INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 25/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„PICODON“

EÚ č.: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

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

Táto poľnohospodárska odborová organizácia združuje všetky prevádzky podieľajúce sa na výrobe syra „Picodon“, a to sú výrobcovia mlieka, najmä spracovatelia na farmách, spracovateľské podniky a subjekty, ktoré sa venujú zreniu syrov. Z tohto dôvodu je oprávnená navrhnúť žiadosť o zmenu.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka**

— ☐ Názov výrobku

— ☒ Opis výrobku

— ☐ Zemepisná oblasť

— ☒ Dôkaz o pôvode

— ☒ Spôsob výroby

— ☐ Súvislosť

— ☒ Označovanie

— ☒ Iné: súvislosť so zemepisnou oblasťou, kontrola, vnútroštátne požiadavky

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. **Typ zmeny (zmien)**

— ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

— ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. **Zmena (zmeny)**

Opis výrobku

S cieľom lepšie charakterizovať daný výrobok sa bližšie určilo, že syr „Picodon“ má tvar malého kotúča so „zaoblenými okrajmi“, čo je presnejšie. Naopak, vypúšťa sa prídavné meno „okrúhly“, pretože táto vlastnosť syra vyplýva z tvaru „kotúča“.

S cieľom ochrániť prirodzenú flóru mlieka a pozdvihnúť význam súvislosti so zemepisnou oblasťou „Picodon“ sa bližšie určil druh používaného mlieka: plnotučné kozie „surové, neštandardizované a nehomogenizované“ mlieko.

Syr „Picodon“ sa vyrába zo syreniny mliečneho typu získanej prevažne činnosťou mliečnych baktérií pri použití malého množstva syridla. Takto možno charakterizovať tento syr. Zároveň sa znenie „získaný zrážaním plnotučného kozieho mlieka s pridaním malého množstva syridla“ v položke „Spôsob výroby“ dopĺňa do položky „Opis výrobku“. Takisto sa spresnilo, že zrážanie je „mliečneho“ typu.

Keďže sa rozmery a hmotnosť syra „Picodon“ posudzujú na základe ukončenia fázy zrenia, určilo sa, že tieto vlastnosti možno syru prisudzovať až po minimálne 12 dňoch od syrenia.

S cieľom zohľadniť skutočnosť, že tenká kôrka syra „Picodon“ obsahuje rôzne druhy flóry, opis jej vzhľadu sa doplnil znením „rovnomerný alebo s prípadnými škvrnami bielej, slonovinovej, modrej, sivej alebo gaštanovej farby v závislosti od štádia zrenia“. Rozmanitosť povrchovej flóry je ešte výraznejšia tým, že spracovanie syra na farme je v tejto oblasti bohato zastúpené. To znamená, že každý poľnohospodársky podnik používa vlastnú mliečnu flóru a flóru zrenia.

S cieľom spresniť vlastnosti výrobku sa „homogénna a jemná“ textúra označuje aj ako „poddajná“. Keďže textúra sa navyše mení v závislosti od dĺžky zrenia, uviedlo sa, že k poddajnej textúre dochádza vtedy, „keď je syr „Picodon“ mladý“ (t. j. v najnižšom štádiu zrenia). Zároveň sa špecifikovalo, že po dlhšom zrení textúra môže byť krehká. Preto sa veta „Vzhľad rezu je čistý, vnútro je biele alebo žlté, textúra je homogénna a jemná, po dlhšom zrení môže byť krehká“ nahrádza vetou „Vzhľad rezu je čistý, vnútro je biele alebo žlté. V ústach je textúra homogénna, jemná a poddajná, keď je syr „Picodon“ mladý, pričom po dlhšom zrení môže byť krehká.“

Syr „Picodon“ môže prejsť osobitným procesom zrenia, pri ktorom dochádza k striedaniu uzavretia a umývania. Ak tieto fázy zodpovedajú metóde používanej v okolí obce Dieulefit, „Picodon“ sa nazýva „vyzretý dieulefitskou metódou“. Tento typ špecifického zrenia je už opísaný v špecifikácii. Okrem toho existuje aj širšia tradícia umývania a uzavretia syrov, ktorá doteraz nebola zakotvená v špecifikácii. Táto tradícia sa ako taká identifikuje a objasňuje v tejto špecifikácii. Na uľahčenie poskytovania informácií spotrebiteľom sa pri pomenovaní týchto syrov do špecifikácie vkladá nové slovné spojenie: „vyzretý pod mazom“. Syry vyrobené pomocou techniky umývania a uzavretia „vyzreté dieulefitskou metódou“ alebo „vyzreté pod mazom“ majú podobné vlastnosti a v špecifikácii už sú opísané. Preto sa časť vety „Keď je Picodon vystavený osobitnému zreniu nazývanému „vyzretý dieulefitskou metódou““ pozmeňuje takto: „Keď je Picodon vystavený osobitnému zreniu nazývanému „vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou““; zvyšok vety sa pritom nemení: získaný syr má po spracovaní v prevádzke na zrenie tieto vlastnosti: priemer: 4,5 cm až 6 cm, výška: 1,3 cm až 2,5 cm, minimálna hmotnosť: 45 g.

