ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2017/C 25/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDI MHUX MINURI FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TA' DENOMINAZZJONI TAL-ORIĠINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emendi skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

"PICODON"

Nru tal-UE: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

DOP (X) IĠP ( )

1. **Grupp applikant u interess leġittimu**

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

Indirizz: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCE

Tel. +33 475562606
Faks +33 475420105
Indirizz elettroniku: info@picodon-aoc.fr

Din l-assoċjazzjoni ta' bdiewa professjonali hija magħmula mill-operaturi kollha involuti fil-produzzjoni tal-"Picodon": il-produtturi tal-ħalib, inklużi bdiewa-proċessuri, l-impriżi tal-ipproċessar u dawk responsabbli għall-maturazzjoni. Għaldaqstant, għandha d-dritt leġittimu li tipproponi emendi.

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i**

— ☐ Isem il-prodott

— ☒ Deskrizzjoni tal-prodott

— ☐ Żona ġeografika

— ☒ Prova ta' oriġini

— ☒ Metodu ta' produzzjoni

— ☐ Rabta

— ☒ Tikkettar

— ☒ Oħrajn: Rabta maż-żona ġeografika, spezzjonijiet, rekwiżiti nazzjonali

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

4. **Tip ta' emenda/i**

— ☒ Emendi għall-Ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

— ☐ Emendi għall-Ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata, li għaliha Dokument Uniku (jew l-ekwivalenti) ma ġiex ippubblikat u li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

5. **Emenda/i**

Deskrizzjoni tal-prodott

Sabiex il-prodott jiġi kkaratterizzat aħjar, ġie speċifikat li "Picodon" għandu forma ta' sferu ċatt żgħir bix-"xfar ittundjati", li hija aktar preċiża. Min-naħa l-oħra, tneħħiet ir-referenza għan-natura "ċirkulari" tal-ġobon, peress li dan huwa implikat mill-forma tiegħu ta' sferu ċatt.

Sabiex tiġi kkonservata l-flora naturali tal-ħalib u sabiex tissaħħaħ ir-rabta maż-żona ġeografika tal-"Picodon", it-tip ta' ħalib użat ġie speċifikat kif ġej: "[…] ħalib sħiħ tal-mogħoż mhux ipproċessat […] mhux standardizzat u mhux omoġenizzat".

Il-"Picodon" jiġi prodott mill-baqta, miksuba prinċipalment bl-attività tal-batterji tal-ħalib, u ftit li xejn jintuża t-tames. Billi dan jikkaratterizza lill-ġobon, il-kliem "miksub bil-koagulazzjoni tal-ħalib sħiħ tal-mogħoż u ż-żieda ta' ammont żgħir ta' tames", it-taqsima "Metodu tal-produzzjoni" ġiet miżjuda mat-taqsima "Deskrizzjoni tal-prodott" u ġie speċifikat li l-koagulazzjoni lattika" huwa tat-tip "lattiku".

Billi d-daqs u l-piż tal-"Picodon" huma valutati wara l-fażi ta' maturazzjoni, ġie speċifikat li dawn il-karatteristiċi tal-ġobon japplikaw l-aktar kmieni 12-il jum wara ż-żieda tat-tames.

Sabiex jiġi rifless il-fatt li l-qoxra fina tal-"Picodon" għandha flora varjata, inżdiedet id-deskrizzjoni tad-dehra tiegħu, bħala "uniformi jew bit-tikek, bil-kulur abjad, tal-ivorju, blu, griż jew kannella, skont l-istadju ta' maturazzjoni." Din id-diversità tal-flora tal-wiċċ li hija partikolarment evidenti minħabba r-rwol importanti ta' pproċessar fl-azjendi, b'kull razzett juża ammont sinifikanti ta' flora lattika u ta' flora ta' maturazzjoni tiegħu stess.

Sabiex jiġu speċifikati l-karatteristiċi tal-prodott, il-konsistenza "fina u omoġenja" issa hija kkwalifikata bħala "lixxa". Barra minn hekk, hekk kif il-konsistenza tinbidel skont it-tul tal-perjodu ta' maturazzjoni, ġie indikat li tinkiseb konsistenza lixxa "meta l-'Picodon' ikun għadu fil-bidu" (jiġifieri fl-istadju tal-maturazzjoni minima), għaliex kien diġà ġie speċifikat li l-konsistenza tista' tkun li titfarrak meta jiġi mmaturat għal żmien itwal. B'hekk, is-sentenza "Il-krema tal-ġobon hija tal-lewn abjad jew isfar, b'konsistenza regolari u fina, b'qatgħa dritta, għalkemm jista' jkun li titfarrak jekk jiġi mtawwal iż-żmien ta' maturazzjoni tal-ġobon" tinbidel kif ġej "Il-krema tal-ġobon hija ta' lewn abjad jew isfar. Fil-ħalq, il-konsistenza hija omoġenja, fina u lixxa, b'qatgħa dritta meta l-'Picodon' ikun għadu fil-bidu, għad li jista' jkun li titfarrak jekk jiġi mtawwal iż-żmien ta' maturazzjoni tiegħu."

Il-"Picodon" jista' jgħaddi minn proċess ta' maturazzjoni speċjali li jinvolvu fażijiet li jalternaw ta' għeluq u ta' ħasil. Fejn dawk il-fażijiet jikkorrispondi għall-metodu użat oriġinarjament fil-miniċipalità ta' Dieulefit u madwarha, il-"Picodon" huwa kkwalifikat bħala "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit" ("affiné méthode Dieulefit"). Dan il-proċess ta' maturazzjoni speċjali huwa diġà deskritt fl-ispeċifikazzjoni. Barra minn hekk, hemm tradizzjoni aktar mifruxa ta' ħasil tal-ġobniet u li jitħallew joqogħdu fi spazju magħluq, li qabel ma kinitx ġiet ikkodifikata fl-ispeċifikazzjoni u li issa ġiet identifikata u spjegata b'mod aktar ċar f'din l-ispeċifikazzjoni. Bl-għan li l-konsumaturi jkunu informati aħjar, ġiet miżjuda kwalifika ġdida mal-ispeċifikazzjonijiet ta' dan il-ġobon: "immaturat u maħsul" ("affiné lavé"). Il-ġobniet miksuba bit-tekniki tal-ħasil u tal-għeluq "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit" ("affiné méthode Dieulefit") jew "immaturat u maħsul" ("affiné lavé") għandhom karatteristiċi simili, li diġà huma deskritti fl-ispeċifikazzjoni. Konsegwentement, il-parti tas-sentenza "Meta l-'Picodon' jgħaddi minn proċess ta' maturazzjoni speċjali magħruf bħala 'affiné méthode Dieulefit' ('immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit')" saret "Meta l-'Picodon' jgħaddi minn proċess ta' maturazzjoni speċjali magħruf bħala 'immaturat u maħsul' ('affiné lavé') jew 'immaturat bl-użu tal- metodu Dieulefit' ('affiné méthode Dieulefit')" u l-kumplament tas-sentenza jibqa' l-istess: il-ġobon li jirriżulta għandu l-karatteristiċi li ġejjin meta jkun ħareġ mill-impjant ta' maturazzjoni: dijametru: 4,5 sa 6 cm, għoli: 1,3 cm sa 2,5 cm, piż minimu: 45 g.

