami kitiems gyvuliams šerti, nepatektų ožkoms, patikslinama, kad ši pašarų rūšis ūkyje turi būti neprieinama ožkų bandai.

Visi pašarai išvardyti leistiname sąraše (visi augalai, kuriuos ožkos suėda laukuose, ganymo metu, pievose, pamiškėse, ir į kurių sudėtį įeina metinės ar ilgalaikės rūšys, medžiai, krūmai ar žoliniai augalai; vienmečiai ar daugiamečiai pievų augalai; metinės pašarų kultūros; švieži vaisiai, šaknys ir neapdoroti šakniagumbiai), siekiant patikslinti leidžiamų pašarų pobūdį ir palengvinti kontrolę.

Siekiant užtikrinti, kad ožkų maitinimas tikrai atspindėtų geografinės vietovės augalijos įvairovę, nuspręsta, kad į metinį ožkų davinį turi patekti ne mažiau kaip 12 augalų rūšių, o tai skatina pieno gamintojus naudoti pievas, visų pirma ilgametes pievas.

Be to, siekiant to paties tikslo, ne mažiau kaip 30 % pašarų ploto turi sudaryti ganiavos ir (arba) daugiamečiai laukai, ir (arba) laukai, kuriuose auga mažiausiai trys rūšys augalų.

Nustatytos šėrimo šviežiai nupjauta žole sąlygos (pašarai iš karto surenkami, greitai paskirstomi ir suvartojami per 24 val.; visi pašarai, prabuvę daugiau nei 24 val., pašalinami iš ėdžių), tokiu būdu užtikrinama tiekiamų pašarų kokybė. Be to, patikslinama, kad kraike esantys šiaudai negali būti naudojami kaip pašaras.

Papildomi pašarai

Norint patikslinti leidžiamų pašarų pobūdį ir palengvinti kontrolę, buvo nustatyti tokie leidžiami papildomi pašarai:

— įvairių formų grūdinės kultūros,

— neapdoroti, sutraiškyti, daiginti arba susmulkinti grūdai arba aliejingų baltyminių augalų išspaudos,

— iš grūdų perdirbti šalutiniai produktai,

— aliejingų baltyminių augalų perdirbti produktai, gaunami fizikinio rauginimo eteriniais aliejais ir augalų ekstraktais būdu: sojų pupelių, žirnių, pupų, lubinų, linų, rapsų, saulėgrąžų, vikių išspaudai ir aliejai,

— cukraus gamybos produktai: džiovintų runkelių minkštimas, skysta cukranendrių ar runkelių melasa,

— dehidratuoti pašarai: liucerna ir sveiki kukurūzų augalai,

— perdirbti vaisiai,

— pašarų papildai, mineralai.

Be to, pabrėžiama, kad visi naudojami neskaldyti grūdai (neįeinantys į sudėtinių pašarų sudėtį) taip pat turi būti paruošti geografinėje vietovėje. Tokie geografinėje vietovėje pagaminti grūdai taip pat prisideda prie bandos autonominio šėrimo geografinėje vietovėje.

Didžiausia nustatyta riba vienai melžiamai ožkai per metus sudaro 390 kg grynos masės (o tai atitinka maždaug 30 % davinio), tokiu būdu siekiama optimizuoti vietovėje pagaminamo pašaro suvartojimą. Taip pat numatyta mažinti didžiausią dehidratuotų pašarų kiekį: „150 kg grynos masės“ vietoj „20 % pašarų“ (tai atitiko maždaug 240 kg). Be to, išimtis („išskyrus ypatingas aplinkybes“), papildanti dehidratuotų pašarų ribojimą, buvo panaikinta kaip netinkama.

Patikslintas ūkiuose naudojamų išrūgų statusas: net jei laikantis tradicinės praktikos ūkiuose išrūgos gali būti naudojamos gyvuliams šerti, jos nėra įtraukiamos apskaičiuojant teikiamus papildus.

Siekiant garantuoti, kad gyvuliams būtų teikiami geriausios kokybės pašarai, draudžiama teikti dėl laikymo sąlygų sugedusius pašarus.

