OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 25/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«**PICODON**»

N.º UE: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Agrupación solicitante e interés legítimo**

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

Dirección: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCIA

Tel. +33 475562606
Fax +33 475420105
Correo electrónico: info@picodon-aoc.fr

Este sindicato profesional agrícola a agrupa todos los agentes económicos que intervienen en la elaboración del «Picodon»: los productores de leche, entre ellos los transformadores artesanales, y las empresas de transformación y maduración. El sindicato tiene un interés legítimo para proponer la solicitud de modificación.

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

— ☐ Nombre del producto

— ☒ Descripción del producto

— ☐ Zona geográfica

— ☒ Prueba del origen

— ☒ Método de obtención

— ☐ Vínculo

— ☒ Etiquetado

— ☒ Otros: vínculo con la zona geográfica, control, exigencias nacionales

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

4. **Tipo de modificación**

— ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

— ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. **Modificaciones**

Descripción del producto

Con el fin de caracterizar mejor el producto, se señala que el «Picodon» tiene forma de tejo pequeño «de bordes redondeados», lo que es más preciso. Se suprime, en cambio, el carácter «circular» del queso, pues queda implícito por la forma de «tejo».

Con objeto de preservar la flora nativa de la leche y profundizar el vínculo con la zona geográfica del «Picodon», se precisa el tipo de leche utilizado: leche de cabra entera, «cruda, no normalizada ni homogeneizada».

El «Picodon» se elabora con una cuajada de tipo láctico obtenida principalmente por la actividad de bacterias lácticas, utilizando poco cuajo. Esa forma de elaboración caracteriza a este queso, por lo que los términos «obtenido mediante coagulación de la leche entera de cabra con adición de una pequeña cantidad de cuajo», que figuran en el apartado «Método de obtención», se han añadido al apartado «Descripción del producto» y se precisa que la coagulación es de tipo «láctico».

Como las dimensiones y el peso del «Picodon» se evalúan al concluir la fase de maduración, se precisa que esas características del queso se aplicaban como mínimo 12 días después de la adición del cuajo.

Para dejar constancia de que la corteza fina del «Picodon» presenta floras variadas, se añade la descripción de su aspecto «uniforme o moteado, de color blanco, marfil, azul, gris o marrón según la fase de maduración». Esta variedad de floras superficiales se observa tanto más cuanto que la transformación artesanal está bien representada en este sector, lo que significa una utilización importante de floras lácticas y floras de maduración propias de cada explotación.

Para precisar las características del producto, la textura «homogénea y fina» se califica además de «flexible». Por otro lado, como la textura evoluciona en función del tiempo de maduración, se indica que la textura flexible se obtiene «cuando el "Picodon" es joven», es decir, en la fase mínima de maduración, sabiendo que ya se precisaba que podía volverse quebradiza después de una maduración prolongada. Así pues, la frase «El aspecto del corte es franco, la pasta blanca o amarilla, de textura homogénea y fina, que puede volverse quebradiza después de una maduración prolongada» se sustituye por «El aspecto del corte es franco, la pasta blanca o amarilla. En boca, la textura es homogénea, fina y flexible cuando el "Picodon" es joven, pudiendo volverse quebradiza tras de una maduración prolongada».

El «Picodon» puede someterse a una maduración particular con una alternancia de períodos de confinamiento y lavados. Cuando estas fases corresponden al método utilizado originalmente en el municipio de Dieulefit, el «Picodon» recibe el calificativo de «affiné méthode Dieulefit» (madurado con el método Dieulefit); esta maduración particular ya se describe en el pliego de condiciones. Hay además una tradición más amplia de lavado y confinamiento de los quesos que no se había codificado hasta ahora en el pliego de condiciones y que se identifica como tal y se explicita mejor en él. Para facilitar la información de los consumidores, el pliego de condiciones recoge ahora una nueva indicación para calificar este tipo de quesos: «affiné lavé» (madurado y lavado). Los quesos obtenidos con las técnicas de lavado y confinamiento «affiné méthode Dieulefit» o «affiné lavé» presentan características similares ya descritas en el pliego de condiciones. Así pues, el fragmento de frase «Cuando el "Picodon" se somete a una maduración particular, calificada de "affiné méthode Dieulefit"» se convierte en «Cuando el "Picodon" se somete a una maduración particular, calificada de "affiné lavé" (madurado y lavado) o de "affiné méthode Dieulefit" (madurado con el método Dieulefit)», y el resto de la frase permanece sin cambios: el queso obtenido presenta, al salir de la cámara de maduración, las características siguientes: diámetro, de 4,5 cm a 6 cm; altura, de 1,3 cm a 2,5 cm; peso mínimo, 45 g.

