DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2017/C 25/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„PICODON“

EU št.: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Skupina vložnikov in pravni interes**

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

Naslov: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCIJA

Tel. +33 475562606
Faks +33 475420105
E-naslov: info@picodon-aoc.fr

To kmetijsko poklicno združenje sestavljajo vsi gospodarski subjekti, ki so vključeni v proizvodnjo sira „Picodon“: proizvajalci mleka, med katerimi so predelovalci na kmetijskih gospodarstvih, podjetja za predelavo in zorilnice. Tako ima pravni interes za vložitev zahtevka za spremembo.

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

— ☐ Ime proizvoda

— ☒ Opis proizvoda

— ☐ Geografsko območje

— ☒ Dokazilo o poreklu

— ☒ Metoda proizvodnje

— ☐ Povezava

— ☒ Označevanje

— ☒ Drugo: povezava z geografskim območjem, nadzor, nacionalne zahteve

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

4. **Vrsta sprememb**

— ☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

— ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. **Spremembe**

Opis proizvoda

Zaradi boljše opredelitve značilnosti proizvoda je bilo pojasnjeno, da je „Picodon“ v obliki ploščka „z zaobljenimi robovi“, s čimer je natančneje opisan. Nasprotno pa je bila iz opisa črtana navedba, da je „okrogel“, ker to izhaja že iz njegove oblike „ploščka“.

Da bi se ohranila naravna flora mleka in okrepila povezava sira „Picodon“ z geografskim območjem, je bila podrobno določena vrsta uporabljenega mleka: „surovo polnomastno, nestandardizirano in nehomogenizirano“ kozje mleko.

„Picodon“ se izdeluje iz mlečne sirnine, pridobljene predvsem z delovanjem mlečnokislinskih bakterij z malo dodanega sirila. To je značilno za ta sir, zato je bilo besedilo „se pridobiva s koagulacijo polnomastnega kozjega mleka z dodajanjem majhne količine sirila“ iz postavke „Metoda proizvodnje“ dodano v postavko „Opis proizvoda“ in pojasnjeno je bilo, da gre za „mlečno“ koagulacijo.

Ker se dimenzije in teža sira „Picodon“ presojajo ob koncu faze zorenja, je bilo pojasnjeno, da te značilnosti sira veljajo šele najmanj 12 dni po usirjenju.

Za pojasnitev, da tanka skorja sira „Picodon“ vsebuje različne flore, je bil dodan opis njenega „enotnega ali lisastega videza z belo, slonokoščeno, modro, sivo ali kostanjevo barvo, odvisno od stopnje zrelosti“. Ta raznolikost površinskih flor je še toliko bolj izrazita, ker je v tej panogi dobro zastopana predelava na kmetijah, kar pomeni, da se veliko uporabljajo mlečne flore in flore pri zorenju, ki so lastne vsakemu kmetijskemu gospodarstvu.

Zaradi podrobne opredelitve značilnosti proizvoda je bila „homogena in fina“ tekstura označena tudi kot „prožna“. Ker se poleg tega tekstura spreminja glede na dolžino zorenja, je bilo navedeno, da ima „Picodon“ prožno teksturo, „ko je mlad“ (tj. ob najkrajšem času zorenja), pri čemer je že bilo pojasnjeno, da je lahko tekstura po daljšem zorenju lomljiva. Tako je stavek „Možno ga je gladko rezati, testo je belo ali rumeno ter homogene in fine teksture, ki je lahko po daljšem zorenju lomljiva“ nadomeščen z „Možno ga je gladko rezati, testo pa je belo ali rumeno. Tekstura v ustih je pri mladem siru ‚Picodon‘ homogena, fina in prožna, po daljšem zorenju pa je lahko lomljiva.“

„Picodon“ se lahko izpostavi posebnemu postopku zorenja, ki vključuje izmenjavanje faz zapiranja in izpiranja. Kadar ti fazi ustrezata metodi, ki se je prvotno uporabljala v okolici občine Dieulefit, je „Picodon“ opredeljen kot „zorjen po metodi Dieulefit“, pri čemer je bilo to posebno zorenje že opisano v specifikaciji proizvoda. Vendar pa obstaja širša tradicija izpiranja in zapiranja sira, ki do zdaj še ni bila vključena v specifikacijo proizvoda ter je bila kot taka opredeljena in podrobneje pojasnjena v tej specifikaciji proizvoda. Za lažje obveščanje potrošnikov je bila v specifikacijo proizvoda za opredelitev tega sira dodana nova navedba: „zorjen z izpiranjem“. Sir, pridobljen s tema tehnikama izpiranja in zapiranja, tj. „zorjen po metodi Dieulefit“ ali „zorjen z izpiranjem“, ima podobne značilnosti, kot so že bile opisane v specifikaciji proizvoda. Zato je del stavka „Če je ‚Picodon‘ izpostavljen posebnemu postopku zorenja, ki se imenuje ‚affiné méthode Dieulefit‘ (‚zorenje po metodi Dieulefit‘)“ spremenjen v „Če je ‚Picodon‘ izpostavljen posebnemu postopku zorenja, ki se imenuje ‚zorenje z izpiranjem‘ ali ‚zorenje po metodi Dieulefit‘“, preostali del stavka pa ostane nespremenjen: je za pridelani sir ob izstopu iz zorilnice značilno naslednje: premer: od 4,5 cm do 6 cm; višina: od 1,3 cm do 2,5 cm, najmanjša teža: 45 g.

