ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 25/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„PICODON"

EU-nummer: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

BOB (X) BGA ( )

1. **Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

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

Adres: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANKRIJK

Tel. +33 475562606
Fax +33 475420105
E-mail: info@picodon-aoc.fr

Deze landbouwvakbond verenigt alle ondernemers die betrokken zijn bij de productie van „Picodon": melkproducenten, waaronder verwerkende landbouwbedrijven, verwerkende bedrijven en exploitanten van rijpingslokalen, en is in die hoedanigheid bevoegd om de wijzigingsaanvraag voor te leggen.

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

— ☐ Naam van het product

— ☒ Beschrijving van het product

— ☐ Geografisch gebied

— ☒ Bewijs van oorsprong

— ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

— ☐ Verband

— ☒ Etikettering

— ☒ Overige: verband met het geografische gebied, toezicht, nationale eisen

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

4. **Aard van de wijziging(en)**

— ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

— ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

Beschrijving van het product

Om het product beter te karakteriseren, is vastgesteld dat „Picodon" de vorm heeft van een kleine schijf „met afgeronde randen", hetgeen nauwkeuriger is. Het „ronde" aspect van de kaas is daarentegen ingetrokken, omdat dit kenmerk voortvloeit uit de „schijfvorm" ervan.

Om de natuurlijke flora van de melk te behouden en de band met het geografische gebied van de „Picodon" te versterken, is de gebruikte soort melk nauwkeuriger omschreven: „rauwe, niet-gestandaardiseerde en niet-gehomogeniseerde" volle geitenmelk.

„Picodon" wordt gemaakt van wrongel die hoofdzakelijk door de activiteit van melkzuurbacteriën wordt verkregen en waarbij weinig stremsel wordt gebruikt. Dit kenmerkt deze kaas, daarnaast zijn de woorden „verkregen uit de stremming van volle geitenmelk waaraan een kleine hoeveelheid stremsel is toegevoegd" uit de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product" toegevoegd aan de rubriek „Beschrijving van het product" en er werd verduidelijkt dat de stremming „door melkzuurbacteriën" gebeurt.

Omdat de afmetingen en het gewicht van de „Picodon" worden beoordeeld na de rijpingsfase, zijn deze kenmerken van de kaas van toepassing na ten minste twaalf dagen na de toevoeging van het stremsel.

Om te wijzen op het feit dat de dunne korst van de „Picodon" verschillende flora bevat, is de uiterlijke beschrijving ervan toegevoegd, namelijk „gelijkvormig of gespikkeld, met witte, ivoorkleurige, blauwe, grijze of bruine kleuren afhankelijk van de rijpingsfase". Deze verscheidenheid aan flora op het oppervlak is nog sterker waarneembaar omdat de verwerking op het landbouwbedrijf goed vertegenwoordigd is in deze sector, hetgeen wijst op een aanzienlijke toepassing van melkflora en rijpingsgerelateerde flora die specifiek zijn voor elk bedrijf.

Om de kenmerken van het product te verduidelijken is de „homogene en fijne" structuur bovendien als „soepel" aangeduid. Daar de textuur evolueert met de rijpingsduur, is aangegeven dat de soepele textuur verkregen wordt „als de „Picodon" jong is" (d.w.z. in de fase van minimale rijping), aangezien reeds is aangegeven dat hij brokkelig kan zijn na een langere rijping. Bijgevolg is de zin „Het snijvlak is glad, de kaas is wit of geel, heeft een homogene en fijne textuur en is na langere rijping breekbaar" vervangen door „Het snijvlak is glad, de kaas is wit of geel. In de mond is de textuur van jonge „Picodon" homogeen, fijn en soepel, langer gerijpte kaas kan brokkelig zijn."

De „Picodon" kan een specifieke rijping ondergaan bestaande uit een afwisseling van bewaring en wasbeurten. Als deze fasen overeenstemmen met de methode die oorspronkelijk wordt gebruikt rond de gemeente Dieulefit, dan wordt de „Picodon" aangeduid als „affiné méthode Dieulefit", deze specifieke rijping is reeds beschreven in het productdossier. Er bestaat bovendien een ruimere traditie voor het wassen en bewaren van de kazen, die niet eerder is gecodificeerd in het productdossier, en die als zodanig is aangeduid en beter toegelicht in het productdossier. Om de voorlichting van de consument te vergemakkelijken, is een nieuwe vermelding opgenomen in het productdossier om deze kazen te benoemen: „affiné lavé". De kazen die via deze technieken van wassen en bewaren, namelijk „affiné méthode Dieulefit" of „affiné lavé", zijn vervaardigd, hebben soortgelijke kenmerken die reeds zijn beschreven in het productdossier. Bijgevolg wordt het deel van de zin „Wanneer de „Picodon" een specifieke rijping genaamd „affiné méthode Dieulefit" ondergaat" gewijzigd in „Wanneer de „Picodon" een specifieke rijping genaamd „affiné lavé" of „affiné méthode Dieulefit" ondergaat" en blijft de rest van de zin ongewijzigd: heeft de kaas die daaruit voortvloeit, de volgende kenmerken bij het verlaten van het rijpingslokaal: diameter: 4,5-6 cm, hoogte: 1,3-2,5 cm, minimumgewicht: 45 g.

Om de karakterisering van het product te verbeteren, zijn de aroma's en smaken van de „Picodon" in zijn verschillende vormen nauwkeuriger beschreven dankzij de karakteriseringsfactoren van het Institut Technique du Gruyère en dankzij de werkzaamheden van de commissie voor organoleptisch onderzoek (die reeds 20 jaar betrokken is bij de controle van het product): „De smaak is […] typerend voor geitenkaas met toetsen van hazelnoot en lichte toetsen van paddenstoelen, soms wat pikant, en niet te zout of te zuur. Als de „Picodon" gerijpt en gewassen („affiné lavé") is of gerijpt is volgens de Dieulefit-methode („affiné méthode Dieulefit") kan hij in de mond bovendien gistaroma's vrijgeven."

