ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 25/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„PICODON"

Nr. UE: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

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

Adresa: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCE

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

Acest sindicat profesional agricol reunește toți operatorii implicați în fabricarea produsului „Picodon": producători de lapte, dintre care prelucrători fermieri, întreprinderi de prelucrare și unități de maturare. Prin urmare, grupul are dreptul de a înainta cererea de modificare.

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

— ☐ Denumirea produsului

— ☒ Descrierea produsului

— ☐ Aria geografică

— ☒ Dovada originii

— ☒ Metoda de producție

— ☐ Legătura

— ☒ Etichetarea

— ☒ Altele: legătura cu aria geografică, controlul, cerințele naționale

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

4. **Tipul modificării (modificărilor)**

— ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

— ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. **Modificare (modificări)**

Descrierea produsului

Pentru a caracteriza mai bine produsul, s-a precizat că brânza „Picodon" are forma unui mic disc „cu margini rotunjite", descriere care este mai precisă. Dimpotrivă, caracterul „circular" al brânzei a fost eliminat, întrucât acesta este sugerat de forma de „disc" a produsului.

Pentru a conserva flora nativă a laptelui și a aprofunda legătura cu aria geografică a produsului „Picodon", s-a precizat tipul de lapte utilizat: lapte de capră integral „crud, nestandardizat și neomogenizat".

Brânza „Picodon" este produsă dintr-un coagul de tip lactic obținut în principal prin activitatea bacteriilor lactice, cu utilizarea unei cantități mici de cheag. Aceste elemente caracterizează brânza în cauză; de asemenea, termenii „obținută prin coagularea laptelui de capră integral cu adăugarea unei cantități mici de cheag", prezenți în rubrica „Metoda de obținere", au fost adăugați la rubrica „Descrierea produsului" și s-a precizat faptul că coagularea este de tip „lactic".

întrucât dimensiunile și greutatea produsului „Picodon" sunt determinate la încheierea fazei de maturare, s-a precizat că aceste caracteristici ale brânzei se aplică la cel puțin 12 zile după închegare.

Pentru a evidenția faptul că pe crusta fină a brânzei „Picodon" este prezentă o floră variată, a fost adăugată descrierea aspectului acesteia „uniform sau cu pete, de culoare albă, ivorie, albastră, gri sau maro, în funcție de stadiul de maturare". Această varietate a florei de suprafață se observă cu atât mai mult cu cât prelucrarea fermieră este bine reprezentată în această filieră, ceea ce semnifică o utilizare importantă a florei lactice și a florei de maturare proprii fiecărei exploatații.

Pentru a preciza caracteristicile produsului, textura „omogenă și fină" a fost descrisă, în plus, ca fiind „moale". De asemenea, având în vedere că textura evoluează în funcție de durata de maturare, s-a precizat că textura moale este obținută „atunci când brânza «Picodon» este tânără" (și anume, în stadiul minim de maturare), având în vedere că s-a precizat deja că aceasta poate fi sfărâmicioasă după o maturare prelungită. Astfel, fraza „Brânza are o pastă de culoare albă sau galbenă și o textură omogenă și fină, putând fi tăiată ușor, dar poate deveni sfărâmicioasă după o maturare prelungită" este înlocuită cu „Brânza are o pastă de culoare albă sau galbenă, putând fi tăiată ușor. La degustare, textura este omogenă, fină și moale, atunci când brânza «Picodon» este tânără, dar poate deveni sfărâmicioasă după o maturare prelungită."

„Picodon" poate suferi un proces special de maturare prin alternarea păstrării în atmosferă închisă și a spălărilor. Atunci când aceste faze corespund metodei utilizate inițial în jurul comunei Dieulefit, „Picodon" este calificată ca „affiné méthode Dieulefit", această maturare specială fiind deja descrisă în caietul de sarcini. În plus, există o tradiție mai amplă de spălare și de păstrare a brânzeturilor în atmosferă închisă, care până în acest moment nu era codificată în caietul de sarcini și care a fost identificată ca atare și explicată mai bine în caietul de sarcini. Pentru a facilita informarea consumatorilor, o nouă mențiune a fost introdusă în caietul de sarcini pentru a califica aceste brânzeturi: „affiné lavé". Brânzeturile obținute conform acestor tehnici de spălare și de păstrare în atmosferă închisă, „affiné méthode Dieulefit" sau „affiné lavé", au caracteristici similare descrise deja în caietul de sarcini. Astfel, partea de frază „Atunci când «Picodon» suferă un proces special de maturare numit «affiné méthode Dieulefit»" devine „Atunci când «Picodon» suferă un proces special de maturare numit «affiné lavé» sau «affiné méthode Dieulefit»", iar restul frazei rămâne neschimbat: brânza obținută se caracterizează astfel la ieșirea din atelierul de maturare: diametru: 4,5 cm-6 cm, înălțime: 1,3 cm-2,5 cm, greutate minimă: 45 de grame.

