OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 25/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«PICODON»

N.º UE: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupo requerente e interesse legítimo**

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

Morada: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANÇA

Tel. +33 475562606
Fax +33 475420105
Correio eletrónico: info@picodon-aoc.fr

Esta associação profissional agrícola agrupa todos os operadores que intervêm na preparação do «Picodon»: Produtores de leite, incluindo transformadores artesanais, empresas de transformação e operadores de cura. Possui, pois, legitimidade para propor o pedido de alteração.

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

— ☐ Nome do produto

— ☒ Descrição do produto

— ☐ Área geográfica

— ☒ Prova de origem

— ☒ Método de obtenção

— ☐ Relação

— ☒ Rotulagem

— ☒ Outras: relação com a área geográfica, controlo, exigências nacionais

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. **Tipo de alterações**

— ☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor

— ☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

5. **Alterações**

Descrição do produto

A fim de melhor caracterizar o produto, especificou-se que o «Picodon» tem a forma de pequeno disco «de contornos arredondados», o que é mais preciso. Em contrapartida, suprimiu-se o caráter «circular» do queijo, uma vez que está implícito na forma de «disco» do mesmo.

A fim de preservar a flora nativa do leite e aprofundar a relação com a área geográfica do «Picodon», precisou-se o tipo de leite utilizado como segue: Leite de cabra inteiro, «cru, não normalizado e não homogeneizado».

O «Picodon» é fabricado a partir de uma coalhada de tipo lácteo obtida essencialmente pela atividade de bactérias lácteas, utilizando pouco coalho. Este método de preparação caracteriza o queijo, mas os termos «obtido pela coagulação do leite de cabra gordo com adição de uma pequena quantidade de coalho», que figuram na rubrica «Método de obtenção», foram também inseridos na rubrica «Descrição do produto» e precisou-se que a coagulação é de tipo «lácteo».

Atendendo a que as dimensões e o peso do «Picodon» são avaliados após concluída a fase de cura, precisou-se que estas características do queijo se aplicavam, no mínimo, doze dias após a coagulação.

De modo a refletir o facto de a crosta fina do «Picodon» apresentar uma flora variada, acrescentou-se a descrição do seu aspeto «uniforme ou manchado, de cor branca, marfim, azul, cinzenta ou castanha, consoante a fase de cura». A variedade de floras da superfície observa-se tanto mais quanto a transformação artesanal está bem representada neste setor, o que significa existir um recurso importante às floras lácticas e floras de cura próprias de cada exploração.

Para precisar as características do produto, a textura «homogénea e fina» qualificou-se também de «macia». Além disso, como a textura evolui em função do tempo de cura, mencionou-se que a textura macia é obtida «quando o «Picodon» é jovem» (isto é, na fase mínima de cura), dado ter sido já especificado que a textura podia tornar-se friável após uma cura prolongada. Assim, a frase: «Ao corte apresenta-se firme, com pasta branca ou amarela, textura homogénea e fina, podendo tornar-se friável após uma cura prolongada» é substituída por: «Ao corte apresenta-se firme, com pasta branca ou amarela. Na boca, a textura é homogénea, fina e macia, quando o «Picodon» é jovem, podendo tornar-se friável após uma cura prolongada.»

O «Picodon» pode ser submetido a um processo de cura especial com uma alternância de períodos de confinamento e lavagens. Sempre que estas fases correspondam ao método utilizado originalmente, no município de Dieulefit, o «Picodon» é designado por queijo «affiné méthode Dieulefit» (cura por método Dieulefit), de acordo com a maturação que já consta do caderno de especificações. Por outro lado, existe uma tradição mais ampla de lavagem e confinamento dos queijos, que até agora não estava registada no caderno de especificações e que se identificou como tal e se explicitou melhor no presente caderno. Para facilitar a informação dos consumidores, introduziu-se uma nova menção no caderno de especificações para qualificar estes queijos: «affiné lavé» (curado e lavado). Os queijos provenientes dessas técnicas de lavagem e confinamento «affiné méthode Dieulefit» ou «affiné lavé», apresentam características semelhantes já indicadas no caderno de especificações. Assim, a parte da frase «Sempre que o «Picodon» for submetido a um processo de cura especial, designado por «affiné méthode Dieulefit»» passa a ser: «Sempre que o «Picodon» for submetido a um processo de cura especial, designado por «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit»», e o resto da frase permanece inalterado: o queijo obtido apresenta, à saída da instalação de cura, as seguintes características: diâmetro: 4,5 cm a 6 cm, altura: 1,3 cm a 2,5 cm, peso mínimo: 45 g.