S cieľom skvalitniť charakteristiku výrobku sa presnejšie opísala aróma a chuť syra „Picodon“ v jej rôznych formách. Opis bol zostavený na základe charakterizácie, ktorú vypracoval Technický inštitút Gruyère (Institut Technique du Gruyère), a na základe prác komisie pre organoleptické skúšky (ktorá je zapojená do kontroly produktu už 20 rokov): „chuť sa […] vyznačuje kozou príchuťou s podtónom lieskovcov, miernym podtónom húb, miernou pikantnosťou, pričom syr nie je príliš slaný ani kyslý. Pri syre „Picodon“, ktorý je „vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou“, možno navyše v ústach cítiť fermentačné arómy.“

Dôkaz o pôvode

Vzhľadom na zmeny vnútroštátnych právnych a iných predpisov došlo ku konsolidácii položky „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“, ktorá obsahuje najmä nahlasovaciu povinnosť a povinnosť vedenia evidencie v súvislosti s vysledovateľnosťou produktu a monitorovaním podmienok pestovania.

V tejto súvislosti sa ustanovuje najmä oprávnenie hospodárskych subjektov, a to uznaním ich schopnosti splniť požiadavky špecifikácie označenia, ktorého výhody žiadajú. Kontrola špecifikácie CHOP „Picodon“ sa vykonáva na základe plánu kontroly, ktorý vypracuje kontrolný orgán.

Okrem toho sa do tejto položky pridali a doplnili viaceré ustanovenia týkajúce sa registrov a nahlasovacích dokumentov, ktoré umožňujú zabezpečiť vysledovateľnosť a kontrolu súladu výrobkov s požiadavkami špecifikácie.

Spôsob výroby

Pasenie stáda:

Doplnila sa definícia pojmu „stádo“ s cieľom objasniť, na aký druh zvierat sa vzťahujú pravidlá ukotvené v pokračovaní textu, a určiť spôsob, ktorým sa vypočíta množstvo krmiva – ide o všetky kozy určené na produkciu mlieka, ktoré sa k 1. januáru v poľnohospodárskom podniku nachádzajú vyše roka.

Spresnil sa pojem „zo zvierat miestneho pôvodu“, pričom ide o plemená z juhovýchodného Francúzska početne zastúpené vo faune tejto zemepisnej oblasti, ako sú napríklad plemená Massif Central, Povençale a Rove.

Pojem „pasenie podľa miestnych zvykov“ sa vypúšťa v prospech podrobnejších ustanovení opísaných nižšie.

Potvrdzuje sa, že trvalé ustajnenie stáda bez výbehu je zakázané a spresňuje sa, že hneď, ako to klimatické podmienky dovolia, zvieratá sa musia vypustiť na pasienok, pastvinu alebo minimálne do ohrady s neustálym prístupom pre celé stádo. S cieľom podať lepší obraz o miestnych postupoch chovu sa zaviedli pojmy pasienok a pastvina. Okrem toho sa teraz opisujú minimálne požiadavky na ohradu (každé zviera musí mať priestor s výmerou 5 m2, ako aj prístup k vode a tieňu).

Kŕmenie zvierat

Krmivo:

V zaregistrovanej špecifikácii sa uvádzalo, že základnú kŕmnu dávku tvorí minimálne z 80 % krmivo rastlinného pôvodu alebo obilniny pochádzajúce zo zemepisnej oblasti. Takéto ustanovenie je nejednoznačné, pretože nezodpovedá vymedzeniu pojmu „základná kŕmna dávka“. Tento pojem zvyčajne zahŕňa krmivo rastlinného pôvodu, ktoré zvieratá spasú alebo ktoré sa im poskytne, pričom sa môže prípadne doplniť energetickým krmivom.

Na vytvorenie súladu medzi bežným vymedzením „základnej kŕmnej dávky“ na jednej strane a „doplnkovým krmivom“ na strane druhej sa ustanovenie rozdelilo do dvoch častí: na jednej strane je krmivo rastlinného pôvodu pochádzajúce na 100 % zo zemepisnej oblasti, na strane druhej je doplnkové krmivo, pričom 100 % z nespracovaných obilnín musí pochádzať výlučne zo zemepisnej oblasti. Vďaka tomuto ustanoveniu, ako aj obmedzeniu hmotnosti doplnkového krmiva na 390 kg ročne pre jednu kozu určenú na produkciu mlieka, ktoré sa doplnili do špecifikácie, možno zabezpečiť, že celková kŕmna dávka (základná kŕmna dávka a doplnkové krmivo) zahŕňa aspoň 67 % krmiva pochádzajúceho zo zemepisnej oblasti. Ak sa budeme teda opierať o výpočet, že koza priemerne ročne strávi 1 200 kilogramov potravy, pričom doplnkové krmivo sa obmedzuje na 390 kg (t. j. 33 %), podiel krmiva rastlinného pôvodu (810 kg) pochádzajúceho výhradne zo zemepisnej oblasti predstavuje teda najmenej približne 67 %.

S cieľom zabezpečiť, aby malo krmivo rastlinného pôvodu v potrave stáda najväčšie zastúpenie a zaistiť, aby značná časť krmiva pochádzala zo zemepisnej oblasti, sa bližšie určilo, že:

— základ krmiva stáda tvorí krmivo rastlinného pôvodu, ktoré zvieratá spásajú alebo ktoré sa im poskytne (iné krmivo vrátanie obilnín a dehydrovaného krmiva sa zatrieďuje medzi „doplnkové krmivo“ a jeho množstvo je limitované),

— toto krmivo rastlinného pôvodu pochádza zo 100 % zo zemepisnej oblasti.

S cieľom vyhnúť sa použitiu fermentovaného krmiva v poľnohospodárskom podniku určeného pre iné zvieratá sa bližšie určilo, že k takémuto krmivu nesmie mať prístup žiadne stádo kôz tohto poľnohospodárskeho podniku.