Sabiex tittejjeb il-karatterizzazzjoni tal-prodott, l-aromi u t-togħmiet tal-forom differenti tal-"Picodon" ġew deskritti b'mod iktar preċiż bl-użu tal-elementi ta' karatterizzazzjoni tal-Institut Technique du Gruyère u l-ħidma tal-kumitat responsabbli għall-eżami organolettiku (li pparteċipa fl-ispezzjoni tal-prodott għal dawn l-aħħar 20 snin): "it-togħma hija […] kaprina bi ħjiel tal-lewż, kemxejn tal-faqqiegħ u kultant pikkanti iżda mingħajr salinità jew aċidità eċċessiva. Meta l-"Picodon" huwa "immaturat u maħsul" ("affiné lavé") jew "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit" ("affiné méthode Dieulefit"), jista' wkoll ikollu togħma fermentattiva."

Prova tal-oriġini

Minħabba żviluppi fil-leġiżlazzjoni u r-regolamenti nazzjonali, it-test tat-taqsima "Evidenza li turi li l-prodott ġej miż-żona ġeografika definita" ġie kkonsolidat biex jiġbor flimkien, b'mod partikolari, id-dispożizzjonijiet dwar ir-rekwiżiti għad-dikjarazzjoni u ż-żamma ta' reġistri dwar it-traċċabilità tal-prodotti u dwar il-kundizzjonijiet tal-monitoraġġ tal-produzzjoni.

F'dan il-kuntest, b'mod partikolari, iddaħħlu dispożizzjonijiet dwar l-operaturi tal-awtorizzazzjoni biex ikun żgurat li jkunu jistgħu jilħqu r-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjoni li minnha huma jixtiequ jibbenefikaw. L-ispezzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP "Picodon" issaħħ skont pjan ta' spezzjoni mħejji minn korp ta' spezzjoni.

Dik it-taqsima ġiet estiża wkoll biex tinkludi diversi dispożizzjonijiet relatati mar-reġistri u mad-dokumenti ta' dikjarazzjoni li jippermettu t-traċċabilità garantita u li jiżguraw il-monitoraġġ tal-konformità tal-prodotti mar-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjoni.

Metodu ta' produzzjoni

Ġestjoni tal-merħla:

Id-definizzjoni ta' "merħla" ġiet miżjuda biex tispeċifika t-tipi ta' annimali soġġetti għar-regoli stipulati minn hawn 'il quddiem u l-metodu għall-kalkolu tar-razzjonijiet: merħla hija magħmula mill-mogħoż tal-ħalib kollha 'l fuq minn sena li jkun hemm fir-razzett fl-1 ta' Jannar.

It-terminu "annimali tal-istokk lokali" ġie ċċarat: dawn huma razez tax-Xlokk ta' Franza, li huma rappreżentati sew fiż-żona ġeografika, bħar-razez tal-Massif Central, ta' Provençale u ta' Rove.

It-terminu "ġestjoni skont il-metodi tradizzjonali lokali" tħassar u ġie sostitwit minn dispożizzjonijiet aktar preċiżi kif deskritt hawn taħt.

Ġie kkonfermat li l-għeluq permanenti tal-merħla hija pprojbita u ġie speċifikat li hekk kif jippermettu l-kundizzjonijiet tat-temp, il-merħla tinħareġ biex tirgħa f'mergħat jew fi spazju fil-beraħ jew għall-inqas tingħata spazju għall-eżerċizzju li għalih il-merħla kollha jkollha aċċess permanenti. Dawn il-kunċetti ta' mergħat u spazji fil-beraħ iddaħħlu sabiex jirriflettu aħjar il-prattiki lokali tat-trobbija. Barra minn hekk, ir-rekwiżiti minimi ta' spazju għall-eżerċizzju issa ġew deskritti (mill-inqas 5 m^2 għal kull annimal, b'aċċess għall-ilma u għad-dell).

Għalf tal-annimali

Magħlef:

Fl-ispeċifikazzjoni rreġistrata, ġie ddikjarat li mill-inqas 80 % tar-razzjon bażiku kien jikkonsisti f'magħlef u ċereali miż-żona ġeografika. Dik id-dispożizzjoni hija ambigwa, għaliex dan ma jikkorrispondix għad-definizzjoni ta' "razzjon bażiku", li s-soltu tkopri l-magħlef, kemm riġni u kemm mogħti lill-annimali u possibbilment supplimentat b'għalf b'enerġija baxxa.

Sabiex tkun konsistenti ma' definizzjoni komuni ta' "razzjon bażiku" u "għalf supplimentari", id-dispożizzjoni inqasmet fi tnejn, fuq naħa waħda, magħlef, li 100 % minnu jrid jiġi miż-żona ġeografika u, min-naħa l-oħra, ta' għalf supplimentari, fejn 100 % ta' kull ċereali mhux ipproċessati għandu jiġi esklussivament miż-żona ġeografika. Din id-dispożizzjoni minbarra li tillimita għal 390 kg il-kwantità ta' għalf supplimentari għal kull mogħża tal-ħalib kull sena, li nżiedet fl-ispeċifikazzjoni, tiżgura li mill-inqas 67 % tal-għalf fir-razzjon totali (ir-razzjon bażiku u l-ikel supplementari) ikun ġej miż-żona ġeografika. B'kont meħud tal-konsum annwali medju tal-mogħoż ta' 1 200 kg u l-fatt li s-sehem mill-għalf supplementari huwa limitat għal 390 kg (jew 33 %), is-sehem tal-magħlef (810 kg) ifisser li tal-inqas xi 67 % tat-total jiġi esklussivament miż-żona ġeografika definita.

Sabiex jiġi żgurat li l-għalf tal-merħla huwa essenzjalment magħlef, u li proporzjon sinifikanti tal-għalf ikun ġej miż-żona ġeografika, ġie speċifikat li:

— il-bażi tal-merħla tal-għalf hija magħmula minn magħlef li kien jintuża għall-mergħa jew li jingħata lill-annimali (l-għalf l-ieħor, inkluż iċ-ċereali u l-għalf deidrat, huma kklassifikati bħala "għalf supplimentari" u huma limitati fil-kwantità),

— 100 % ta' dan il-magħlef irid jiġi miż-żona ġeografika.

Sabiex jiġi evitat l-użu ta' kull tip ta' għalf iffermentat disponibbli fir-razzett għal annimali oħrajn, ġie speċifikat li t-tali għalf irid ikun aċċessibbli għall-annimali kollha fil-merħla tal-mogħoż tar-razzett.