Zaradi boljše opredelitve značilnosti proizvoda so bili podrobneje opisani arome in okusi različnih oblik sira „Picodon“, in sicer na podlagi elementov opredelitve značilnosti, ki jih je določil Institut Technique du Gruyère, in dela, ki ga je opravila komisija za organoleptične preglede (ki že 20 let izvaja nadzor nad proizvodom): „okus [ima] po kozjem mleku s priokusom po lešnikih, rahlim priokusom po gobah in včasih po pikantnem, vendar ni preslan ali prekisel. Če je ‚Picodon‘ ‚zorjen z izpiranjem‘ ali ‚zorjen po metodi Dieulefit‘, lahko poleg tega v ustih razvije fermentacijske arome.“

Dokazilo o poreklu

Ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov je postavka „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“ prečiščena ter združuje zlasti deklarativne obveznosti in vodenje registrov v zvezi s sledljivostjo proizvoda in spremljanjem proizvodnih razmer.

V tem okviru je zlasti predvideno izdajanje dovoljenj gospodarskim subjektom, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije proizvoda za označbo, za katero so zaprosili. Nadzor nad specifikacijo proizvoda z ZOP „Picodon“ je organiziran v skladu z načrtom nadzora, ki ga pripravi nadzorni organ.

Poleg tega je ta postavka dopolnjena z več določbami o registrih in deklarativnih dokumentih, ki zagotavljajo sledljivost in preverjanje skladnosti proizvodov z zahtevami specifikacije.

Metoda proizvodnje

Vzreja črede

Dodana je bila opredelitev izraza „čreda“, da bi se pojasnilo, za katere vrste živali se uporabljajo pravila, določena v nadaljevanju, in kako je treba izračunati obroke: gre za vse koze molznice, starejše od enega leta, ki so na dan 1. januarja prisotne na kmetijskem gospodarstvu.

Pojasnjen je bil pojem „živali lokalnega porekla“: gre za pasme z jugovzhoda Francije, ki so še vedno dobro zastopane na geografskem območju, kot so pasme massif central, provençale in rove.

Pojem „vzreja po lokalnih običajih“ je bil črtan, ker so bile vključene podrobnejše določbe, ki so opisane v nadaljevanju.

Potrjeno je, da je stalna reja črede v zaprtem prostoru prepovedana, in določeno je, da se, če to dovoljujejo podnebne razmere, čreda odžene na pašnik, travnik ali vsaj v ograjo na prostem, do katere ima celotna čreda ves čas dostop. Ta pojma pašnika in travnika sta bila vključena, da bi bile bolje predstavljene lokalne vzrejne prakse. Poleg tega so zdaj opisane minimalne značilnosti ograde na prostem (najmanj 5 m^2 na žival, z dostopom do vode in sence).

Prehrana živali

Krma

V registrirani specifikaciji proizvoda je bilo navedeno, da osnovni obrok sestavlja najmanj 80 % krme ali žit z geografskega območja. Ta določba je dvoumna, ker ne ustreza opredelitvi osnovnega obroka, ki običajno zajema krmo, ki jo živali zaužijejo s pašo ali jim je razdeljena ter je morebiti dopolnjena z nizkoenergijsko krmo.

Da bi bila določba v skladu z običajno opredelitvijo osnovnega obroka po eni strani in dopolnilne krme po drugi strani, je bila razdeljena na dva dela, in sicer na krmo, ki v celoti izvira z geografskega območja, in na dopolnilno krmo, pri kateri vsa žita, če so nepredelana, izvirajo izključno z geografskega območja. Ta določba in omejitev dopolnilne krme na 390 kg na kozo molznico na leto, vključeni v specifikacijo proizvoda, zagotavljata, da celotni obrok (osnovni obrok in dopolnilna krma) vsebuje najmanj 67 % krme, ki izvira z geografskega območja. Ker povprečna letna sposobnost zaužitja krme znaša 1 200 kg na kozo in ker je delež dopolnilne krme omejen na 390 kg (tj. 33 %), je delež krme (810 kg), ki izvira izključno z geografskega območja, torej najmanj približno 67-odstoten.

Zaradi zagotovitve, da se čreda dejansko prehranjuje predvsem s krmo in da velik delež krme izvira z geografskega območja, je bilo pojasnjeno, da:

— osnovno prehrano črede sestavlja krma, ki jo živali zaužijejo s pašo ali jim je razdeljena (druga krma, vključno z žiti in umetno sušeno krmo, spada med „dopolnilno krmo“, ki je količinsko omejena),

— ta krma v celoti izvira z geografskega območja.

Da bi se preprečila uporaba fermentirane krme, ki je na kmetijskem gospodarstvu namenjena drugim živalim, je bilo določeno, da tovrstna krma ne sme biti dostopna čredi koz na kmetijskem gospodarstvu.