Para mejorar la caracterización del producto, los aromas y sabores del «Picodon» en sus diferentes formas se describen de forma más precisa, gracias a los elementos de caracterización del Institut Technique du Gruyère y a los trabajos de la comisión de examen organoléptico, que interviene en el control del producto desde hace veinte años: «el sabor es […] caprino con notas de avellana, ligeras notas de seta y, a veces, picantes, sin demasiada salinidad ni acidez. Además, el "Picodon" "affiné lavé" o "affiné méthode Dieulefit" puede presentar en boca aromas de fermentación».

Prueba del origen

Con respecto a la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha consolidado el apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica», que ahora recoge, en particular, las obligaciones en materia de declaración y tenencia de registros relativas a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

A este respecto, se prevé especialmente una habilitación de los agentes económicos que reconoce su aptitud para satisfacer las exigencias del pliego de condiciones de la designación a la que proponen acogerse. El control del pliego de condiciones de la DOP «Picodon» se lleva a cabo mediante un plan de verificación elaborado por un organismo de inspección.

Por otro lado, este apartado se ha completado con varias disposiciones relativas a los registros y a los documentos declarativos que permiten garantizar la trazabilidad y el control de la conformidad de los productos con los requisitos del pliego de condiciones.

Método de obtención

Manejo del rebaño:

La definición del término «rebaño» se ha añadido para aclarar a qué tipos de animales se aplicarán las normas establecidas posteriormente y cómo deben calcularse las raciones: se trata de todas las cabras lecheras de más de un año presentes en la explotación el 1 de enero.

Se precisa la noción de «animales originarios de la zona»: se trata de razas del sudeste de Francia —Massif Central, Provençale y Rove— que siguen estando bien representadas en la zona geográfica.

Se ha suprimido la noción de «manejo según los usos locales» en beneficio de disposiciones más detalladas que se describen a continuación.

Se confirma que está prohibida la estabulación permanente del rebaño y se precisa que, en cuanto las condiciones climáticas lo permiten, este sale a los pastos, a campo abierto o, como mínimo, a un parque de ejercicio que tenga un acceso permanente para todo el rebaño. Las nociones de pastos y campo abierto se han introducido para reflejar mejor las prácticas ganaderas locales. Por otro lado, ahora se describen las características mínimas del parque de ejercicio (5 m^2 como mínimo por animal, con acceso a agua potable y a la sombra).

Alimentación de los animales

Forrajes:

En el pliego de condiciones registrado se indicaba que la ración de base estaba garantizada como mínimo en un 80 % por forrajes o cereales procedentes de la zona geográfica. Esta disposición es ambigua, pues no corresponde a la definición de la ración de base que abarca habitualmente los forrajes, pastados o aportados a los animales, en su caso completados con piensos poco energéticos.

Para ser coherente con la definición habitual de la ración de base, por un lado, y de la alimentación complementaria, por otro, la disposición se ha dividido en dos: por una parte, los forrajes, procedentes en un 100 % de la zona geográfica, y por otra, la alimentación complementaria, que, tratándose de cereales en estado bruto, debe originarse exclusivamente en dicha zona. Esta disposición y la limitación a 390 kg de piensos complementarios por cabra lechera y año, introducida en el pliego de condiciones, permiten garantizar que, en la ración total (ración de base y piensos complementarios), al menos el 67 % del pienso procede de la zona geográfica. Si se considera que la cabra tiene una capacidad de ingestión anual media de 1 200 kg y la parte de la alimentación complementaria se limita a 390 kg (el 33 %), entonces la parte correspondiente a los forrajes (810 kg) representa alrededor del 67 %, como mínimo, y procede exclusivamente de la zona geográfica.

Con objeto de garantizar que la alimentación del rebaño es esencialmente forrajera y que una proporción importante del pienso procede de la zona geográfica, se precisa que:

— la base de la alimentación del rebaño la constituyen los forrajes pastados o aportados a los animales; los demás alimentos, incluidos los cereales y forrajes deshidratados, se clasifican como «piensos complementarios» y se limitan en cantidad;

— estos forrajes proceden en un 100 % de la zona geográfica.

Para evitar el uso de alimentos fermentados presentes en la explotación y destinados a otros animales, se precisa que este tipo de piensos debe estar inaccesible para todo el rebaño caprino de la explotación.

Los forrajes se definen según una lista positiva (todos los vegetales ingeridos por las cabras en las praderas, el campo abierto, las landas y el sotobosque, compuestos de especies espontáneas anuales o perennes, arbóreas, arbustivas o herbáceas; las flores de las praderas temporales o permanentes; los cultivos forrajeros anuales; los frutos frescos, las raíces y los tubérculos no transformados) con el fin de precisar la naturaleza de los forrajes autorizados y de facilitar el control.