Pentru a ameliora caracterizarea produsului, aromele și savorile brânzei „Picodon" în diferitele sale forme au fost descrise mai precis, datorită elementelor de caracterizare furnizate de *Institut Technique du Gruyère* și datorită lucrărilor comisiei de examinare organoleptică (care intervine în controlul produsului de 20 de ani): „Are un gust […] caracterizat prin arome de lapte de capră cu note de alună, ușoare note de ciupercă și, uneori, note picante, nefiind nici prea sărată, nici prea acidă. Atunci când brânza «Picodon» este «affiné lavé» sau «affiné méthode Dieulefit», aceasta poate, în plus, să prezinte la degustare arome datorate fermentării."

Dovada originii

Având în vedere evoluțiile legislației și ale reglementărilor naționale, rubrica „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică” a fost consolidată și regrupează, în special, obligațiile referitoare la declarare și la ținerea de registre privitoare la trasabilitatea produsului și la monitorizarea condițiilor de producție.

În acest cadru, se prevede în special o autorizare a operatorilor prin care să fie recunoscută capacitatea acestora de a îndeplini cerințele caietului de sarcini al denumirii de care solicită să beneficieze. Controlul caietului de sarcini al DOP „Picodon” este organizat pe baza unui plan de control elaborat de un organism de control.

De altfel, în cadrul acestei rubrici au fost adăugate și completate mai multe dispoziții referitoare la registrele și la documentele declarative prin care se garantează trasabilitatea și controlul conformității produselor cu cerințele caietului de sarcini.

Metoda de obținere

Păstorirea turmei:

A fost adăugată definiția termenului „turmă”, pentru a clarifica tipurile de animale cărora li se aplică normele stabilite în continuare și modul în care trebuie să fie calculate rațiile: este vorba despre toate caprele de lapte cu vârsta mai mare de un an prezente în exploatație la 1 ianuarie.

Noțiunea de „capre din rasa locală” a fost clarificată: este vorba despre rase din sud-estul Franței, care sunt încă bine reprezentate în cadrul ariei geografice, cum sunt rasele Massif Central, Provençale și Rove.

Noțiunea de „păstorit conform tradiției locale” a fost eliminată, în favoarea unor dispoziții mai precise descrise în continuare.

Se confirmă faptul că este interzisă creșterea în permanență a turmei în spații închise și se precizează că, de îndată ce condițiile climatice sunt favorabile, turma iese pe pășuni, pe terenuri necultivate sau cel puțin într-un țarc cu acces permanent pentru întreaga turmă. Aceste noțiuni privind pășunile și terenurile necultivate au fost introduse pentru a reflecta mai bine practicile locale de creștere a animalelor. În plus, caracteristicile minime ale țarcului sunt acum descrise (minimum 5 m^2 per animal, cu acces la un punct de adăpare și la umbră).

Hrana animalelor:

Furaje:

În caietul de sarcini înregistrat era indicat faptul că rația de bază este asigurată în proporție de minimum 80 % din furaje sau din cereale provenind din aria geografică. Această dispoziție este ambiguă, deoarece nu corespunde definiției rației de bază, care acoperă în mod obișnuit furajele, păscute sau aduse animalelor, eventual completate cu alimente puțin energetice.

Pentru a fi în acord cu definiția obișnuită a rației de bază, pe de o parte, și cu hrana suplimentară, pe de altă parte, dispoziția a fost împărțită în două – pe de o parte furajele, care provin în proporție de 100 % din aria geografică, și pe de altă parte hrana suplimentară, în cazul căreia 100 % din cerealele în stare brută provin exclusiv din aria geografică. Această dispoziție, precum și o limitare a hranei suplimentare la 390 kg per capră de lapte și pe an, introdusă în caietul de sarcini, garantează faptul că, în rația totală (rație de bază și hrană suplimentară), cel puțin 67 % din hrană provine din aria geografică. Într-adevăr, considerând o capacitate de ingestie anuală medie a caprei de 1 200 kg, partea reprezentând hrana suplimentară fiind limitată la 390 kg (și anume, 33 %), partea aferentă furajelor (810 kg) reprezintă, prin urmare, un minim de aproximativ 67 % provenind exclusiv din aria geografică.

Pentru a se garanta faptul că alimentația turmei este, în principal, furajeră și pentru a garanta că o proporție importantă a hranei provine din aria geografică, s-a precizat că:

— baza alimentației turmei este constituită din furaje păscute sau aduse animalelor (celelalte tipuri de hrană, inclusiv cerealele și furajele deshidratate, sunt clasificate ca „hrană suplimentară” și sunt limitate cantitativ);

— aceste furaje provin în proporție de 100 % din aria geografică.

Pentru a se evita utilizarea unor nutrețuri fermentate prezente în exploatație pentru alte animale, s-a precizat că acest tip de hrană trebuie să fie inaccesibil întregii turme de capre de pe exploatație.

Furajele au fost definite conform unei liste pozitive (toate plantele păscute de capre pe pășuni, pe terenuri necultivate, în mlaștini și în tufărișuri, unde cresc specii spontane anuale sau perene, arbori, arbuști sau erbacee; flora de pe pășunile temporare sau permanente; culturile furajere anuale; fructele proaspete, rădăcinile și tuberculii neprelucrați), pentru a se preciza natura furajelor autorizate și a facilita controlul.

Pentru a se asigura că alimentația caprelor reflectă într-adevăr bogăția florei care caracterizează aria geografică, s-a stipulat că rația anuală a caprelor cuprinde cel puțin 12 specii de plante, ceea ce poate favoriza utilizarea de către producătorii de lapte a pășunilor, în special a pășunilor permanente.

