ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 25/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”PICODON”

EU-nr: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

SUB (X) SGB ( )

1. **Ansökande grupp och berättigat intresse**

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

Adress: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANKRIKE

Tfn +33 4 755 626 06
Fax +33 4 754 201 05
E-post: info@picodon-aoc.fr

Detta yrkesförbund för jordbrukssektorn omfattar alla aktörer som är delaktiga i framställningen av ”Picodon”: mjölkproducenter, gårdsbaserade bearbetningsföretag, förädlings- och lagringsföretag. Gruppen är därigenom berättigad att lämna in ansökan om ändringar.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)**

— ☐ Produktens namn

— ☒ Produktbeskrivning

— ☐ Geografiskt område

— ☒ Bevis på ursprung

— ☒ Produktionsmetod

— ☐ Samband

— ☒ Märkning

— ☒ Annat: samband med det geografiska området, kontrollorgan, nationella krav

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. **Typ av ändring(ar)**

— ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

— ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. **Ändring(ar)**

Produktbeskrivning

För att beskriva produkten bättre förtydligas att ”Picodon” har formen av en liten puck med ”rundade kanter”, vilket är en mer exakt beskrivning. Ordet ”cirkelrund” har däremot tagits bort, eftersom den egenskapen ändå framgår av att osten har formen av en ”puck”.

För att bevara mjölkens naturliga bakterieflora och fördjupa kopplingen till det geografiska området för ”Picodon” har typen av mjölk som används fastställts närmare: ”obehandlad, icke standardiserad och icke homogeniserad” helmjölk av get.

”Picodon” produceras av surmjölksbaserad ostmassa som huvudsakligen framställs med hjälp av mjölksyrebakterier och med liten tillsats av löpe. Detta är utmärkande för denna ost, varför frasen ”framställs genom koagulering av helmjölk av get med tillsats av en liten mängd löpe”, som anges under rubriken ”Framställningsmetod” har lagts till under rubriken ”Beskrivning” och det har förtydligats att koaguleringen baseras på mjölksyra.

Eftersom ostarnas mått och vikt bedöms efter lagringen har det förtydligats att osten ska ha dessa egenskaper minst tolv dagar efter löpläggningen.

För att ta hänsyn till att det tunna skalet på ”Picodon” har en varierad flora, har en beskrivning av ostens utseende som ”enhetlig eller fläckig, med vit, elfenbensvit, blå, grå eller bruna färger beroende på lagringstiden” lagts till. Denna variation i ytfloran blir ännu mer märkbar eftersom gårdsproduktion är vanlig inom denna sektor, vilket innebär att det är mycket vanligt att varje gård använder sin egen flora av mjölksyrebakterier och mögelflora för lagringen.

För att förtydliga produktens egenskaper har beskrivningen av ostens struktur som ”fin, homogen” kompletterats med ordet ”mjuk”. Eftersom texturen förändras beroende på lagringstiden har det dessutom påpekats att den mjuka texturen förekommer ”när osten är ung” (dvs. under den kortast tillåtna lagringsperioden), eftersom det redan anges att texturen kan bli sprickig efter långvarig lagring. Meningen ”Snittytan är jämn och ostmassan har fin, homogen textur som dock kan bli sprickig efter långvarig lagring” ska därför ersättas med ”Snittytan är jämn och ostmassan är vit eller gul. Texturen är homogen, fin och mjuk i munnen när osten är ung, och kan bli sprickig efter långvarig lagring.”

Osten kan genomgå en särskild lagring där man växlar mellan lagring inuti en behållare och sköljning. När dessa faser motsvarar den metod som används i området kring kommunen Dieulefit kompletteras beteckningen ”Picodon” med uppgiften ”Dieulefit-lagrad”. Denna särskilda lagringsmetod beskrivs redan i produktspecifikationen. Dessutom finns en mer utbredd tradition av sköljning och lagring av ostarna i behållare, som hittills inte har fastställts i produktspecifikationen och som nu anges och förklaras tydligare i den här produktspecifikationen. För att underlätta informationen till konsumenterna har det införts en ny uppgift i produktspecifikationen för att beskriva dessa ostar: ”sköljningslagrad”. ”Dieulefit-lagrade” och ”sköljningslagrade” ostar har liknande egenskaper som dem som redan har beskrivits i produktspecifikationen. Frasen ”Efter en speciell lagring enligt den s.k. Dieulefit-metoden” ska alltså ändras till ”Efter en speciell lagring enligt den s.k. sköljningslagringen eller Dieulefit-metoden” medan resten av meningen är oförändrad: ”får osten följande egenskaper: diameter: 4,5–6 cm, tjocklek: 1,3–2,5 cm, minimivikt: 45 g.”