Il-magħlef ġie ddefinit skont lista pożittiva (il-pjanti kollha kkunsmati mill-mogħoż fil-mergħat, f'passaġġi, fix-xagħri u pjanti żgħar u magħmula minn speċijiet perenni jew annwali spontanji jew, tas-siġar, tas-siġar baxxi jew tal-ħaxix; il-flora ta' bwar temporanji jew permanenti; il-kultivazzjoni annwali tal-uċuh tal-magħlef; frott frisk, għeruq u tuberi mhux ipproċessati.) sabiex jispeċifikaw in-natura tal-magħlef awtorizzat u jiġu ffaċilitati l-kontrolli.

Sabiex jiġi żgurat li l-għalf tal-mogħoż verament jirrifletti r-rikkezza florali tipika taż-żona ġeografika, ġie stipulat li r-razzjon annwali tal-għalf tal-mogħoż għandu jkun fih mill-inqas 12-il speċi ta' pjanti, għaliex dan jinkoraġġixxi lill-produtturi tal-ħalib jużaw il-bwar u, b'mod partikolari, il-bwar permanenti.

Barra minn hekk, għal dan l-istess għan, mill-inqas 30 % ta' żoni ta' foraġġ għandu jkun magħmul minn spazji fil-beraħ u/jew minn bwar permanenti u/jew minn żoni koperti magħmula minn mill-inqas tliet speċijiet.

Hemm dispożizzjonijiet speċifiċi rigward għalf ekoloġiku (il-magħlef jinħasad kif suppost u fil-pront jiġi ddistribwit u mbagħad ikkunsmat fi żmien 24 siegħa; il-magħlef kollu li jibqa' wara 24 siegħa jitneħħa.), sabiex tkun żgurata l-kwalità tal-għalf distribwit. Barra minn hekk, ġie speċifikat li l-iskart tat-tiben ma jistax jintuża bħala magħlef.

Għalf supplementari:

Sabiex tkun speċifikata n-natura ta' dan l-għalf awtorizzat u sabiex jiġu ffaċilitati l-kontrolli, l-ikel supplementari awtorizzat ġie ddefinit kif ġej:

— ħbub taċ-ċereali fi kwalunkwe forma,

— żejt mhux ipproċessat u żerriegħa tal-legumi mgħaffġin, li jkunu nibtu, imfarrkin jew estruż,

— prodotti derivati mill-ipproċessar taċ-ċereali,

— prodotti derivati mill-ipproċessar ta' żrieragħ taż-żejt u legumi permezz tal-proċessi tal-ikkonzar fiżiku billi jintużaw żjut essenzjali u estratti tal-pjanti: prodotti tal-għalf miż-żrieragħ żejtnuż (oilcake) u taż-żejt tas-sojja, piżelli, ful, lupini, żerriegħa tal-kittien, żerriegħa tal-kolza, ġirasol, ġulbiena.

— prodotti mill-produzzjoni taz-zokkor: polpa tal-pitravi mnixxfa, molassi likwidi miz-zokkor tal-kannamieli jew pitravi,

— magħlef imnixxef: alfalfa u qamħirrum, sħaħ

— frott ipproċessat,

— supplimenti nutrittivi, minerali.

Issa huwa speċifikat li l-qmuħ taċ-ċereali kollha distribwiti mhux ipproċessati (mhux bħala parti mill-għalf kompost) għandu jiġi wkoll miż-żona ġeografika. Dawn iċ-ċereali prodotti fiż-żona ġeografika jsaħħu aktar l-awtonomija tal-għalf tal-merħla lokali.

Limitu massimu ta' 390 kg ta' materja prima għal kull mogħża tal-ħalib kull sena ġie stabbilit għall-għalf kompost (li jikkorrispondi għal madwar 30 % tar-razzjon) sabiex il-konsum ta' magħlef ġej miż-żona speċifika jkun massimizzat. Minbarra dan, tnaqqas il-limitu massimu għall-magħlef deidrat: "150 kg ta' materja prima" minflok "20 % tal-għalf", li kien jammonta għal madwar 240 kg. Barra minn hekk, l-indikazzjoni "ħlief f'ċirkostanzi eċċezzjonali", li kienet tiddeskrivi l-limitu għall-magħlef deidrat, tħassret, billi ma kinitx adegwata.

Ir-rwol tax-xorrox mir-razzett ġie ċċarat kif ġej: ukoll jekk, skont il-prattiki tradizzjonali, ix-xorrox mir-razzett jista' jintuża fl-għalf tal-annimali, dan mhuwiex inkluż fil-kalkolu tal-ammont tas-supplimenti distribwiti.

Bil-ħsieb li tkun iggarantita kwalità perfetta fl-għalf għall-annimali, huwa pprojbit li jitqassam għalf li jkun iġġarrab ħsara minħabba l-kundizzjonijiet tal-ħżin.

Fertilizzazzjoni taż-żoni ta' foraġġ:

Ir-regoli dwar l-applikazzjoni ta' fertilizzanti fil-ħbula tal-art li jintużaw sabiex jitkabbar l-għalf tal-mogħoż ġew iċċarati, għaliex fertilizzanti organiċi jistgħu jimmodifikaw il-kompożizzjoni tal-flora tal-mergħat:

"L-uniċi fertilizzanti organiċi awtorizzati huma l-kompost jew id-diġestat, id-demel, il-fertilizzant likwidu, id-demel likwidu (ta' oriġini agrikola), kif ukoll il-fertilizzanti organiċi ta' oriġini mhux agrikola bħall-ħama tad-drenaġġ (jew prodotti sekondarji), u l-iskart ekoloġiku.

Kull applikazzjoni ta' fertilizzant organiku mhux agrikolu għandha tkun akkumpanjata minn monitoraġġ analitiku fuq bażi ta' lott b'lott (tagħbija ta' trakk, tank mimli, eċċ.) tal-mikrobi patoġeni, il-metalli tqal u l-komposti ta' traċċi organiċi koperti mil-leġiżlazzjoni.

L-applikazzjoni ta' fertilizzanti organiċi ta' oriġini mhux agrikola hija awtorizzata fir-raba' tar-razzett, sakemm din titgħatta immedjatament u sakemm issir f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ fir-rigward tar-restrizzjonijiet speċifiċi (dati, żoni protetti, eċċ.), fir-rigward tal-kwantitajiet, eċċ."

Projbizzjoni fuq l-użu tal-OĠM (għalf u kultivazzjoni):

Il-projbizzjoni tal-OĠM fid-dieta tal-mogħoż tagħmilha possibbli li tinżamm ir-rabta mal-art u ssaħħaħ in-natura tradizzjonali tal-għalf.

Proċessar tal-ġobon

Produzzjoni tal-ħalib:

Id-dispożizzjoni li tgħid li l-ħalib użat għandu jkun konformi mal-istandards tas-saħħa fis-seħħ tneħħiet mill-ispeċifikazzjonijiet minħabba li taqa' 'l barra mill-kamp ta' applikazzjoni tad-DPO.

Ir-regoli dwar il-kompożizzjoni tal-ħalib (kontenut minimu ta' xaħam ta' 28 g/l u kontenut minimu ta' proteina ta' 25 g/l) tneħħew, minħabba li l-ħalib użat huwa ħalib sħiħ mhux standardizzat u mhux omoġenizzat. Dawn il-kjarifiki tal-aħħar żdiedu b'mod espliċitu mad-definizzjoni tal-ħalib użat.