În plus, în același scop, cel puțin 30 % din suprafețele furajere trebuie să fie compuse din terenuri necultivate și/sau pășuni permanente și/sau acoperite unde cresc cel puțin trei specii.

Au fost prevăzute dispoziții speciale în cazul suprafețelor utilizate pentru obținerea furajelor verzi (furajul este recoltat corespunzător, distribuit rapid și consumat în 24 de ore; toate furajele neconsumate într-un interval de 24 de ore trebuie îndepărtate din iesle), pentru a asigura calitatea hranei distribuite. În plus, s-a precizat că paiele pentru așternut nu pot fi utilizate ca furaje.

Hrana suplimentară:

Pentru a preciza natura hranei autorizate și pentru a facilita controlul, au fost definite tipurile de hrană suplimentare autorizate:

— semințe de cereale sub toate formele;

— semințe de oleo-proteaginoase în stare brută, turtite, germinate sau sfărâmate sau extrudate;

— produse derivate provenind din prelucrarea cerealelor;

— produse derivate provenind din prelucrarea oleo-proteaginoaselor, prin tratamente fizice de tăbăcire cu uleiuri esențiale și extrase din plante: turte și uleiuri de soia, de mazăre, de bob, de lupin, de in, de rapiță, de floarea-soarelui, de măzăriche;

— produse rezultate din fabricarea zahărului: pulpă deshidratată de sfeclă, melasă lichidă de trestie de zahăr sau de sfeclă;

— furaje deshidratate: lucernă și porumb – plantă întreagă;

— fructe prelucrate;

— suplimente nutriționale, minerale.

Se precizează de acum încolo că semințele de cereale distribuite în stare brută (nefăcând parte dintr-un tip de hrană combinată) trebuie, de asemenea, să provină în proporție de 100 % din aria geografică. Aceste cereale produse în aria geografică consolidează și mai mult autonomia alimentară a turmei față de aria geografică.

S-a fixat o limită maximă pentru hrana combinată, de 390 kg de materie brută pe an per capră de lapte (corespunzând la aproximativ 30 % din rație), pentru a optimiza consumul de furaje provenite din arie. În plus, limita maximă a cantității de furaje deshidratate este diminuată: „150 kg de materie brută” în loc de „20 % din hrană” (ceea ce corespundea la aproximativ 240 kg). În plus, mențiunea „cu excepția unor circumstanțe excepționale” care completa limitarea furajelor deshidratate a fost eliminată, întrucât nu era adecvată.

Statutul zerului din exploatație a fost precizat: chiar dacă, în conformitate cu practicile tradiționale, zerul din exploatație poate fi utilizat în alimentația animalelor, acesta nu este integrat în calculul suplimentelor distribuite.

Pentru a avea o alimentație de calitate perfectă pentru animale, este interzisă distribuirea de hrană deteriorată din cauza condițiilor de păstrare.

Îngrășămintele de pe suprafețele furajere:

Sunt precizate modalitățile de fertilizare a parcelelor destinate producerii hranei pentru capre, întrucât aporturile de materie organică pot modifica compoziția florei de pe pășuni:

„Singurele îngrășăminte organice autorizate sunt compostul sau digestatele, gunoiul de grajd, gunoiul de grajd semilichid, mustul de bălegar (de origine agricolă), precum și îngrășămintele organice de origine neagricolă, cum ar fi nămolurile de epurare (sau subprodusele) și resturile vegetale.

Orice fertilizare cu îngrășământ organic neagricol trebuie să fie însoțită de o analiză, pentru fiecare lot (camion, cisternă etc.), a germenilor patogeni, a metalelor grele și a compușilor organici precizați în legislație.

Fertilizarea cu îngrășăminte organice de origine neagricolă este autorizată pe terenurile exploatației, dar acestea trebuie acoperite imediat cu pământ și trebuie să se respecte legislația în vigoare privind anumite restricții (date, perimetre protejate etc.) și cantitățile.”

Interzicerea OMG-urilor (hrană și cultură):

Interzicerea prezenței OMG-urilor în alimentația caprelor permite menținerea legăturii cu teritoriul și consolidarea caracterului tradițional al acestei alimentații.

Prelucrarea brânzeturilor:

Pregătirea laptelui:

Dispoziția care indică faptul că laptele utilizat trebuie să fie în conformitate cu normele sanitare în vigoare a fost eliminată din caietul de sarcini, întrucât aceasta nu intră în domeniul de aplicare al DOP.

Regulile referitoare la compoziția laptelui (conținut minim de grăsimi de 28 g/l și conținut minim de proteine de 25 g/l) au fost eliminate, întrucât laptele utilizat este lapte integral, nestandardizat, neomogenizat. De altfel, aceste ultime precizări au fost adăugate în mod explicit la definiția laptelui utilizat.

Posibilitatea tratării termice a laptelui în cazul prelucrării de tip „industrial" a fost eliminată, ceea ce face obligatorie utilizarea de către orice operator a laptelui crud. Acest lucru permite o mai bună valorificare a florei inițiale a laptelui produs la nivel local și, prin urmare, are un impact asupra florei și asupra caracteristicilor organoleptice ale brânzeturilor. Unii operatori, care și-au exprimat opoziția față de această dispoziție în cursul perioadei naționale de opoziție și care îndeplinesc condițiile prevăzute la articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, beneficiază de o perioadă de tranziție care se încheie la 31 decembrie 2016.