Krmivo rastlinného pôvodu sa definovalo v súlade s pozitívnym zoznamom (všetky rastliny, ktoré kozy spásajú na lúkach, pastviskách, vresoviskách a podrastoch skladajúcich sa z voľne rastúcich jednoročných a trvalých druhov tvorených stromami, krovinami alebo trávami, flóra dočasných alebo trvalých lúk, jednoročné kŕmne plodiny, nespracované čerstvé ovocie, koreňová a hľuzová zelenina) s cieľom bližšie určiť podstatu povolených krmív rastlinného pôvodu a uľahčiť kontrolu.

S cieľom zaistiť, aby potrava kôz odrážala bohatú flóru charakteristickú pre zemepisnú oblasť, sa uviedlo, že v ročnej kŕmnej dávke kôz sa nachádza aspoň 12 rastlinných druhov. Podporí sa tým využívanie lúk – a najmä trvalých – zo strany výrobcov mlieka.

Navyše sa pri dosahovaní tohto cieľa určilo, že najmenej 30 % kŕmnej plochy musia pokrývať pastviská a/alebo trvalé lúky a/alebo rastlinný kryt, ktorý tvoria minimálne tri rastlinné druhy.

Boli prijaté osobitné ustanovenia v prípade kŕmenia zeleným krmivom (starostlivý zber krmiva, ktoré sa v priebehu 24 hodín distribuuje; všetky zvyšky sa po 24 hodinách zo žľabov odstránia) s cieľom zaistiť kvalitu distribuovaného krmiva. Okrem toho sa uviedlo, že sa slama používaná ako podstielka nemôže používať ako krmivo.

Doplnkové krmivo:

S cieľom upresniť podstatu povolených krmív a uľahčiť kontrolu sa povolené doplnkové krmivo definovalo takto:

— obilné zrná vo všetkých podobách,

— surové, sploštené, vyklíčené alebo drvené zrná, prípadne zrná extrudované z olejnato-bielkovinových plodín,

— odvodené produkty získané spracovaním obilnín,

— odvodené produkty získané spracovaním olejnato-bielkovinových plodín, fyzickým činením esenciálnych olejov a rastlinných extraktov: výlisky a olej zo sójových bôbov, hrachu, bôbu obyčajného, lupiny, ľanu, repky olejnej, slnečnice, viky.

— produkty z výroby cukru: sušené repné odrezky, tekutá melasa z cukrovej trstiny alebo cukrovej repy,

— dehydrované krmivo rastlinného pôvodu: lucerna a kukurica vo forme celej rastliny,

— spracované ovocie,

— výživové doplnky, minerály.

Odteraz sa určuje, že obilné zrná distribuované v surovom stave (nie sú súčasťou kŕmnej zmesi) musia taktiež pochádzať na 100 % zo zemepisnej oblasti. Vďaka týmto obilninám vyprodukovaným vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa ešte viac zdôrazní potravinová sebestačnosť stáda voči zemepisnej oblasti.

Pri kŕmnych zmesiach sa stanovil maximálny ročný limit v hodnote 390 kg nespracovaných surovín na jednu kozu určenú na produkciu mlieka (čo zodpovedá približne 30 % potravy) s cieľom optimalizovať spotrebu krmiva, ktoré pochádza z danej oblasti. Okrem toho sa maximálny limit pre množstvo dehydrovaného krmiva rastlinného pôvodu znížil: „150 kg nespracovaných surovín“ namiesto „20 % krmiva“ (čo predstavuje približne 240 kg). Okrem toho sa výnimka „okrem prípadu mimoriadnych okolností“, ktorou sa dopĺňalo obmedzenie použitia dehydrovaného krmiva rastlinného pôvodu, z dôvodu nevhodnosti vypustila.

Došlo k upresneniu štatútu srvátky v rámci poľnohospodárskych podnikov – hoci sa v poľnohospodárskych podnikoch srvátka pri kŕmení zvierat môže použiť (a to v súlade s miestnymi tradíciami), do výpočtu distribuovaných doplnkových kŕmnych zmesí sa nezačlenila.

S cieľom zabezpečiť kvalitnú potravu vhodnú pre zvieratá sa zakazuje distribuovať krmivo znehodnotené podmienkami skladovania.

Hnojenie plochy osiatej krmovinami:

Vzhľadom na to, že organické hnojivá môžu meniť zloženie flóry na pastvinách, sa spresnil spôsob hnojenia na pozemkoch, kde sa pestuje krmivo pre kozy:

„povolené sú len organické hnojivá, ku ktorým patrí kompost alebo digestát, hnoj, hnojovka, močovka (poľnohospodárskeho pôvodu), ako aj organické hnojivá nepoľnohospodárskeho pôvodu typu odpadový kal (alebo vedľajšie produkty) a zelený odpad.

Pri každom rozhadzovaní nepoľnohospodárskeho organického hnojiva sa musia v každej jednej dávke (valník, cisterna atď.) analyticky sledovať choroboplodné zárodky, ťažké kovy a stopy organických zlúčenín stanovené v právnych predpisoch.

Rozhadzovanie organických hnojív nepoľnohospodárskeho pôvodu je na pozemkoch poľnohospodárskeho podniku povolené, no s okamžitým zahrabaním a pri dodržaní platných právnych predpisov týkajúcich sa osobitných obmedzení (dátumy, chránené oblasti atď.) a množstiev.“

Zákaz používania geneticky modifikovaných organizmov (krmív a kultúr)

Vďaka zákazu používania geneticky modifikovaných organizmov vo výžive kôz je možné zachovať súvislosť s územím a posilniť tradičný charakter krmiva.