Bewijs van oorsprong

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied werd de rubriek „Elementen waaruit blijkt dat het product uit het geografische gebied afkomstig is" geconsolideerd en bevat deze met name de aangifteverplichtingen en de verplichte registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en de follow-up van de productievoorwaarden.

In het kader daarvan moeten de producenten met name voldoen aan de eisen van het productdossier voor het logo waarvoor zij in aanmerking willen komen, en moeten zij op die basis ook zijn erkend. De verificatie van het productdossier voor de BOB „Picodon" is geregeld door een controleplan dat is opgesteld door een controlerend orgaan.

Daarnaast is deze rubriek uitgebreid en aangevuld met diverse bepalingen in verband met de registers en de aangiftedocumenten waarmee de traceerbaarheid van de producten wordt gewaarborgd en kan worden nagegaan of de producten aan de eisen van het productdossier voldoen.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De wijze waarop de kudde wordt gehouden:

De omschrijving van de term „kudde" is toegevoegd om te verduidelijken op welke soorten dieren de hierna vastgestelde regels van toepassing zijn en op welke wijze de rantsoenen moeten worden berekend: het betreft alle melkgeiten die op 1 januari op het bedrijf aanwezig zijn en die ouder zijn dan één jaar.

Het begrip „streekeigen dieren" is nauwkeuriger omschreven: Het betreft rassen uit het zuidoosten van Frankrijk die nog goed vertegenwoordigd zijn binnen het geografische gebied, zoals de rassen Massif Central, Provençale en Rove.

De vermelding „gehouden zoals in de streek gebruikelijk is" is geschrapt en vervangen door de meer specifieke bepalingen die hierna zijn beschreven.

Er wordt bevestigd dat de geiten niet permanent in stallen mogen worden gehouden en er wordt verduidelijkt dat alle geiten, zodra de weersomstandigheden het toelaten, worden geweid, gehoed of dat ze ten minste een permanent toegankelijke uitloop naar buiten hebben. Deze begrippen, weiden en hoeden, zijn ingevoerd om de lokale praktijken van de geitenhouderij beter weer te geven. Bovendien zijn de minimale kenmerken van de uitloop nu beschreven (ten minste 5 m^2 per dier, met toegang tot water en met beschutting).

Diervoeders

Voedergewassen:

In het geregistreerde productdossier wordt gesteld dat het basisvoer van de geiten voor minimaal 80 % uit voeders of granen bestaat die afkomstig zijn uit het geografische gebied. Deze bepaling is dubbelzinnig omdat ze niet beantwoordt aan de definitie van het basisvoer dat gewoonlijk de gegraasde of aangevoerde voedergewassen omvat en eventueel wordt aangevuld met energiearme diervoeders.

Om overeenstemming te bereiken met enerzijds de gebruikelijke definitie van het basisvoer, en met anderzijds de gebruikelijke definitie van aanvullende diervoeders, is de bepaling in twee delen opgesplitst, respectievelijk de voedergewassen, die voor 100 % afkomstig zijn uit het geografische gebied, en de andere aanvullende diervoeders, die uitsluitend afkomstig zijn uit het geografische gebied voor 100 % van de granen in zoverre het onbewerkte granen zijn. De opname van deze bepaling, alsook van een beperking van de aanvullende diervoeders tot 390 kg per melkgeit per jaar, in het productdossier, maakt het mogelijk te waarborgen dat in het totale rantsoen (basisvoer en aanvullende diervoeders) ten minste 67 % van de diervoeders afkomstig is uit het geografische gebied. Als we immers rekening houden met een gemiddelde jaarlijkse opnamecapaciteit van 1 200 kg voor geiten, waarbij het aandeel van de aanvullende diervoeders beperkt is tot 390 kg (d.w.z. 33 %), dan vertegenwoordigt het aandeel van de voedergewassen (810 kg), die uitsluitend afkomstig zijn uit het geografische gebied, dus ten minste ongeveer 67 %.

Om te waarborgen dat de diervoeders voor de kudde effectief hoofdzakelijk afkomstig zijn uit voedergewassen en om te waarborgen dat een aanzienlijk deel van de diervoeders afkomstig is uit het geografische gebied, is gepreciseerd dat:

— het basisvoer van de kudde bestaat uit voedergewassen die door de dieren worden gegraasd of die worden aangevoerd voor de dieren (de andere diervoeders, met inbegrip van de granen en gedroogd veevoeder, worden ingedeeld bij de „aanvullende diervoeders" en zijn beperkt in hoeveelheid),

— deze voeders zijn voor 100 % afkomstig uit het geografische gebied.

Om het gebruik van gegiste voeders, die op het bedrijf aanwezig zijn voor andere dieren, te vermijden, is gepreciseerd dat dit type voeders ontoegankelijk moet zijn voor de volledige kudde geiten van het bedrijf.

De voedergewassen zijn omschreven aan de hand van een positieve lijst (alle planten die door de geiten worden gegeten op weilanden, op uitloop, op heidegebieden en in bosondergroei, bestaande uit spontaan groeiende, eenjarige of overblijvende boom-, struik- of grassoorten; de flora van tijdelijke of blijvende weilanden; de jaarlijks geteelde voedergewassen; vers fruit, onbewerkte wortel- en knolgewassen) om de aard van de toegelaten voedergewassen te verduidelijken en om de controle te vergemakkelijken.