Închegare și coagulare:

Noțiunea de coagulare a fost înlocuită cu cea de închegare, care este mai precisă (închegarea are loc la un moment dat, în timp ce coagularea are o durată de mai multe ore).

Ca urmare a anumitor aspecte legate de organizare, unitățile de prelucrare nu au, uneori, posibilitatea de a închega laptele înaintea unui interval de 18 ore de la livrare. Tehnicile moderne de conservare a laptelui permit utilizarea acestui interval de timp fără a se constata probleme de fabricație sau de modificare a caracteristicilor produsului. Prin urmare, a fost introdus acest nou interval maxim de 18 ore (în locul intervalului inițial de 6 h), pentru atelierele de fabricare din afara exploatației.

Pentru a facilita autocontroalele realizate, în special, de către producătorii fermieri, aciditatea la finalul coagulării este exprimată în mai multe moduri. Intervalul de timp care încadrează durata de coagulare (coagularea) a fost redus de la 12-48 de ore la 16-36 de ore, întrucât acesta din urmă corespunde mai bine practicilor, păstrându-se în același timp o coagulare lentă. S-a precizat faptul că coagulul obținut este de tip lactic, întrucât se poate deduce în mod empiric, pornind de la textura coagulului, dacă acidificarea a fost sau nu corectă.

Punere în forme, scurgere:

Ca urmare a evoluției tehnicilor, în prezent este posibil să se realizeze punerea coagulului în forme multiple: prin urmare, această posibilitate a fost adăugată în caietul de sarcini. Acest lucru permite ușurarea muncii dificile de punere în forme. Cu toate acestea, punerea în forme trebuie să fie realizată manual, cu precauție; prin urmare, s-a făcut precizarea „astfel încât coagulul să nu se rupă", ceea ce este important pentru scurgere și pentru obținerea texturii finale așteptate.

Dimensiunile fiecărei site a formei multiple sunt ușor diferite de dimensiunile sitelor individuale, întrucât cele dintâi sunt perfect cilindrice, în timp ce sitele individuale sunt ușor conice. În fapt, forma multiplă este întoarsă în întregime pentru a se asigura forma simetrică a brânzei, în timp ce în sita individuală fiecare brânză este întoarsă individual cu mâna.

Astfel, s-au precizat dimensiunile celor două tipuri de forme în legătură cu forma și cu dimensiunile produsului „Picodon" după maturare: dimensiuni interioare ale formei individuale (diametru inferior: 74 mm, diametru superior: 87 mm, înălțime minimă: 60 mm), cele ale formei multiple (diametru inferior: 78 mm, diametru superior: 78 mm).

În plus, se pare că în caietul de sarcini figura o mică eroare în ceea ce privește dimensiunea formelor individuale (diametru inferior: 76 mm, diametru superior: 85 mm): dimensiunile au fost rectificate și înlocuite cu cele indicate mai sus, care permit obținerea formatului de brânză așteptat.

Fără modificări față de caietul de sarcini înregistrat, sărarea trebuie să fie realizată pe ambele fețe ale brânzei. Cu toate acestea, precizarea „cu cel puțin o sărare pe o față în timpul scurgerii” a fost eliminată, întrucât nu s-a observat niciun impact asupra caracteristicilor produsului finit dacă această sărare este efectuată în momentul scoaterii din forme. Astfel, dispoziția a devenit „Sărarea este realizată cel târziu în momentul scoaterii din forme”.

Uscare:

Înainte de punerea la uscat, în sensul strict al cuvântului, poate exista eventual o fază de ștergere care urmează scoaterii din forme, astfel încât brânzeturile proaspete să poată fi uscate corect și să se faciliteze implantarea florei de suprafață. Prin urmare, a fost introdusă noțiunea de ștergere eventuală.

Maturare:

S-a introdus posibilitatea de a răci brânzeturile la o temperatură mai mare de 0 °C în timpul fazelor de uscare și de maturare. Acest lucru permite încetinirea evoluției anumitor loturi de brânzeturi. Pentru a asigura o maturare suficientă a brânzeturilor și pentru a le menține caracteristicile finale, s-a precizat totuși că astfel de perioade de răcire nu sunt luate în considerare la calculul duratei minime de maturare.

Dat fiind că maturarea brânzei „Picodon” se poate realiza în mod clasic sau cu spălare, cele două variante au fost descrise separat pentru o mai bună înțelegere:

— pentru maturarea brânzeturilor care nu sunt spălate, procentul exact de umiditate a spațiului de maturare a fost înlocuit cu o noțiune de „ambianță umedă”, iar temperatura maximă de maturare a fost eliminată, întrucât echilibrul între cele două criterii ține de priceperea producătorului de brânză. În plus, măsurarea precisă a nivelului de umiditate este dificil de realizat într-un atelier de prelucrare fermieră. Temperatura minimă de maturare, precum și durata minimă a acestei faze, care sunt cele două puncte-cheie ale acestei etape, rămân neschimbate.