Spracovanie syra

Príprava mlieka:

Ustanovenie o tom, že použité mlieko musí byť v súlade s platnými zdravotnými normami, sa zo špecifikácie vypustilo, pretože sa na ne nevzťahuje CHOP.

Pravidlá týkajúce sa zloženia mlieka (obsah tuku najmenej 28 g/l a obsah proteínov najmenej 25 g/l) sa vypustili, pretože použité mlieko je plnotučné, neštandardizované a nehomogenizované. Navyše sa tieto spresnenia do definície použitých druhov mlieka výslovne doplnili.

Možnosť termizácie mlieka v prípade spracovania „mliečneho“ typu sa vypustila, čo vyžaduje, aby každý výrobca používal surové mlieko. Tým sa umožní lepšie zohľadniť pôvodnú flóru mlieka vyrábaného na mieste, čím sa ďalej ovplyvňuje flóra a organoleptické vlastnosti syra. Niektorí výrobcovia mlieka, ktorí podali voči tomuto návrhu námietku počas vnútroštátneho námietkového konania a ktorí spĺňajú podmienky článku 15 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, majú právo na prechodné obdobie, ktoré sa skončí 31. decembra 2016.

Syrenie a zrážanie:

Pojem zrážanie sa nahradil pojmom syrenie, ktorý je presnejší (syrenie sa uskutočňuje v danej chvíli, zatiaľ čo zrážanie trvá niekoľko hodín).

Z dôvodu organizácie nemajú spracovateľské jednotky občas možnosť syriť mlieko pred 18. hodinou po dodaní. Moderné technológie skladovania mlieka umožňujú splniť túto lehotu bez toho, aby sa vo výrobných postupoch vyskytol nejaký problém alebo aby došlo k zmene charakteristických vlastností výrobku. Táto hraničná lehota 18 hodín (namiesto pôvodnej lehoty 6 h) sa teda zaviedla pre výrobné prevádzky mimo poľnohospodárskych podnikov.

V záujme uľahčenia samokontrol najmä zo strany farmárskych výrobcov sa kyslosť na konci zrážania vyjadruje viacerými spôsobmi. Časové rozpätie pre trvanie koagulácie (zrážania) sa znížilo z intervalu 12 až 48 h na interval 16 až 36 h, pretože to najlepšie zodpovedá používanej praxi, pri ktorej je zrážanie pomalé. Spresnilo sa, že takto získaná syrovina je mliečneho typu. Na základe textúry syreniny sa totiž dá odvodiť, či sa okysľovanie vykonalo správne alebo nie.

Formovanie, odkvapkanie:

Vďaka vývoju techniky je teraz možné pristupovať k formovaniu syreniny v multi-formách, preto sa táto možnosť pridala do špecifikácie. Takto sa uľahčí náročný proces formovania. Formovanie sa musí realizovať ručne a opatrne; preto sa upresňuje „tak, aby nedošlo k znehodnoteniu syreniny“, čo je dôležité najmä pri odkvapkávaní syreniny. Len tak sa docieli očakávaná konečná textúra.

Rozmery každého cedidla multi-foriem sa mierne odlišujú od rozmerov samostatných cedidiel, pretože ich tvar je dokonale valcovitý, zatiaľ čo samostatné cedidlá majú kužeľovitý tvar. Ide o to, že multi-formy sa obrátia naraz, čím sa zabezpečí symetrický tvar všetkých syrov, zatiaľ čo pri použití samostatných cedidiel sa syry obracajú ručne jeden po druhom.

Z tohto dôvodu sa spresnili rozmery oboch typov foriem, pričom tieto rozmery zodpovedajú forme a rozmerom vyzretého syra „Picodon“: vnútorné rozmery samostatnej formy (menší priemer: 74 mm, väčší priemer: 87 mm, najmenšia výška: 60 mm), vnútorné rozmery multi-formy (menší priemer: 78 mm, väčší priemer: 78 mm).

Okrem toho sa prišlo na to, že v špecifikácii sa nachádza menšia chyba týkajúca sa rozmeru samostatných foriem (menší priemer: 76 mm, väčší priemer: 85 mm) – rozmery sa upravili a nahradili rozmermi, ktoré sú uvedené vyššie. Vďaka nim je možné dosiahnuť želanú veľkosť syra.

K soleniu syra musí dochádzať na oboch jeho stranách – v tejto časti nedošlo k zmene oproti platnej špecifikácii. Spresnenie „počas odkvapkávania sa na jednej strane solí aspoň raz“ sa vypustilo, pretože nedošlo k zisteniam, ktoré by potvrdili vplyv na vlastnosti konečného výrobku, ak k soleniu dochádza pri vybratí z formy. Toto ustanovenie sa teda mení takto „k soleniu musí dôjsť najneskôr pri vybratí z formy“.

Schnutie:

Pred uvedením do sušiarne sa syr môže po vybraní z formy znova osušiť. Cieľom je získať čerstvé syry vhodné na správne schnutie a na podporu rozvinutia povrchovej flóry. Vložila sa teda zmienka o prípadnom opakovanom sušení.

Zrenie:

Vložila sa možnosť ochladiť syry na teplotu vyššiu ako 0 °C, a to počas schnutia a zrenia. Vďaka takémuto postupu sa spomalí vývoj určitých kusov syra. S cieľom zabezpečiť dostatočné dozrievanie syrov a zachovanie konečných vlastností sa však spresnilo, že obdobie chladenia nie je započítané do minimálnej doby zrenia.