Pašarinių naudmenų tręšimas

Patikslinami sklypų, kuriuose bus auginami ožkų pašarai, tręšimo būdai, nes organinės medžiagos gali pakeisti augalų floros sudėtį:

„Vienintelės leidžiamos organinės trąšos yra kompostas arba digestatai, mėšlas, srutos (žemės ūkio kilmės), taip pat ne žemės ūkio kilmės organinės trąšos, pvz., nuotekų dumblas (arba subproduktai), žaliosios atliekos.

Tręšiant ne žemės ūkio kilmės organinėmis trąšomis, turi būti išanalizuojama kiekvienos partijos (sunkvežimio, cisternos ir pan.) patologinių bakterijų, sunkiųjų metalų ir organinių junginių liekanos, kaip nustatyta teisės aktuose.

Tręšti ne žemės ūkio kilmės organinėmis trąšomis ūkyje leidžiama, tačiau trąšos turi būti iškart užkasamos, turi būti laikomasi galiojančių taisyklių, susijusių su tam tikrais ribojimais (laikotarpis, saugomos teritorijos), kiekiu.“

Draudimas naudoti GMO (maisto produktuose ir kultūrose):

Draudimas naudoti GMO ožkų pašaruose leidžia išlaikyti ryšį su vietove ir pabrėžti šių pašarų tradicinį pobūdį.

Sūrio perdirbimas

Pieno paruošimas

Nuostata, pagal kurią naudojamas pienas turėjo atitikti galiojančias sanitarines normas, buvo išbraukta iš specifikacijos, nes ji nesusijusi su SKVN klausimais.

Panaikintos taisyklės, susijusios su pieno sudėtimi (mažiausias riebumas 28 g/l, o mažiausias baltymų kiekis 25 g/l), nes naudojamas nenugriebtas, nestandartizuotas ir nehomogenizuotas pienas. Beje, pastarieji patikslinimai buvo papildomai paaiškinti prie naudojamo pieno apibrėžties.

Panaikinama galimybė kaitinti pieną jį perdirbant, todėl dabar visi veiklos vykdytojai turi naudoti žalią pieną. Tai leidžia išsaugoti vietoje pagaminto pieno pradinę florą ir turi įtakos sūrio florai ir organoleptinėms savybėms. Kai kuriems veiklos vykdytojams, pareiškusiems prieštaravimą dėl šios nuostatos per nacionalinę prieštaravimo procedūrą ir atitinkantiems Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 15 straipsnio 4 dalies sąlygas, iki 2016 m. gruodžio 31 d. suteiktas pereinamasis laikotarpis.

Fermentavimas ir rauginimas

Rauginimo sąvoka pakeista tikslesne fermentavimo sąvoka (fermentavimas vyksta konkrečiu metu, o rauginimas vyksta kelias valandas).

Kalbant apie darbo organizavimą, perdirbimo skyriai kartais neturi galimybės fermentuoti pieno greičiau nei per 18 valandų nuo jo pristatymo. Šiuolaikinė pieno laikymo technika sudaro galimybes taikyti tokį terminą nepakenkiant gamybai ir nepakeičiant produkto savybių. Taigi nustatomas šis naujas ilgiausias 18 val. terminas (pakeičiantis pradinį 6 val. terminą), taikomas ne ūkyje esantiems gamybos skyriams.

Norint palengvinti ūkininkų atliekamą savikontrolę, rūgštumas rauginimo proceso pabaigoje išreiškiamas keliais būdais. Koaguliacijos (rauginimo) laikas sutrumpintas nuo 12–48 val. iki 16–36 val., nes tai geriau atspindi taikomą praktiką, o kartu išsaugomas lėtas rūgimas. Patikslinta, kad gautos išrūgos yra pieno rūgšties tipo, nes iš šių išrūgų tekstūros empiriniu būdu galima nustatyti, ar rūgštinimas atliktas teisingai ar ne.

Formavimas, nuvarvinimas

Vystantis technologijoms, šiuo metu varškę įmanoma formuoti keliose formose: tokia galimybė įtraukta į specifikaciją. Ji leidžia palengvinti sunkų formavimo darbą. Vis tik formavimas turi būti labai atsargiai atliekamas rankomis ir patikslinama, kad tai atliekama taip, kad „varškė nesutrupėtų“, nes tai svarbu nuvarvinimo etape ir siekiant gauti galutinę tekstūrą.