Il-possibbiltà tat-trattament tal-ħalib bis-sħana fil-każ tal-ipproċessar tat-tip "tal-ħalib" tneħħiet, u għalhekk l-operaturi kollha huma meħtieġa li jużaw ħalib mhux ippasturizzat. Dan jippermetti li titqies aħjar il-flora oriġinali tal-ħalib prodott lokalment u konsegwentement jaffettwa l-flora u l-karatteristiċi organolettiċi tal-ġobon. Xi manifatturi tal-ġobon li ressqu l-oppożizzjoni tagħhom fir-rigward ta' din id-dispożizzjoni matul il-perjodu nazzjonali ta' oppożizzjoni u li jissodisfaw il-kundizzjonijiet tal-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 ingħataw perjodu tranżitorju li jintemm fl-31 ta' Diċembru 2016.

Żieda ta' kimożina u tibqit:

Il-kunċett tat-tibqit ġie sostitwit bil-kunċett li huwa iktar preċiż tal-kimożina (iż-żieda tal-kimożina ssir f'ċertu ħin, filwaqt li t-tibqit idum għal bosta sigħat).

Minħabba raġunijiet ta' organizzazzjoni, ma jkunx dejjem possibbli għall-unitajiet tal-ipproċessar li jżidu l-kimożina fil-ħalib sa 18-il siegħa wara l-konsenja tiegħu. Il-preservazzjoni tal-ħalib bis-saħħa tat-teknoloġija moderna tagħmel it-tali stennija possibbli mingħajr ma jiġu kkawżati problemi ta' produzzjoni jew alterazzjonijiet fil-karatteristiċi tal-prodott. Dan il-perjodu massimu ta' 18-il siegħa (minflok dak oriġinali ta' 6 sigħat) għalhekk ġie introdott għall-impjanti tal-produzzjoni barra r-razzett.

Sabiex jiġu ffaċilitati awtokontrolli li saru minn produtturi tal-irziezet, b'mod partikolari l-aċidità fi tmiem il-tibqit tista' tiġi espressa b'diversi modi. Il-qafas ta' żmien għall-koagulazzjoni (tibqit) ġie mnaqqas minn intervall ta' minn 12 sa 48 siegħa għal intervall ta' minn 16 sa 36 siegħa, għaliex dan jirrifletti prattiki aħjar u jiżgura wkoll tibqit bil-mod. Ġie speċifikat li l-baqta hija tat-tip lattiku li, għaliex huwa possibbli li jiġi ddeterminat b'mod empiriku, mill-osservazzjoni tal-konsistenza tal-baqta, jekk l-aċidifikazzjoni tkun saret kif suppost jew le.

Iffurmar, skular:

Minħabba l-progress tekniku, issa huwa possibbli biex il-baqta tingħata forma bl-użu ta' multi-moulds: konsegwentement, dispożizzjoni dwar din il-possibbiltà ġiet miżjuda mal-ispeċifikazzjoni. Dan jgħin biex jitħaffef ix-xogħol tqil tal-iffurmar. Minkejja dan, jeħtieġ li l-iffurmar isir b'mod manwali, bi prudenza, u għalhekk il-kliem "b'attenzjoni biex ma jitkissrux" ġew miżjuda, billi dan huwa importanti għall-iskular u għall-konsistenza finali mixtieqa.

Id-daqs ta' kull forma ta' multi-mould huwa kemxejn differenti minn dak ta' forom individwali, minħabba li huma perfettament ċilindriċi, filwaqt li l-forom individwali huma kemxejn koniċi. Il-multi-mould sħiħa għandha tinqaleb sabiex jiġi żgurat li l-ġobon ikollu forma simetrika, iżda bil-forom individwali kull forma tinqaleb bl-idejn.

Konsegwentement, id-daqs taż-żewġ tipi ta' forom ġew speċifikati skont il-forma u d-daqs tal- "Picodon" wara l-maturazzjoni: daqs tal-intern ta' forma individwali (dijametru iktar baxx: 74 mm, id-dijametru ta' fuq: 87 mm, l-għoli minimu: 60 mm), u tal-multi-moulds (dijametru t'isfel: 78 mm, dijametru ta' fuq: 78 mm).

Barra minn hekk, jidher li kien hemm żball minuri fl-ispeċifikazzjoni fid-daqs tal-forom individwali (dijametru t'isfel: 76 mm, dijametru ta' fuq: 85 mm). Id-dimensjonijiet ġew ikkoreġuti u sostitwiti b'dawk li jidhru hawn fuq, minħabba li huma dawk li jirriżultaw fil-forma mixtieqa tal-ġobon.

Iż-żewġ naħat tal-ġobon iridu jiġu mmellħa, għalkemm dan ir-rekwiżit ma jemendax l-ispeċifikazzjoni reġistrata. Madankollu, il-kjarifika "immellaħ mill-inqas darba fuq naħa waħda matul l-iskular" tħassret, minħabba li t-tmelliħ fil-ħin tat-tneħħija mill-forma ma nstabx li jaffettwa l-karatteristiċi tal-prodott finali. Din id-dispożizzjoni hija għaldaqstant redatta kif ġej: "It-tmelliħ isir mhux aktar tard mill-ħin tat-tneħħija mill-forma".

Tnixxif:

Qabel ma l-ġobon jitqiegħed fil-kamra tat-tnixxif, il-ġobon jista' jiġi skulat mill-ilma wara t-tneħħija mill-forma, sabiex b'hekk jinkisbu ġobniet friski li jistgħu jitnixxfu kif xieraq u sabiex ikun iffaċilitat it-tkabbir tal-flora tal-wiċċ. Għalhekk iddaħħlet il-possibbiltà tal-iskular tal-ġobon.

Maturazzjoni:

Il-possibbiltà tat-tkessiħ tal-ġobon f'temperatura ogħla minn 0 °C waqt l-istadji tat-tnixxif u tal-maturazzjoni ġiet miżjuda fl-ispeċifikazzjoni. Dan jagħmilha possibbli biex titrażżan ir-rata ta' żvilupp ta' ċerti lottijiet ta' ġobniet. Sabiex ikun żgurat li l-maturazzjoni tal-ġobniet tkun suffiċjenti u sabiex jiġu ppreservati l-karatteristiċi finali tagħhom, ġie speċifikat li dawn il-perjodi ta' tkessiħ mhumiex inklużi fil-perjodu minimu ta' maturazzjoni.