Om te waarborgen dat het voeder van de geiten de plantaardige rijkdom reflecteert die het geografische gebied kenmerkt, is vastgelegd dat het rantsoen van de geiten op jaarbasis ten minste twaalf plantensoorten bevat, dit om het gebruik van weilanden, en meer bepaald blijvende weilanden, door de melkproducenten aan te moedigen.

Daarnaast moet in het kader van dezelfde doelstelling ten minste 30 % van het voederareaal bestaan uit uitloop en/of blijvende weilanden en/of grond die is begroeid met ten minste drie soorten.

Er gelden specifieke bepalingen voor groenvoer (de voedergewassen moeten correct worden geoogst, snel worden verdeeld en binnen 24 uur worden verbruikt en alle groenvoer dat niet binnen 24 uur door de geiten wordt gegeten, wordt uit de voederbakken verwijderd), om de kwaliteit van de toegediende voeders te waarborgen. Bovendien mag ligstro niet als veevoeder worden gebruikt.

Aanvullende diervoeders:

Om de aard van de toegelaten voeders te verduidelijken en om de controle te vergemakkelijken, zijn de toegelaten aanvullende diervoeders vastgesteld:

— granen in al hun vormen,

— onbewerkte, geplette, gekiemde of gebroken granen, of granen waaruit de oliehoudende en eiwithoudende stoffen zijn geëxtrudeerd,

— afgeleide producten die afkomstig zijn van de verwerking van granen,

— afgeleide producten die afkomstig zijn van oliehoudende en eiwithoudende gewassen door fysische looiing met etherische oliën en plantenextracten: veekoeken en olie van soja, erwten, bonen, lupinen, lijnzaad, koolzaad, zonnebloemen, wikkes.

— producten afkomstig van de suikerproductie: gedroogde bietenpulp, vloeibare melasse van suikerriet of bieten,

— gedroogd veevoeder: de volledige plant van luzerne en maïs,

— verwerkt fruit,

— voedingssupplementen, mineralen.

Er is bepaald dat de onbewerkte granen (die geen deel uitmaken van een samengesteld voeder) die worden gevoederd voortaan eveneens voor 100 % afkomstig moeten zijn uit het geografische gebied. Deze granen die in het geografische gebied worden geproduceerd, versterken de autonomie op het gebied van voedervoorziening voor de kudde en de autonomie van het geografische gebied nog meer.

Er is een bovengrens van 390 kg (bruto) per melkgeit per jaar vastgesteld voor samengestelde voeders (dit stemt overeen met ongeveer 30 % van het rantsoen), om het verbruik van voedergewassen die afkomstig zijn uit het gebied te optimaliseren. Bovendien is de bovengrens voor de hoeveelheid gedroogd veevoeder naar beneden bijgesteld: „150 kg (bruto)" in plaats van „20 % van het voer" (hetgeen overeenkwam met ongeveer 240 kg). Bovendien is de uitzondering „behalve wanneer er sprake is van uitzonderlijke weersomstandigheden" die de beperking van gedroogde voeders vervolledigde, geschrapt omdat deze niet geschikt was.

Het voorschrift betreffende wei van het bedrijf is verduidelijkt: Hoewel wei van het bedrijf volgens de traditionele praktijken kan worden gebruikt in het voeder van de dieren, is wei niet opgenomen in de berekening van de toegediende supplementen.

Vanuit de visie om voor de dieren over voeder van een perfecte kwaliteit te beschikken, is het verboden om voeders te geven die bedorven zijn door de omstandigheden waarin zij worden bewaard.

Bemesting van het voederareaal:

De regels voor het uitrijden van mest op de percelen die bedoeld zijn voor de productie van voeder voor de geiten zijn nader omschreven omdat bemesting met organische meststoffen de samenstelling van de flora van de weilanden kan wijzigen:

„De enige toegelaten organische meststoffen zijn compost of digestaten, mest, drijfmest, gier (van agrarische oorsprong), alsook organische meststoffen van niet-agrarische oorsprong, zoals zuiveringsslib (of bijproducten daarvan) en groenafval.

Voor het uitrijden van organische meststoffen van niet-agrarische oorsprong moet er voor elke partij (vrachtwagen, tank enz.) een analyse worden uitgevoerd van de ziektekiemen, zware metalen en sporen van organische verbindingen die zijn aangemerkt in de regelgeving.

Het uitrijden van organische meststoffen van niet-agrarische oorsprong is toegelaten op het areaal van het bedrijf, maar deze moeten meteen in de bodem worden ingewerkt, waarbij de geldende wetgeving met betrekking tot bijzondere beperkingen (data, beschermde zones enz.) en hoeveelheden in acht moet worden genomen."

Verbod op ggo's (in voeder en teelt):

Het verbod op de aanwezigheid van ggo's in het voeder van de geiten maakt het mogelijk de band met de streek te behouden en het traditionele karakter van dit voeder te versterken.

Verwerking van de melk tot kaas

Bereiding van de melk:

De bepaling die stelt dat de gebruikte melk moet voldoen aan de geldende sanitaire normen is uit het productdossier verwijderd omdat zij buiten de werkingssfeer van de BOB valt.

De regels betreffende de samenstelling van de melk (minimaal vetgehalte van 28 g/l en minimaal eiwitgehalte van 25 g/l) zijn verwijderd omdat de gebruikte melk volle, niet-gestandaardiseerde en niet-gehomogeniseerde melk is. Die laatste bijzonderheden zijn overigens expliciet toegevoegd aan de definitie van de gebruikte melk.