Kiekvienos formos padėkle matmenys šiek tiek skiriasi nuo individualių formų matmenų, nes jos yra cilindro formos, o individualios formos yra labiau kūgio formos. Iš tiesų, norint įsitikinti, ar sūris simetriškas, visas formų padėklas apverčiamas vienu metu, o individualios formos atveju kiekvienas sūris apverčiamas atskirai rankomis.

Taigi patikslinami dviejų tipų formų matmenys, atitinkantys „Picodon“ formą ir matmenis po brandinimo: individualios formos vidaus matmenys (apatinis skersmuo: 74 mm, viršutinis skersmuo: 87 mm, mažiausias aukštis: 60 mm), formų padėklo matmenys (apatinis skersmuo: 78 mm, viršutinis skersmuo: 78 mm).

Be to, paaiškėjo, kad specifikacijoje buvo padaryta nedidelė klaida nurodant individualių formų dydį (apatinis skersmuo: 76 mm, viršutinis skersmuo: 85 mm): šie matmenys buvo pataisyti ir pakeisti pirmiau nurodytais matmenimis, kurie leidžia išgauti pageidaujamą sūrio formatą.

Nedarant pakeitimų registruotoje specifikacijoje, sūris turi būti sūdomas iš abiejų pusių. Vis dėlto panaikinamas patikslinimas, kad „bent vieną kartą sūris sūdomas nuvarvinimo metu“, nes nebuvo pastebėta poveikio galutinio produkto savybėms, jei toks sūdymas atliekamas tuo metu, kai sūris išimamas iš formos. Todėl ši nuostata tampa tokia: „Sūdymas atliekamas ne vėliau kaip sūrį išėmus iš formos.“

Džiovinimas

Prieš padedant į džiovinimo patalpą, po formavimo etapo gali būti atliekamas nusausinimas, kad švieži sūriai galėtų tinkamai išdžiūti, o paviršiaus flora – įsitvirtinti. Todėl įtraukta tokia galimo nusausinimo sąvoka.

Brandinimas

Džiovinimo ir brandinimo etape įtraukta galimybė atvėsinti sūrius iki aukštesnės nei 0 °C temperatūros. Tai leidžia sulėtinti kai kurių sūrių brendimą. Siekiant užtikrinti pakankamą sūrių subrandinimą ir išsaugoti jų galutines savybes, vis tik buvo patikslinta, kad tokie atvėsinimo laikotarpiai neįskaičiuojami į mažiausią brandinimo trukmę.

Kadangi „Picodon“ sūris gali būti brandinamas klasikiniu būdu arba brandinamas su plovimo etapu, abu variantai aprašomi atskirai, kad būtų geriau suprasti:

— Brandinant sūrius be plovimo, tikslus brandinimo vietos drėgmės lygis pakeistas sąvoka „drėgna aplinka“, o didžiausia brandinimo temperatūra išbraukta, nes šių dviejų kriterijų pusiausvyra priklauso nuo sūrio gamintojo patirties. Be to, ūkio perdirbimo ceche sudėtinga tiksliai išmatuoti drėgmės lygį. Mažiausia brandinimo temperatūra bei mažiausia šios fazės trukmė, kurios yra dvi svarbiausios šio etapo ypatybės, lieka nepakeistos.

  Įregistruotoje specifikacijoje buvo nurodyta, kad parduoti galima tik praėjus 14-ai dienų po fermentavimo šliužo fermentu. Šis terminas buvo pakeistas į 12 dienų dėl kelių priežasčių:

  — iš pradžių numatytas 14 dienų terminas galėjo apimti laikymo šaldytuve laiką, kuomet sūris toliau nebebrandinamas. Dabar labai aiškiai nurodoma, kad apdorojimas šalčiu neįeina į sūrio brandinimo trukmę. Taigi galima prekiauti „Picodon“ sūriu po 12 dienų, nesutrumpinant jo brandinimo trukmės,

  — pačios džiovinimo ir brandinimo trukmės, svarbiausios paruoštam produktui brandinti, nekeičiamos; taigi, šis sutrumpinimas nepakeičia sūrio savybių,

  — tam užtikrinti, buvo pridėtas sūrio aprašymas po brandinimo proceso: siekiant užtikrinti pakankamą brandinimą ir džiovinimą („palietus pirštais sūrio paviršių, drėgmė nejuntama“) ir tinkamą paviršinės kultūros įvedimą („paviršiaus flora įsitvirtino“).