Para garantizar que la alimentación de las cabras sea efectivamente el reflejo de la riqueza floral característica de la zona geográfica, se dispone que la ración anual de las cabras conste al menos de 12 especies de plantas, lo que puede favorecer la utilización de las praderas y, de manera más concreta, de las praderas permanentes por los productores de leche.

Además, con ese mismo objetivo, al menos el 30 % de las superficies forrajeras deben consistir en campo abierto o praderas permanentes, y contener al menos tres especies.

Se prevén disposiciones especiales en caso de suministro de forraje verde (el forraje se recolecta convenientemente, se distribuye con rapidez y se consume dentro de las 24 horas; todo el forraje no consumido en ese espacio de tiempo se retirará de los comederos) para cerciorarse de la calidad del pienso distribuido. Además, se precisa que la paja de la cama no puede utilizarse como forraje.

Alimentación complementaria:

Para precisar la naturaleza de los piensos autorizados y facilitar el control, se definen los piensos complementarios autorizados:

— semillas de cereales en todas sus formas;

— semillas en bruto, aplastadas, germinadas, machacadas o extruidas de oleoproteaginosas;

— productos derivados de la transformación de cereales;

— productos derivados de la transformación de oleoproteaginosas mediante tratamientos de curtido físicos con aceites esenciales y extractos de plantas: tortas y aceites de soja, de guisante, de haba, de altramuz, de lino, de colza, de girasol y de algarroba;

— productos de la fabricación de azúcar: pulpa deshidratada de remolacha y melaza líquida de caña de azúcar o de remolacha;

— forrajes deshidratados: alfalfa y maíz, plantas enteras;

— frutas transformadas;

— complementos nutritivos y minerales.

De ahora en adelante se especifica que las semillas de cereales distribuidas en bruto, que no formen parte de un pienso compuesto, deben proceder también en un 100 % de la zona geográfica. Los cereales producidos en la zona geográfica refuerzan aún más la autonomía alimentaria del rebaño con respecto a dicha zona.

Se fija para los piensos compuestos un límite máximo de 390 kg de materia bruta por cabra lechera y año, lo que equivale aproximadamente al 30 % de la ración, para optimizar el consumo de forrajes procedentes de la zona. Por otro lado, se rebaja el límite máximo de la cantidad de forrajes deshidratados: «150 kg de materia bruta» en lugar de «20 % de la alimentación», lo que correspondía a aproximadamente 240 kg. Además, se ha suprimido, por no ser adecuada, la excepción «salvo en circunstancias excepcionales», que completaba la limitación en forrajes deshidratados.

Se precisa el estatus del lactosuero de la explotación: si bien, de conformidad con las prácticas tradicionales, el lactosuero de la explotación puede utilizarse en la alimentación de los animales, no se integra en el cálculo de los complementos distribuidos.

Con el fin de conseguir una alimentación de calidad perfecta para los animales, queda prohibido distribuir alimentos dañados por las condiciones de conservación.

Abono de las superficies forrajeras:

Se precisan las modalidades de esparcimiento en las parcelas destinadas a producir el alimento de las cabras, ya que las aportaciones orgánicas pueden modificar la composición de la flora de los pastizales:

«Los únicos abonos orgánicos autorizados son el compost o los digestatos, el estiércol, el estiércol líquido, el purín (de origen agrícola) y los abonos orgánicos de origen no agrícola, como los lodos de depuración (o subproductos) y los desechos verdes.

Todo esparcimiento de un abono orgánico no agrícola debe acompañarse de un seguimiento analítico lote por lote (camión, tanque, etc.) de los gérmenes patógenos, metales pesados y compuestos trazas orgánicos señalados en la normativa.

El esparcimiento de abonos orgánicos de origen no agrícola se autoriza en las superficies de la explotación, pero con enterramiento inmediato, y cumpliendo la normativa vigente sobre las restricciones particulares (fechas, perímetros protegidos, etc.) y las cantidades.».

Prohibición de organismos modificados genéticamente (OMG) (piensos y cultivo):

La prohibición de OMG en la alimentación de las cabras permite mantener el vínculo con el territorio y reforzar el carácter tradicional de esta alimentación.

Transformación quesera

Preparación de la leche:

Se ha suprimido del pliego de condiciones la disposición según la cual la leche utilizada debía atenerse a las normas sanitarias vigentes, ya que estas no entran dentro del ámbito de aplicación de la DOP.

Se han suprimido las normas sobre la composición de la leche (índice butírico mínimo de 28 g/l e índice proteico mínimo de 25 g/l) puesto que la leche utilizada es entera, no normalizada ni homogeneizada. Además, estas últimas precisiones se han añadido explícitamente a la definición de la leche utilizada.