Keďže syr „Picodon“ môže vyzrieť klasickým spôsobom alebo umývaním, oba spôsoby sa opísali oddelene s cieľom zabezpečiť lepšie pochopenie:

— Pri zrení neumývaných syrov sa presné percento vlhkosti v miestnosti na zrenie nahradilo pojmom „vlhké prostredie“ a najvyššia možná teplota zrenia sa odstránila. Rovnováha medzi týmito dvomi kritériami je totiž založená na know-how syrárov. Okrem toho je ťažké presne zmerať mieru vlhkosti vo výrobnej prevádzke spracovania syra na farme. Minimálna teplota zrenia aj minimálna dĺžka tejto fázy, teda dva kľúčové body tejto etapy, zostávajú nezmenené.

  V špecifikácii sa uvádzalo, že k predaju môže dôjsť až po 14 dňoch po syrení. Táto lehota sa znížila na 12 dní, a to z viacerých dôvodov:

  — pôvodne zvažovaná lehota 14 dní mohla zahŕňať uchovávanie v chlade, bez zmeny syra. Teraz sa upresnilo, že sa odloženie syra do chladu nezohľadňuje pri výpočte trvania jeho zrenia. Je teda možné, aby sa syr „Picodon“ predával po 12 dňoch bez zmeny zrenia.

  — dĺžka sušenia a zrenia v pravom slova zmysle, ktorá je zásadná pre stav zrenia výsledného produktu, zostáva nezmenená – toto zníženie nemá vplyv na vlastnosti syra.

  — s cieľom potvrdiť toto tvrdenie sa doplnil opis vlastností, ktoré syr vykazuje po dozretí v prevádzke – na zaručenie dostatočného zrenia a sušenia („povrch syra už nie je na dotyk vlhký“) a dostatočného usadenia povrchovej flóry („povrchové flóry sa usadili“).

— Pri zrení umývaných syrov sa najprv musí syr uzavrieť do debničky na 15 dní pri teplote od 5 do 10 °C. Tieto ustanovenia už boli pôvodne zapracované do opisu metódy „vyzretý dieulefitskou metódou“ a spomínali sa pri syroch „Picodon“ „vyzretých pod mazom“. Spresnenie, podľa ktorého sa vyžadovalo, aby k uzavretiu syra došlo v debničke, sa vypustilo. K uzavretiu môže totiž dôjsť aj v iných nádobách, napríklad v hlinených krčahoch podľa starej tradície. Pokiaľ ide o obsah vlhkosti, táto položka sa odstránila s cieľom zaviesť pojem „vlhké prostredie“, ktoré sa spomína vyššie v dokumente.

  Spresnilo sa, že musí byť po prvom uzavretí modrý (t. j. pokrytý modrou plesňou).

  Pri syre „vyzretom pod mazom“ treba ďalej vykonať jednu alebo viacero fáz umývania a uzavretia. Takýto postup sa už opísal v tejto kapitole, pričom sa určila aj minimálna dĺžka zrenia v trvaní 30 dní (čo má spoločné so syrom „vyzretým dieulefitskou metódou“).

Špecifické pravidlá označovania

Povinnosť používať vnútroštátny pojem alebo skratku týkajúcu sa „Označenia pôvodu“ bola nahradená povinnosťou uvádzať symbol CHOP Európskej únie.

Stanovilo sa, že označovanie bude mať spoločnú časť pre všetkých výrobcov zodpovedajúcu spoločnému grafickému logu (názov „Picodon“ sa štylizovane píše v tvare polmesiaca. „Picodon“ s CHOP je tak na predajných miestach lepšie viditeľný). Zvyšnú časť označenia si môže výrobca syra prispôsobiť podľa svojich predstáv. Každý výrobca, ktorý dodržiava podmienky špecifikácie, má neobmedzený prístup k vzoru štítkov, stačí len požiadať skupinu žiadateľov.

Doplnilo sa, že termíny „vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou“ sa používali vtedy, keď sa aplikovali príslušné ustanovenia.

Okrem toho sa spresnilo, že veľkosť písma názvu výrobcu a/alebo subjektu, ktorý sa venuje zreniu syrov, bude mať rovnakú veľkosť ako označenie baliarne.

Spresnilo sa, že na každej spotrebiteľskej predajnej jednotke sa bude nachádzať štítok. Takéto ustanovenia sa zavádzajú v prípade priameho predaja (najmä predaja na trhoch), kde existuje možnosť použitia štítkov a distribúcie štítkov pri každom predaji.

Napokon sa stanovilo, že používanie akýchkoľvek prívlastkov alebo iných výrazov sprevádzajúcich označenie pôvodu je zakázané pri označovaní, reklame, na faktúrach alebo obchodných dokumentoch s výnimkou uvedených výrazov a výrazov stanovených vo všeobecných normách, na špeciálnych obchodných známkach alebo výrobných značkách. Vďaka tomu možno zabrániť, aby pri CHOP „Picodon“ nedošlo k inému členeniu, než je uvedené v špecifikácii alebo predpisoch.

Iné

Položka „Prvky, z ktorých vyplýva súvislosť so zemepisným prostredím“ sa doplnila s cieľom lepšie poukázať na súvislosť medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou. Príliš podrobné opisy prírodného prostredia, ktoré nesúvisia so samotným výrobkom, sa spolu s nepresnými informáciami a anekdotami vypustili. Navyše sa doplnili informácie týkajúce sa tradičného a súčasného know-how, vrátane metód zrenia a umývania, ktoré sa používajú pri produkcii syra „Picodon“ „vyzretého pod mazom“ a „vyzretého dieulefitskou metódou“. Vysvetlil sa vzťah medzi prírodnými a ľudskými faktormi a špecifickými vlastnosťami produktu. Možno povedať, že sa táto časť usporiadala v logickejšom poradí. Časť „Odkaz na kontrolný orgán“ sa aktualizovala, pričom sa doplnili kontaktné informácie certifikačného orgánu a zmenili kontaktné údaje príslušných orgánov.