Para uma melhor caracterização do produto, os aromas e sabores do «Picodon», nas suas diferentes formas, descreveram-se de forma mais precisa, graças aos elementos de caracterização do Institut Technique du Gruyère e aos trabalhos da comissão de exame organoléptico (que participa há vinte anos no controlo do produto): «o paladar é […] cáprico com notas de avelã, ligeiras notas fúngicas e, por vezes, um ligeiro travo picante, sem excesso de sal ou de acidez. Além disso, sempre que o «Picodon» seja «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit», pode apresentar na boca aromas fermentativos.»

Prova de origem

No que respeita à evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica», que agora reagrupa, nomeadamente, as obrigações em matéria de declaração e manutenção de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

Neste contexto, prevê-se, nomeadamente, uma habilitação dos operadores através do reconhecimento da sua aptidão para satisfazerem as exigências do caderno de especificações da denominação cujo benefício reivindicam. O controlo do caderno de especificações da DOP «Picodon» obedece a um plano elaborado por um organismo de controlo.

Além disso, a rubrica foi objeto de adendas e complementos de várias disposições relativas aos registos e documentos declarativos que permitem garantir a rastreabilidade e o controlo da conformidade dos produtos com os requisitos do caderno de especificações.

Método de obtenção

Condução do rebanho:

Introduziu-se a definição do termo «rebanho», a fim de esclarecer a que tipos de animais se aplicam as regras a seguir estabelecidas e como devem ser calculadas as rações: trata-se de todas as cabras leiteiras, com mais de um ano de idade, existentes na exploração em 1 de janeiro.

Especificou-se a noção de «animais de estirpe local»: trata-se de raças do sudeste de França (Massif-Central, Provençale e Rove), que ainda estão bem representadas na área geográfica.

Suprimiu-se o conceito de «maneio tradicional da zona», em benefício de disposições mais precisas a seguir indicadas.

Confirma-se que é proibido manter o rebanho permanentemente em recintos fechados e precisa-se que, sempre que as condições climáticas o permitam, o efetivo sai para as pastagens, para o campo ou, pelo menos, para um recinto ao ar livre ao qual deve ter acesso permanente. Estes conceitos de pastagens e de campo foram introduzidos para refletir melhor as práticas de criação locais. Além disso, descrevem-se agora as características mínimas do parque de exercício (5 m^2, no mínimo, por cada animal, com acesso a água potável e à sombra).

Alimentos para animais

Forragens:

No caderno de especificações registado, indicava-se que a ração de base incluía, no mínimo, 80 % de forragens ou cereais provenientes da área geográfica. Esta disposição é ambígua, pois não corresponde à definição da ração de base que abrange habitualmente as forragens, pastadas ou fornecidas aos animais, eventualmente completadas com alimentos pouco energéticos.

Para estar de acordo com a definição habitual da ração de base, por um lado, e da alimentação complementar, por outro, a disposição foi dividida em duas: por um lado, as forragens provenientes exclusivamente da área geográfica e, por outro, a alimentação complementar, ou seja, 100 % dos cereais não transformados, que deve ter origem exclusiva na área geográfica. Esta disposição, bem como a limitação a 390 kg de alimentos complementares por cabra leiteira por ano, introduzida no caderno de especificações, permite assegurar que, na ração total (ração de base e alimentos complementares), 67 % dos alimentos, no mínimo, devem provir da área geográfica. Com efeito, considerando que a cabra tem uma capacidade de ingestão anual média de 1 200 kg, e a parte da alimentação complementar é limitada a 390 kg (ou seja, 33 %), a parte correspondente às forragens (810 kg) representa cerca de 67 %, no mínimo, e provém exclusivamente da área geográfica.

Para garantir que a alimentação do efetivo é essencialmente forrageira e que uma grande percentagem de alimentos provém da área geográfica, especificou-se que:

— a base da alimentação do efetivo é constituída por forragens de pastagens ou fornecidas aos animais (os outros alimentos, incluindo os cereais e as forragens desidratadas, classificam-se como «alimentos complementares» e estão limitadas, em termos de quantidade),

— estas forragens provêm exclusivamente da área geográfica.

Para evitar a utilização de alimentos fermentados presentes na exploração e destinados a outros animais, precisou-se que este tipo de alimentos deve estar inacessível a todo o efetivo caprino da exploração.

As forragens definiram-se de acordo com uma lista positiva (todos os vegetais colhidos pelas cabras em pastagens, campos, charnecas e matagais, compostas por espécies espontâneas anuais ou perenes, arbóreas, arbustivas ou herbáceas; a flora de prados temporários ou permanentes; as culturas forrageiras anuais; os frutos frescos, raízes e tubérculos não transformados), a fim de precisar a natureza das forragens autorizadas e facilitar o controlo.