  În caietul de sarcini înregistrat era precizat faptul că se putea realiza comercializarea doar începând din a 14-a zi după închegare. Acest interval a fost micșorat la 12 zile, din mai multe motive:

  — durata de 14 zile prevăzută inițial putea cuprinde momente de conservare la rece, fără evoluție a brânzei. În prezent este precizat în mod clar că păstrarea la rece nu intră în calculul duratei de maturare a brânzei. Prin urmare, este posibil ca brânza „Picodon” să fie comercializată la 12 zile fără a se reduce starea de maturare a acesteia;

  — duratele de uscare și de maturare propriu-zise, esențiale pentru starea de maturare a produsului finit, sunt neschimbate: această reducere nu afectează așadar caracteristicile brânzei;

  — în scopul întăririi acestui lucru, a fost adăugată descrierea stării brânzei la ieșirea din atelierul de maturare: pentru a garanta o maturare și o uscare suficiente („suprafața brânzei nu mai este umedă la contactul cu degetele”) și o bună implantare a florei de suprafață („flora de suprafață este implantată”).

— Pentru maturarea brânzeturilor spălate, trebuie să fie realizată inițial o fază de păstrare în atmosferă închisă timp de 15 zile la o temperatură cuprinsă între 5 și 10 °C. Aceste dispoziții figurau deja inițial în descrierea privind „méthode Dieulefit” și au fost extinse la toate brânzeturile „Picodon” de tip „affinés lavés”. Precizarea conform căreia păstrarea în atmosferă închisă trebuie realizată „în butoaie” a fost eliminată: păstrarea în atmosferă închisă se poate realiza în alte recipiente, de exemplu în vase de lut, conform tradiției străvechi. În ceea ce privește nivelul de umiditate, acesta a fost eliminat în favoarea unei noțiuni de „spațiu umed”, cum s-a explicat mai sus.

  S-a precizat că brânza trebuie să fie albastră după această primă păstrare în atmosferă închisă (și anume acoperită de mucegaiuri albastre).

  Pentru brânza „Picodon” de tip „affiné lavé”, urmarea procesului constă în realizarea uneia sau mai multor faze de spălări și de păstrări în atmosferă închisă: acest lucru a fost indicat în acest capitol, împreună cu durata minimă de maturare de 30 de zile (care este astfel comună cu cea a brânzei „Picodon” de tip „affiné méthode Dieulefit”).

Norme specifice privind etichetarea

Obligația de utilizare a mențiunii sau a siglei naționale referitoare la denumirea de origine a fost înlocuită cu obligația de a aplica simbolul DOP al Uniunii Europene.

S-a prevăzut că etichetarea brânzeturilor include o parte comună tuturor operatorilor, care corespunde unei reprezentări grafice comune (numele „Picodon” este scris în semi-lună, în mod stilizat, pentru a conferi brânzei „Picodon” DOP o mai bună vizibilitate în spațiile de vânzare). Restul etichetei poate fi personalizat în mod liber de către operator. Orice operator care respectă caietul de sarcini are acces la modelul de etichetă, fără nicio restricție, la simpla cerere adresată grupului.

S-a adăugat faptul că mențiunile „affiné lavé” sau „affiné méthode Dieulefit” se utilizează atunci când sunt aplicate dispozițiile corespunzătoare.

În plus, s-a precizat că mărimea caracterelor cu care este înscris numele producătorului și/sau al unității de maturare este cel puțin la fel de mare precum cea a caracterelor cu care este înscris numele unității de ambalare.

S-a precizat că fiecare unitate de vânzare către consumatori poartă o etichetă. Cu toate acestea, sunt prevăzute anumite dispoziții în caz de vânzări directe (în special vânzări în piețe): posibilitatea de utilizare a unui panou informativ și de distribuire a unor etichete la fiecare vânzare.

În sfârșit, s-a prevăzut că este interzisă utilizarea pe etichete, în materialele publicitare, pe facturi sau în documentele comerciale a oricărui calificativ sau a oricărei alte mențiuni care însoțește denumirea de origine menționată, cu excepția mențiunilor precizate anterior și a mențiunilor prevăzute de reglementările generale, a mărcilor specifice comerciale sau de producție. Acest lucru evită introducerea în DOP „Picodon” a unei segmentări nereglementate (de caietul de sarcini sau de norme).

Altele

Rubrica „Elemente care justifică legătura cu mediul geografic” a fost completată pentru a pune mai bine în evidență legătura dintre produs și aria sa geografică. Astfel, au fost eliminate descrierile prea detaliate ale mediului natural care nu au legătură cu produsul în sine, precum și elementele imprecise sau anecdotele. În plus, au fost adăugate elementele referitoare la competențele tradiționale și actuale, inclusiv tehnicile de maturare și de spălare corespunzătoare brânzei „Picodon” de tip „affiné lavé” și „affiné méthode Dieulefit”. A fost explicată legătura dintre factorii naturali și umani și specificitățile produsului. În fine, această parte a fost organizată într-un mod mai logic. Partea „Trimiteri la structura de control” a fost actualizată prin adăugarea coordonatelor organismului de certificare și prin modificarea coordonatelor autorităților competente.