— Brandinant plautus sūrius, iš pradžių juos reikia 15 dienų laikyti nuo 5 iki 10 °C temperatūroje. Šios nuostatos jau buvo nurodytos anksčiau *Dieulefit* metodo aprašyme ir buvo pritaikytos visiems plautiems „Picodon“ sūriams. Patikslinimas, numatantis, kad sūris būtų laikomas „dėžėje“, buvo išbrauktas: galima laikyti atskirai kitose talpyklose, pavyzdžiui, moliniuose induose, pagal senovinę tradiciją. Dėl drėgmės normos, tai ji buvo pakeista sąvoka „drėgna aplinka“, kaip paaiškinta pirmiau.

  Buvo patikslinta, kad pasibaigus pirmajam laikymo etapui sūris privalo būti melsvas (tai yra padengtas melsvais pelėsiais).

  Brandinto plauto „Picodon“ sūrio atveju toliau atliekamos vienas arba keli plovimo ir laikymo etapai; tai nurodoma šiame skyriuje, kaip ir mažiausias 30 dienų brandinimo laikotarpis (kuris tokiu būdu yra toks pat kaip ir „Picodon“ „subrandinto pagal *Dieulefit* metodą“).

Specialūs žymėjimo elementai

Įpareigojimas naudoti nuorodą arba nacionalinį simbolį, susijusius su kilmės vietos nuoroda, buvo pakeistas įpareigojimu nurodyti Europos Sąjungos SKVN simbolį.

Numatyta, kad sūrių ženklinimas susideda iš visiems operatoriams bendros dalies, atitinkančios bendrą grafinį vaizdą (pavadinimas „Picodon“ užrašytas pusmėnulio forma, stilizuotu būdu, kad „Picodon“ SKVN sūris būtų labiau pastebimas pardavimo vietose). Ekonominės veiklos vykdytojas pats pasirenka, kokią informaciją nurodyti likusioje etiketės dalyje. Gamintojų grupė etiketės pavyzdį be suvaržymų išduoda visiems paraišką pateikusiems ir specifikacijos besilaikantiems veiklos vykdytojams.

Pridėta, kad nuorodos „brandintas, plautas“ arba „subrandintas pagal *Dieulefit* metodą“ naudojamos, kai taikomos atitinkamos nuostatos.

Be to, buvo patikslinta, kad gamintojo ir (arba) brandintojo pavadinimo raidžių dydis yra ne mažesnės nei teksto, kuriuo pateikiama informacija apie pakuotoją, dydis.

Buvo patikslinta, kad kiekvienas pardavimo vartotojui vienetas turi etiketę. Vis dėlto, tiesioginio pardavimo (ypač pardavimo turguje) atveju yra numatytos šios nuostatos: galimybė naudoti iškabą ir etikečių paskirstymas kiekvieno pardavimo metu.

Be to, nurodyta, kad etiketėje, reklamoje, sąskaitose ar prekybos dokumentuose prie saugomos geografinės nuorodos pavadinimo draudžiama pridėti kitus apibūdinančius žodžius ar užrašus, išskyrus pirmiau minimas ar bendrosiose taisyklėse numatytas nuorodas, specialius prekių ženklus ar pavadinimus. Taip apsaugoma nuo to, kad sūriai, pagaminti ne pagal specifikacijos ar kitų norminių aktų nuostatas, nebūtų parduodami kaip SKVN „Picodon“ sūriai.

Kita

Dalis „Elementai, pagrindžiantys ryšį su geografine aplinka“ buvo papildyta, siekiant geriau išryškinti ryšį tarp produkto ir jo geografinės vietovės. Taigi buvo pašalinti pernelyg detalūs gamtinės aplinkos aprašymai, nesusiję su pačiu produktu, kaip ir netiksli informacija ar pasakojimai. Be to, buvo įtraukta informacija, susijusi su tradicinėmis ir dabartinėmis praktinėmis žiniomis, įskaitant brandinimo ir plovimo būdus, kuriuos taikant gaminamas „brandintas ir plautas“ ir „subrandintas pagal *Dieulefit* metodą“ „Picodon“ sūris. Paaiškintas ryšys tarp žmogaus veiklos veiksnių ir produkto ypatybių. Galiausiai ši dalis buvo logiškiau išdėstyta. Dalis „Nuorodos apie valdymo struktūrą“ buvo atnaujinta, pridedant informaciją apie sertifikavimo įstaigos kontaktinius duomenis ir kompetentingų institucijų kontaktinių duomenų pakeitimą.