De mogelijkheid om de melk tijdens het productieproces een hittebehandeling te laten ondergaan, is geschrapt, hetgeen elke ondernemer verplicht rauwe melk te gebruiken. Dit maakt het mogelijk het respect voor de oorspronkelijke flora van de lokaal geproduceerde melk te bevorderen en heeft dus een invloed op de flora en de organoleptische kenmerken van de kazen. Bepaalde ondernemers, die bezwaar hebben aangetekend tegen deze bepaling tijdens de periode waarin bezwaar kon worden aangetekend en die voldoen aan de voorwaarden van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, komen in aanmerking voor een overgangsperiode die afloopt op 31 december 2016.

Het toevoegen van het stremsel en de stremming:

Het begrip „stremming" is vervangen door het meer nauwkeurige „toevoeging van het stremsel" (de toevoeging van het stremsel gebeurt op een bepaald tijdstip, terwijl de stremming meerdere uren in beslag neemt).

Om organisatorische redenen kunnen de verwerkende bedrijven het stremsel soms pas 18 uur na de levering van de melk toevoegen. Dankzij de moderne technieken voor de bewaring van de melk kan deze termijn worden gehanteerd zonder dat dit tot productieproblemen of tot wijziging van de kenmerken van het product leidt. Deze nieuwe maximumtermijn van 18 uur is dus ingevoerd (ter vervanging van de oorspronkelijke termijn van 6 uur) voor productielokalen die zich buiten het landbouwbedrijf bevinden.

Om de interne controles die, met name door de kaasboeren, worden uitgevoerd te vergemakkelijken, wordt de zuurgraad na de stremming op meerdere manieren uitgedrukt. De tijdspanne voor de coagulatie (de stremming) is gereduceerd van een interval van 12 tot 48 uur tot een interval van 16 tot 36 uur, omdat dit beter aansluit bij de praktijk terwijl er sprake blijft van een langzame stremming. Er is gepreciseerd dat de wrongel door melkzuurbacteriën wordt verkregen omdat men uit de textuur van deze wrongel op empirische wijze kan afleiden of de aanzuring al dan niet correct is verlopen.

Het in vormen gieten en uitlekken:

Door de evolutie van de technieken is het tegenwoordig mogelijk om het in vormen gieten van de wrongel uit te voeren met behulp van meervoudige kaasvormen: deze mogelijkheid is dus toegevoegd aan het productdossier. Dit maakt het mogelijk het harde werk van het in vormen gieten te verlichten. Het in vormen gieten moet echter handmatig en voorzichtig worden uitgevoerd, er is dus gepreciseerd dat dit moet gebeuren „op een wijze waarop de wrongel niet wordt stukgeslagen", hetgeen belangrijk is voor het uitlekken en om de uiteindelijk verwachte textuur te verkrijgen.

De afmetingen van elke geperforeerde kaasvorm van de meervoudige kaasvorm verschillen lichtjes van de afmetingen van de individuele kaasvormen omdat ze perfect cilindrisch zijn, terwijl de individuele kaasvormen licht conisch zijn. De meervoudige kaasvorm wordt namelijk in zijn totaliteit omgedraaid om de symmetrische vorm van de kaas te waarborgen, terwijl elke kaas bij individuele kaasvormen afzonderlijk en manueel moet worden omgedraaid.

Bijgevolg zijn de twee soorten kaasvormen nauwkeurig omschreven in overeenstemming met de afmetingen van de „Picodon" na de rijping: binnenmaten van individuele kaasvormen (diameter onderaan: 74 mm, diameter bovenaan: 87 mm, minimale hoogte: 60 mm), binnenmaten van meervoudige kaasvormen (diameter onderaan: 78 mm, diameter bovenaan: 78 mm).

Daarnaast blijkt dat er een kleine fout in de afmetingen in het productdossier is geslopen met betrekking tot de afmetingen van de individuele kaasvormen (diameter onderaan: 76 mm, diameter bovenaan: 85 mm): de afmetingen zijn gecorrigeerd en vervangen door de bovenstaande afmetingen, het zijn deze afmetingen die het mogelijk maken het verwachte formaat van de kaas te verkrijgen.

Beide kanten van de kaas moeten worden gezouten, dit houdt geen wijziging in ten opzichte van het geregistreerde productdossier. De precisering „waarbij één kant ten minste eenmaal wordt gezouten tijdens het uitlekken" is echter geschrapt omdat er geen effect is vastgesteld op de kenmerken van het eindproduct als het zouten gebeurde bij het uit de vorm halen van de kaas. De bepaling is nu dus „Dit zouten moet uiterlijk worden uitgevoerd bij het uit de vorm halen van de kaas".

Drogen:

Voor de feitelijke plaatsing in de droogkamer kan er na het uit de vorm halen van de kaas een eventuele drogingsfase zijn om verse kazen te verkrijgen die geschikt zijn om correct te worden gedroogd en om de kolonisatie door oppervlakteflora te vergemakkelijken. Bijgevolg is het begrip „eventuele droging" ingevoerd.

Rijping:

De mogelijkheid om de kazen af te koelen op een temperatuur boven 0 °C tijdens de droog- en rijpingsfase is ingevoerd. Dit maakt het mogelijk de ontwikkeling van bepaalde partijen kaas te vertragen. Om een voldoende mate van rijping van de kazen te waarborgen en om de uiteindelijke kenmerken te behouden, is evenwel gepreciseerd dat de koelperioden niet worden opgenomen in de minimale rijpingsduur.

De rijping van de „Picodon" kan op de klassieke manier worden uitgevoerd of aan de hand van wasbeurten, voor een beter begrip zijn de twee varianten afzonderlijk beschreven:

— Voor de rijping van ongewassen kaas, is de precieze procentuele vochtigheid van het rijpingslokaal vervangen door het begrip „met een vochtig klimaat", en de maximumtemperatuur voor de rijping is verwijderd omdat het evenwicht tussen deze twee criteria tot de knowhow van de kaasmaker behoort. Bovendien is de nauwkeurige meting van het vochtgehalte moeilijk voor verwerkende landbouwbedrijven. De minimumtemperatuur voor de rijping en de minimale duur van de rijpingsfase, die beide sleutelelementen zijn van deze fase, blijven ongewijzigd.