Se ha suprimido la posibilidad de termización de la leche en caso de transformación de tipo «lechera», lo que obliga a todo agente económico a utilizar leche cruda. Ello permite respetar más la flora inicial de la leche producida localmente y, por lo tanto, repercute en la flora y en las características organolépticas del queso. Algunos agentes económicos que han presentado una oposición a esta disposición en el período nacional de oposición y que cumplen los requisitos del artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, disponen de un período transitorio que finaliza el 31 de diciembre de 2016.

Adición de cuajo y cuajado:

El concepto de cuajado se sustituye por el de adición de cuajo, más preciso; la adición de cuajo se produce en un momento determinado, mientras que el cuajado dura varias horas.

Por motivos de organización, las unidades de transformación a veces no tienen la posibilidad de añadir el cuajo a la leche antes de que hayan transcurrido 18 horas tras la entrega. Las técnicas modernas de conservación de la leche permiten utilizar este plazo sin que se observen problemas de fabricación o de modificación de las características del producto. Así pues, en sustitución del plazo inicial de seis horas, se ha introducido este nuevo plazo máximo de 18 horas para los talleres de fabricación fuera de la explotación.

Para facilitar los autocontroles realizados, especialmente por los productores artesanales, la acidez al concluir el cuajado se expresa de varias formas. La horquilla temporal dentro de la cual se realiza la coagulación (el cuajado) pasa de un intervalo de 12 a 48 horas a un intervalo de 16 a 36 horas, ya que se ajusta mejor a las prácticas habituales, al tiempo que se conserva un cuajado lento. Se especifica que la cuajada obtenida es de tipo láctico, pues se puede deducir de forma empírica, por la textura de aquella, si la acidificación ha sido correcta o no.

Moldeado y desuerado:

Gracias a la evolución de las técnicas, ahora es posible realizar el moldeado de las cuajadas en multimoldes: esta posibilidad se ha añadido por tanto al pliego de condiciones y permite aligerar el pesado trabajo del moldeado. No obstante, esta actividad se debe realizar manualmente, con precaución, por lo que se especifica que debe actuarse «de modo que no se rompa la cuajada», lo que es importante para el desuerado y para la obtención de la textura final esperada.

Las dimensiones de cada molde del multimolde son ligeramente diferentes de las dimensiones de los moldes individuales, ya que aquellos son perfectamente cilíndricos, mientras que los moldes individuales son ligeramente cónicos. Al multimolde se le da la vuelta en su totalidad para cerciorarse de la forma simétrica del queso, mientras que, en los moldes individuales, a cada queso se le da la vuelta individualmente a mano.

Así pues, se precisan las dimensiones de dos tipos de moldes en correspondencia con la forma y las dimensiones del «Picodon» después de la maduración: dimensiones interiores del molde individual (diámetro inferior: 74 mm, diámetro superior: 87 mm, altura mínima: 60 mm) y dimensiones de los multimoldes (diámetro inferior: 78 mm, diámetro superior: 78 mm).

Además, resulta que el pliego de condiciones contenía un ligero error en cuanto a la dimensión de los moldes individuales (diámetro inferior: 76 mm, diámetro superior: 85 mm): se han rectificado las dimensiones y han sido sustituidas por las que figuran arriba, y son las que permiten obtener la forma de queso esperada.

El salado, que no se modifica con respecto al pliego de condiciones registrado, debe realizarse en las dos caras del queso. Con todo, se ha suprimido la precisión «salando al menos una cara durante el desuerado», ya que no se observa efecto alguno en las características del producto acabado si el salado se realiza en el momento del desmoldado. La disposición se enuncia ahora así: «El salado se realiza como muy tarde en el momento del desmoldado».

Secado:

Antes de la entrada en el secadero en sentido estricto, puede haber eventualmente una fase de secado posterior al desmoldado, para disponer de quesos frescos aptos para ser secados correctamente y facilitar la implantación de la flora superficial. Se introduce pues este concepto de secado eventual.

Maduración:

Se introduce la posibilidad de refrigerar los quesos a una temperatura superior a 0 °C durante las fases de secado y maduración. Ello permite retrasar la evolución de determinados lotes de queso. Para garantizar una maduración adecuada de los quesos y preservar sus características finales, se precisa no obstante que estos períodos de refrigeración no se contabilizan en la duración mínima de la maduración.