Krma je bila opredeljena na podlagi pozitivnega seznama (vse rastlinje, ki ga koze zaužijejo na pašnikih, travnikih, vresiščih in podrastju ter vključuje samorasle enoletne ali trajne drevesne, grmičaste ali zelnate vrste; rastlinstvo začasnega ali trajnega travinja; enoletne krmne rastline; sveže sadje, korenine in nepredelane gomolje), da bi se podrobno opredelila vrsta dovoljene krme in olajšal nadzor.

Zaradi zagotovitve, da se v prehrani koz dejansko odraža bogastvo rastlinja, ki je značilno za geografsko območje, je bilo določeno, da letni obrok koz vključuje najmanj 12 vrst rastlin, s čimer se proizvajalci mleka spodbujajo k uporabi travnikov in zlasti trajnega travinja.

Poleg tega morajo iz istega razloga najmanj 30 % krmnih površin sestavljati trajni travniki in/ali pašniki in/ali porasla zemljišča, na katerih rastejo najmanj tri vrste.

V primeru krmljenja s svežo krmo so bile predvidene posebne določbe (krma se ustrezno požanje, hitro razdeli in zaužije v 24 urah; vsi ostanki se po 24 urah odstranijo iz korit), da bi se zagotovila kakovost razdeljene krme. Poleg tega je bilo določeno, da se slama za steljo ne sme uporabljati kot krma.

Dopolnilna krma

Da bi se podrobno določila vrsta dovoljene krme in olajšal nadzor, je bila opredeljena dovoljena dopolnilna krma:

— žitno zrnje v vseh oblikah,

— nepredelana, sploščena, vzklita ali zdrobljena ali ekstrudirana semena oljnic,

— proizvodi, pridobljeni s predelavo žit,

— proizvodi, pridobljeni s predelavo oljnic, s fizično obdelavo s tanini, eteričnimi olji in rastlinskimi izvlečki: oljne pogače in olja iz soje, graha, krmnega boba, volčjega boba, lana, ogrščice, sončnice, grašice,

— proizvodi iz proizvodnje sladkorja: posušena pesina pulpa, tekoča melasa sladkornega trsa ali pese,

— umetno sušena krma: lucerna in koruza kot cela rastlina,

— predelano sadje,

— prehranska dopolnila, minerali.

Odslej je določeno, da mora tudi žitno zrnje, ki se razdeli nepredelano (ki ni del krmne mešanice), v celoti izvirati z geografskega območja. S temi žiti, ki so pridelana na geografskem območju, se še krepi neodvisnost preskrbe črede s krmo z geografskega območja.

Za dopolnilno krmno mešanico je bila določena zgornja meja, in sicer 390 kg surovine na leto na kozo molznico (kar ustreza približno 30 % obroka), da bi se izboljšala poraba krme, ki izvira z geografskega območja. Poleg tega je bila znižana zgornja meja količine umetno sušene krme: „150 kg surovine“ namesto „20 % krme“ (kar je ustrezalo približno 240 kg). Poleg tega je bila črtana izjema „razen v izjemnih razmerah“, s katero je bila dopolnjena omejitev umetno sušene krme, ker ni bila ustrezna.

Podrobno je bilo pojasnjeno stanje glede sirotke s kmetijskega gospodarstva: čeprav se v skladu s tradicionalnimi praksami sirotka s kmetijskega gospodarstva lahko uporablja v prehrani živali, ni vključena v izračun razdeljene dopolnilne krme.

Zaradi zagotavljanja brezhibne kakovosti hrane za živali je prepovedano razdeljevati krmo, ki se je zaradi nepravilnega skladiščenja pokvarila.

Gnojenje krmnih površin

Podrobno so določena pravila za gnojenje zemljišč, na katerih se proizvaja krma za koze, saj se lahko zaradi uporabe organskih gnojil spremeni rastlinska sestava travnikov:

„Dovoljena organska gnojila so samo kompost ali pregnito blato, gnoj, gnojevka, gnojnica (kmetijskega izvora) ter organska gnojila, ki niso kmetijskega izvora, kot so blato iz čistilnih naprav (ali stranski proizvodi) in zeleni odpadki.

Pri vsakem raztrosu organskega gnojila, ki ni kmetijskega izvora, se po parcelah za vsako posamezno pošiljko (tovornjak, cisterna itd.) izvaja analitsko spremljanje patogenov, težkih kovin in sledi organskih spojin, določenih s predpisi.

Raztros organskega gnojila, ki ni kmetijskega izvora, je na površinah kmetijskega gospodarstva dovoljen, vendar ga je treba takoj zakopati in upoštevati veljavne predpise v zvezi s posebnimi omejitvami (datumi, zaščitenimi območji) in količinami.“

Prepoved GSO (krma in rastline)

S prepovedjo prisotnosti GSO v prehrani koz se ohranja povezava z območjem in krepi tradicionalna narava te prehrane.

Predelava mleka v sir

Priprava mleka

Določba, da mora biti uporabljeno mleko v skladu z veljavnimi sanitarnimi predpisi, je bila umaknjena iz specifikacije proizvoda, ker ti predpisi ne spadajo na področje uporabe ZOP.

Pravila o sestavi mleka (najnižja vsebnost maščob 28 g/l in najnižja vsebnost beljakovin 25 g/l) so bila umaknjena, ker se uporablja polnomastno, nestandardizirano in nehomogenizirano mleko. Zadnje navedene podrobnosti so bile poleg tega izrecno dodane v opredelitev mleka, ki se uporablja.