  Volgens het geregistreerde productdossier mocht de kaas pas veertien dagen na de toevoeging van het stremsel in de handel worden gebracht. Deze termijn is om verschillende redenen teruggebracht tot twaalf dagen:

  — de oorspronkelijke termijn van veertien dagen kon perioden van gekoelde bewaring omvatten waarin de kaas niet evolueerde. Nu is duidelijk gepreciseerd dat uitstel van het kaasbereidingsproces door koeling niet wordt opgenomen in de berekening van de rijpingsduur van de kaas. Het is dus mogelijk de „Picodon" na twaalf dagen in de handel te brengen zonder de mate van rijping ervan te reduceren.

  — de perioden van drogen en rijping, die essentieel zijn voor de mate van rijping van het eindproduct, blijven eigenlijk ongewijzigd: deze reductie beïnvloedt de kenmerken van de kaas dus niet.

  — om dit te bevestigen is de beschrijving toegevoegd van de toestand van de kaas bij het verlaten van het rijpingslokaal: om voldoende rijping en droging („als de buitenkant van de kaas bij betasting niet meer vochtig aanvoelt") en een goede kolonisatie door oppervlakteflora („als de oppervlakteflora aanwezig zijn") te waarborgen.

— Voor de rijping van gewassen kaas, moet eerst een opslagfase van 15 dagen gerealiseerd worden bij een temperatuur tussen 5 °C en 10 °C. Deze bepalingen stonden oorspronkelijk reeds in de beschrijving van de Dieulefit-methode („méthode Dieulefit") en zijn uitgebreid tot alle gerijpte en gewassen („affiné lavé") „Picodon". Het voorschrift dat de opslag „in een kist" moest plaatsvinden, is geschrapt: deze opslag mag volgens de oude traditie namelijk ook in andere verpakkingen gebeuren, bijvoorbeeld in aarden kruiken. Het vochtgehalte is verwijderd en vervangen door het begrip „in een vochtige ruimte", zoals hierboven is uitgelegd.

  De kaas moet na deze eerste opslag blauw zijn (d.w.z. bedekt met blauwe schimmels).

  Voor de gerijpte en gewassen „Picodon" bestaat het vervolg van het productieproces uit meerdere was- en opslagfasen: deze bepaling en de minimale rijpingsduur van dertig dagen (die bijgevolg gelijk is aan die van de „Picodon" die gerijpt is volgens de Dieulefit-methode) zijn vastgesteld in dit hoofdstuk.

Specifieke elementen op het gebied van de etikettering

Het verplicht gebruik van de nationale vermelding of de nationale afkorting voor de oorsprongsbenaming is vervangen door de verplichting om het BOB-symbool van de Europese Unie aan te brengen.

Het etiket van de kaas moet bestaan uit een gemeenschappelijk gedeelte met een voor alle ondernemers identieke grafische vormgeving (waarbij de naam „Picodon" op gestileerde wijze en in de vorm van een halve maan is geschreven om de BOB „Picodon" een betere zichtbaarheid te geven in de verkooppunten). De rest van het etiket mag door de ondernemer vrij worden ingevuld. Elke ondernemer die zich aan het productdossier houdt, krijgt op aanvraag bij de organisatie onvoorwaardelijke toegang tot een model van het etiket.

Er is toegevoegd dat de vermeldingen „affiné lavé" of „affiné méthode Dieulefit" worden gebruikt als de daarmee overeenstemmende voorschriften zijn toegepast.

Bovendien is gepreciseerd dat het formaat van de letters van de naam van de fabrikant en/of het rijpingsbedrijf minstens even groot moet zijn als het formaat van de naam van het verpakkingsbedrijf.

Elke eenheid die voor verkoop aan de consument in de handel wordt gebracht, moet zijn voorzien van een etiket. In het geval van rechtstreekse verkoop (met name de verkoop op markten): mag echter een uithangbord worden gebruikt of een etiket worden overhandigd bij elke verkoop.

Ten slotte is bepaald dat in de etikettering, reclame, facturen of handelsdocumenten geen termen of andere vermeldingen mogen worden toegevoegd aan de oorsprongsbenaming, met uitzondering van de bovengenoemde vermeldingen of door de algemene regelgeving voorziene vermeldingen, het fabrieks- of het handelsmerk. Dit vermijdt dat er een niet gereguleerde segmentatie optreedt (via het productdossier of de regelgeving) in de BOB „Picodon".

Overige

De rubriek „Elementen die het verband met het geografische milieu aantonen" is aangevuld om het verband tussen het product en zijn geografisch gebied beter aan te tonen. De te gedetailleerde beschrijvingen van het natuurlijk milieu die geen verband houden met het product zelf en de onnauwkeurige elementen of anekdotes zijn bijgevolg verwijderd. Daarnaast zijn de elementen die verband houden met de traditionele en huidige knowhow, met inbegrip van de technieken voor de rijping en het wassen voor „Picodon" „affiné lavé" en „Picodon" „affiné méthode Dieulefit" toegevoegd. Het verband tussen deze natuurlijke en menselijke factoren en de specifieke kenmerken van het product is uitdrukkelijk geformuleerd. Ten slotte is dit onderdeel op een meer logische wijze geordend. Het onderdeel „Verwijzingen betreffende de controlestructuur" is bijgewerkt met de toevoeging van de gegevens van de certificeringsinstantie en de wijziging van de gegevens van de bevoegde autoriteiten.