Atsižvelgiant į nacionalinių teisės ir norminimo aktų pokyčius, dalies „Nacionaliniai reikalavimai“ lentelėje nurodomi pagrindiniai tikrinimo punktai, jų etaloninės vertės ir jų vertinimo metodai.

Taip pat atnaujinti kontaktiniai grupės duomenys.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„PICODON“

ES Nr. PDO-FR-02130–16.3.2016

SKVN (X) SGN ( )

1. **Pavadinimas**

„Picodon“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

Klasė 1.3. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Picodon“ – tai nedidelio disko formos sūris.

Tai minkštas nespaustas sūris, gaunamas pieno koaguliacijos būdu iš žalio, nestandartizuoto ir nehomogenizuoto ožkos pieno, pridedant nedidelį kiekį šliužo fermento; visiškai išdžiovinto 100 g sūrio yra ne mažiau kaip 45 g riebalų, o sausosios medžiagos kiekis 100 g sūrio turi būti ne mažesnis kaip 40 g.

Neplautas „Picodon“ yra, pardavinėjamas praėjus 12 dienų po fermentavimo šliužo fermentu. Pasibaigus brandinimo fazei, jo skersmuo yra 5–7 cm, aukštis – 1,8–2,5 cm, minimalus svoris – 60 g.

Pluta yra plona su plonu vienodų ar margų, baltų, dramblio kaulo, mėlynų, pilkų arba rudų pelėsių apdangalu, priklausomai nuo brandinimo etapo.

Pjūvio vietoje spalva natūrali, minkštimas baltas arba geltonas. Burnoje tekstūra vienalytė, minkšta ir smulki, kai „Picodon“ jaunas, o ilgiau brandintas sūris gali būti trapus.

Kai „Picodon“ specialiai subrandintas, laikant ir plaunant, jis vadinamas „brandintu ir plautu“ arba „subrandintu pagal *Dieulefit* metodą“. Po brandinimo sūriui būdingos tokios savybės: skersmuo – 4,5–6 cm, aukštis – 1,3–2,5 cm, minimalus svoris – 45 g.

Paviršius yra baltas, dramblio kaulo spalvos, pilkas ar šviesiai kreminis su trupučiu spalvotų dėmių. Masė pjūvio vietoje yra marmurinė Burnoje tekstūra yra vienalytė, švelni ir minkšta. „Brandintas ir plautas“ arba „subrandintas pagal *Dieulefit* metodą“ sūris „Picodon“ gali būti parduodamas tik praėjus ne mažiau kaip 30 dienų po fermentavimo šliužo fermentu.

Kad ir koks būtų brandinimo metodas, sūrio skonis natūralus, juntamas kaparių, riešutų, švelnus grybų prieskonis, skonis šiek tiek aštrokas, ne pernelyg sūrus ar rūgštus. Kai „Picodon“ „brandintas ir plautas“ arba „subrandintas pagal Dieulefit metodą“, ragaujant gali būti juntami ir fermentų aromatai.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Žaliava: nenugriebtas, žalias, nestandartizuotas ir nehomogenizuotas ožkos pienas.

Gyvulių šėrimas

Pašarai

Bandos mitybos pagrindas – ganyklos, kuriose ganosi gyvuliai, arba šviežiai nupjauta ganyklų žolė.

Į pašarą negali būti įmaišoma siloso ar kitų fermentinių pašarų.

Pašarai susideda iš: visų ožkų ėdamų augalų, nuolatinės ar laikinos pievos floros, metinių pašarinių augalų, šviežių vaisių, šakniavaisių ir gumbavaisių (neperdirbtų).

Metinis bandos pašarų racionas susideda iš ne mažiau kaip 12 augalų rūšių. Į ne mažiau kaip 30 % naudojamų pašarų sudėtį turi įeiti ne mažiau kaip 3 augalų rūšys.

Papildomi maisto produktai:

Visi neapdoroti javų grūdai (gali būti supresuoti, sugrūsti ar sudygę) išauginami geografinėje vietovėje.

Draudžiami pašarai, kurie gali turėti neigiamos įtakos pieno kvapui ir skoniui arba kelti bakterinio užteršimo pavojų.