För att förbättra produktbeskrivningen har ostens arom och smak i dess olika former beskrivits närmare med hjälp av beskrivningarna från *Institut Technique du Gruyère* och det arbete som har utförts av kommittén för organoleptisk undersökning (som har deltagit i produktkontrollen i 20 år): ”smaken är […] med getkaraktär och med inslag av hasselnöt, lätta inslag av svamp och ibland en viss skärpa, utan alltför stor sälta eller syra. När osten är sköljningslagrad eller Dieulefit-lagrad kan den dessutom ha en viss jäsningsarom i munnen.”

Bevis på ursprung

Vad gäller utvecklingen i fråga om nationella lagar och regler har rubriken ”Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området” konsoliderats och omfattar framför allt deklarationsskyldigheter och skyldigheter i fråga om registerföring avseende produktens spårbarhet och uppföljningen av produktionsförhållandena.

I detta sammanhang införs bland annat en behörighet för aktörerna som visar att de kan uppfylla kraven i produktspecifikationen för det märke som de vill använda. Kontrollen av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Picodon” ska regleras genom en kontrollplan som tagits fram av ett kontrollorgan.

Dessutom har denna rubrik varit föremål för tillägg och kompletteringar genom flera bestämmelser om register och förklarande handlingar som innebär att det går att garantera spårbarhet samt kontrollera att produkterna uppfyller produktspecifikationens krav.

Framställningsmetod

Skötsel av djurbesättningen:

En definition av begreppet *djurbesättning* har lagts till för att förtydliga vilka typer av djur som omfattas av reglerna och hur fodergivor ska beräknas: djurbesättningen omfattar alla mjölkgetter som är äldre än ett år och som finns på gården den 1 januari.

Begreppet *getter av lokal härkomst* har förtydligats: det omfattar raser från sydöstra Frankrike som fortfarande är vanligt förekommande i det geografiska området, t.ex. raserna Massif Central, Provençale och Rove.

Frasen ”sker enligt lokala traditioner” har tagits bort och ersatts med mer detaljerade bestämmelser som beskrivs nedan.

Det bekräftas att det är förbjudet att hålla getterna permanent inomhus och att djurbesättningen ska få gå ut och beta på betesmark eller åtminstone i en rastgård som hela besättningen har ständig tillgång till, när klimatförhållandena tillåter detta. Uppgifterna om bete och betesmark har lagts till för att avspegla den lokala djurhållningen bättre. Dessutom har det nu lagts till en beskrivning av de egenskaper som rastgården minst måste ha (minst 5 m² per djur, samt tillgång till rent vatten och skugga).

Utfodring av djuren

Grovfoder:

I den registrerade produktspecifikationen angavs att basransonen av foder till minst 80 % skulle bestå av foder eller spannmål från det geografiska området. Denna bestämmelse är tvetydig, eftersom den inte motsvarar definitionen av basransonen, som brukar omfatta grovfoder via bete eller utfodring, eventuellt kompletterad med energifattigt foder.

För att stämma överens dels med den vanliga definitionen av basransonen, dels med definitionen av tillskottsfoder, har denna bestämmelse delats upp i två delar: dels grovfoder, som till 100 % ska komma från det geografiska området, dels tillskottsfoder, där obearbetat spannmål till 100 % ska komma från det geografiska området. Denna bestämmelse, som har införts i produktspecifikationen tillsammans med en gräns på 390 kg tillskottsfoder per mjölkget och år, innebär att den totala ransonen (basranson och tillskottsfoder) till minst 67 % har sitt ursprung i det geografiska området. Med tanke på att en get i genomsnitt äter 1 200 kg foder per år, och mängden tillskottsfoder är begränsad till 390 kg (dvs. 33 %) motsvarar andelen grovfoder (810 kg) alltså ungefär 67 % procent som minst har sitt ursprung uteslutande i det geografiska området.