Având în vedere evoluțiile legislației și ale reglementărilor naționale, rubrica „Cerințele naționale” prezintă sub formă de tabel principalele puncte care trebuie controlate, valorile de referință ale acestora și metodele de evaluare aferente.

În cele din urmă, au fost actualizate coordonatele grupului.

DOCUMENT UNIC

„PICODON”

Nr. UE: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile)**

„Picodon”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Picodon” este o brânză care are forma unui mic disc cu margini rotunjite.

Aceasta este o brânză cu pastă moale, nepresată, obținută prin coagularea lactică a laptelui de capră integral crud, nestandardizat și neomogenizat, cu adăugarea unei cantități mici de cheag, conținând cel puțin 45 g de materie grasă la 100 g de brânză după uscarea completă și al cărei conținut în materie uscată nu trebuie să fie mai mic de 40 g la 100 g de brânză.

Atunci când brânza „Picodon” nu este spălată, ea se comercializează după a 12-a zi de la închegare. După încheierea fazei de maturare, brânza prezintă următoarele caracteristici: diametru: 5-7 cm, înălțime: 1,8-2,5 cm, greutate minimă: 60 g.

Crusta este fină, acoperită cu un strat subțire de mucegaiuri uniforme sau cu pete, de culoare albă, ivorie, albastră, gri sau maro, în funcție de stadiul de maturare.

Brânza are o pastă de culoare albă sau galbenă, putând fi tăiată ușor. La degustare, textura este omogenă, fină și moale atunci când brânza „Picodon” este tânără, dar poate deveni sfărâmicioasă după o maturare prelungită.

Atunci când brânza „Picodon” suferă un proces special de maturare, caracterizat prin faze de păstrare în atmosferă închisă și de spălare, aceasta este calificată drept „affiné lavé” sau „affiné Dieulefit”. Brânza obținută se caracterizează astfel la ieșirea din atelierul de maturare: diametru: 4,5-6 cm, înălțime: 1,3-2,5 cm, greutate minimă: 45 g.

Suprafața are o culoare albă, ivorie, gri sau crem deschis, cu câteva urme colorate. La tăiere, aspectul pastei este marmorat. La degustare, textura este omogenă, fină și moale. Comercializarea brânzei „Picodon” de tip „affiné lavé” sau „affiné méthode Dieulefit” nu poate avea loc decât la cel puțin 30 de zile după închegare.

Oricare ar fi metoda de maturare, brânza are un gust natural, caracterizat prin arome de lapte de capră cu note de alună, ușoare note de ciupercă și, uneori, note picante, nefiind nici prea sărată, nici prea acidă. Atunci când brânza „Picodon” este de tip „affiné lavé” sau „affiné méthode Dieulefit”, aceasta poate, în plus, să prezinte la degustare arome datorate fermentării.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materia primă: lapte de capră integral crud, nestandardizat și neomogenizat.

Hrană pentru animale:

Furaje:

Baza alimentației turmei este constituită din furaje, păscute sau aduse animalelor.

Alimentația nu include niciun produs însilozat sau alte nutrețuri fermentate.

Furajele sunt constituite din: toate plantele păscute de capre, flora de pe pășunile temporare sau permanente, culturi furajere anuale, fructe proaspete, rădăcini și tuberculi neprelucrați.

Rația furajeră anuală a turmei este alcătuită din cel puțin 12 specii de plante. Cel puțin 30 % din suprafețele furajere utilizate cuprind cel puțin trei specii vegetale.

Hrană suplimentară:

Semințele de cereale distribuite în stare brută (eventual turtite, sfărâmate sau germinate) provin în proporție de 100 % din aria geografică.

Este interzisă hrana care poate influența în mod nefavorabil mirosul sau gustul laptelui sau care prezintă riscuri de contaminare bacteriologică.

Hrana suplimentară nu poate depăși 390 kg per capră de lapte pe an, din care cel mult 150 kg de furaje deshidratate per capră pe an.

Hrana suplimentară este constituită din:

— semințe de cereale sub toate formele;

— semințe de oleo-proteaginoase în stare brută, turtite, germinate sau sfărâmate sau extrudate;

— produse derivate care provin din prelucrarea cerealelor;

— produse derivate care provin din prelucrarea oleo-proteaginoaselor, prin tratamente fizice de tăbăcire cu uleiuri esențiale și extrase din plante: turte și uleiuri de soia, de mazăre, de bob, de lupin, de in, de rapiță, de floarea soarelui, de măzăriche;

— produse rezultate din fabricarea zahărului: pulpă deshidratată de sfeclă, melasă lichidă de trestie de zahăr sau de sfeclă;

— furaje deshidratate: lucernă și porumb – plantă întreagă;

— fructe prelucrate;

— suplimente nutriționale, minerale.

Originea alimentelor:

Furajele provin în proporție de 100 % din aria geografică, la fel ca toate cerealele distribuite în stare brută.

Cu excepția cerealelor în stare brută, hrana suplimentară nu provine integral din aria geografică, ca urmare a utilizării în ferme a hranei combinate din comerț, fără garanția originii geografice.