Para garantir que a alimentação das cabras reflete efetivamente a riqueza da flora que caracteriza a área geográfica, estipulou-se que a ração anual das cabras consista em, pelo menos, doze espécies de plantas, o que é suscetível de favorecer a utilização dos prados, e mais especificamente dos prados permanentes, pelos produtores de leite.

Além disso, com o mesmo objetivo, pelo menos 30 % das superfícies forrageiras devem consistir em percursos e/ou prados permanentes e/ou conter pelo menos três espécies.

Preveem-se disposições especiais em caso de distribuição de forragens verdes (a forragem é colhida corretamente, distribuída rapidamente e consumida no prazo de 24 horas; todos os alimentos não consumidos nesse período são retirados das manjedouras), para garantir a qualidade dos alimentos distribuídos. Além disso, especificou-se que a palha de cama não pode ser utilizada como forragem.

Alimentação complementar:

A fim de sublinhar a natureza dos alimentos autorizados e facilitar o controlo, definiram-se os alimentos complementares autorizados:

— sementes de cereais em todas as suas formas,

— sementes não transformadas, esmagadas, germinadas, trituradas ou extrudidas de oleaginosas/proteaginosas,

— produtos derivados da transformação de cereais,

— produtos derivados provenientes da transformação de oleaginosas/proteaginosas, através de tratamentos de curtimento físicos com óleos essenciais e extratos de plantas: farinhas e óleos de soja, ervilha, fava, tremoço, linho, colza, girassol, ervilhaca,

— produtos da indústria do açúcar: polpa seca de beterraba, melaço líquido de cana-de-açúcar ou de beterraba,

— forragens desidratadas: luzerna e milho, planta inteira,

— fruta transformada,

— suplementos nutricionais, minerais.

De agora em diante, especifica-se que as sementes de cereais distribuídas em bruto (que não façam parte de um produto composto) devem também provir exclusivamente da área geográfica. Esses cereais produzidos na área geográfica contribuirão para reforçar a autonomia alimentar do efetivo em relação à referida área.

Fixou-se um limite máximo para os alimentos compostos em 390 kg de matéria bruta por cabra leiteira, por ano (o que corresponde a cerca de 30 % da ração), com vista a otimizar o consumo de forragens provenientes da área. Por outro lado, o limite máximo da quantidade de forragens desidratadas é revisto em baixa: «150 kg de matéria-prima» em vez «de 20 % dos alimentos» (o que correspondia a cerca de 240 kg). Além disso, suprimiu-se, por se considerar inadequada, a exceção «salvo em circunstâncias excecionais» que completava a limitação em forragens desidratadas.

O estatuto do soro de leite da exploração especificou-se como segue: embora, de acordo com as práticas tradicionais, o soro de leite da exploração possa ser utilizado na alimentação dos animais, não está integrado no cálculo dos complementos distribuídos.

No intuito de conseguir uma alimentação de qualidade perfeita para os animais, é proibido distribuir alimentos deteriorados pelas condições de conservação.

Estrume das superfícies forrageiras:

Precisam-se as modalidades de dispersão de estrume nas parcelas destinadas a produzir alimentos para as cabras, já que as matérias orgânicas podem alterar a composição da flora das pastagens:

«Os únicos estrumes orgânicos autorizados são os produtos de compostagem e lamas e lodos de digestores, estrume, chorume, e estrume líquido (de origem agrícola), e os adubos orgânicos de origem não agrícola, como as lamas de depuração (ou subprodutos) e os resíduos verdes.

A dispersão de estrume orgânico não agrícola deve ser acompanhada de análises por lote (camião, cisterna, etc.) dos germes patogénicos, metais pesados e compostos orgânicos vestigiais mencionados na regulamentação.

Autoriza-se a dispersão de estrume orgânico de origem não agrícola nas superfícies da exploração, mas com aterro imediato, no respeito da regulamentação em vigor sobre as restrições específicas (datas, perímetros protegidos, etc.) e as quantidades.»

Proibição de OGM (alimentos e cultura):

A proibição de OGM na alimentação das cabras permite manter a relação com o território e reforçar o caráter tradicional desta alimentação.

Transformação queijeira

Preparação do leite:

Uma vez que não se insere no âmbito da DOP, suprimiu-se do caderno de especificações a disposição segundo a qual o leite utilizado deve respeitar as normas sanitárias em vigor.

Suprimiram-se as regras relativas à composição do leite (teor butírico mínimo de 28 g/l e teor proteico mínimo de 25 g/l), uma vez que o leite utilizado é inteiro, não normalizado nem homogeneizado. Além disso, estas precisões foram explicitamente acrescentadas à definição do leite utilizado.