Možnost toplotne obdelave mleka v primeru „mlečne“ predelave je bila črtana, tako da je za vsak gospodarski subjekt obvezna uporaba surovega mleka. Tako se lahko še bolj upošteva prvotna flora lokalno proizvedenega mleka, kar torej vpliva na floro in organoleptične značilnosti sira. Nekateri gospodarski subjekti, ki so v zvezi s to določbo v nacionalnem roku za ugovor vložili ugovor in izpolnjujejo pogoje iz člena 15(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012, lahko izkoristijo prehodno obdobje, ki se izteče 31. decembra 2016.

Usirjenje in sesirjenje

Pojem sesirjenja je bil nadomeščen s pojmom usirjenja, ki je natančnejši (usirjenje se zgodi ob določenem trenutku, medtem ko sesirjenje traja več ur).

Zaradi organizacijskih težav predelovalnim enotam včasih uspe dodati sirilo v mleko šele 18 ur po dostavi. Sodobne tehnike shranjevanja mleka omogočajo, da se ta rok uporabi, ne da bi se zaradi tega pojavile težave pri proizvodnji sira ali spremenile značilnosti proizvoda. Za proizvodne obrate zunaj kmetijskega gospodarstva je bil torej uveden ta novi najdaljši rok 18 ur (ki je nadomestil prvotni rok šestih ur).

Zaradi lažjega samonadzora, ki ga izvajajo zlasti proizvajalci na kmetijah, je kislost ob koncu sesirjenja izražena na več načinov. Časovni razpon trajanja koagulacije (sesirjenja) je bil z intervala od 12 do 48 ur skrajšan na interval od 16 do 36 ur, ker se to bolj ujema s praksami, hkrati pa se ohrani počasno sesirjenje. Pojasnjeno je bilo, da je pridobljena sirnina mlečna, ker je mogoče na podlagi teksture te sirnine empirično ugotoviti, ali je bilo kisanje pravilno ali ne.

Oblikovanje in odcejanje

Zaradi razvoja tehnik je zdaj mogoče sirnino polniti v večdelna oblikovala: ta možnost je bila zato dodana v specifikacijo proizvoda. S tem se olajša težavno polnjenje sirnine v oblikovala. Vendar je treba sirnino v oblikovala prenašati ročno in previdno, zato je bilo določeno, da se to opravi tako, „da se sirnina ne zdrobi“, kar je pomembno za odcejanje in pridobitev pričakovane končne teksture.

Dimenzije vsakega perforiranega oblikovala v večdelnem oblikovalu se nekoliko razlikujejo od dimenzij posameznega perforiranega oblikovala, ker je pri večdelnem oblikovalu popolnoma valjasto, medtem ko so posamezna perforirana oblikovala nekoliko stožčasta. Večdelno oblikovalo se namreč obrača kot celota, da se zagotovi simetrična oblika sira, medtem ko se pri posameznih perforiranih oblikovalih vsak sir obrača posamično in ročno.

Zato so bile določene dimenzije dveh vrst oblikoval glede na obliko in dimenzije sira „Picodon“ po zorenju: notranje dimenzije posameznega oblikovala (spodnji premer: 74 mm, zgornji premer: 87 mm, najmanjša višina: 60 mm), dimenzije pri večdelnih oblikovalih (spodnji premer: 78 mm, zgornji premer: 78 mm).

Poleg tega se je izkazalo, da je specifikacija proizvoda vsebovala manjšo napako v zvezi z velikostjo posameznih oblikoval (spodnji premer: 76 milimetrov, zgornji premer: 85 milimetrov): dimenzije so bile popravljene in nadomeščene z zgoraj navedenimi dimenzijami, tako da lahko dobimo sir pričakovane velikosti.

Brez spremembe glede na registrirano specifikacijo proizvoda je treba sir soliti na obeh straneh. Črtana pa je bila navedba „z najmanj enim soljenjem na eni strani med odcejanjem“, ker ni opaznega vpliva na značilnosti končnega proizvoda, če se to soljenje opravi ob odstranitvi iz oblikovala. Določba se tako glasi: „To soljenje se opravi najpozneje ob odstranitvi iz oblikovala.“

Sušenje

Preden se sir prenese v sušilnico v strogem pomenu besede, lahko odstranitvi iz oblikovala sledi faza osušitve, tako da se dobi sveži sir, ki je primeren za pravilno sušenje, in olajša razvoj površinske flore. Zato je bila vključena možnost take osušitve.

Zorenje

Vključena je bila možnost, da se sir v fazah sušenja in zorenja ohladi na temperaturo, višjo od 0 °C. S tem se upočasni razvoj nekaterih serij sira. Vendar je bilo zaradi zagotovitve zadostne zrelosti sira in ohranitve njegovih končnih značilnosti pojasnjeno, da se ta čas ohlajevanja ne šteje v najkrajši čas zorenja.