La maduración del «Picodon» puede realizarse de manera clásica o con lavado, por lo que ambas variantes se describen por separado para lograr una mejor comprensión:

— En el caso de la maduración de los quesos no lavados, se sustituye el porcentaje preciso de humedad del local de maduración por el concepto de «ambiente húmedo» y se suprime la temperatura máxima de maduración, ya que el equilibrio entre estos dos criterios depende del saber hacer del productor. Además, es difícil medir con exactitud el grado de humedad en un taller de transformación artesanal. La temperatura mínima de maduración y la duración mínima de esta fase, que son los dos puntos clave de esta etapa, se mantienen sin cambios.

  En el pliego de condiciones registrado se indicaba que la comercialización solo se podía realizar una vez transcurridos 14 días tras la adición del cuajo. Ese plazo se fija en 12 días por varias razones:

  — en el período de 14 días previsto inicialmente podía haber momentos de conservación en frío, sin evolución del queso; ahora se indica claramente que el tiempo de refrigeración no se tiene en cuenta para el cálculo del período de maduración, por lo que se puede comercializar el «Picodon» de 12 días sin reducir el estado de maduración de este;

  — los períodos de secado y maduración propiamente dicha, fundamentales para el estado de maduración del producto acabado, se mantienen sin cambios: esta reducción no afecta a las características del queso;

  — para confirmar lo anterior, se añade la descripción del estado del queso al salir de la cámara de maduración, con el fin de garantizar una maduración y un secado suficientes («la superficie del queso ya no está húmeda en contacto con los dedos») y una buena implantación de la flora superficial («se implanta la flora superficial»).

— En el caso de la maduración de los quesos lavados, debe realizarse inicialmente una fase de confinamiento de 15 días a una temperatura comprendida entre 5 y 10 °C. Estas disposiciones figuraban ya inicialmente en la descripción del «método Dieulefit» y se han hecho extensivas a todos los «Picodon» «affinés lavés». Se ha suprimido la disposición según la cual el confinamiento debía hacerse «en caja», ya que puede hacerse en otros recipientes, por ejemplo en tinajas de barro, según la tradición antigua. Con respecto al índice de humedad, se ha suprimido en beneficio de un concepto de «espacio húmedo», como se explica arriba.

  Se precisa que el queso debe estar azul al término del primer confinamiento, es decir, cubierto de moho azul.

  En el caso del «Picodon» «affiné lavé», el proceso continúa con una o varias fases de lavados y confinamientos, extremo que se indica en este capítulo, al igual que el período mínimo de maduración de 30 días, que es común con el «Picodon» «affiné méthode Dieulefit».

Elementos específicos del etiquetado

La obligación de utilizar la indicación o la sigla nacional de la denominación de origen se sustituye por la obligación de colocar el símbolo DOP de la Unión Europea.

Se prevé que el etiquetado de los quesos conste de una parte común para todos los agentes económicos, que responda a un diseño gráfico común: el nombre «Picodon» DOP se escribe en forma de media luna estilizada para darle una mayor visibilidad en los lugares de venta. El resto de la etiqueta lo puede personalizar libremente el agente económico. Todo agente económico que respete el pliego de condiciones tiene acceso al modelo de etiqueta, sin restricciones, previa petición a la agrupación.

Se añade que las indicaciones «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit» se utilizan cuando se aplican las disposiciones correspondientes.

Además, se precisa que la altura de los caracteres del nombre del fabricante o del centro de maduración es al menos igual a la del identificador del envasador.

Se precisa asimismo que cada unidad de venta al consumidor debe llevar una etiqueta. No obstante, se prevén disposiciones en el caso de ventas directas —ventas en mercados, principalmente—, como la posibilidad de utilizar un rótulo y distribuir etiquetas en cada venta.

Por último, se dispone que la utilización de todo calificativo u otra indicación que acompañe a esta denominación de origen está prohibida en el etiquetado, la publicidad, las facturas o los documentos comerciales, salvo las indicaciones citadas anteriormente y las previstas por la normativa general, y las marcas comerciales o de fábrica particulares. Con ello se evita introducir en la DOP «Picodon» una segmentación no regulada mediante el pliego de condiciones o la normativa.

Otros

Se completa el apartado «Elementos que justifican el vínculo con el medio geográfico» para mostrar mejor el vínculo entre el producto y su zona geográfica. De ahí que se supriman las descripciones demasiado detalladas del medio natural que no están vinculadas al propio producto, al igual que los elementos poco precisos o las anécdotas. Además, se añaden elementos sobre el saber hacer tradicional y actual, como las técnicas de maduración y lavado utilizadas con el «Picodon» «affiné lavé» y «affiné méthode Dieulefit». Asimismo, se explicita el vínculo entre los factores naturales y humanos y las características específicas del producto. Por último, esta parte se organiza de manera más lógica. Se actualiza la parte «Referencias sobre la estructura de control» añadiendo las señas del organismo certificador y modificando las de las autoridades competentes.