Excluiu-se a possibilidade de termização do leite em caso de transformação de tipo «leiteira», o que obriga qualquer operador a utilizar leite cru. Isto permite respeitar melhor a flora inicial do leite produzido localmente e tem, portanto, impacto nas floras e características organoléticas do queijo. Alguns operadores que se opuseram a esta disposição durante o período nacional de oposição e que preenchem o disposto no artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 beneficiam de um período transitório que termina em 31 de dezembro de 2016.

Adição de coalho e coalhada:

O conceito de coagulação substituiu-se pelo de adição de coalho, mais preciso (a incorporação de coalho ocorre num dado momento, enquanto a coagulação dura várias horas).

Por questões de organização, as unidades de transformação, por vezes, não têm possibilidade de incorporar o coalho no leite antes de decorridas dezoito horas após a entrega. As técnicas modernas de conservação do leite permitem utilizar esse período sem que se verifiquem problemas de fabrico ou de alteração das características do produto. Assim, introduziu-se este novo período máximo de dezoito horas (em substituição do período inicial de seis horas), para as instalações de fabrico fora da exploração.

A fim de facilitar os autocontrolos realizados, nomeadamente pelos produtores artesanais, a acidez ao concluir a coalhada é expressa de diversas formas. O horizonte temporal dentro do qual se realiza a coagulação (o coalho) passa de um intervalo de 12 a 48 horas para um intervalo de 16 a 36 horas, uma vez que este corresponde melhor às práticas habituais, mantendo simultaneamente uma coagulação lenta. Precisou-se que a coalhada obtida é de tipo lácteo, já que é possível deduzir de forma empírica, a partir da textura da coalhada, se a acidificação foi correta ou não.

Moldagem, dessoramento:

Com a evolução das técnicas, é agora possível proceder à moldagem das coalhadas em vários moldes: aditou-se, pois, essa possibilidade no caderno de especificações, o que permite reduzir o pesado trabalho do encinchamento. A moldagem deve, no entanto, realizar-se manualmente, de forma prudente, pelo que se especifica «de forma a não quebrar a coalhada», o que é importante para o dessoramento e para a obtenção da textura final esperada.

As dimensões de cada cincho do «multimoldes» são ligeiramente diferentes das dimensões dos cinchos individuais, uma vez que aqueles são perfeitamente cilíndricos, enquanto os cinchos individuais são ligeiramente cónicos. Com efeito, o multimolde é virado na totalidade para assegurar a forma simétrica do queijo, ao passo que nos cinchos individuais cada queijo é virado individualmente à mão.

Assim, especificaram-se as dimensões de dois tipos de moldes de acordo com a forma e as dimensões do «Picodon» depois de curado: dimensões interiores do molde individual (diâmetro inferior: 74 mm, diâmetro superior: 87 mm, altura mínima: 60 mm), dimensões dos multimoldes (diâmetro inferior: 78 mm, diâmetro superior: 78 mm).

Além disso, verificou-se que o caderno de especificações continha um pequeno erro quanto à dimensão dos moldes individuais (diâmetro inferior: 76 mm, diâmetro superior: 85 mm), pelo que se retificaram as dimensões, sendo substituídas pelas que figuram acima, que permitem obter a forma de queijo esperada.

A salga, que não se altera em relação ao caderno de especificações registado, deve realizar-se nas duas faces do queijo. Contudo, suprimiu-se a precisão «com pelo menos uma salga numa face durante o dessoramento», uma vez que não se observa qualquer efeito nas características do produto acabado, se a salga tiver lugar no momento da desmoldagem. A disposição refere agora: «A salga realiza-se, o mais tardar, no momento da desmoldagem».

Secagem:

Antes da entrada na estufa *stricto sensu*, pode haver, eventualmente, uma fase de secagem posterior à desmoldagem, de forma a dispor de queijos frescos aptos para ser secados corretamente e facilitar a implantação da flora de superfície. Introduziu-se, pois, este conceito de eventual secagem.

Cura:

Introduziu-se a possibilidade de arrefecer o queijo a uma temperatura superior a 0 °C, durante as fases de secagem e maturação. Isso permite atrasar a evolução de determinados lotes de queijos. Para assegurar uma maturação adequada dos queijos e preservar as suas características finais, especificou-se, no entanto, que esses períodos de arrefecimento não devem contar para a duração mínima da cura.

A cura do «Picodon» pode realizar-se de forma clássica ou com lavagem, pelo que ambas as variantes se descreveram separadamente para conseguir uma melhor compreensão:

— No caso da cura dos queijos não lavados, substituiu-se a percentagem exata de humidade do local de cura pelo conceito de «ambiente húmido», e suprimiu-se a temperatura máxima de cura, já que o equilíbrio entre estes dois critérios depende da perícia do queijeiro. Por outro lado, é difícil medir com exatidão o teor de humidade num estabelecimento de transformação artesanal. A temperatura mínima de cura, bem como a duração mínima desta fase, que são os dois pontos principais desta etapa, mantêm-se inalterados.