För att säkerställa att djurbesättningen verkligen i huvudsak utfodras med grovfoder och att en stor andel av fodret kommer från det geografiska området, har följande bestämmelser införts:

— Getternas basfoder ska bestå av grovfoder från bete eller utfodring (övrigt foder, inklusive spannmål och torkat foder, betecknas som ”tillskottsfoder” och får endast ges i en begränsad mängd).

— Detta foder ska till 100 % komma från det geografiska området.

För att undvika att fermenterat foder som finns på gården och som är avsett för andra djur används till getterna, förtydligas att denna typ av foder måste förvaras utom räckhåll för alla getter på gården.

Fodret har definierats i en positiv förteckning (alla växter som betas av getterna på gräsmarker, betesmarker, hedmarker och undervegetation som består av spontant växande ettåriga eller fleråriga växter, vedartade växter, buskar eller örter, växtflora på tillfälliga eller permanenta gräsmarker, odlade ettåriga foderväxter, färsk frukt, och obearbetade rötter och rotgrönsaker) för att förtydliga vilken typ av grovfoder som är tillåten och underlätta kontrollen.

För att säkerställa att getternas foder verkligen avspeglar den rika floran i det geografiska området anges att getternas årliga foderranson måste innehålla minst tolv växtarter, vilket främjar mjölkproducenternas användning av gräsmarkerna, framför allt permanenta sådana.

I samma syfte krävs också att minst 30 % av foderarealerna ska bestå av betesmark och/eller permanenta gräsmarker och/eller vara bevuxna med minst tre arter.

Det har införts särskilda bestämmelser för tillskott av grönfoder (fodret ska skördas korrekt, distribueras snabbt och förbrukas inom ett dygn, allt överskott efter 24 timmar ska tas bort från fodertrågen), för att säkerställa fodrets kvalitet. Dessutom har det angetts att ströhalm inte får användas som grovfoder.

Tillskottsfoder:

För att förtydliga vilket foder som är tillåtet och underlätta kontrollen har det fastställts vilket tillskottsfoder som är tillåtet:

— alla former av spannmål,

— obearbetade korn, valsade, groddade eller krossade eller extruderade ur olje- och proteinväxter,

— derivatprodukter från bearbetning av spannmål,

— derivatprodukter från bearbetning av olje- och proteinväxter, genom garvning med essentiella oljor och växtextrakt: kakor och oljor av soja, ärtor, åkerbönor, lupin, lin, raps, solrosor, vicker,

— produkter från sockerframställning: torkad betmassa, flytande melass från sockerrör eller sockerbeta,

— torkat grovfoder: hela plantor av lusern och majs,

— förädlad frukt,

— näringskomplement, mineraler.

Obearbetat spannmål i fodret (som inte ingår i ett sammansatt foder) måste också till 100 % komma från det geografiska området. Det spannmål som produceras i det geografiska området stärker autonomin för djurbesättningen ytterligare i förhållande till det geografiska området.

En högsta gräns för sammansatt foder fastställs till 390 kg råvara per mjölkget (vilket motsvarar ungefär 30 % av ransonen) för att ge bästa möjliga användning av grovfoder som produceras i området. Dessutom har den högsta tillåtna mängden torkade produkter i fodret sänkts: ”150 kg råvara” i stället för ”20 %” av fodret (vilket motsvarar ungefär 240 kg). Det undantag som innebar att begränsningen för torkat foder gällde ”utom under exceptionella väderförhållanden” har tagits bort, eftersom det är olämpligt.

Reglerna för gårdens användning av vassla har förtydligats: Enligt traditionella metoder får gården använda vassla som djurfoder, men vasslan ingår inte i beräkningen av tillskottsfoder.

För att djuren ska få ett foder av högsta kvalitet är det förbjudet att ge foder som har försämrats av förvaringsförhållandena.