Papildomi pašarai vienai melžiamai ožkai negali viršyti 390 kg per metus, įskaitant ne daugiau kaip 150 kg dehidratuotų pašarų vienai ožkai per metus.

Papildomi pašarai:

— įvairių formų grūdinės kultūros,

— neapdoroti, sutraiškyti, daiginti arba susmulkinti grūdai arba aliejingų baltyminių augalų išspaudos,

— iš grūdų perdirbti šalutiniai produktai,

— aliejingų baltyminių augalų perdirbti produktai, gaunami fizikinio rauginimo eteriniais aliejais ir augalų ekstraktais būdu: sojų pupelių, žirnių, pupų, lubinų, linų, rapsų, saulėgrąžų, vikių išspaudai ir aliejai,

— cukraus gamybos produktai: džiovintų runkelių minkštimas, skysta cukranendrių ar runkelių melasa,

— dehidratuoti pašarai: liucerna ir sveiki kukurūzų augalai,

— perdirbti vaisiai,

— pašarų papildai, mineralai.

Pašarų kilmė:

Visi pašarai bei visi neapdoroti javai yra kilę iš geografinės vietovės.

Ne visi papildomi pašarai, išskyrus neapdorotus javus, privalo būti paruošti geografinėje vietovėje, nes gyvulininkystėje naudojami parduodami kombinuotieji maisto produktai be geografinės kilmės garantijos.

Tokių pašarų kiekis apribojamas 390 kg žaliavos vienai ožkai ir vieniems metams. Todėl bent 67 % melžiamų ožkų pašarų yra ruošiami geografinėje vietovėje.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gamybos veiksmai – nuo pieno gamybos iki sūrių nokinimo – atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Nepriklausomai nuo pagal taisykles nustatytų reikalavimų, taikomų visiems sūriams, kiekvienas pardavimo vartotojui vienetas parduodamas su etikete, kurią sudaro:

— visiems veiklos vykdytojams bendra dalis, kurioje nurodomi: vietos nuorodos pavadinimas, (įrašytas rašmenimis, ne mažesniais kaip du trečdaliai didžiausių raidžių, kuriomis etiketėje nurodyta kita informacija), ir nuoroda „brandintas, plautas“ arba „subrandintas pagal *Dieulefit* metodą“, kai taikomos nuostatos dėl šių terminų vartojimo,

— etiketės dalis, kurioje kiekvienas veiklos vykdytojas nurodo individualią informaciją. Joje taip pat nurodomas Europos Sąjungos simbolis „SKVN“.

Gamintojo ir (arba) brandintojo pavadinimo raidžių dydis yra ne mažesnis nei raidžių, kuriomis nurodomas pakuotojo pavadinimas, dydis.

Bendroji etiketės ir, prireikus, iškabų dalis atitinka grafinį vaizdą, apibrėžtą specifikacijos priede.

Gamintojui ar bet kuriam tiesiogiai jam pavaldžiam asmeniui parduodant sūrius tiesiogiai, kiekvieno parduodamo vieneto ženklinimas nėra būtinas, pirmiau nurodyti elementai turi būti nurodyti tik iškaboje.

Etiketėje, reklamoje, sąskaitose ar prekybos dokumentuose prie saugomos geografinės nuorodos pavadinimo draudžiama pridėti kitus apibūdinančius žodžius ar užrašus, išskyrus pirmiau minimas ar bendrosiose taisyklėse numatytas nuorodas, specialius prekių ženklus ar pavadinimus.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Picodon“ yra sūris, gaminamas kalvotose vietovėse aplink Ronos slėnį. Geografinė vietovė apima šias komunas:

— Ardešo departamentas: visos komunos

— Dromo departamentas: visos komunos

— Garo departamentas, Baržako kantonas: visos komunos

— Vokliuzo departamentas, Valreaso kantonas: visos komunos.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ardešas ir Dromas yra pagrindinė geografinės vietovės dalis. Didžiąją jos dalį sudaro sausos kalvos ir kalnai, kylantys virš vidutinio dydžio Ronos slėnio, todėl ši teritorija pasirinkta ožkoms auginti. Šioje vietovėje vyraujančios gamtos sąlygos (mažai vandens, trūksta lygumų ganyklų, smulkūs ūkiai, neturtingas dirvožemis, palyginti sausas ir vėjuotas oras) paskatino imtis kelių auginimo kultūrų.