Con respecto a la evolución de las legislaciones y reglamentaciones nacionales, el apartado «Requisitos nacionales» presenta en forma de cuadro los puntos principales que deben controlarse, sus valores de referencia y su método de evaluación.

Por último, se actualizan las señas de la agrupación.

DOCUMENTO ÚNICO

«**PICODON**»

N.º UE: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre**

«Picodon».

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3, «Quesos».

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Picodon» es un queso con forma de tejo pequeño y bordes redondeados.

Es un queso de pasta blanda no prensada obtenido por coagulación láctica de leche de cabra cruda, entera, no normalizada ni homogeneizada, con adición de una pequeña cantidad de cuajo, que contiene como mínimo 45 g de materia grasa por cada 100 g de queso tras su completa desecación y cuyo contenido en materia seca no debe ser inferior a 40 g por cada 100 g de queso.

El «Picodon» no lavado se comercializa a partir de los 12 días siguientes a la adición del cuajo. Al término de la fase de maduración presenta las características siguientes: diámetro, de 5 a 7 cm; altura, de 1,8 a 2,5 cm; peso mínimo, 60 g.

La corteza es fina y presenta una cobertura poco gruesa de moho uniforme o moteado, blanco, marfil, azul, gris o marrón, según la fase de maduración.

El aspecto del corte es franco, y la pasta es blanca o amarilla. En boca, la textura es homogénea, flexible y fina cuando el «Picodon» es joven, pudiendo volverse quebradiza tras una maduración prolongada.

Cuando el «Picodon» se somete a una maduración particular, caracterizada por fases de confinamiento y lavado, se lo califica de «affiné lavé» (madurado y lavado) o de «affiné méthode Dieulefit» (madurado con el método Dieulefit). El queso obtenido presenta, al salir de la cámara de maduración, las características siguientes: diámetro, de 4,5 a 6 cm; altura, de 1,3 a 2,5 cm; peso mínimo, 45 g.

La superficie es blanca, marfil, gris o crema clara con algunos trazos coloreados. Al corte, el aspecto de la pasta es jaspeado. En boca, la textura es homogénea, fina y flexible. La comercialización del «Picodon» «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit» no puede efectuarse hasta transcurrido un mínimo de 30 días tras la adición del cuajo.

Con independencia del método de maduración, el sabor es franco, caprino con notas de avellana, ligeras notas de seta y, a veces, picantes, sin demasiada salinidad ni acidez. Además, el «Picodon» «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit» puede presentar en boca aromas de fermentación.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Materia prima: leche de cabra cruda, entera, no normalizada ni homogeneizada.

Piensos:

Forrajes:

La base de la alimentación de las vacas la constituyen los forrajes, pastados o aportados a los animales.

La alimentación está exenta de cualquier producto de ensilado o cualesquiera otros piensos fermentados.

Los forrajes están compuestos de todos los vegetales ingeridos por las cabras, la flora de las praderas temporales o permanentes, los cultivos forrajeros anuales, las frutas frescas, las raíces y los tubérculos no transformados.

La ración forrajera anual del rebaño la constituyen como mínimo doce especies de plantas. Al menos el 30 % de las superficies forrajeras utilizadas contienen como mínimo tres especies vegetales.

Piensos complementarios:

Las semillas de cereales distribuidas en bruto, en su caso aplastadas, machacadas o germinadas, proceden en un 100 % de la zona geográfica.

Están prohibidos los piensos que puedan influir desfavorablemente en el olor o el sabor de la leche, o que presenten riesgos de contaminación bacteriológica.

Los piensos complementarios no pueden superar los 390 kg por cabra lechera y año, de los cuales 150 kg de forrajes deshidratados por cabra y año como máximo.

Los piensos complementarios se componen de:

— semillas de cereales en todas sus formas;

— semillas en bruto, aplastadas, machacadas o extruidas de oleoproteaginosas;

— productos derivados de la transformación de cereales;

— productos derivados de la transformación de oleoproteaginosas mediante tratamientos físicos de curtido con aceites esenciales y extractos de plantas: tortas y aceites de soja, de guisante, de haba, de altramuz, de lino, de colza, de girasol y de algarroba;

— productos de la fabricación de azúcar: pulpa deshidratada de remolacha y melaza líquida de caña de azúcar o de remolacha;

— forrajes deshidratados: alfalfa y maíz, plantas enteras;

— frutas transformadas;

— complementos nutritivos y minerales.

Origen de los piensos:

Los forrajes proceden en un 100 % de la zona geográfica, al igual que todos los cereales distribuidas en bruto.