Gödsling av betesmarker:

Bestämmelserna för spridning av gödsel på markområdet som ska användas för produktion av foder till getterna har förtydligats, eftersom tillskott av organiska gödselmedel riskerar att ändra florans sammansättning:

”De enda tillåtna organiska gödselmedlen är kompost eller rötrester, fastgödsel, flytgödsel, urin (av jordbruksursprung) samt organiska gödselmedel som inte har jordbruksursprung, såsom avloppsslam (eller biprodukter), grönt avfall.

Vid varje spridning av organiskt gödselmedel som inte har jordbruksursprung måste varje sats (lastbil, cistern …) analyseras med avseende på sjukdomsalstrande bakterier, tungmetaller och organiska blandrester som anges i lagstiftningen.

Spridning av organiskt gödselmedel som inte har jordbruksursprung är tillåten på jordbruksföretagets marker, men gödseln ska grävas ned omedelbart och spridningen ska ske i enlighet med gällande lagstiftning i fråga om särskilda begränsningar (datum, skyddade gränszoner …) och mängder.”

Förbud mot genetiskt modifierade organismer (foder och odling):

Förbudet mot användning av genetiskt modifierade organismer i getternas foder bidrar till att upprätthålla sambandet med området och förstärka fodrets traditionella egenskaper.

Osttillverkning

Behandling av mjölken:

Bestämmelsen om att den mjölk som används måste uppfylla gällande sanitära normer har tagits bort från produktspecifikationen eftersom de inte ingår i ursprungsbeteckningens tillämpningsområde.

Bestämmelserna om mjölkens sammansättning (minsta fetthalt på 28 g/l och lägsta proteinhalt på 25 g/l) har tagits bort eftersom den mjölk som används är helmjölk som inte är standardiserad eller homogeniserad. De senare egenskaperna har dessutom uttryckligen lagts till i definitionen av den mjölk som ska användas.

Möjligheten att termisera mjölken vid ”mejeritillverkning” har tagits bort, vilket innebär att det är obligatoriskt för alla aktörer att använda obehandlad helfet mjölk. Detta innebär att den ursprungliga floran i den lokalt framställda mjölken kan bevaras, vilket påverkar ostens flora och organoleptiska egenskaper. Vissa operatörer som har lämnat in en invändning mot denna bestämmelse under den nationella tidsfristen för invändningar och som uppfyller villkoren i artikel 15.4 i förordning (EU) nr 1151/2012 omfattas av en övergångsperiod som upphör den 31 december 2016.

Löpläggning och koagulering:

Begreppet koagulering har ersatts med begreppet löpläggning, vilket är mer exakt (löpläggningen startar vid ett visst ögonblick, medan koaguleringen sker under flera timmar).

Av organisatoriska skäl får bearbetningsanläggningarna emellertid tillsätta löpe till mjölken inom 18 timmar efter leverans. De moderna metoderna för att förvara mjölk gör det möjligt att tillåta denna fördröjning utan att det uppstår problem i tillverkningen eller att produktens egenskaper förändras. Därför har denna nya tidsgräns på högst 18 timmar införts (i stället för den ursprungliga gränsen på sex timmar) för externa produktionsanläggningar.

För att underlätta de egenkontroller som framför allt gårdstillverkare utför uttrycks syrahalten vid koaguleringens slut på flera sätt. Tidsintervallet för koaguleringen har minskats, från 12–48 timmar till ett intervall på 16–36 timmar, eftersom detta avspeglar metoden bättre, samtidigt som det bibehåller en långsam koagulering. Den framställda ostmassan ska vara av surmjölkstyp, eftersom det på empirisk väg med hjälp av ostmassans textur går att avgöra om syrningen är korrekt eller ej.

Formning, avrinning:

Tack vare den tekniska utvecklingen går det nu att formlägga ostmassan i multiformar. Denna möjlighet har därför lagts till i produktspecifikationen. Detta underlättar det tunga formningsarbetet. Formningen måste dock fortfarande göras manuellt och med varsamhet, varför frasen ”så att ostmassan inte spricker” har lagts till. Detta är viktigt för avrinningen och för att få den önskade slutliga texturen.

Dimensionerna för varje enskild ostform i multiformen skiljer sig något från dimensionerna hos de individuella ostformarna, eftersom de är helt cylindriska, medan de individuella formerna är något konformade. Hela multiformen vänds på en gång, för att bevara ostens symmetriska form, medan de individuella formarna vänds för hand, var och en för sig.