Această hrană este limitată la 390 kg de materie brută per capră de lapte și pe an. Prin urmare, cel puțin 67 % din rația caprelor de lapte provine din aria geografică.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele care sunt realizate în aria geografică încep cu producția laptelui și sfârșesc cu maturarea brânzeturilor.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea*

Fără a se aduce atingere mențiunilor regulamentare aplicabile tuturor brânzeturilor, fiecare unitate de vânzare către consumatori este comercializată cu o etichetă care include:

— o parte comună tuturor operatorilor în care figurează: numele denumirii, înscris cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu două treimi din dimensiunile celor mai mari caractere care figurează pe etichetă, precum și mențiunea „affiné lavé” sau „affiné méthode Dieulefit”, atunci când sunt aplicate dispozițiile prevăzute privind utilizarea acestor mențiuni;

— o parte personalizată proprie fiecărui operator, care cuprinde de asemenea, în plus, simbolul „DOP” al Uniunii Europene.

Mărimea caracterelor cu care este înscris numele producătorului și/sau al unității de maturare este cel puțin la fel de mare ca cea a caracterelor cu care este înscris numele unității de ambalare.

Partea comună a etichetei și, dacă este cazul, a panoului informativ, corespunde reprezentării grafice definite în anexa la caietul de sarcini.

În cazul vânzării directe de către producător sau de către orice persoană aflată direct în responsabilitatea acestuia, etichetarea fiecărei unități de vânzare nu este obligatorie, fiind necesar doar ca informațiile menționate mai sus să figureze pe un panou informativ.

Este interzisă utilizarea pe etichete, în materialele publicitare, pe facturi sau în documentele comerciale a oricărui calificativ sau a oricărei alte mențiuni care însoțește denumirea de origine menționată, cu excepția mențiunilor precizate anterior sau prevăzute de reglementările generale, a mărcilor specifice comerciale sau de producție.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

„Picodon” este o brânză produsă pe dealurile care domină cele două maluri ale văii mijlocii a Ronului. Aria geografică se întinde pe teritoriul următoarelor comune:

— departamentul Ardèche: toate comunele;

— departamentul Drôme: toate comunele;

— departamentul Gard: cantonul Barjac: toate comunele;

— departamentul Vaucluse: cantonul Valréas: toate comunele.

5. Legătura cu aria geografică

Departamentele Ardèche și Drôme, care formează partea esențială a ariei geografice, sunt constituite în mare parte din dealuri și munți arizi, care domină valea mijlocie a Ronului și care sunt teritoriul de predilecție al creșterii caprelor. Condițiile naturale specifice acestor sectoare (apă puțină, absența unor terenuri plate, parcele fragmentate, soluri sărace, climă relativ uscată și cu vânturi frecvente) au favorizat menținerea policulturii.

Aria geografică este o zonă de tranziție climatică între clima mediteraneană la sud, clima semi-continentală de tip lyonez la nord și clima muntoasă în părțile de est și vest.

Ea se caracterizează printr-o mare autonomie furajeră și printr-o importantă diversitate a florei pășunilor. În plus, lemnoasele (grozamă, iarbă neagră, ericacee etc.) sunt bine reprezentate pe terenurile necultivate utilizate de capre.

În ceea ce privește factorii umani, încă din anul 1600, Olivier de Serres descrie rolul important jucat de capre în această regiune, în lucrarea sa „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs". Timp de foarte multă vreme, departamentele Drôme și Ardèche s-au numărat printre primele departamente din Franța în ceea ce privește creșterea caprelor (încă din 1866 acestea se aflau pe primul și, respectiv, pe al treilea loc).

La origine, brânza „Picodon" era rezervată aproape exclusiv consumului familial în ferme.

Întrucât producția de lapte scădea foarte mult toamna și iarna, prepararea brânzei era singurul mod de a conserva laptele. Întinderea consumului brânzei pe o perioadă îndelungată de timp impunea grade diferite de maturare a brânzei „Picodon".

Ea putea fi consumată foarte puțin maturată, abia uscată: aceasta este originea brânzei „Picodon" cu maturare scurtă.

Dimpotrivă, în timpul iernii, brânzeturile „Picodon" erau conservate în vase. La fiecare 15 zile, brânza era scoasă din vase și spălată. Datorită acestei metode, brânza putea fi păstrată mai mult timp, căpătând mirosuri și arome caracteristice. Aceasta este o variantă a tehnicilor de maturare „affiné lavé" sau „affiné méthode de Dieulefit". Acest al doilea nume era utilizat în mod tradițional la est de Ron și la sud de râul Drôme, acolo unde gradul de uscare a aerului permite realizarea unei uscări naturale, propice dezvoltării florei de suprafață autohtone.

Ca urmare a specificităților sale, brânza „Picodon" a cunoscut o notorietate precoce încă din secolul al XIX-lea în departamentele Drôme și Ardèche, soldată mai recent printr-o recunoaștere ca denumire de origine controlată prin decretul din 25 iulie 1983.

În ziua de astăzi, „Picodon" este încă o brânză produsă conform unei priceperi specifice, moștenite din această origine de fermă.

Printre rasele de capre autorizate figurează rase locale (Massif-Central, Provençale, Rove), care sunt încă bine implantate în acest teritoriu. Baza alimentației turmei este constituită din furaje care provin exclusiv din aria geografică și care prezintă o remarcabilă varietate a florei. De îndată ce condițiile climatice sunt favorabile, animalele sunt scoase pe pășune, pe terenuri necultivate sau măcar într-un țarc. Hrana suplimentară distribuită este limitată cantitativ, pentru a încuraja consumul de furaje.