V položke „Vnútroštátne požiadavky“ sa so zreteľom na vývoj vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov v tabuľke uvádzajú hlavné body, ktoré majú byť predmetom kontroly, ich referenčné hodnoty a metóda ich hodnotenia.

Aktualizovali sa aj kontaktné údaje skupiny žiadateľov.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PICODON“

EÚ č.: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov**

„Picodon“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Picodon“ je syr v tvare malého kotúča so zaoblenými hranami.

Ide o mäkký nelisovaný syr, ktorý sa získava zrážaním surového plnotučného kozieho neštandardizovaného a nehomogenizovaného mlieka pridaním malého množstva syridla. Po úplnom vysušení obsahuje najmenej 45 g tuku na 100 g syra, pričom obsah sušiny nesmie byť nižší než 40 g na 100 g syra.

V prípade, že syr „Picodon“ nie je umývaný, môže sa predávať 12 dní po syrení. Po vyzretí má tieto vlastnosti: priemer: 5 až 7 cm, výška: 1,8 až 2,5 cm, minimálna hmotnosť: 60 g.

Kôrka je tenká, pokrýva ju tenká vrstva jednofarebných plesní, príp. so stopami zafarbenia, bielej, slonovinovej, modrej, sivej alebo gaštanovej farby v závislosti od štádia zrenia.

Vzhľad rezu je čistý, vnútro je biele alebo žlté. V ústach je textúra čerstvého syra „Picodon“ homogénna, mäkká a jemná, pričom po dlhšom zrení môže byť krehká.

Keď je „Picodon“ vystavený osobitnému zreniu, ktoré charakterizuje uzavretie v debničke a umývanie, označuje sa ako „vyzretý pod mazom“ a „vyzretý dieulefitskou metódou“. Syr získaný takýmto zrením má tieto vlastnosti: priemer: 4,5 až 6 cm, výška: 1,3 až 2,5 cm, minimálna hmotnosť: 45 g.

Jeho povrch je potom biely, slonovinový, sivý alebo svetlosmotanový so stopami zafarbenia. Vzhľad vnútra je pri reze mramorový. V ústach je textúra jemná, pravidelná a poddajná. „Picodon“ „vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou“ sa môže predávať až minimálne 30 dní po syrení.

Nezávisle od metódy zrenia je chuť vyhranená, vyznačuje sa kozou príchuťou s podtónom lieskovcov, miernym podtónom húb, miernou pikantnosťou, pričom syr nie je príliš slaný ani kyslý. Pri syre „Picodon“, ktorý je „vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou“, možno navyše v ústach cítiť fermentačné arómy.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Surovina: Surové plnotučné neštandardizované a nehomogenizované kozie mlieko.

Krmivo:

Krmivo rastlinného pôvodu:

Základ krmiva stáda tvorí krmivo rastlinného pôvodu, ktoré spásajú alebo ktoré sa im poskytne.

Krmivo nezahŕňa žiadne silážované výrobky ani iné fermentované krmivo.

Krmivo rastlinného pôvodu zahŕňa všetky rastliny, ktorými sa kozy živia: trvalé alebo dočasné lúky, jednoročné kŕmne plodiny, nespracované čerstvé ovocie, koreňovú a hľuzovú zelenina.

Ročná kŕmna dávka stáda pozostáva z aspoň 12 rastlinných druhov. Najmenej 30 % kŕmnej plochy musia tvoriť minimálne tri rastlinné druhy.

Doplnkové krmivo:

Obilné zrná distribuované v surovom stave (prípadne sploštené, drvené alebo vyklíčené) pochádzajú na 100 % zo zemepisnej oblasti.

Zakázané je krmivo, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť vôňu a chuť mlieka, alebo ktoré predstavuje riziko kontaminácie baktériami.

Doplnkové krmivo nesmie presiahnuť hodnotu 390 kg za rok na jednu kozu určenú na produkciu mlieka. Z tejto hodnoty môže byť najviac 150 kg dehydrovaného krmiva ročne na jednu kozu.

Doplnkové krmivá pozostávajú z:

— obilných zŕn vo všetkých podobách,

— surových, sploštených, vyklíčených alebo drvených zŕn, prípadne zŕn extrudovaných z olejnato-bielkovinových plodín,

— odvodených produktov získaných spracovaním obilnín,

— odvodených produktov získaných spracovaním olejnato-bielkovinových plodín, fyzickým činením esenciálnych olejov a rastlinných extraktov: výlisky a olej zo sójových bôbov, hrachu, bôbu obyčajného, lupiny, ľanu, repky olejnej, slnečnice, viky.

— produktov z výroby cukru: sušené repné odrezky, tekutá melasa z cukrovej trstiny alebo cukrovej repy,

— dehydrovaného krmiva: lucerny a kukurice vo forme celej rastliny,

— spracovaného ovocia,

— výživových doplnkov, minerálov.

Pôvod krmiva:

Krmivo, ako aj obilniny distribuované v nespracovanom stave, pochádzajú na 100 % zo zemepisnej oblasti.

Iné doplnkové krmivá ako surové obilniny nepochádzajú výhradne zo zemepisnej oblasti vzhľadom na použitie v kŕmnych zmesiach pre obchod bez záruky zemepisného pôvodu.