Ker se lahko zorenje sira „Picodon“ izvaja na klasičen način ali z izpiranjem, sta bili zaradi boljšega razumevanja obe različici opisani posebej:

— zorenje sira brez izpiranja: natančen odstotek vlage v zorilnici je bil nadomeščen z izrazom „vlažno okolje“, najvišja temperatura pri zorenju pa je bila umaknjena, ker ravnotežje med tema meriloma zagotavlja sirar s svojim strokovnim znanjem in izkušnjami. Poleg tega je težko natančno izmeriti stopnjo vlage v predelovalnem obratu na kmetijskem gospodarstvu. Najnižja temperatura pri zorenju in najdaljše trajanje te faze, ki sta ključna dejavnika v tej fazi, ostajata nespremenjena.

  V registrirani specifikaciji proizvoda je bilo določeno, da se lahko sir prodaja šele 14 dni po usirjenju. Ta rok je bil skrajšan na 12 dni iz več razlogov:

  — prvotno določeno obdobje 14 dni je lahko vključevalo čas shranjevanja na hladnem brez razvoja sira. Zdaj je natančno določeno, da se ohlajevanje ne šteje v čas zorenja sira. Zato se sme sir „Picodon“ prodajati od 12. dne, ne da bi se skrajšal njegov čas zorenja,

  — obdobji sušenja in zorenja v pravem pomenu besede, ki sta bistveni za stanje zrelosti končnega proizvoda, nista spremenjeni: to skrajšanje torej ne vpliva na značilnosti sira,

  — za potrditev tega je bil dodan opis stanja sira, ko zapusti zorilnico: za zagotovitev zadostne zrelosti in osušenosti („površina sira ni več vlažna na dotik“) ter dobrega razvoja površinske flore („razvile so se površinske flore“),

— zorenje sira z izpiranjem: najprej je treba izvesti fazo zapiranja, ki traja 15 dni pri temperaturi med 5 °C in 10 °C. Te določbe so bile prvotno vključene že v opis „metode Dieulefit“ in so bile razširjene na vse sire „Picodon“, „zorjene z izpiranjem“. Navedba, da se sir zapre „v zaboj“, je bila črtana: sir se lahko namreč zapre tudi v druge vsebnike, na primer v lončene vrče, v skladu s starodavno tradicijo. Stopnja vlage je bila umaknjena, namesto nje pa je bil vključen pojem „vlažen prostor“, kot je pojasnjeno zgoraj.

  Določeno je bilo, da mora biti sir po koncu tega prvega zapiranja moder (tj. prekrit z modro plesnijo).

  Pri siru „Picodon“, „zorjenem z izpiranjem“, je treba v nadaljevanju izvesti eno ali več faz izpiranja in zapiranja: to je bilo navedeno v tem poglavju, pa tudi, da zorenje traja najmanj 30 dni (kar je torej enako kot pri siru „Picodon“, „zorjenem po metodi Dieulefit“).

Podrobnosti glede označevanja

Obvezna uporaba nacionalne navedbe ali okrajšave v zvezi z označbo porekla je bila nadomeščena z obvezno uporabo simbola ZOP Evropske unije.

Določeno je bilo, da označevanje sirov vključuje del, ki je skupen vsem gospodarskim subjektom in ustreza skupni grafični podobi (ime „Picodon“ je izpisano v stilizirani obliki polmeseca), za zagotovitev večje prepoznavnosti sira „Picodon“ z ZOP na prodajnih mestih. Preostali del etikete lahko gospodarski subjekt oblikuje po svoje. Vsak gospodarski subjekt, ki izpolnjuje zahteve iz specifikacije proizvoda, ima neomejen dostop do vzorca etikete, pri skupini mora le vložiti zahtevo za to.

Dodano je bilo, da se navedbi „zorjen z izpiranjem“ ali „zorjen po metodi Dieulefit“ uporabljata, če se uporabljajo ustrezne določbe.

Poleg tega je bilo določeno, da morajo biti črke pri zapisu imena proizvajalca in/ali zorilnice vsaj tako velike kot črke pri zapisu podatkov o pakirnici.

Določeno je bilo, da mora biti vsaka prodajna enota za potrošnika opremljena z etiketo. Vendar pa je v primeru neposredne prodaje (zlasti prodaje na tržnicah) določeno, da se lahko uporabi pano in da se lahko etikete razdeljujejo ob vsaki prodaji.

Nazadnje je bilo določeno, da je na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih prepovedano dodajanje opisov ali drugih navedb ob navedeni označbi porekla, razen zgoraj navedenih navedb in navedb, določenih s splošnimi predpisi, ter posebnih blagovnih znamk. S tem se prepreči, da bi bila v ZOP „Picodon“ vključena segmentacija, ki ni določena (s specifikacijo proizvoda ali predpisi).

Drugo

Postavka „Podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim okoljem“ je bila dopolnjena, da bi se bolje poudarila povezava proizvoda z njegovim geografskim območjem. Preveč podrobni opisi naravnega okolja, ki niso bili povezani s samim proizvodom, so bili tako umaknjeni, prav tako so bile umaknjene nenatančne navedbe ali nepomembne podrobnosti. Poleg tega so bili dodani elementi v zvezi s tradicionalnim in sedanjim znanjem in izkušnjami, vključno s tehnikami zorenja in izpiranja, ki ustrezajo siru „Picodon“, „zorjenemu z izpiranjem“ in „zorjenemu po metodi Dieulefit“. Podrobno je bila predstavljena povezava med naravnimi in človeškimi dejavniki ter posebnostmi proizvoda. Nazadnje je bil ta del urejen bolj logično. Del „Podatki o nadzornem organu“ je bil posodobljen z vključitvijo kontaktnih podatkov certifikacijskega organa in spremembo kontaktnih podatkov pristojnih organov.

Ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov je postavka „Nacionalne zahteve“ predstavljena v obliki razpredelnice z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, referenčnimi vrednostmi in metodo ocenjevanja.

Nazadnje so bili posodobljeni kontaktni podatki skupine.

ENOTNI DOKUMENT

„PICODON“

EU št.: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime**

„Picodon“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Picodon“ je sir v obliki ploščka z zaobljenimi robovi.

To je sir z mehkim in nestiskanim testom, pridobljen z mlečno koagulacijo surovega polnomastnega, nestandardiziranega in nehomogeniziranega kozjega mleka z dodajanjem majhne količine sirila, ki po popolni izsušitvi vsebuje najmanj 45 g maščobe na 100 g sira, vsebnost suhe snovi pa ne sme biti manjša od 40 g na 100 g sira.

Če se „Picodon“ ne izpira, se trži od 12. dne po usirjenju. Ob koncu faze zorenja ima naslednje značilnosti: premer: od 5 cm do 7 cm; višina: od 1,8 cm do 2,5 cm, najmanjša teža: 60 g.

Ima tanko skorjo, ki je prekrita s tanko plastjo enotne ali lisaste plesni bele, slonokoščene, modre, sive ali kostanjeve barve, odvisno od stopnje zrelosti.

Možno ga je gladko rezati, testo pa je belo ali rumeno. Tekstura v ustih je pri mladem siru „Picodon“ homogena, prožna in fina, po daljšem zorenju pa je lahko lomljiva.

Če je „Picodon“ izpostavljen posebnemu postopku zorenja, za katerega sta značilni fazi zapiranja in izpiranja, se opredeli kot „zorjen z izpiranjem“ ali „zorjen po metodi Dieulefit“. Za pridelani sir je ob izstopu iz zorilnice značilno naslednje: premer: od 4,5 cm do 6 cm; višina: od 1,3 cm do 2,5 cm, najmanjša teža: 45 g.

Površina je bela, slonokoščena, siva ali svetlo kremasta z nekaj obarvanimi sledmi. Testo je ob razrezu marmornatega videza. Tekstura v ustih je homogena, fina in prožna. „Picodon“, „zorjen z izpiranjem“ ali „zorjen po metodi Dieulefit“, se lahko trži šele od 30. dne po usirjenju.

Ne glede na metodo zorenja ima pristen okus po kozjem mleku s priokusom po lešnikih, rahlim priokusom po gobah in včasih po pikantnem, vendar ni preslan ali prekisel. Če je „Picodon“ „zorjen z izpiranjem“ ali „zorjen po metodi Dieulefit“, lahko poleg tega v ustih razvije fermentacijske arome.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Surovina: surovo polnomastno, nestandardizirano in nehomogenizirano kozje mleko.

Krma za živali

Krma:

osnovno prehrano črede sestavlja krma, ki jo živali zaužijejo s pašo ali jim je razdeljena.

Iz prehrane so izključeni vsi silirani proizvodi ali druga fermentirana krma.

Krmo sestavljajo: vse rastlinje, ki ga koze zaužijejo, rastlinstvo začasnega ali trajnega travinja, enoletne krmne rastline, sveže sadje, korenine in nepredelani gomolji.

Letni krmni obrok črede vključuje najmanj 12 vrst rastlin. Na najmanj 30 % krmnih površin, ki se uporabljajo, rastejo najmanj tri rastlinske vrste.

Dopolnilna krma:

žitno zrnje, ki se razdeli nepredelano (lahko sploščeno, zdrobljeno ali vzklito), v celoti izvira z geografskega območja.

Prepovedana je krma, ki lahko neugodno vpliva na vonj in okus mleka ali pomeni tveganje za bakterijsko okužbo.

Dopolnilna krma ne sme presegati 390 kg na kozo molznico na leto, od tega je največ 150 kg umetno sušene krme na kozo na leto.

Dopolnilno krmo sestavljajo:

— žitno zrnje v vseh oblikah,

— nepredelana, sploščena, vzklita ali zdrobljena ali ekstrudirana semena oljnic,

— proizvodi, pridobljeni s predelavo žit,

— proizvodi, pridobljeni s predelavo oljnic, s fizično obdelavo s tanini, eteričnimi olji in rastlinskimi izvlečki: oljne pogače in olja iz soje, graha, krmnega boba, volčjega boba, lana, ogrščice, sončnice, grašice,

— proizvodi iz proizvodnje sladkorja: posušena pesina pulpa, tekoča melasa sladkornega trsa ali pese,

— umetno sušena krma: lucerna in koruza kot cela rastlina,

— predelano sadje,

— prehranska dopolnila, minerali.

Izvor krme:

krma in žita, ki se razdelijo nepredelana, v celoti izvirajo z geografskega območja.