  No caderno de especificações registado, precisava-se que a comercialização só se podia realizar decorridos 14 dias após a adição do coalho. Esse prazo passou a ser de 12 dias, por várias razões:

  — no período de 14 dias inicialmente previsto, poderia haver momentos de conservação no frio, sem evolução do queijo. Agora, refere-se claramente que o período de arrefecimento não conta para o cálculo do período de cura do queijo. Por conseguinte, é possível comercializar o «Picodon» de 12 dias sem reduzir o seu estado de maturação.

  — os períodos de secagem e cura propriamente dita, cruciais para o estado de maturação do produto acabado, permanecem inalterados: esta redução não afeta as características do queijo.

  — para reforçar essa ideia, inseriu-se a descrição do estado do queijo à saída da instalação de cura: a fim de garantir a cura e secagem suficientes («a superfície do queijo não está húmida em contacto com os dedos») e uma boa implantação da flora de superfície («implanta-se a flora de superfície»).

— No caso da cura dos queijos lavados, deve realizar-se inicialmente uma fase de confinamento de 15 dias, com uma temperatura compreendida entre 5 e 10 °C. Estas disposições já figuravam inicialmente na descrição do «método Dieulefit» e foram alargadas a todos os «Picodon» «curados lavados». Suprimiu-se a precisão que previa o confinamento «em caixa»: este confinamento pode efetivamente realizar-se noutros recipientes, por exemplo em recipientes de barro, segundo a tradição antiga. Relativamente ao teor de humidade, suprimiu-se em benefício do conceito de «espaço húmido», tal como explicado anteriormente.

  Esclareceu-se que o queijo deve ficar azulado no termo deste primeiro confinamento (isto é, coberto de bolores azuis)

  No caso do «Picodon» «affiné lavé», o processo posterior consiste em realizar uma ou várias fases de lavagens e confinamentos, como indicado neste capítulo, bem como o período mínimo de cura de 30 dias (que é comum no caso do «Picodon» «affiné méthode Dieulefit»).

Elementos específicos da rotulagem

A obrigação de utilizar a menção ou a sigla nacional relativas à denominação de origem substituiu-se pela obrigação de apor o símbolo DOP da União Europeia.

Prevê-se que a rotulagem dos queijos inclua uma parte comum a todos os operadores que utilize um desenho gráfico comum (o nome «Picodon» escreve-se em forma de meia-lua estilizada, para dar ao «Picodon» DOP uma maior visibilidade nos locais de venda. O resto do rótulo é livremente personalizável pelo operador. Qualquer operador que respeite o caderno de especificações tem acesso ao modelo de rótulo, sem restrições, mediante um simples pedido ao agrupamento.

Acrescentou-se ainda que as menções «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit» foram utilizadas quando se aplicavam as disposições correspondentes.

Além disso, precisou-se que o tamanho dos carateres do nome do fabricante e/ou do responsável pela cura deve ser, pelo menos, igual ao da identificação do embalador.

Especificou-se que cada unidade de venda ao consumidor comporta um rótulo. Não obstante, preveem-se disposições no caso de vendas diretas (especialmente em mercados): possibilidade de utilizar um painel e distribuir rótulos em cada venda.

Por último, dispôs-se que é proibida a utilização de qualquer qualificativo ou outra menção que acompanhe a denominação de origem no rótulo, na publicidade, em faturas ou documentos comerciais, exceto as menções anteriormente referidas e as menções previstas na regulamentação geral e as marcas comerciais ou de fabrico especiais. Com isso, evita-se a introdução na DOP «Picodon» de uma segmentação não enquadrada (no caderno de especificações ou na regulamentação).

Outras

Completou-se a rubrica «Elementos que justificam a relação com o meio geográfico» para acentuar melhor a relação entre o produto e a sua área geográfica. Assim, suprimiram-se as descrições demasiado pormenorizadas do meio natural, que não estão ligadas ao próprio produto, bem como os elementos vagos ou as histórias. Além disso, acrescentaram-se os elementos relativos ao saber fazer tradicional e atual, nomeadamente as técnicas de cura e lavagem utilizadas no «Picodon» «affiné lavé» e «affiné méthode Dieulefit». Assim, explicitou-se a relação entre os fatores naturais e humanos e as características específicas do produto. Por último, esta parte organizou-se de forma mais lógica. Atualiza-se a parte «Referências sobre a estrutura de controlo» com o aditamento dos dados de contacto do organismo de certificação e a alteração dos dados de contacto das autoridades competentes.

Nos termos da evolução legislativa e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» passa a ser apresentada em forma de quadro dos principais pontos a controlar, respetivos valores de referência e método de avaliação.