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied bevat de rubriek „Nationale eisen" een tabel met de belangrijkste controlepunten plus de bijbehorende referentiewaarden en beoordelingsmethode.

Ten slotte zijn de gegevens van de organisatie bijgewerkt.

ENIG DOCUMENT

„PICODON"

EU-nummer: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen**

„Picodon"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Picodon" is een kaas die de vorm heeft van een kleine schijf met afgeronde randen.

Het is een niet-geperste zachte kaas, die wordt verkregen door de stremming van de rauwe, niet-gestandaardiseerde en niet-gehomogeniseerde volle geitenmelk door melkzuurbacteriën met toevoeging van een kleine hoeveelheid stremsel, de kaas bevat ten minste 45 g vet per 100 g kaas na volledige droging en het gehalte aan droge stof mag niet lager zijn dan 40 g per 100 g kaas.

Als de „Picodon" niet gewassen is, wordt hij vanaf twaalf dagen na de toevoeging van het stremsel in de handel gebracht. Na de rijpingsfase vertoont hij de volgende kenmerken: diameter: 5-7 cm, hoogte: 1,8-2,5 cm, minimumgewicht: 60 g.

De korst is dun en is afhankelijk van de rijpingsfase bedekt met een dunne gelijkvormige of gespikkelde laag, witte, ivoorkleurige, blauwe, grijze of bruine schimmels.

Het snijvlak is glad, de kaas is wit of geel. In de mond is de textuur van jonge „Picodon" homogeen, soepel en fijn, langer gerijpte kaas kan brokkelig zijn.

Wanneer de „Picodon" een specifieke rijping ondergaat, die gekarakteriseerd wordt door fasen van bewaring en wasbeurten, wordt hij als „affiné lavé" of „affiné Dieulefit" aangeduid. De verkregen kaas heeft bij het verlaten van het rijpingslokaal de volgende kenmerken: diameter: 4,5-6 cm, hoogte: 1,3-2,5 cm, minimumgewicht: 45 g.

De buitenkant is wit, ivoorkleurig, grijs of lichtcrème met enkele sporen van kleuren. Het snijvlak van de kaas is marmerkleurig. In de mond is de textuur homogeen, fijn en soepel. De „Picodon" „affiné lavé" of „affiné méthode Dieulefit" mag pas dertig dagen na de toevoeging van het stremsel in de handel worden gebracht.

De smaak is, ongeacht de rijpingsmethode, zuiver, typerend voor geitenkaas met toetsen van hazelnoot en lichte toetsen van paddenstoelen, soms wat pikant, en niet te zout of te zuur. Als de „Picodon" gerijpt en gewassen („affiné lavé") is of gerijpt is volgens de Dieulefit-methode („affiné méthode Dieulefit") kan hij in de mond bovendien gistaroma's vrijgeven.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Grondstof: Rauwe, niet-gestandaardiseerde en niet-gehomogeniseerde volle geitenmelk.

Diervoeders:

Voedergewassen:

Het basisvoer van de kudde bestaat uit voedergewassen die door de dieren worden gegraasd of die worden aangevoerd voor de dieren.

Het voeder moet vrij zijn van kuilvoer of andere gegiste voeders.

De voedergewassen bestaan uit: alle planten die door de geiten worden gegeten, de flora van tijdelijke of blijvende weilanden, de jaarlijks geteelde voedergewassen, vers fruit, onbewerkte wortel- en knolgewassen.

Het voederrantsoen van de kudde op jaarbasis bestaat uit ten minste twaalf plantensoorten. Ten minste 30 % van het gebruikte voederareaal moet ten minste drie plantensoorten bevatten.

Aanvullende diervoeders:

De granen die in onbewerkte vorm (eventueel geplet, gebroken of gekiemd) worden gevoederd, zijn voor 100 % afkomstig uit het geografische gebied.

Voeders die de geur of de smaak van de melk negatief kunnen beïnvloeden of die risico's op bacteriologische besmetting inhouden, zijn verboden.

De aanvullende diervoeders zijn beperkt tot 390 kg per melkgeit per jaar, waarvan maximaal 150 kg gedroogd veevoeder per geit per jaar.

De aanvullende diervoeders bestaan uit:

— granen in al hun vormen,

— onbewerkte, geplette, gekiemde of gebroken granen, of granen waaruit de oliehoudende en eiwithoudende stoffen zijn geëxtrudeerd,

— afgeleide producten die afkomstig zijn van de verwerking van granen,

— afgeleide producten die afkomstig zijn van oliehoudende en eiwithoudende gewassen door fysische looiing met etherische oliën en plantenextracten: veekoeken en olie van soja, erwten, bonen, lupinen, lijnzaad, koolzaad, zonnebloemen, wikkes.

— producten afkomstig van de suikerproductie: gedroogde bietenpulp, vloeibare melasse van suikerriet of bieten.

— gedroogd veevoeder: de volledige plant van luzerne en maïs.

— verwerkt fruit.

— voedingssupplementen, mineralen.

Herkomst van de voeders:

Zowel de voedergewassen als alle granen die in onbewerkte vorm worden gevoederd, zijn voor 100 % afkomstig uit het geografische gebied.

De aanvullende diervoeders, met uitzondering van de onbewerkte granen, komen niet integraal uit het geografische gebied omdat in de geitenhouderij samengestelde voeders zonder gewaarborgde geografische oorsprong worden gebruikt.