Použitie takýchto krmív sa obmedzuje na 390 kg nespracovanej suroviny ročne na jednu kozu určenú na produkciu mlieka. Najmenej 67 % kŕmnej dávky pre kozy určené na produkciu mlieka teda pochádza zo zemepisnej oblasti.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky od produkcie mlieka až po zrenie syrov sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Nezávisle od označovania podľa predpisov uplatňovaných na všetky syry sa každá spotrebiteľská predajná jednotka predáva s označením, na ktorom je:

— spoločná časť pre všetkých výrobcov, kde sa nachádza: názov označenia pôvodu napísaný písmom, ktorého veľkosť zodpovedá najmenej dvom tretinám veľkosti najväčších písmen uvedených na štítku, ako aj uvedenie použitej metódy „vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou“ v prípade, že sa ustanovenia o ich použití uplatňujú.

— osobitná časť typická pre každého výrobcu, na ktorej sa okrem iného nachádza symbol „CHOP“ Európskej únie.

Veľkosť písma názvu výrobcu a/alebo subjektu, ktorý sa venuje zreniu syrov, bude mať minimálne takú istú veľkosť ako označenie baliarne.

Spoločná časť označenia, prípadne štítku, zodpovedá spoločnému grafickému logu zadefinovanému v prílohe k tejto špecifikácii.

V prípade priameho predaja realizovaného výrobcom alebo akoukoľvek inou osobou, ktorá mu priamo podlieha, nie je označovanie každej predajnej jednotky povinné, je však potrebné, aby sa na štítku nachádzali vyššie vymenované prvky.

Používanie akýchkoľvek prívlastkov alebo iných výrazov sprevádzajúcich označenie pôvodu je zakázané pri označovaní, reklame, na faktúrach alebo obchodných dokumentoch s výnimkou uvedených výrazov alebo výrazov stanovených vo všeobecných normách, na špeciálnych obchodných známkach alebo výrobných značkách.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

„Picodon“ je syr vyrobený na kopcoch, ktoré sa vypínajú na oboch brehoch stredného údolia Rhôny. Zemepisná oblasť zahŕňa územie týchto obcí:

— Departement Ardèche: všetky obce,

— Departement Drôme: všetky obce,

— Departement Gard: Kantón Barjac: všetky obce,

— Departement Vaucluse: Kantón Valréas: všetky obce.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Ardèche a Drôme, tvoriace podstatnú časť zemepisnej oblasti, pozostávajú z väčšej časti z hôr a kopcov, ktoré dominujú strednému údoliu Rhôny. Toto územie je stvorené na chov kôz. Vďaka prírodným podmienkam prevládajúcim na týchto miestach (nedostatok vody, hornatý terén, rozkúskované poľnohospodárske pozemky, neúrodná pôda, relatívne suché a veterné podnebie) sa zachovalo zmiešané pestovanie plodín.

Zemepisnú oblasť tvorí prechodné pásmo klímy, a to medzi stredomorským podnebím na juhu, polokontinentálnym podnebím lyonského typu na severe a horským podnebím vo východných a západných častiach.

Vyznačuje sa sebestačnosťou krmovín a veľkou rozmanitosťou flóry lúk. Okrem toho sú na pastviskách, ktoré spásajú kozy, zastúpené dreviny (prútnatec, vres obyčajný, vresovec…).

Pokiaľ ide o ľudské faktory, už v roku 1600 Oliviers de Serres opisuje vo svojom diele „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs“ významnú úlohu kozy v tomto regióne. Veľmi dlho patrili Drôme a Ardèche k departementom s najväčším chovom kôz vo Francúzsku (od roku 1866 boli na prvom a treťom mieste).

Syr „Picodon“ bol dlho určený len na konzumáciu v rodinách, ktoré žili na miestnych farmách.

Keďže sa produkcia kozieho mlieka zastavila na jeseň a v zime, výroba syra bola jediným spôsobom, ako konzervovať prebytky mlieka. Toto rozvrhnutie spotreby syra počas zimných mesiacov si vyžadovalo rôzne stupne zrenia.

Mohol sa konzumovať veľmi slabo vyzretý, sotva suchý: taký bol pôvodne syr „Picodon“ s krátkym zrením.

Na druhej strane v zimnom období sa syry „Picodon“ uchovávali v hlinených krčahoch. Každé dva týždne sa syr vyberal z nádoby a umyl sa. Táto metóda umožňovala dlhé uchovanie syra, ktorý potom získaval charakteristickú vôňu a chuť. Ide o variant techniky zrenia „vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou“. Tento druhý názov sa tradične používa východne od rieky Rhône a južne od rieky Drôme. Vďaka suchému vzduchu je možné docieliť prirodzené sušenie, ktoré je vhodné pri rozvoji pôvodnej povrchovej flóry.

Svojimi vlastnosťami si syr „Picodon“ získal skoré uznanie už v 19. storočí v departementoch Drôme et Ardèche, ktoré mu neskôr zabezpečilo uznanie vo forme priznaného Chráneného označenia pôvodu (Appellation d'Origine Contrôlée) dekrétom z 25. júla 1983.

Ešte aj dnes sa syr „Picodon“ vyrába použitím špecifického know-how, ktoré odkazuje na dedičstvo poľnohospodárskych fariem.