Por último, atualizaram-se os dados de contacto do agrupamento.

DOCUMENTO ÚNICO

«PICODON»

N.º UE: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s)**

«Picodon»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Picodon» é um queijo em forma de pequeno disco de contornos arredondados.

É um queijo de pasta mole, não prensada, obtido por coagulação láctea de leite de cabra cru, inteiro, não normalizado e não homogeneizado, com adição de uma pequena quantidade de coalho, que contém, no mínimo, 45 g de matéria gorda por cada 100 g de queijo após completa dessecação, e cujo teor de matéria seca não deve ser inferior a 40 g por cada 100 g de queijo.

O «Picodon» não lavado é comercializado a partir dos 12 dias seguintes à adição do coalho. À saída da fase de cura, apresenta as seguintes características: diâmetro: 5 a 7 cm, altura: 1,8 a 2,5 cm, peso mínimo: 60 g.

A crosta é fina e apresenta uma cobertura pouco espessa de bolores uniformes ou com marcas de cor branca, marfim, azul, cinzenta ou castanha, consoante o estádio de maturação.

Ao corte apresenta-se firme, com pasta branca ou amarela. Na boca, a textura é homogénea, macia e fina, quando o «Picodon» é jovem, podendo tornar-se friável depois de uma cura prolongada.

Quando o «Picodon» é sujeito a uma cura especial, caracterizada por fases de confinamento e lavagem, qualifica-se de «affiné lavé» ou de «affiné Dieulefit». O queijo obtido apresenta as seguintes características à saída da instalação de cura: diâmetro: 4,5 a 6 cm, altura: 1,3 a 2,5 cm, peso mínimo: 45 g.

A superfície adquire o tom branco, marfim, cinzento ou creme claro, com alguns traços de cor. Ao corte, a pasta tem um aspeto marmoreado. Na boca, a textura é homogénea, fina e macia. A comercialização do «Picodon» «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit» só pode ocorrer 30 dias, no mínimo, após a adição do coalho.

Independentemente do método de cura, o paladar é pronunciado, cáprico com notas de avelã, ligeiras notas fúngicas e, por vezes, um certo travo picante, sem excesso de sal nem de acidez. Sempre que o «Picodon» é «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit», pode ainda apresentar aromas fermentativos na boca.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Matéria-prima: Leite de cabra cru, inteiro, não normalizado e não homogeneizado.

Alimentos para animais:

Forragem:

A base da alimentação do efetivo é constituída por forragens, pastadas ou fornecidas aos animais.

A alimentação é isenta de qualquer produto de ensilagem ou quaisquer outros alimentos fermentados.

As forragens são constituídas por: todos os vegetais colhidos pelas cabras, a flora dos prados temporários ou permanentes, as culturas forrageiras anuais, os frutos frescos, raízes e tubérculos não transformados.

A ração alimentar anual do efetivo é constituída por, pelo menos, 12 espécies de plantas. Pelo menos 30 % das superfícies forrageiras utilizadas contêm, pelo menos, três espécies vegetais.

Alimentos complementares:

As sementes de cereais distribuídas em bruto (eventualmente esmagadas, trituradas ou germinadas), provêm exclusivamente da área geográfica.

São proibidos os alimentos suscetíveis de ter uma influência negativa no aroma e no sabor do leite ou que apresentem riscos de contaminação bacteriológica.

Os alimentos complementares não podem exceder os 390 kg por cabra leiteira por ano, dos quais 150 kg de forragens desidratadas por cabra e por ano, no máximo.

Os complementos alimentares são constituídos por:

— sementes de cereais em todas as suas formas

— sementes não transformadas, esmagadas, germinadas ou trituradas ou extrudidas de oleaginosas/proteaginosas,

— produtos derivados da transformação de cereais,

— produtos derivados provenientes da transformação de oleaginosas/proteaginosas, através de tratamentos de curtimento físicos com óleos essenciais e extratos de plantas: farinhas e óleos de soja, ervilha, fava, tremoço, linho, colza, girassol, ervilhaca,

— de produtos da indústria do açúcar: polpa seca de beterraba, melaço líquido de cana-de-açúcar ou de beterraba,

— forragens desidratadas; luzerna e milho, planta inteira,

— fruta transformada,

— suplementos nutricionais, minerais.

Origem dos alimentos:

As forragens provêm exclusivamente da área geográfica, bem como todos os cereais distribuídos em bruto.

Os alimentos complementares diferentes dos cereais em bruto não provêm integralmente da área geográfica devido à utilização nas explorações de alimentos compostos comerciais, sem garantia de origem geográfica.