Dergelijke voeders zijn beperkt tot 390 kg (bruto) per melkgeit per jaar. Ten minste 67 % van het rantsoen van de melkgeiten is dus afkomstig uit het geografische gebied.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stappen van de melkproductie tot de rijping van de kazen worden uitgevoerd in het geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Afgezien van de voor alle kazen geldende, bij wet verplichte vermeldingen, moet elke eenheid die voor verkoop aan de consument in de handel wordt gebracht, voorzien zijn van een etiket met:

— een gemeenschappelijk gedeelte voor alle producenten met: de benaming, in letters ter grootte van twee derde van de grootste letters op het etiket, alsmede de vermelding „affiné lavé" of „affiné méthode Dieulefit" als de voorziene voorschriften voor het gebruik van deze vermeldingen zijn toegepast,

— een gepersonaliseerd gedeelte dat kenmerkend is voor elke producent en dat bovendien tevens het „BOB"-symbool van de Europese Unie bevat.

Het formaat van de letters van de naam van de fabrikant en/of het rijpingsbedrijf is minstens even groot als het formaat van de naam van het verpakkingsbedrijf.

Het gemeenschappelijk gedeelte van het etiket en, in voorkomend geval, van het uithangbord, beantwoordt aan de grafische vormgeving die is omschreven in de bijlage bij het productdossier.

Wanneer de kaas rechtstreeks door de producent of door iemand die rechtstreeks onder zijn verantwoordelijkheid valt, wordt verkocht, hoeft niet elke verkoopeenheid van een etiket te worden voorzien. Het volstaat dan dat de bovenbedoelde gegevens op een uithangbord zijn vermeld.

In de etikettering, reclame, facturen of handelsdocumenten mogen geen termen of andere vermeldingen worden toegevoegd aan de oorsprongsbenaming, met uitzondering van de bovengenoemde of in de algemene regelgeving vastgelegde vermeldingen, het fabrieks- of het handelsmerk.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De „Picodon" is een kaas die wordt vervaardigd op de heuvels die aan weerskanten boven de middenvallei van de Rhône uitsteken. Het geografische gebied strekt zich uit over het grondgebied van de volgende gemeenten:

— Departement Ardèche: alle gemeenten,

— Departement Drôme: alle gemeenten,

— Departement Gard: kanton Barjac: alle gemeenten,

— Departement Vaucluse: kanton Valréas: alle gemeenten.

5. **Verband met het geografische gebied**

De Ardèche en de Drôme, die de kern van het geografische gebied vormen, bestaan grotendeels uit droge heuvels en bergen die boven de middenvallei van de Rhône uitsteken en die het uitverkoren terrein zijn voor de geitenhouderij. De heersende natuurlijke omstandigheden in deze gebieden (weinig water, afwezigheid van vlakke terreinen, versnipperde percelen, arme bodemtypes, het relatief droge en winderige klimaat) hebben het behoud van polycultuur in de hand gewerkt.

Het geografische gebied is een klimatologische overgangszone tussen het mediterraan klimaat in het zuiden, het semicontinentaal klimaat (zoals in Lyon) in het noorden en het bergklimaat in de oostelijke en westelijke delen.

Het wordt gekenmerkt door een sterke autonomie op het gebied van voedergewassen en door een belangrijke plantaardige diversiteit op de weilanden. De houtige gewassen (brem, struikheide, heide enz.) zijn daarenboven goed vertegenwoordigd op de terreinen waarop de geiten worden gehoed.

Wat de menselijke factoren betreft, heeft Olivier de Serres reeds in 1600 in zijn „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs" de belangrijke rol beschreven die geiten in deze regio vervullen. Drôme en Ardèche behoren al heel lang tot de belangrijkste departementen voor de geitenhouderij in Frankrijk (al sinds 1866 zijn ze respectievelijk als eerste en derde gerangschikt).

De „Picodon" was oorspronkelijk bijna uitsluitend bedoeld voor de eigen consumptie van landbouwbedrijven.

Omdat de geiten in het najaar en de winter geen melk gaven, vormde de kaasbereiding de enige mogelijkheid om de melk te bewaren. De kaasconsumptie werd dus gespreid waardoor er diverse gradaties van rijping van de „Picodon" ontstonden.

De kaas kon na een zeer korte rijping, nauwelijks droog, worden gegeten: dit ligt ten grondslag aan de oorsprong van de „Picodon" met korte rijping.

In de winter werd de „Picodon" echter bewaard in kruiken. Om de twee weken werd de kaas eruit gehaald en vervolgens gewassen. Op die manier kon de kaas lang worden bewaard en kreeg hij een karakteristieke geur en smaak. Dit is een variant van de rijpingstechniek „affiné lavé" of de rijpingstechniek „affiné méthode de Dieulefit". Die tweede benaming werd traditioneel gebruikt ten oosten van de Rhône en ten zuiden van de rivier de Drôme, waar door de droogte van de lucht een natuurlijke droging mogelijk is, hetgeen gunstig is voor de ontwikkeling van inheemse oppervlakteflora.

Door zijn specifieke kenmerken kende de „Picodon" al sinds de negentiende eeuw een vroege naamsbekendheid in de Drôme en de Ardèche, dit vertaalde zich meer recentelijk in een erkenning als „Appellation d'Origine Contrôlée" (gecontroleerde oorsprongsbenaming) bij het decreet van 25 juli 1983.

De „Picodon" is een kaas die ook nu nog wordt bereid volgens een specifieke knowhow die zijn oorsprong vindt in deze landbouwtraditie.

Tussen de toegelaten geitenrassen staan veel lokale rassen (Massif Central, Provençale, Rove) die nog veel voorkomen in dit gebied. Het basisvoer van de kudde bestaat uit voedergewassen die uitsluitend afkomstig zijn uit het geografische gebied en die een goede plantaardige diversiteit bieden. Zodra de weersomstandigheden het toelaten, worden de dieren geweid, gehoed of krijgen ze ten minste toegang tot een uitloop naar buiten. De aanvullende diervoeders die worden gevoederd zijn beperkt in hoeveelheid om het verbruik van voedergewassen aan te moedigen.