Geografinė vietovė yra pereinamojoje klimato zonoje: Vidužemio jūros klimatas pietinėje dalyje, iš dalies žemyninis Liono tipo klimatas šiaurėje ir kalnų klimatas rytinėje bei vakarinėje dalyje.

Vietovei būdinga didelė pašarų autonomija ir gausi pievų augalijos įvairovė. Sumedėjusių augalų (prožirniai, viržiai, šilojai ir kt.) taip pat gausu vietovėse, kuriose ganosi ožkos.

Kalbant apie žmogiškąjį veiksnį, jau 1600 m. Olivier de Serresas savo knygoje „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs“ aprašė, kokį svarbų vaidmenį šiame regione atlieka ožkos. Ilgą laiką Dromas ir Ardešas buvo tarp pirmaujančių ožkininkystės departamentų Prancūzijoje (nuo 1866 m. jie atitinkamai buvo 1 ir 3 vietoje).

„Picodon“ iš pradžių buvo skirtas tik ūkininkų šeimos maistui.

Dėl pieno gamybos sumažėjimo rudenį ir žiemą sūrio gamyba buvo vienintelis būdas išsaugoti pieną. Toks įvairesnis sūrio vartojimas paskatino imtis įvairių „Picodon“ brandinimo būdų.

Sūris galėjo būti vartojamas labai mažai brandintas, beveik neišdžiūvęs: tai originalusis trumpai brandintas „Picodon“ sūris.

Žiemą „Picodon“ buvo laikomas puoduose. Po dviejų savaičių sūris būdavo iš jo ištraukiamas ir nuplaunamas. Dėl tokio gamybos būdo sūris galėdavo ilgai išsilaikyti ir įgaudavo būdingus skonį bei kvapą. Tokia brandinimo technika subrandintas sūris vadinamas „brandintu ir plautu“ arba „subrandintu pagal *Dieulefit* metodą“. Šis antrasis pavadinimas tradiciškai naudojamas Ronos rytuose ir Dromo upės pietuose, kur sausas oras sudaro galimybę džiovinti natūraliu būdu, o tai prisideda prie vietinės paviršiaus floros plėtros.

Dėl savo ypatumų „Picodon“ jau XIX amžiuje Dromo ir Ardešo vietovėse įgavo gerą vardą, o visai neseniai, 1983 m. liepos 25 d. dekretu, jam suteikta saugomos kilmės vietos nuoroda.

Dar ir dabar „Picodon“ sūris gaminamas pagal specialias tradicijas, paveldėtas iš senųjų ūkininkų.

Tarp leidžiamų ožkų veislių reikėtų paminėti vietines veisles (*Massif-Central, Provençale, Rove*), kurios šioje vietovėje vis dar plačiai auginamos. Bandos davinio pagrindą sudaro pašarai, gaunami tik iš geografinės vietovės ir pasižymintys gausia augalų įvairove. Kai oro sąlygos palankios, ožkos turi būti ganomos lauke arba bent jau turi būti užtikrinta, kad jos galėtų visuomet patekti į lauke esančius aptvarus. Ribojamas papildomų pašarų kiekis, taip skatinant vartoti pašarus.

Tradiciškai naudojamas žalias, nenugriebtas ir nestandartizuotas ožkos pienas.

Varškė, gaunama rūgstant nenugriebtam ožkos pienui ir pridėjus nedidelį kiekį šliužo fermentų, formuojama rankomis prieš tai jos nenuvarvinus, kad varškė nesutrupėtų.

Nuvarvinimo etape sūriai bent vieną kartą turi būti apverčiami. Sūdomos abi pusės tik sausa druska.

Sūriai išimami iš formos ir, reikalui esant, nušluostomi, tuomet jie džiovinami ir pradedamas brandinimo etapas, kurį gali pertraukti džiovinimo, plovimo ir laikymo etapai.

Sūriai gali būti vadinami saugoma kilmės vietos nuoroda „Picodon“ praėjus mažiausiai 12 dienų po brandinimo, kai pirštais paliestas sūrio paviršius nebėra drėgnas, o paviršiaus flora visiškai įsitvirtinusi.