Estes alimentos estão limitados a 390 kg de matéria bruta por cabra leiteira e por ano. Pelo menos 67 % da ração das cabras leiteiras provém da área geográfica.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As fases, desde a produção do leite até à cura dos queijos, têm lugar na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todos os queijos, cada unidade de venda ao consumidor é comercializada munida de um rótulo que comporta:

— uma parte comum a todos os operadores, na qual figuram: o nome da denominação, inscrito em carateres de dimensões pelo menos iguais a dois terços das dos carateres maiores que figurem no rótulo, bem como a menção «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit» quando forem aplicáveis as disposições previstas sobre a utilização dessas menções.

— uma parte personalizada específica de cada operador, que comporta também o símbolo «DOP» da União Europeia.

O tamanho dos carateres do nome do fabricante e/ou do responsável pela cura é, pelo menos, igual ao da identificação do embalador.

A parte comum do rótulo e, se for caso disso, do painel, responde ao desenho gráfico definido no anexo do caderno de especificações.

No caso de venda direta garantida pelo produtor ou por alguém sob a sua responsabilidade direta, não é obrigatória a rotulagem de cada unidade de venda; apenas um painel deve mencionar os elementos anteriormente referidos.

É proibida a utilização de qualquer qualificativo ou outra menção que acompanhe a denominação de origem no rótulo, na publicidade, em faturas ou documentos comerciais, exceto as menções anteriormente referidas ou previstas na regulamentação geral, e as marcas comerciais ou de fabrico particulares.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O «Picodon» é um queijo produzido nas colinas que dominam os dois lados do vale intermédio do Ródano. A área geográfica abrange o território administrativo dos seguintes municípios:

— Departamento de Ardèche: todos os municípios.

— Departamento de Drôme: todos os municípios.

— Departamento de Gard: todos os municípios do cantão de Barjac.

— Departamento de Vaucluse: todos os municípios do cantão de Valréas.

5. **Relação com a área geográfica**

Os departamentos de Ardèche e Drôme, que formam o núcleo principal da área geográfica, são constituídos, em grande parte, por colinas e montanhas secas que dominam o vale intermédio do Ródano e que são o território por excelência da criação de caprinos. As condições naturais prevalecentes nestes setores (escassez de água, ausência de terrenos planos, parcelário fragmentado, solos pobres, clima bastante seco e ventoso) favoreceram a manutenção da policultura.

A área geográfica é uma zona de transição climática entre o clima mediterrânico a sul, o clima semicontinental de tipo «lionês» a norte e o clima montanhoso nas partes oriental e ocidental.

Caracteriza-se por uma forte autonomia forrageira e pela importante diversidade da flora dos prados. As plantas lenhosas (giestas, torga, urze, etc.) estão bem representadas nas zonas ao ar livre utilizadas pelas cabras.

No que respeita aos fatores humanos, em 1600, Olivier de Serres descreve, na sua obra *Théâtre de l'agriculture et ménage des champs*, o papel importante desempenhado pelas cabras nesta região. Durante muito tempo, Drôme e Ardèche estiveram entre os principais departamentos produtores de cabras de França (em 1866, estavam no 1.º e 3.º lugar, respetivamente).

No princípio, o «Picodon» destinava-se quase exclusivamente ao consumo familiar nas explorações.

Devido à diminuição da produção de leite no outono e inverno, a produção de queijo era a única forma de conservar o leite. Este escalonamento do consumo do queijo exigia diferentes graus de cura do «Picodon».

O queijo podia ser consumido pouco curado, quase não seco: é a origem do «Picodon», um queijo de cura curta.

Em contrapartida, durante o inverno, o «Picodon» era conservado em recipientes. Cada quinze dias, o queijo era retirado e depois lavado. Este método permitia uma longa conservação do queijo, que ia assim adquirindo um aroma e paladar característicos. Trata-se de uma variante das técnicas de cura «affiné lavé» ou «affiné méthode de Dieulefit». Este último nome é utilizado tradicionalmente a leste do Ródano e a sul do rio Drôme, onde a secura do ar permite realizar uma secagem natural que propicia o desenvolvimento da flora de superfície autóctone.

Devido às suas características específicas, o «Picodon» registou uma notoriedade precoce desde o século XIX, em Drôme e a Ardèche, que se traduziu mais recentemente no reconhecimento da denominação de origem controlada, por diploma de 25 de julho de 1983.

Ainda hoje, o «Picodon» é um queijo produzido segundo os conhecimentos específicos herdados dessa origem artesanal.

Entre as raças caprinas autorizadas, figuram as raças locais (Massif-Central, Provençale, Rove), que ainda estão bem implantadas nesse território. A base da alimentação do efetivo é constituída por forragens provenientes exclusivamente da área geográfica e que apresentam uma grande variedade florística. Sempre que as condições climáticas o permitam, os animais saem para as pastagens, para o campo ou, pelo menos, para uma zona de exercício. Os alimentos complementares distribuídos são limitados em quantidade, com o objetivo de fomentar o consumo de forragens.