Därför har måtten för dessa båda typer av formar förtydligats i överensstämmelse med ostens form och mått efter lagring: Inre mått för individuella ostformar (diameter i botten: 74 mm, diameter i toppen: 87 mm, minsta höjd: 60 mm), mått för multiformar (diameter i botten: 78 mm, diameter i toppen: 78 mm).

Dessutom har det framkommit att det fanns ett mindre fel i måttangivelserna för höjden på individuella ostformar i produktspecifikationen (diameter i botten: 76 mm, diameter i toppen: 85 mm): måtten har korrigerats och ersatts med dem som anges ovan. Dessa mått gör det möjligt att få önskat format på osten.

Osten ska saltas på över- och undersidan, vilket inte är någon förändring jämfört med den registrerade produktspecifikationen. Frasen ”minst en saltning av en sida under torkningen” har emellertid tagits bort, eftersom det inte har gått att konstatera att slutproduktens egenskaper påverkas av att saltningen utförs när osten tas ur formarna. I stället lyder bestämmelsen som följer: ”Saltningen ska göras senast när osten tas ur formarna.”

Torkning:

Innan osten placeras i den egentliga torkanläggningen kan den genomgå en förberedande torkning efter det att den har tagits ur formarna, för att få fram färska ostar som har goda förutsättningar att torkas korrekt och för att underlätta ytflorans etablering. Därför har denna möjlighet till förberedande torkning införts.

Mognadslagring:

Det har införts en möjlighet att kyla ostarna vid en temperatur på över 0 °C under torkningen och mognadslagringen. Därmed går det att fördröja utvecklingen av vissa partier av ostarna. För att se till att ostarna mognadslagras tillräckligt länge och att de slutliga egenskaperna bevaras, har det dock fastställts att dessa kylningsperioder inte får räknas in i den kortast tillåtna mognadslagringen.

”Picodon” får mognadslagras på klassiskt sätt eller genom sköljning. De båda varianterna har beskrivits separat för att bli lättare att förstå:

— För mognadslagring utan sköljning har den exakta procentangivelsen för luftfuktigheten i lagringslokalen ersatts med frasen ”fuktigt klimat” och den högsta tillåtna temperaturen för mognadslagringen har tagits bort, eftersom jämvikten mellan dessa båda kriterier är beroende av osttillverkarens yrkeskunnande. Dessutom är det svårt att mäta luftfuktigheten exakt i en gårdsbaserad osttillverkningsanläggning. Den lägsta tillåtna temperaturen vid mognadslagring och den kortast tillåtna tidsperioden för mognadslagringen, som är de två avgörande punkterna för denna fas, har inte ändrats.

  I den registrerade produktspecifikationen angavs att osten inte fick säljas förrän tidigast 14 dagar efter löpläggningen. Denna tidpunkt har ändrats till 12 dagar av flera skäl:

  — Den period på 14 dagar som ursprungligen föreskrevs kunde omfatta perioder av kylning, då osten inte utvecklades. Nu har det angetts tydligt att kylningsperioder inte ska räknas med i ostens mognadslagring. Det går alltså att sälja ”Picodon” efter 12 dagar utan att mognadslagringen förkortas.

  — Perioderna för torkning och egentlig mognadslagring, som är avgörande för slutproduktens mognad, har inte förändrats: förkortningen påverkar alltså inte ostens egenskaper.

  — För att stärka detta har det lagts till en beskrivning av ostens egenskaper när den tas ut ur mognadslagringen: för att garantera en tillräcklig mognadslagring och torkning (”ostens yta känns inte längre fuktig vid beröring”) och en god etablering av ytfloran (”ytfloran har etablerat sig”).

— För mognadslagring av sköljda ostar krävs en inledande viloperiod på 15 dagar vid en temperatur på 5–10 °C. Dessa bestämmelser fanns redan i beskrivningen av ”Dieulefit-metoden” och har nu utvidgats till att omfatta alla ”sköljningslagrade” ostar med beteckningen ”Picodon”. Bestämmelsen om att lagringen ska ske i en ”behållare” har tagits bort: lagringen kan t.ex. göras i lerkrukor enligt gammal tradition. När det gäller luftfuktigheten har denna bestämmelse ändrats till att gälla ”en fuktig lokal”, vilket förklaras ovan.