Dopolnilna krma, razen nepredelanih žit, ne izvira v celoti z geografskega območja, ker se pri vzreji uporabljajo trgovske krmne mešanice, pri katerih ni jamstva glede geografskega porekla.

Količina te krme je omejena na 390 kg surovine na kozo molznico na leto. Najmanj 67 % obroka koz molznic torej izvira z geografskega območja.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze od proizvodnje mleka do zorenja sira potekajo na geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ne glede na predpisane navedbe, ki veljajo za vse sire, je vsaka prodajna enota za potrošnika opremljena z etiketo, ki obsega:

— del, ki je skupen vsem gospodarskim subjektom in vključuje: ime označbe, izpisano s črkami, katerih velikost ne sme biti manjša od dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi, in navedbo „zorjen z izpiranjem“ ali „zorjen po metodi Dieulefit“, kadar se uporabljajo določbe, določene za uporabo teh navedb,

— del, ki ga vsak gospodarski subjekt oblikuje po svoje in ki poleg tega vključuje tudi simbol „ZOP“ Evropske unije.

Črke pri zapisu imena proizvajalca in/ali zorilnice so vsaj tako velike kot črke pri zapisu podatkov o pakirnici.

Skupni del etikete in po potrebi panoja ustreza grafični podobi, opredeljeni v prilogi k specifikaciji proizvoda.

Če proizvajalec ali katera koli druga oseba, ki je neposredno pod njegovo odgovornostjo, sir prodaja neposredno, označevanje vsake prodajne enote ni obvezno, vendar pa morajo biti zgoraj navedeni elementi navedeni na panoju.

Na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih je prepovedano dodajanje opisov ali drugih navedb ob navedeni označbi porekla, razen zgoraj navedenih navedb in navedb, določenih s splošnimi predpisi, ter posebnih blagovnih znamk.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Sir „Picodon“ se proizvaja na gričih, ki se vzpenjajo na obeh straneh osrednjega dela doline Rone. Geografsko območje obsega ozemlje naslednjih občin:

— departma Ardèche: vse občine,

— departma Drôme: vse občine,

— departma Gard: kanton Barjac: vse občine,

— departma Vaucluse: kanton Valréas: vse občine.

5. **Povezava z geografskim območjem**

V departmajih Ardèche in Drôme, ki zavzemata večji del geografskega območja, prevladujejo suha gričevja in gore, ki se vzpenjajo nad osrednji del doline Rone in so najprimernejša za kozjerejo. Naravne razmere na teh območjih (malo vode, neravna zemljišča, razdrobljene parcele, revna tla, razmeroma suho in vetrovno podnebje) so omogočile ohranitev polikulture.

Geografsko območje je območje s prehodnim podnebjem, in sicer sredozemskim na jugu, delno celinskim, značilnim za območje Lyona, na severu ter gorskim v vzhodnem in zahodnem delu.

Zanj sta značilni velika neodvisnost preskrbe s krmo in velika raznovrstnost travniškega rastlinja. Poleg tega na travnikih, na katerih se pasejo koze, rastejo številne lesnate rastlinske vrste (košeničica, jesenska vresa, resa itd.).

Kar zadeva človeške dejavnike, je Olivier de Serres že leta 1600 v svojem delu *Théâtre de l'agriculture et ménage des champs* opisoval pomembno vlogo koz v tej regiji. Apartmaja Drôme in Ardèche sta bila zelo dolgo med prvimi departmaji v Franciji, v katerih so se ukvarjali s kozjerejo (leta 1866 sta bila na prvem oziroma tretjem mestu).

„Picodon" je bil prvotno skoraj izključno namenjen domači porabi na kmetijskih gospodarstvih.

Zaradi zmanjšanja proizvodnje mleka jeseni in pozimi je bila izdelava sira edini način za shranjevanje mleka. Ta porazdelitev porabe sira je narekovala različne stopnje zrelosti sira „Picodon".

Lahko se je užival zelo malo zorjen, še niti ne povsem suh: iz tu izhaja „Picodon" s kratkotrajnim zorenjem.

Po drugi strani se je „Picodon" pozimi shranjeval v lončenih posodah. Vsakih 15 dni so sir vzeli iz posode in ga izprali. Ta metoda je omogočala dolgo shranjevanje sira, ki je tako pridobil značilen vonj in okus. To je različica tehnik „zorenja z izpiranjem" ali „zorenja po metodi Dieulefit". To drugo poimenovanje se je tradicionalno uporabljalo vzhodno od Rone in južno od reke Drôme, kjer suho ozračje omogoča naravno sušenje, ki je ugodno za razvoj avtohtone površinske flore.

„Picodon" je zaradi svojih posebnosti zgodnji sloves v departmajih Drôme in Ardèche užival že v 19. stoletju, v novejšem času pa je bil njegov sloves potrjen s priznanjem kontrolirane označbe porekla z odlokom z dne 25. julija 1983.

„Picodon" je še danes sir, katerega proizvodnja temelji na posebnem znanju in izkušnjah, ki so se izoblikovali na kmetijah.