In overeenstemming met de traditie is de gebruikte melk rauwe, volle, niet-gestandaardiseerde geitenmelk.

De wrongel, die wordt verkregen door de stremming van de volle geitenmelk door melkzuurbacteriën met toevoeging van een kleine hoeveelheid stremsel, wordt, zonder uitlekken vooraf, handmatig in de kaasvormen gegoten op een wijze waarop de wrongel niet wordt stukgeslagen.

Tijdens het uitlekken moet de vorm minstens één keer worden omgedraaid. Beide kanten van de kaas worden gezouten, en dat uitsluitend met droog zout.

Na het uit de vorm nemen en de eventuele droging ondergaat de kaas een droogfase, gevolgd door een rijpingsfase die kan worden onderbroken door droog-, was- en opslagfasen.

De beschermde oorsprongsbenaming „Picodon" mag pas ten vroegste twaalf dagen na de toevoeging van het stremsel voor de kaas worden gebruikt als de buitenkant van de kaas bij betasting niet meer vochtig aanvoelt en als de oppervlakteflora aanwezig zijn.

Als de „Picodon", na het drogen en na een opslag van ten minste vijftien dagen die aanleiding geeft tot het blauw worden van de kaas, één of meerdere fasen van wassen en bewaring ondergaat, wordt hij als „affiné lavé" of „affiné méthode Dieulefit" aangeduid.

De „Picodon" wordt gekenmerkt door:

— zijn vorm van een kleine schijf van minstens 60 g, of 45 g voor „Picodon" die gerijpt en gewassen is („affiné lavé") of gerijpt is volgens de Dieulefit-methode („affiné méthode Dieulefit"),

— de textuur van de kaas, homogeen en fijn in de mond, en afhankelijk van de rijping soepel of brokkelig,

— zijn zuivere smaak, typerend voor geitenkaas met toetsen van hazelnoot, lichte toetsen van paddenstoelen, soms wat pikante toetsen of toetsen van gist, die niet te zout of te zuur is.

De buitenkant van de kaas kan bedekt zijn met een dunne gelijkvormige of gespikkelde laag schimmels of, hij kan wit, ivoorkleurig, grijs of lichtcrème zijn als hij gerijpt en gewassen („affiné lavé") is of gerijpt is volgens de Dieulefit-methode („affiné méthode Dieulefit").

De regio van oorsprong van de „Picodon" is een schraal droog heuvelachtig en bergachtig gebied waar uitsluitend geiten kunnen worden gehouden als gevolg van de heersende geologische en klimatologische omstandigheden. Deze kaasbereiding wordt in dit gebied nog steeds beoefend en zorgt voor de broodnodige economische ontwikkeling van het gebied. De geiten gebruiken over het algemeen immers de meest moeilijk toegankelijke natuurlijke gebieden (drogere terreinen, steile terreinen enz.) die oninteressant zijn voor de veeteelt en intensieve teelten.

De status van bijproduct van de geitenhouderij, met een beperkte melkproductie per landbouwbedrijf, en het belang van een goede droging voor deze niet-geperste kaas op basis van melkzuurbacteriën, verklaren het kleine formaat van de „Picodon".

De productievoorwaarden zijn zodanig gedefinieerd dat de specifieke kenmerken van het gebied behouden blijven en in het product tot uitdrukking komen.

De geiten die de melk voor de „Picodon" produceren, worden gevoederd met voedergewassen die afkomstig zijn uit het geografische gebied. Het voedersysteem en de wijze waarop de kudde wordt gehouden, bevorderen de lokale productie van voeders, leiden tot een aanzienlijk verbruik van voedergewassen die gekenmerkt worden door een plantaardige diversiteit, en stimuleren de praktijk van beweiding en het buiten zijn van de dieren. Daarmee drukken de lokale natuurlijke omstandigheden een stempel op de melkflora en bijgevolg op de flora en de kenmerken van de kaas. Dit wordt nog versterkt door het exclusieve gebruik van volle, rauwe melk.

De dunne laag oppervlakteflora van de kaas is bijgevolg zeer gevarieerd en de smaak van de kaas is zuiver, typerend voor geitenkaas met toetsen van hazelnoot, lichte toetsen van paddenstoelen en soms wat pikante toetsen.

De bereidingsprocedure met melkzuurbacteriën, waarbij de structuur van de wrongel wordt gerespecteerd tijdens het in vormen gieten, maakt het mogelijk de homogene en fijne textuur van de „Picodon" te verkrijgen. Het omdraaien van de kaasvorm na het in de vorm gieten van de wrongel en het zouten met zout aan beide kanten dragen bovendien bij aan een goede verdeling van het zout. Deze bereidingstechnieken die, in combinatie met de belangrijke fasen van het drogen en rijpen, bijdragen tot de kolonisatie door oppervlakteflora en tot de ontwikkeling van aroma's, leiden ertoe dat een kaas wordt verkregen die in de mond fijn en homogeen is met een weelde aan aroma's.

De textuur van de kaas die eerst soepel in de mond is, wordt brokkelig na een langere rijping, hetgeen lokaal niet ongewoon is. Een specifieke rijping waarbij de kaas telkens werd gewassen en dan weer weggelegd, geeft de „Picodon" „affiné lavé" of „affiné méthode Dieulefit" bovendien zijn textuur en karakteristieke aroma's.

Deze elementen maken van de „Picodon" een kaas die sterk verbonden is met zijn geografische oorsprong en die een belangrijke regionale naamsbekendheid geniet. Deze werd eerst in mondelinge vorm overgeleverd, met name in Provençaalse liederen, en vervolgens vanaf de negentiende eeuw in schriftelijke vorm in woordenboeken, briefwisselingen en in historische en gastronomische werken.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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