Los piensos complementarios distintos de los cereales en bruto no proceden íntegramente de la zona geográfica debido a la utilización en las explotaciones de piensos compuestos comerciales, sin garantía de origen geográfico.

Estos piensos se limitan a 390 kg de materia en bruto por cabra lechera y año. Como mínimo, el 76 % de la ración de las cabras lecheras procede pues de la zona geográfica.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases comprendidas entre la producción de la leche hasta la maduración de los quesos se realizan en la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Independientemente de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, cada unidad de venta al consumidor se comercializa provista de una etiqueta que consta de lo siguiente:

— una parte común a todos los agentes económicos en la que aparecen: el nombre de la denominación inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta y la indicación «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit» cuando se apliquen las disposiciones previstas sobre la utilización de esas indicaciones;

— una parte personalizada propia de cada agente económico, que además incluye el símbolo «DOP» de la Unión Europea.

La altura de los caracteres del nombre del fabricante o del centro de maduración es al menos igual a la del identificador del envasador.

La parte común de la etiqueta y, en su caso, del rótulo responde al diseño gráfico definido en el anexo del pliego de condiciones.

En el caso de venta directa garantizada por el productor o por cualquier persona que esté bajo su responsabilidad directa, no es obligatorio el etiquetado de cada unidad de venta, únicamente un rótulo debe mencionar los elementos antes señalados.

La utilización de todo calificativo u otra indicación que acompañe a esta denominación de origen está prohibida en el etiquetado, la publicidad, las facturas o los documentos comerciales, salvo las indicaciones citadas anteriormente o previstas por la normativa general, y las marcas comerciales o de fábrica particulares.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

El «Picodon» es un queso producido en las colinas que dominan las dos orillas del valle medio del Ródano. La zona geográfica abarca el territorio de los municipios siguientes:

— Departamento de Ardèche, todos los municipios.

— Departamento de Drôme, todos los municipios.

— Departamento de Gard: cantón de Barjac, todos los municipios.

— Departamento de Vaucluse: cantón de Valréas, todos los municipios.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Los departamentos de Ardèche y Drôme, que constituyen el núcleo principal de la zona geográfica, están formados en gran parte por colinas y montañas secas que dominan el valle medio del Ródano y son el territorio de elección de la cría de ganado caprino. Las condiciones naturales existentes en estos sectores (agua escasa, inexistencia de terrenos llanos, parcelas fragmentadas, suelos pobres, clima relativamente seco y ventoso) han favorecido el mantenimiento del policultivo.

La zona geográfica es un espacio de transición climática entre el clima mediterráneo al sur, el clima semicontinental de tipo lionés al norte y el clima montañoso en las partes oriental y occidental.

Se caracteriza por una fuerte autonomía forrajera y por la importante diversidad floral de las praderas. Las plantas leñosas, como la retama, la brecina o el brezo, están bien representadas en el campo abierto que utilizan las cabras.

Con respecto a los factores humanos, en 1600 Olivier de Serres describe, en su obra *Théâtre de l'agriculture et ménage des champs*, el importante papel desempeñado por las cabras en esta región. Durante mucho tiempo, Drôme y Ardèche estuvieron entre los primeros departamentos caprinos de Francia: en 1866 estaban en el primer y tercer nivel, respectivamente.

En un principio, el «Picodon» se reservaba casi exclusivamente al consumo familiar en las explotaciones.

Debido a la interrupción de la producción lechera en otoño e invierno, la elaboración de queso era la única manera de conservar la leche. Este escalonamiento del consumo de queso imponía diversos grados de maduración del «Picodon».

Podía consumirse poco madurado, apenas seco: es el origen del «Picodon» de maduración corta.

En cambio, durante el invierno el «Picodon» se conservaba en tinajas. Cada 15 días, se sacaba el queso y se lavaba. Este método permitía una prolongada conservación del queso, que adquiría entonces perfumes y un sabor característicos. Es una variante de las técnicas de maduración «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit». Este último nombre se utiliza tradicionalmente al este del Ródano y al sur del río Drôme, donde la sequedad del aire permite realizar un secado natural, que propicia el desarrollo de la flora superficial autóctona.

Debido a sus características específicas, el «Picodon» ha conocido una notoriedad precoz desde el siglo XIX en Drôme y Ardèche, que se plasmó más recientemente en el reconocimiento de la denominación de origen controlada mediante decreto de 25 de julio de 1983.

Aún hoy, el «Picodon» es un queso producido según unos conocimientos específicos herederos de ese origen artesanal.