Billi l-"Picodon" jista' jiġi mmaturat bil-mod konvenzjonali inkella permezz tal-ħasil, iż-żewġ metodi ġew deskritti separatament għal raġunijiet ta' aktar ċarezza:

— F'dak li jirrigwarda l-maturazzjoni tal-ġobniet mhux maħsula, il-perċentwal preċiż tal-umdità tal-kamra tal-maturazzjoni ġie sostitwit bil-kunċett ta' "atmosfera umda" u l-ogħla temperatura tal-maturazzjoni tneħħiet, billi l-ibbilanċjar ta' dawn iż-żewġ kriterji ma jiddependix biss fuq il-ħila speċifika tal-manifatturi tal-ġobon. Barra minn hekk, huwa diffiċli li jitkejjel preċiżament il-livell tal-umdità f'impjant tal-ipproċessar ibbażat f'razzett. It-temperatura minima tal-maturazzjoni u t-tul minimu ta' din il-fażi, li huma ż-żewġ partijiet ewlenin ta' dan il-proċess, jibqgħu l-istess.

  Fl-ispeċifikazzjoni reġistrata, ġie speċifikat li l-ġobon ma jistax jiġi kkummerċjalizzat sakemm jgħaddu l-14-il jum wara ż-żieda tal-kimożina. Dan iż-żmien ġie mnaqqas għal 12-il jum għal diversi raġunijiet:

  — it-terminu inizjali ta' 14-il jum jista' jinkludi perjodi fil-friża, mingħajr ma l-ġobon jiżviluppa. Huwa speċifikat b'mod ċar li kwalunkwe perjodu ta' tkessiħ mhuwiex inkluż meta jiġi kkalkulat il-perjodu ta' maturazzjoni tal-ġobon. Għalhekk huwa possibbli li jinbiegħ il-"Picodon" wara 12-il jum mingħajr ma jitnaqqas il-livell tiegħu ta' maturazzjoni,

  — it-tul attwali tal-fażijiet tat-tnixxif u tal-maturazzjoni, li huma kruċjali għal-livell ta' maturazzjoni tal-prodott finali, ma nbidilx: għaldaqstant, dan it-tnaqqis ma jolqotx il-karatteristiċi tal-ġobon,

  — Biex tissottolinja dan, deskrizzjoni tal-istat tal-ġobon meta jitlaq mill-impjant tal-maturazzjoni ġiet miżjuda: sabiex jiġu żgurati l-maturazzjoni u t-tnixxif suffiċjenti ("il-wiċċ tal-ġobon m'għadux jinħass umdu meta jintmiss") u impjantazzjoni tajba tal-flora tal-wiċċ ("il-flora tal-wiċċ saret impjantata"),

— F'dak li jirrigwarda l-maturazzjoni tal-ġobon maħsul, il-ġobon għandu jingħalaq fi spazju magħluq għal 15-il jum f'temperatura ta' bejn 5 u 10 °C. Dawn id-dispożizzjonijiet iddaħħlu fid-deskrizzjoni oriġinali tal-"metodu Dieulefit" u ġew estiżi biex ikopru kull ġobon "Picodon" "immaturat u maħsul". Il-kjarifika li tgħid li l-għeluq għandu jsir "f'kaxxa" tħassret: il-ġobon jista' wkoll jitqiegħed f'tip ieħor ta' kontenitur, pereżempju f'buqari tal-fuħħar, skont it-tradizzjoni antika. Ir-referenza għal kontenut ta' ndewwa tneħħiet u ġiet sostitwita bil-kunċett ta' "spazju umdu", kif spjegat hawn fuq.

  Ġie speċifikat li l-ġobon irid ikun sar blu wara dan l-ewwel għeluq (jiġifieri, miksi b'moffa blu).

  Għall-ġobniet "Picodon" immaturati u maħsula, il-parti li jmiss fl-ipproċessar tikkonsisti mill-fażijiet tal-ħasil u tal-għeluq: dan ġie indikat f'dan il-kapitolu, flimkien mal-perjodu minimu ta' maturazzjoni ta' 30 jum (li huwa l-istess għall-"Picodon" "immaturat bil-metodu Dieulefit").

Elementi speċifiċi tat-tikkettar

Ir-rekwiżit li tintuża l-indikazzjoni jew l-abbrevjazzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini ġie sostitwit b'dak li jitpoġġa s-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea.

Ġie stabbilit li t-tikkettar tal-ġobniet jinkludi parti komuni għall-operaturi kollha li jużaw l-istess karta grafika (l-isem "Picodon" jinkiteb fil-forma ta' nofs ċirku, f'forma stilizzata, sabiex jagħtu d-DOP "Picodon" viżibilità aħjar fil-punti ta' bejgħ). L-operatur jista' liberament jiddisinja l-bqija tat-tikketta. Kwalunkwe operatur li jikkonforma mal-ispeċifikazzjoni jista' jikseb it-tikketta tal-kampjun, mingħajr restrizzjoni, b'sempliċi talba mill-grupp.

Ġiet miżjuda li l-indikazzjonijiet "immaturat u maħsul" jew "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit" jintużaw kull meta d-dispożizzjonijiet rilevanti jiġu applikati.

Barra minn hekk, ġie speċifikat li d-daqs tat-tipa tal-isem tal-produttur u/jew il-persuna responsabbli mill-maturazzjoni huwa mill-inqas kbir daqs dak tal-identifikatur tal-imballatur tal-prodott.

Ġie stipulat li kull unità għall-bejgħ lill-konsumatur tinkludi tikketta. Madankollu, din id-dispożizzjoni tapplika għall-bejgħ dirett (il-bejgħ fis-swieq, b'mod partikolari): il-possibbiltà tal-użu ta' sinjal u tad-distribuzzjoni ta' tiketti f'kull avveniment tal-bejgħ.

Fl-aħħar nett, ġie stipulat li l-użu ta' kwalunkwe deskrizzjoni jew indikazzjoni oħra li takkumpanja d-denominazzjoni ta' oriġini huwa pprojbit fuq it-tikketta, fuq id-dokumenti kummerċjali jew fuq il-fatturi, bl-eċċezzjoni tal-indikazzjonijiet imsemmija hawn fuq u l-informazzjoni provduta permezz tal-leġiżlazzjoni ġenerali, l-ismijiet tad-ditta jew trejdmarks. Dan jiżgura li t-tikketta tad-DOP "Picodon" ma tinkludix segmenti li ma ġewx previsti fl-ispeċifikazzjoni jew mil-leġiżlazzjoni.

Oħrajn

It-taqsima "Elementi li jiġġustifikaw ir-rabta maż-żona ġeografika" ġiet miżjuda biex tenfasizza aħjar ir-rabta bejn il-prodott u ż-żona ġeografika tiegħu. Għalhekk, deskrizzjonijiet dettaljati ż-żejjed tal-ambjent naturali mhux relatati mal-prodott innifsu tneħħew, kif tneħħew ukoll elementi mhux ċari jew stejjer. Barra minn hekk, l-informazzjoni dwar u l-għarfien tradizzjonali attwali ġiet miżjuda, inklużi t-tekniki tal-maturazzjoni u tal-ħasil applikabbli għall-"Picodon" deskritt bħala "immaturat u maħsul" jew "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit". Ir-rabta bejn il-fatturi naturali u umani u l-ispeċifiċitajiet tal-prodott ġew stipulati b'mod aktar ċar. Fl-aħħar nett, din il-parti ġiet organizzata b'manjiera aktar loġika. Il-parti "Referenzi għall-korp tal-ispezzjoni" ġiet aġġornata billi żdiedu d-dettalji tal-korp ta' ċertifikazzjoni u bl-emendar tad-dettalji ta' kuntatt tal-awtoritajiet kompetenti.