Kai po džiovinimo ir laikymo etapo, trunkančio mažiausiai penkiolika dienų, kai sūris įgauna melsvą atspalvį, „Picodon“ pereina vieną ar kelis plovimo ir laikymo etapus bei vadinamas „brandintu ir plautu“ arba „subrandintu pagal *Dieulefit* metodą“.

„Picodon“ savybės:

— sūris yra mažo disko formos, mažiausias svoris – 60 g arba 45 g, jei „Picodon“ sūris „brandintas ir plautas“ arba „subrandintas pagal *Dieulefit* metodą“,

— minkštimo tekstūra vienalytė ir švelni burnoje, gali būti minkšta arba trapi, priklausomai nuo brandinimo būdo,

— skonis natūralus, juntamas kaparių, riešutų, švelnus grybų prieskonis, skonis šiek tiek aštrokas, jaučiami fermentai, ne pernelyg sūrus ar rūgštus.

Sūrio paviršius gali būti padengtas plonu vienspalviu ar dėmėtu pelėsių sluoksniu, jis taip pat gali būti baltos, dramblio kaulo, pilkos ar šviesios kreminės spalvos, jeigu tai „brandintas ir plautas“ arba „subrandintas pagal *Dieulefit* metodą“ sūris.

„Picodon“ sūris gaminamas skurdžiame ir sausame kalvų ir kalnų regione, kuriame geologinės ir klimato ypatybės sudaro vienintelę galimybę auginti tik ožkas. Sūrio gamyba šioje vietovėje išliko suteikdama būtiną įvertinimą. Ožkos iš tiesų paprastai ganosi sunkiausiai prieinamose gamtinėse vietovėse (sausesnė žemė, šlaitai ir pan.), kurias aplenkia karvės ir nėra intensyvių kultūrų.

„Picodon“ sūris yra nedidelis dėl ne itin plačiai paplitusios ožkininkystės, nedidelės pieno gamybos ūkiuose, gero džiovinimo svarbos šiam sūriui su nesuslėgtu minkštimu ir pieno rūgšties savybėmis.

Gamybos sąlygos nustatytos taip, kad produktas atspindėtų ir išreikštų gamybos vietovės ypatumus.

Ožkos, iš kurių melžiamas „Picodon“ gamybai reikalingas pienas, šeriamos pašarais iš šios geografinės vietovės. Šėrimo ir bandos ganymo sistema skatina vietinę pašarų gamybą, didelį pašarų, kuriems būdinga augalų įvairovė, suvartojimą, ganymo praktiką ir gyvulių išleidimą į lauką. Tokia praktika turi įtakos natūralioms pieno kokybės sąlygoms, taip pat daro įtaką sūrio skoniui ir savybėms. Visas šias savybes dar labiau sustiprina tai, kad naudojamas tik nenugriebtas šviežias pienas.

Sūrio plutelė plona, su įvairiais pelėsiais, o skonis natūralus, juntamas kaparių, riešutų, švelnus grybų prieskonis, skonis kartais aštrokas.

Pieno perdirbimo metodo pobūdis, kai formavimo metu išsaugoma varškės struktūra, leidžia išgauti vienalytę ir švelnią „Picodon“ sūrio minkštimo tekstūrą. Išėmus iš formos sūris sūdomas, apibarstant abi puses sausa druska, todėl druska pasiskirsto tolygiai. Dėl tokios perdirbimo technikos, susijusios su svarbiais džiovinimo ir brandinimo etapais, prisidedančiais prie pelėsių plutelės susidarymo ir aromato atsiskleidimo, pagaminamas sūris su švelniu ir vienalyčiu minkštimu bei puikiais ir sodriais aromatais.

Iš pradžių švelni, minkštimo tekstūra tampa trapi ilgai brandinant, tai šioje vietovėje nėra retas dalykas. Ypatingas brandinimas, kai kaitaliojami laikymo ir plovimo etapai, suteikia „brandintam ir plautam“ arba „subrandintam pagal *Dieulefit* metodą“ „Picodon“ sūriui savotišką tekstūrą ir aromatą.

Dėl šių priežasčių „Picodon“ sūris labai susijęs su savo geografine kilme, kuri regione turi itin gerą vardą. Iš pradžių šis geras vardas būdavo perduodamas iš lūpų į lūpas, ypač Provanso dainomis, o nuo XIX amžiaus jau aprašytas žodynuose, laiškuose, istoriniuose ar gastronominiuose kūriniuose.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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