Entre las razas caprinas autorizadas figuren las locales (Massif-Central, Provençale y Rove), que siguen estando bien implantadas en ese territorio. La base de la alimentación del rebaño la constituye el forraje, que procede exclusivamente de la zona geográfica y presenta una gran variedad de flora. En cuanto las condiciones climáticas lo permiten, se saca a los animales a los pastizales, a campo abierto o como mínimo a una zona de ejercicio. Los piensos complementarios distribuidos se limitan en cantidad con objeto de fomentar el consumo de forraje.

De acuerdo con la tradición, la leche utilizada es leche de cabra cruda, entera y no normalizada.

La cuajada, obtenida mediante coagulación láctica de leche de cabra entera a la que se añade una pequeña cantidad de cuajo, se moldea sin desuerado previo, a mano, para no romperla.

En la fase de desuerado se debe proceder a un volteado mínimo. El salado se efectúa en ambas caras, exclusivamente con sal seca.

Al término del desmoldado y de un eventual secado, el queso atraviesa una fase de secado a la que sigue otra fase de maduración, que puede entrecortarse con períodos de secado, lavado y confinamiento.

Los quesos no pueden acogerse a la denominación de origen protegida «Picodon» hasta un mínimo de 12 días después de la adición del cuajo, cuando la superficie del queso ya no se siente húmeda al estar en contacto con los dedos y se ha implantado la flora superficial.

Cuando, al término del secado y de una fase de confinamiento de una duración mínima de 15 días que produce una coloración azulada en el queso, el «Picodon» se somete a una o varias fases de lavado y confinamiento, se lo califica de «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit».

El «Picodon» se caracteriza por:

— su forma de tejo pequeño de al menos 60 g, o 45 g en el caso del «Picodon» «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit»;

— la textura de su pasta, homogénea y fina en boca, de flexible a quebradiza dependiendo de la maduración;

— su sabor franco, caprino con notas de avellana, ligeras notas de seta y, a veces, notas picantes o de fermentación, sin demasiada salinidad ni acidez.

La superficie del queso puede estar cubierta de una fina capa de moho de color uniforme o moteado, o bien presentar una coloración blanca, marfil, gris o crema claro si se trata de queso «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit».

La cuenca de origen del «Picodon» es una región pobre, formada por colinas y montañas secas, cuyas características geológicas y climáticas solo han permitido la cría de cabras. La producción de quesos se ha mantenido en este territorio, proporcionándole una valorización indispensable. Las cabras suelen utilizar los parajes naturales más difíciles, como los terrenos inclinados o más secos, que rechazan las vacas y no interesan para los cultivos intensivos.

El carácter de producción complementaria que reviste la cría de caprinos, con una baja producción de leche por explotación, y la importancia que tiene un buen secado para este queso de pasta no prensada y carácter láctico explican el reducido tamaño del «Picodon».

Las condiciones de producción se definen para conservar las características específicas de la zona y permitir su expresión en el producto.

Las cabras que producen la leche destinada a la elaboración de «Picodon» se alimentan con forrajes procedentes de la zona geográfica. El sistema de alimentación y manejo del rebaño fomenta la producción local del pienso, el consumo considerable de forrajes caracterizados por la diversidad florística y la práctica del pastoreo y de sacar a los animales. Estas prácticas favorecen la influencia de las condiciones naturales en la flora de la leche y, por consiguiente, en la flora y las características de los quesos. Todo ello se acentúa aún más mediante la utilización exclusiva de leche cruda entera.

La fina flora superficial de los quesos es muy diversa y el sabor de estos es franco, caprino con notas de avellana, ligeras notas de seta y, a veces, notas picantes.

El carácter láctico del proceso de transformación, con un moldeado que respeta la estructura de la cuajada, permite obtener la textura homogénea y fina de la pasta del «Picodon». Además, el volteo después del moldeado y el salado con sal seca sobre las dos caras contribuyen a una buena distribución de la sal. Estas técnicas de transformación, unidas a las importantes fases de secado y maduración, que contribuyen a la implantación de la flora superficial y al desarrollo de los aromas, propician la obtención de un queso de pasta fina y homogénea en boca, con una gran riqueza aromática.

Inicialmente flexible en boca, la textura de la pasta se vuelve quebradiza tras una maduración prolongada, lo que no es infrecuente a escala local. Una maduración particular, en la que alternan las fases de confinamiento y de lavado, confiere además al «Picodon» «affiné lavé» o «affiné méthode Dieulefit» su textura y sus aromas característicos.

Estos elementos hacen del «Picodon» un queso muy vinculado a su origen geográfico, que goza de una notoriedad regional importante. Esta se ha difundido ante todo de forma oral, principalmente a través de cantos provenzales, y posteriormente, a partir del siglo XIX, de forma escrita, mediante diccionarios, correspondencia u obras históricas y gastronómicas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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