Fid-dawl tal-bidliet fil-leġiżlazzjoni u fir-regoli nazzjonali, it-taqsima "Rekwiżiti nazzjonali" issa tinkludi tabella li tindika l-punti ewlenin li għandhom jiġu ċċekkjati, il-valuri ta' referenza tagħhom u l-metodi ta' valutazzjoni li jridu jintużaw.

Finalment, id-dettalji ta' kuntatt tal-grupp ġew aġġornati.

DOKUMENT UNIKU

"PICODON"

Nru tal-UE: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem (ismijiet)**

"Picodon"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3. ġobnijiet

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Picodon" huwa ġobon żgħir fl-għamla ta' sferu ċatt bit-truf ittundjati.

Huwa ġobon mhux standardizzat, mhux omoġenizzat, mhux ippressat u ta' konsistenza ratba miksub bil-koagulazzjoni lattika tal-ħalib tal-mogħża sħiħ mhux ipproċessat, li miegħu tiżdied kwantità żgħira ta' kimożina. Barra minn hekk, fih mill-inqas 45 g xaħam għal kull 100 g ġobon wara t-tnixxif totali u għandu jkun fih mill-inqas 40 g ta' materja niexfa għal kull 100 g ta' ġobon.

Meta l-"Picodon" ma jkunx maħsul, jiġi kkummerċjalizzat mit-12-il jum wara ż-żieda tal-kimożina. Fi tmiem il-fażi tal-maturazzjoni, dan il-prodott għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin: dijametru: 5 sa 7 cm, għoli: 1,8 cm sa 2,5 cm, piż minimu: 60 g.

Għandu qoxra fina miksija b'mod ħafif bil-moffa tal-kulur abjad, tal-avorju, blu, griż jew kannella li tkun uniformi jew bit-tikek, skont l-istadju ta' maturazzjoni.

Il-krema tal-ġobon hija tal-lewn abjad jew isfar. Fil-ħalq, il-konsistenza hija omoġenja, fina u lixxa, b'qatgħa dritta meta l-'Picodon' jkun għadu fil-bidu, għad li jista' jkun li titfarrak jekk jiġi mtawwal iż-żmien ta' maturazzjoni tiegħu.

Meta l-"Picodon" jgħaddi minn proċess speċjali ta' maturazzjoni, ikkaratterizzat mill-fażijiet tal-għeluq u tal-ħasil, jiġi kkwalifikat bħala "immaturat u maħsul" jew "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit". Il-ġobon li jirriżulta għandu l-karatteristiċi li ġejjin meta dan iħalli l-impjant ta' maturazzjoni: dijametru: 4,5 sa 6 cm, għoli: 1,3 cm sa 2,5 cm, piż minimu: 45 g.

Il-wiċċ huwa abjad, ivorju, griż jew kulur il-krema ċar b'traċċi żgħar ta' kulur. Meta jinqata', il-krema għandha dehra mraħħma. Fil-ħalq, il-konsistenza hija omoġenja, fina u lixxa. It-tqegħid fis-suq tal-"Picodon" deskritt bħala "immaturat u maħsul" jew "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit" ma jistax isir qabel ma jgħaddu 30 jum wara ż-żieda tal-kimożina.

Irrispettivament mill-metodu ta' maturazzjoni it-togħma hija ċara, kaprina bi ħjiel tal-lewż, kemxejn tal-faqqiegħ u kultant pikkanti iżda mingħajr salinità jew aċidità eċċessiva. Meta l-"Picodon" huwa "immaturat u maħsul" jew "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit", jista' ukoll ikollu togħma fermentattiva.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Materja prima: ħalib sħiħ tal-mogħoż mhux ipproċessat, mhux standardizzat u mhux omoġenizzat.

Għalf:

Magħlef:

Il-bażi tad-dieta tal-merħla hija magħmula minn magħlef li kien jintuża għall-mergħa jew li jingħata lill-annimali.

L-għalf fih l-ebda prodott ta' prodotti tas-sajlo jew magħlef ieħor iffermentat.

Il-magħlef huwa magħmul minn: il-pjanti kollha kkunsmati mill-mogħoż, il-flora ta' bwar temporanji jew permanenti, il-kultivazzjoni annwali tal-uċuħ tal-magħlef, frott frisk, għeruq u tuberi mhux ipproċessati.

Ir-razzjon annwali tal-għalf tal-merħla għandu jkun fih mill-inqas 12-il speċi ta' pjanti. Mill-inqas 30 % taż-żoni ta' foraġġ użat irid jinkludi minimu ta' 3 speċijiet ta' pjanti.

Għalf supplimentari:

Il-qmuħ taċ-ċereali kollha mhux ipproċessati mqassma (possibbilment mgħaffġin, imfarrkin jew li jkunu nibtu) ġejjin miż-żona ġeografika.

Għalf li jista' jkollu effett ħażin fuq ir-riħa jew it-togħma tal-ħalib jew li jippreżenta riskju ta' kontaminazzjoni batterjoloġika ġie pprojbit.

Il-kwantità tal-għalf supplimentari m'għandux jaqbeż 390 kg għal kull mogħża tal-ħalib kull sena, inkluż massimu ta' 150 kg ta' magħlef deidrat minn kull mogħża kull sena.

L-ikel supplimentari jikkonsisti minn:

— ħbub taċ-ċereali fi kwalunkwe forma,

— żejt mhux ipproċessat u żerriegħa tal-legumi mgħaffġin, li jkunu nibtu, imfarrkin jew estrużi,

— prodotti derivati mill-ipproċessar taċ-ċereali,

— prodotti derivati mill-ipproċessar taż-żrieragħ taż-żejt u legumi permezz tal-proċessi tal-ikkonzar fiżiku billi jintużaw żjut essenzjali u estratti tal-pjanti: prodotti tal-għalf miż-żrieragħ żejtnużi (oilcake) u taż-żejt tas-sojja, piżelli, ful, lupini, żerriegħa tal-kittien, żerriegħa tal-kolza, ġirasol, ġulbiena,

— prodotti mill-produzzjoni taz-zokkor: polpa tal-pitravi mnixxfa, molassi likwidi miz-zokkor tal-kannamieli jew pitravi,

— magħlef imnixxef: alfalfa u qamħirrum, sħaħ,

— frott ipproċessat,

— supplimenti nutrittivi, minerali.

L-oriġini tal-għalf:

100 % tal-magħlef ġej miż-żona ġeografika, kif ukoll iċ-ċereali kollha mqassma fi stat mhux ipproċessat.

L-għalf supplimentari minbarra ċ-ċereali mhux ipproċessati ma jiġix kollu kemm hu miż-żona ġeografika, għaliex l-irziezet tal-bhejjem jużaw l-għalf kompost kummerċjalment disponibbli mingħajr l-ebda garanzija tal-oriġini ġeografika tiegħu.