Med dovoljenimi pasmami koz so lokalne pasme (massif central, provençale, rove), ki so še vedno zelo značilne za to območje. Osnovno prehrano črede sestavlja krma, ki izvira izključno z geografskega območja in vključuje raznovrstno rastlinje. Živali se takoj, ko to dopuščajo podnebne razmere, odženejo na pašnik, travnik ali vsaj v ograjo na prostem. Količina razdeljene dopolnilne krme je omejena, da se spodbuja uživanje osnovne krme.

V skladu s tradicijo se uporablja surovo, polnomastno in nestandardizirano kozje mleko.

Sirnina, pridobljena z mlečno koagulacijo polnomastnega kozjega mleka z dodajanjem majhne količine sirila, se v oblikovala polni ročno brez predhodnega odcejanja, tako da se sirnina ne zdrobi.

V fazi odcejanja je treba sir obrniti vsaj enkrat. Soli se na obeh straneh, izključno s suho soljo.

Po odstranitvi iz oblikovala in morebitni osušitvi se izvede faza sušenja sira, ki ji sledi faza zorenja, ta pa se lahko prekine z obdobji sušenja, izpiranja in zapiranja.

Sir je upravičen do zaščitene označbe porekla „Picodon" šele od 12. dne po usirjenju, ko površina sira ni več vlažna na dotik in se razvijejo površinske flore.

Če je „Picodon" po koncu sušenja in fazi zapiranja, ki traja najmanj 15 dni in privede do razvoja modre plesni, izpostavljen eni ali več fazam izpiranja in zapiranja, se opredeli kot „zorjen z izpiranjem" ali „zorjen po metodi Dieulefit".

Za „Picodon" so značilni:

— oblika ploščka s težo najmanj 60 g ali 45 g za „Picodon", „zorjen z izpiranjem" ali „zorjen po metodi Dieulefit",

— tekstura testa, ki je v ustih homogena in fina ter prožna, po zorenju pa tudi lomljiva,

— pristen okus po kozjem mleku s priokusom po lešnikih, rahlim priokusom po gobah ter včasih po pikantnem ali fermentaciji, vendar ni preslan ali prekisel.

Površina sira je lahko prekrita s tanko plastjo plesni enotne ali listaste barve, lahko pa je tudi bele, slonokoščene, modre, sive ali svetlo kremaste barve, če je sir „zorjen z izpiranjem“ ali „zorjen po metodi Dieulefit“.

Območje porekla sira „Picodon“ je revna regija, ki jo sestavlja suh gričevnat in gorat svet z geološkimi in podnebnimi značilnostmi, ki niso omogočale drugega kot kozjerejo. Ta proizvodnja sira se je ohranila na tem ozemlju in mu zagotovila nepogrešljiv vir zaslužka. Koze se namreč na splošno pasejo na najtežavnejših naravnih območjih (bolj suha, strma zemljišča), ki niso primerna za krave in intenzivne kulture.

Status rezervne proizvodnje, ki ga ima kozjereja, z majhno proizvodnjo mleka na kmetijsko gospodarstvo in pomen dobrega sušenja za ta sir z nestiskanim mlečnim testom pojasnjujeta majhnost sira „Picodon“.

Pogoji proizvodnje so opredeljeni tako, da se ohranijo posebnosti območja in se te lahko izrazijo v proizvodu.

Koze, ki dajejo mleko, namenjeno proizvodnji sira „Picodon“, se prehranjujejo s krmo z geografskega območja. S sistemom krmljenja in vzreje črede se spodbujajo lokalna proizvodnja krme, velika poraba krme, za katero je značilna raznovrstnost rastlinstva, paša in gibanje živali na prostem. S temi praksami se krepi vpliv lokalnih naravnih razmer na floro mleka ter s tem na floro in značilnosti sira. K temu prispeva tudi izključna uporaba polnomastnega surovega mleka.

Flora na površini sira, ki je fina, je zato zelo raznolika, sir pa ima pristen okus po kozjem mleku s priokusom po lešnikih, rahlim priokusom po gobah in včasih po pikantnem.

Mlečna predelava s polnjenjem v oblikovala, pri katerem se upošteva struktura sirnine, omogoča, da testo sira „Picodon“ dobi homogeno in fino teksturo. Obračanje po polnjenju v oblikovala in soljenje s suho soljo na obeh straneh med drugim prispevata k dobri porazdelitvi soli. S temi tehnikami predelave, povezanimi s pomembnima fazama sušenja in zorenja, ki prispevata k nastanku površinske flore in razvoju arom, dobimo aromatično bogat sir s finim in homogenim testom.

Tekstura testa, ki je v ustih najprej prožna, po daljšem zorenju postane lomljiva, kar v lokalni proizvodnji ni redko. Poleg tega da posebno zorenje, pri katerem se izmenjavata fazi zapiranja in izpiranja, siru „Picodon“, „zorjenemu z izpiranjem“ ali „zorjenemu po metodi Dieulefit“, njegovo značilno teksturo in arome.

Zaradi teh dejavnikov je sir „Picodon“ močno povezan s svojim geografskim poreklom in regionalno uživa velik sloves. Ta se je najprej opeval ustno, zlasti v provansalskih pesmih, od 19. stoletja pa se omenja v pisni obliki, naj bo to v slovarjih, korespondenci in zgodovinskih ali gastronomskih delih.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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