Conform tradiției, laptele de capră utilizat este crud, integral, nestandardizat.

Coagulul, obținut prin coagularea lactică a laptelui de capră integral, cu adăugarea unei cantități mici de cheag, este pus în forme fără scurgere prealabilă, manual, astfel încât coagulul să nu se rupă.

În cursul fazei de scurgere trebuie realizată cel puțin o întoarcere. Sărarea se realizează pe ambele fețe, exclusiv cu sare uscată.

După scoaterea din forme și, eventual, după ștergere, brânza trece printr-o fază de uscare, urmată de o fază de maturare, care poate fi întreruptă de perioade de uscare, de spălare și de păstrare în atmosferă închisă.

Brânzeturile au dreptul la denumirea de origine protejată „Picodon" doar după cel puțin 12 zile de la închegare, atunci când suprafața brânzei nu mai este umedă la contactul cu degetele și când flora de suprafață este implantată.

În cazul în care, după uscare și după o fază de păstrare în atmosferă închisă timp de minimum 15 zile care duce la albăstrirea brânzei, „Picodon" trece printr-una sau mai multe faze de spălare și de păstrare în atmosferă închisă, ea este calificată drept „affiné lavé" sau „affiné méthode Dieulefit".

Brânza „Picodon" se caracterizează prin:

— forma sa de mic disc de cel puțin 60 g, sau de 45 g pentru brânzeturile „Picodon" de tip „affiné lavés" sau „affinés méthode Dieulefit";

— textura pastei sale, omogenă și fină la degustare, moale până la sfărâmicioasă în funcție de gradul de maturare;

— gustul său natural, caracterizat prin arome de lapte de capră cu note de alună, ușoare note de ciupercă și, uneori, note picante sau datorate fermentării, nefiind nici prea sărată, nici prea acidă.

Suprafața brânzeturilor poate fi acoperită cu un strat fin de mucegaiuri de culoare uniformă sau cu pete ori poate avea o tentă albă, ivorie sau gri sau crem deschis dacă acestea sunt „affinés lavés” sau „affinés méthode Dieulefit”.

Zona de origine a brânzei „Picodon” este o regiune săracă formată din dealuri și munți arizi, cu caracteristici geologice și climatice care, în ceea ce privește creșterea animalelor, nu au permis decât creșterea caprelor. Producția acestor brânzeturi s-a menținut în acest teritoriu, permițându-i o valorificare indispensabilă. Caprele utilizează în general zonele naturale cele mai dificile (terenuri mai aride, în pantă etc.), abandonate de vaci și de culturile intensive.

Statutul de producție de sprijin pe care îl are creșterea caprelor, cu o producție mică de lapte per exploatație, și importanța unei bune uscări pentru această brânză cu pastă nepresată și cu caracter lactic explică dimensiunea mică a brânzeturilor „Picodon”.

Condițiile de producție sunt definite astfel încât să păstreze caracteristicile zonei și să permită reflectarea acestora în produs.

Caprele care produc lapte destinat producerii de brânză „Picodon” sunt hrănite cu furaje provenite din aria geografică. Sistemul de hrănire și de păstorire al turmei încurajează producția locală de hrană, consumul important de furaje caracterizate de o diversitate floristică, practica pășunatului și scoaterea animalelor la pășunat. Aceste practici favorizează influența condițiilor naturale locale asupra florei laptelui și, prin urmare, asupra florei și caracteristicilor brânzeturilor. Acest lucru este accentuat și mai mult de utilizarea exclusivă a laptelui crud integral.

Astfel, flora de suprafață a brânzeturilor, care este fină, este foarte diversificată, iar gustul brânzeturilor este natural, caracterizat prin arome de lapte de capră cu note de alună, ușoare note de ciupercă și, uneori, note picante.

Caracterul lactic al procedeului de prelucrare, cu o punere în forme care respectă structura coagulului, permite obținerea texturii omogene și fine a pastei brânzei „Picodon”. De asemenea, întoarcerea după punerea în formă și sărarea uscată pe ambele fețe contribuie la distribuirea uniformă a sării. Aceste tehnici de prelucrare, împreună cu fazele importante de uscare, apoi de maturare, care contribuie la implantarea florei de suprafață și la dezvoltarea aromelor, conduc la obținerea unei brânze cu o pastă fină și omogenă la degustare, caracterizată de arome bogate.

Inițial moale la degustare, textura pastei devine sfărâmicioasă după o maturare prelungită, ceea ce nu este rar în regiune. O maturare specială, care alternează faze de păstrare în atmosferă închisă și de spălare, conferă în plus brânzei „Picodon” de tip „affiné lavé” sau „affiné méthode Dieulefit” textura și aromele sale caracteristice.

Aceste elemente fac din „Picodon” o brânză strâns legată de originea sa geografică, care beneficiază de o notorietate regională importantă. Aceasta s-a concretizat mai întâi sub formă orală, în special prin cântece provensale, iar apoi, începând din secolul al XIX-lea, sub formă scrisă, în dicționare, corespondențe, lucrări istorice sau gastronomice.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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