Dan huwa limitat għal 390 kg ta' materja prima għal kull mogħża tal-ħalib kull sena. Fi kliem ieħor, mill-inqas 67 % tar-razzjon tal-mogħoż tal-ħalib ikun ġej miż-żona ġeografika.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi mill-produzzjoni tal-ħalib sal-maturazzjoni tal-ġobniet isiru fiż-żona ġeografika.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Irrispettivament mill-kliem regolatorji applikabbli għall-ġobniet kollha, kull unità għall-bejgħ lill-konsumatur għandha tinbiegħ b'tikketta individwali li jinkludi:

— parti komuni għall-operaturi kollha li turi: l-isem tad-denominazzjoni tal-oriġini miktub f'ittri tal-inqas żewġ terzi d-daqs tal-ikbar ittri li jidhru fuq it-tikketta kif ukoll il-kliem "immaturat u maħsul" jew "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit", meta jiġu applikati d-dispożizzjonijiet dwar l-użu ta' dawn l-indikazzjonijiet.

— parti li tista' tiġi mfassla individwalment minn kull operatur u li tinkludi wkoll il-logo tal-Unjoni Ewropea.

Id-daqs tat-tipa tal-isem tal-produttur u/jew il-persuna responsabbli mill-maturazzjoni huwa mill-inqas kbir daqs dak tal-identifikatur tal-imballatur tal-prodott.

Il-parti komuni tat-tikketta u, fejn applikabbli, it-tabella jikkonformaw mal-karta grafika definita fl-Anness tal-ispeċifikazzjoni.

Fil-każ ta' bejgħ dirett mill-produttur jew minn kwalunkwe persuna taħt ir-responsabbiltà diretta tiegħu, it-tikkettar individwali ta' kull unità tal-bejgħ mhuwiex obbligatorju; l-informazzjoni ta' hawn fuq għandha tidher sempliċement f'tabella.

L-użu ta' kwalunkwe deskrizzjoni jew indikazzjoni oħra li takkumpanja d-denominazzjoni ta' oriġini huwa pprojbit fuq it-tikketta, fuq id-dokumenti kummerċjali jew fuq il-fatturi, bl-eċċezzjoni tal-indikazzjonijiet imsemmija hawn fuq u l-informazzjoni provduta permezz tal-leġiżlazzjoni ġenerali, l-ismijiet tad-ditta jew trejdmarks.

4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Il-"Picodon" huwa ġobon manifatturat fuq għoljiet li jitilgħu mix-xatt fuq iż-żewġ naħat tal-wied tal-mid-Rhône. Iż-żona ġeografika testendi fuq it-territorji tal-muniċipalitajiet li ġejjin:

— Id-Dipartiment ta' Ardèche: il-muniċipalitajiet kollha.

— Id-département ta' Drôme: il-muniċipalitajiet kollha.

— Id-Département ta' Gard: Canton de Barjac: il-muniċipalitajiet kollha.

— Id-département ta' Vaucluse: il-canton ta' Valréas: il-muniċipalitajiet kollha.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Ardèche u Drôme, li jiffurmaw il-parti l-kbira taż-żona ġeografika, jikkonsistu fil-biċċa l-kbira mill-għoljiet u l-muntanji aridi li jiddominaw il-wied tal-mid-Rhône u huma l-aħjar reġjun għat-trobbija tal-mogħoż. Il-kundizzjonijiet naturali li jipprevalu f'dawn iż-żoni (nuqqas ta' ilma, nuqqas ta' watja, għelieqi kollha rqajja', ħamrija fqira, klima relattivament niexfa u mirjieħa) ikkontribwew għaż-żamma ta' biedja mħallta.

Iż-żona ġeografika hija reġjun b'tip tranżitorju ta' klima, li tvarja minn klima Mediterranja fin-Nofsinhar għat-tip semikontinentali ta' Lyon fit-Tramuntana u klima muntanjuża fil-Lvant u fil-Punent.

Hija kkaratterizzata minn awtonomija tal-għalf qawwija u diversità kbira ta' flora tal-bwar. Il-pjanti linjużi (ġenista, leħjet ix-xiħ, eċċ.) huma rrappreżentati tajjeb fl-ispazji fil-berah użati mill-mogħoż.

F'dak li jirrigwarda l-fattur uman, sa mill-1600 Olivier de Serres deskriva r-rwol importanti tal-mogħoż f'dan ir-reġjun fix-xogħol tiegħu "Le Théâtre d'agriculture et mésnage des champs" ("It-Teatru tal-agrikoltura u l-indukrar tar-raba"). Għal ħafna żmien, Drôme u Ardèche kienu fost l-akbar départements fi Franza għat-trobbija tal-mogħoż (mill-1866, kienu, rispettivament, fl-1 u fit-3 post).

Oriġinarjament, il-"Picodon" kien riżervat kważi esklussivament għall-konsum fid-dar tal-bidwi.

Billi l-produzzjoni tal-ħalib tibda tonqos fil-ħarifa u fix-xitwa, il-manifattura tal-ġobon kienet l-uniku mezz kif jinżamm il-ħalib. Il-fatt li l-konsum tal-ġobon kien mifrux ifisser li l-"Picodon" kellu stadji differenti ta' maturità.

Il-ġobon seta' jiġi kkunsmat wara l-maturazzjoni bilkemm imnixxef, għal żmien qasir ħafna biss: dan huwa tal-oriġini tal-"Picodon" b'perjodu qasir ta' maturazzjoni.

B'kuntrast, fix-xitwa, il-ġobniet "Picodon" kienu jiġu ppreservati f'vażetti. Kull ħmistax-il jum, il-ġobon kien jitneħħa mill-vażett u jinħasel. B'dan il-mod, il-ġobon seta' jinżamm għal żmien twil, u seta' jieħu l-irwejjaħ u t-togħmiet karatteristiċi tiegħu. Huwa varjant tat-tekniki tal-maturazzjoni "immaturat u maħsul" u "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit". Dan it-tieni isem jintuża tradizzjonalment fil-Lvant tar-Rhône u fin-Nofsinhar tax-xmara Drôme, fejn l-arja xotta tagħmel it-tnixxif naturali possibbli, b'mod li jwassal għall-iżvilupp tal-flora tal-wiċċ nattiva.

Minħabba l-karatteristiċi partikolari tiegħu, il-"Picodon" sar magħruf f'Drôme u Ardèche saħansitra fis-seklu 19 u iktar reċentement ġie rikonoxxut b'deżinjnazzjoni tal-oriġini kontrollata b'digriet tal-25 ta' Lulju 1983.

Illum, il-"Picodon" għadu ġobon prodott skont l-għarfien speċifiku li ntiret mill-oriġini tagħha fil-biedja.