De acordo com a tradição, utiliza-se leite de cabra cru, inteiro, não normalizado.

A coalhada, obtida por coagulação láctea do leite de cabra gordo ao qual se adiciona uma pequena quantidade de coalho, é moldada sem dessoramento prévio, manualmente, de forma a não ser quebrada.

Na fase de dessoramento, deve proceder-se a uma viragem mínima. A salga é efetuada nas duas faces, exclusivamente com sal seco.

Após o desencinchamento e o eventual arrefecimento, o queijo passa por uma fase de secagem, seguida de uma fase de cura suscetível de ser alternada com períodos de secagem, lavagem e confinamento.

Os queijos só podem beneficiar da denominação de origem protegida «Picodon» no mínimo 12 dias após a coagulação, quando a superfície do queijo já não está húmida em contacto com os dedos e a flora de superfície está implantada.

Quando, após a secagem e uma fase de confinamento durante quinze dias, no mínimo, que produz uma tonalidade azulada no queijo, o «Picodon» e submetido a uma ou várias fases de lavagem e de confinamento, é qualificado de «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit».

O «Picodon» caracteriza-se pelos seguintes elementos:

— forma de pequeno disco de, pelo menos, 60 g, ou 45 g no caso do «Picodon» «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit»,

— textura da massa, homogénea e fina na boca, macia a quebradiça em função da cura,

— paladar acentuado, cáprico com notas de avelã, ligeiras notas fúngicas e, por vezes, notas picantes ou de fermentação, sem excesso de sal ou de acidez.

A superfície do queijo pode ser coberta por uma fina camada de bolores de cor uniforme ou manchada, ou apresentar uma cor branca, marfim, cinzenta ou creme claro, no caso de se tratar de queijos «affinés lavés» ou «affinés méthode Dieulefit».

A bacia hidrográfica de origem do «Picodon» é uma região pobre formada por uma zona seca de colinas e montanhas, com características geológicas e climáticas que apenas permitiam a criação de cabras. Esta produção queijeira manteve-se nesse território, proporcionando-lhe uma valorização indispensável. Com efeito, as cabras utilizam geralmente as zonas naturais mais difíceis, como os terrenos inclinados, mais secos, abandonados pelas vacas ou desprovidos de interesse para culturas intensivas.

O caráter de produção complementar que reveste a criação de caprinos, com baixa produção de leite por exploração, e a importância de uma boa secagem para este queijo de pasta não prensada e de caráter lácteo, explicam o tamanho reduzido do «Picodon».

As condições de produção são definidas de forma a preservar a tipicidade regional que se reflete no produto.

As cabras que produzem o leite destinado à produção de «Picodon» são alimentadas com forragens provenientes da área geográfica. O sistema de alimentação e de condução do rebanho incentiva a produção local dos alimentos, o elevado consumo de forragens caracterizados pela diversidade florística, a prática do pastoreio e a saída dos animais. Estas práticas propiciam a influência das condições naturais locais na flora do leite e, por conseguinte, na flora e nas características dos queijos. Tudo isto é ainda mais acentuado pela utilização exclusiva de leite cru, inteiro.

A flora de superfície fina dos queijos é muito diversificada e o sabor do queijo é acentuado, cáprico com notas de avelã, ligeiras notas fúngicas e, por vezes, notas picantes.

O caráter lácteo do processo de transformação, com encinchamento que respeita a estrutura da coalhada, permite obter a estrutura homogénea e fina da pasta do «Picodon». Além disso, a viragem depois do encinchamento e a salga com sal seco por aplicação nas duas faces contribuem para uma boa distribuição do sal. Estas técnicas de transformação, aliadas às importantes fases de secagem e de cura, que contribuem para a implantação da flora de superfície e para o desenvolvimento dos aromas, propiciam a obtenção de um queijo de pasta fina e homogénea na boca, com uma grande riqueza aromática.

Inicialmente macia na boca, a textura da pasta torna-se friável após uma cura prolongada, o que não é invulgar a nível local. Uma cura especial, em que alternam fases de confinamento e de lavagem, confere ainda ao «Picodon» «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit» a textura e os aromas que o caracterizam.

Estes elementos fazem do «Picodon» um queijo fortemente associado à sua origem geográfica, que desfruta de grande notoriedade regional. Esta notoriedade difundiu-se, em primeiro lugar, oralmente, nomeadamente através de canções provençais e, posteriormente, a partir do século XIX, pela escrita, por meio dos dicionários, de correspondência ou de obras históricas e gastronómicas.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

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