Medzi povolené plemená kôz patria špecifické miestne plemená (Massif-Central, Provençale, Rove), ktoré sú na tomto území dlhodobo etablované. Základ potravy stáda tvorí krmivo pochádzajúce výhradne zo zemepisnej oblasti, v ktorej je zastúpená rozmanitosť rastlinstva. Hneď, ako to klimatické podmienky dovolia, zvieratá sa musia vypustiť na pasienky, pastviská alebo aspoň do ohrady. Množstvo distribuovaných doplnkových krmív sa obmedzuje s cieľom podporiť spotrebu krmiva rastlinného pôvodu.

V súlade s tradíciou sa používa surové plnotučné neštandardizované kozie mlieko.

Syrenina, ktorá sa získava mliečnym zrážaním plnotučného kozieho mlieka pridaním malého množstva syridla, sa formuje bez predbežného odkvapkania ručne, tak, aby nedošlo k jej znehodnoteniu.

Musí sa obrátiť aspoň raz počas fázy odkvapkávania. Solenie sa vykonáva výlučne suchou soľou z obidvoch strán.

Po vybratí z formy a ďalšom prípadnom osušení prechádza syr fázou schnutia, po ktorej nasleduje fáza zrenia, v ktorej sa môže striedať sušenie, umývanie a uzavretie syra.

Len syry, ktoré prešli syrením v trvaní 12 dní, po ktorom povrch syra nie je na dotyk vlhký a na ktorom došlo k usadeniu povrchových flór, môžu niesť chránené označenie pôvodu „Picodon“.

Keď sa po ukončení sušenia a fázy uzavretia v trvaní najmenej 15 dní, počas ktorých dôjde k vytvoreniu modrých plesní na syre, „Picodon“ viackrát umýva a uzavrie, kvalifikuje sa ako „vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou“.

„Picodon“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami:

— tvar malého kotúča s hmotnosťou najmenej 60 g, prípadne 45 g v prípade syrov „vyzretých pod mazom“ alebo „vyzretých dieulefitskou metódou“.

— textúra je homogénna a jemná, po zrení môže byť poddajná až krehká,

— chuť je vyhranená, vyznačuje sa kozou príchuťou s podtónom lieskovcov, miernym podtónom húb, miernou pikantnosťou, pričom syr nie je príliš slaný ani kyslý.

Povrch syra môže byť pokrytý tenkou vrstvou jednofarebných plesní, príp. so škvrnami alebo s bielym, slonovinovým, sivým alebo svetlosmotanovým povrchom, ak je „vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou“.

Poriečie, z ktorého pochádza syr „Picodon“, je chudobný región so suchými kopcami a horami a geologickými a podnebnými podmienkami, ktoré umožňovali len chov kôz. Táto syrárska výroba sa v kraji zachovala a zabezpečila mu potrebný význam. Kozy totiž za obživou vo všeobecnosti chodievali do najnepreniknuteľnejších prírodných oblastí (suchších strmých terénov atď.), kam nechodili kravy a kde nerástla bujná vegetácia.

Vzhľadom na neveľký chov kôz a nízku produkciu mlieka na farmách, ale aj kvôli dôležitosti kvalitného sušenia tohto nelisovaného syra mliečneho charakteru, je „Picodon“ k dispozícii v malých veľkostiach.

Podmienky výroby sa definovali tak, aby zachovávali osobitné danosti tejto oblasti spolu s tradičnými postupmi a aby tak mohli vyniknúť v tomto výrobku.

Základ potravy kôz, z ktorých pochádza mlieko na výrobu syra „Picodon“, tvorí krmivo rastlinného pôvodu zo zemepisnej oblasti. Vďaka systému kŕmenia a pasenia stáda sa podporuje miestna výroba krmovín, dochádza k významnej spotrebe krmív rastlinného pôvodu, ktorých základom je rastlinná rozmanitosť, a zlepšuje sa spôsob paše a výbehu zvierat. Takýmto prístupom sa zvyšuje vplyv miestnych prírodných podmienok na flóru mlieka, a teda na flóru a vlastnosti syrov. Túto skutočnosť navyše podčiarkuje výhradné používanie plnotučného surového mlieka.

Jemná povrchová flóra je zároveň rôznorodá, pričom chuť syrov je vyhranená, vyznačuje sa kozou príchuťou s podtónom lieskovcov, miernym podtónom húb a občas aj miernou pikantnosťou.

Tento postup spracovania má mliečny charakter, pričom pri formovaní sa zachováva štruktúra syreniny, vďaka čomu syr „Picodon“ získava homogénnu a jemnú textúru. Obracanie po lisovaní a solenie suchou soľou na oboch stranách prispieva k správnemu rozloženiu soli. Pomocou týchto techník spracovania, nerozlučne spojených s fázami sušenia a potom zrenia, sa podporuje usadenie povrchovej flóry a vývoj aróm, čo vedie k vzniku syra s homogénnym a jemným vnútrom a kvalitným aromatickým spektrom.

Textúra je najprv poddajná, po dlhšom zrení môže byť krehká, čo nie je v tejto oblasti nič výnimočné. Špecifické dozrievanie, ktoré spočíva v striedaní fáz uzavretia a umývania, dodáva syru „Picodon“ „vyzretému pod mazom“ alebo „vyzretému dieulefitskou metódou“ charakteristickú textúru a arómy.

Vďaka týmto prvkom je syr „Picodon“ úzko spätý so svojím zemepisným pôvodom a jeho popularita má dosah na celý región. Jeho známosť sa tradovala najprv ústne, najmä prostredníctvom provensálskych piesní, a neskôr, od 19. storočia, aj písomne, či už prostredníctvom slovníkov, korešpondencie alebo historických či gastronomických knižných titulov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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