Ir-razez tal-mogħoż awtorizzati jinkludu razez lokali (Massif Central, Provençale, Rove), li sal-lum il-ġurnata huma stabbiliti sew fir-reġjun. Il-bażi tad-dieta tal-merħla hija magħmula minn magħlef miksub esklussivament miż-żona ġeografika ddefinita u b'varjetà tajba ta' fjuri. Hekk kif jippermettu l-kundizzjonijiet tat-temp, il-merħla tinħareġ biex tirgħa f'mergħat jew fi spazji fil-berah jew għall-inqas tingħata żona għall-eżerċizzju. Il-kwantità ta' ikel supplimentari ddistribwit hija limitata sabiex tinkoraġġixxi l-konsum ta' għalf.

F'konformità mat-tradizzjoni, il-ħalib li jintuża huwa l-ħalib tal-mogħoż sħiħ, mhux ipproċessat u mhux standardizzat.

Il-baqta, miksuba permezz tal-koagulazzjoni lattika tal-ħalib tal-mogħoż sħiħ u b'żieda ċkejkna ta' kimożina, hija ffurmata manwalment mingħajr it-tneħħija tal-ilma minn qabel, filwaqt li tingħata attenzjoni biex ma jinkisrux.

Il-ġobon irid jinqaleb għal għadd minimu ta' drabi matul il-fażi tal-iskular. Iż-żewġ naħat jitmellħu bil-melħ niexef biss.

Wara li l-ġobon jinħareġ mill-forma u possibbilment jitneħħa l-ilma minnu, dan jgħaddi minn fażi ta' tnixxif segwita minn fażi ta' maturazzjoni, li jista' jkollha intervalli ta' tnixxif, ħasil u għeluq.

Il-ġobniet ma jkunux intitolati għad-denominazzjoni tal-oriġini protetta "Picodon" sa ma jkun għadda mill-inqas 12-il jum wara t-tibqit, meta l-wiċċ tal-ġobon ma jinħassx umdu meta tmissu u l-flora tal-wiċċ tkun ġiet stabbilita sew.

Wara li, fi tmiem il-fażi ta' tnixxif u ta' għeluq ta' mill-inqas ħmistax-il jum biex il-ġobon jieħu lewn blu, il-"Picodon" jgħaddi minn fażi waħda jew aktar tal-ħasil u tal-għeluq, huwa jiġi deskritt bħala "immaturat u maħsul" jew "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit".

Il-"Picodon" huwa kkaratterizzat minn:

— il-forma li tixbah sferu ċatt żgħir ta' mill-inqas 60 g, inkella 45 g għall-"Picodon" deskritt bħala "immaturat u maħsul" jew "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit",

— il-konsistenza tal-krema tiegħu hija omoġenja u fina fil-ħalq u tvarja minn ratba għal li titfarrak wara l-maturazzjoni,

— it-togħma ċara tiegħu, kaprina bi ħjiel tal-lewż, kemxejn tal-faqqiegħ u kultant pikkanti iżda mingħajr salinità jew aċidità eċċessiva.

Il-wiċċ tal-ġobon jista' jkun miksi b'saff irqiq ta' moffa uniformi jew bit-tikek jew ikollu trab abjad, ivorju, griż jew kulur il-krema ċar jekk dawn ikunu ġew "immaturati u maħsula" jew "raffinati bil-metodu Dieulefit".

Il-baċin tal-oriġini tal-"Picodon" huwa magħmul minn reġjun fqir magħmul minn għoljiet u muntanji aridi, li għandhom kundizzjonijiet klimatiċi u ġeoloġiċi adattati biss għat-trobbija tal-mogħoż. Dan il-ġobon kompla jiġi mmanifatturat f'dan ir-reġjun u huwa sors indispensabbli ta' dħul. Il-mogħoż ġeneralment jużaw iż-żoni l-aktar diffiċli (artijiet aktar aridi, għoljiet eċċ.), fejn il-baqar ma jgħixux u l-kultivazzjoni intensa ma hijiex possibbli.

L-appoġġ għat-trobbija tal-mogħoż, bil-produzzjoni żgħira tal-ħalib f'kull razzett, u l-importanza tat-tnixxif xieraq għal dan il-ġobon mhux pressat, lattiku huma r-raġunijiet għad-daqs żgħir tal-"Picodon".

Il-kriterji tal-produzzjoni huma definiti b'tali mod li jiġu ppreservati l-karatteristiċi speċifiċi taż-żona u jippermetti li jiġi rifless fil-prodott.

Il-mogħoż li jipproduċu l-ħalib għall-produzzjoni tal-"Picodon" jingħataw magħlef ġej miż-żona ġeografika. L-għalf u s-sistema ta' ġestjoni tal-merħla iħeġġu l-produzzjoni tal-għalf lokali, il-konsum sinifikanti ta' magħlef ikkaratterizzat mid-diversità ta' fjuri u mill-prattika tar-ragħa u tal-ħruġ tal-annimali. Dan isaħħaħ l-influwenza tal-kundizzjonijiet naturali lokali fuq il-flora tal-ħalib u għalhekk fuq il-flora u l-karatteristiċi tal-ġobon. Dan huwa enfasizzat aktar minħabba l-użu esklussiv tal-ħalib sħiħ mhux ipproċessat.

Il-flora fina tal-wiċċ tal-ġobon hija għalhekk diversa ħafna, u l-ġobniet għandhom togħma ċara, kaprina bi ħjiel tal-lewż, kemxejn tal-faqqiegħ u kultant pikkanti.

Il-proċess tat-tibqit, bl-użu ta' forma li tirrispetta l-istruttura tal-baqta jirriżulta f'krema omoġenja u b'konsistenza fina li hija karatteristika tal-"Picodon". Il-qlib tal-baqta previst wara t-tqegħid fil-qwieleb u ż-żieda tal-melħ niexef fuq iż-żewġ naħat ifisser ukoll li distribuzzjoni tajba tal-melħ. Dawn il-metodi ta' pproċessar, flimkien mal-fażijiet importanti tat-tnixxif u tal-maturazzjoni, li jikkontribwixxu għall-istabbiliment tal-flora tal-wiċċ u għall-iżvilupp tal-aromi, jirriżultaw f'ġobon b'krema fina, omoġenja u togħma rikka.

Għalkemm fil-bidu fil-ħalq, il-konsistenza hija lixxa, jekk jiġi mtawwal iż-żmien ta' maturazzjoni, li mhijiex prattika lokali rari, tista' titfarrak. Barra minn hekk, fażi ta' maturazzjoni speċjali li tinvolvi maternità, kif ukoll il-fażijiet tal-għeluq u tal-ħasil tagħti lill-"Picodon" deskritt bħala "immaturat u maħsul" jew "immaturat bl-użu tal-metodu Dieulefit" il-konsistenza u l-aromi tipiċi tiegħu.

Dawn il-fatturi jagħmlu l-"Picodon" ġobon li huwa tassew marbut mal-oriġini ġeografika tiegħu u għandu reputazzjoni reġjonali sinifikanti. Għall-ewwel dan ġie kkomunikat bil-fomm, b'mod partikolari permezz tal-kanzunetti ta' Provençe, u mis-seklu 19, bil-kitba, kemm jekk f'dizzjunarji, korrispondenza u kemm jekk f'kotba dwar l-istorja jew il-gastronomija.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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