  Det har förtydligats att osten ska vara blå när den tas ut från den första lagringen (dvs. vara täckt av blåmögel).

  För sköljningslagrad ”Picodon” består processen av en eller flera faser med sköljning och lagring: Detta har angetts i detta kapitel tillsammans med en kortast tillåten mognadslagring på 30 dagar (dvs. samma som för ”Dieulefit-lagrad” ost).

Särskilda faktorer vid märkningen

Skyldigheten att använda beteckningen eller det nationella sigillet för ursprungsbeteckningar har ersatts med en skyldighet att anbringa EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

Ostens märkning ska ha en del som är gemensam för alla aktörer och följa en gemensam grafisk profil (beteckningen ”Picodon” ska skrivas i en stiliserad halvcirkel för att göra den skyddade ursprungsbeteckningen mer synlig på försäljningsstället). Resten av märkningen får utformas fritt av aktören. Varje aktör som följer produktspecifikationen får obegränsad tillgång till märkningsmallen genom en enkel ansökan hos gruppen.

Uppgifterna ”sköljningslagrad” eller ”Dieulefit-lagrad” får användas när motsvarande bestämmelser har följts.

Dessutom föreskrivs att tillverkarens och/eller mognadslagrarens namn ska anges med bokstäver som är minst lika stora som identifieringen av förpackningsföretaget.

Varje enhet som säljs till konsumenter ska vara märkt med en etikett. Det har dock också införts bestämmelser för direktförsäljning (t.ex. marknadsförsäljning): Möjlighet att använda en skylt och etikettering vid varje försäljning.

Slutligen anges att det är förbjudet att använda andra benämningar eller beteckningar tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen i samband med märkning eller reklam eller på fakturor eller handelsdokument, med undantag för de ovan angivna uppgifterna och uppgifter som föreskrivs i generella regler samt varumärken. Därmed kan man undvika att den skyddade ursprungsbeteckningen ”Picodon” segmenteras på ett sätt som inte är reglerat (i produktspecifikationen eller i regelverket).

Övrigt

Rubriken ”Uppgifter som fastställer sambandet med den geografiska omgivningen – produktens särskilda egenskaper” har kompletterats för att visa sambandet mellan produkten och det geografiska området bättre. Alltför detaljerade beskrivningar av naturmiljön som inte har samband med produkten i sig har därför tagits bort, liksom mer vaga beskrivningar och anekdoter. Dessutom har uppgifter som handlar om traditionellt och modernt yrkeskunnande lagts till, bl.a. om mognadslagrings- och sköljningsmetoder för ”sköljningslagrad” och ”Dieulefit-lagrad” ost. Sambandet mellan naturliga och mänskliga faktorer och produktens egenskaper har förklarats. Slutligen har denna del organiserats på ett mer logiskt sätt. Delen ”Hänvisningar till kontrollorganet” har uppdaterats, kontaktuppgifter till certifieringsorganet har lagts till och kontaktuppgifterna till de behöriga myndigheterna har ändrats.

Vad gäller utvecklingen i fråga om nationella lagar och regler innehåller rubriken ”Nationella krav” en tabell över de viktigaste punkter som ska kontrolleras samt referensvärdena och bedömningsmetoden beträffande dessa.

Slutligen har gruppens kontaktuppgifter uppdaterats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”PICODON”

EU-nr: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn**

”Picodon”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Picodon” är en ost med formen av en liten puck med rundade kanter.

Den har en mjuk, opressad ostmassa som framställs genom mjölksyrekoagulering av obehandlad, icke standardiserad och icke homogeniserad helmjölk av get med tillsats av en liten mängd löpe. Osten innehåller minst 45 g fett per 100 g ost efter fullständig torkning och minst 40 g torrsubstans per 100 g ost.

Om ”Picodon” inte sköljs får den saluföras från och med tolv dagar efter löpläggningen. Efter mognadslagringen har osten följande egenskaper: diameter: 5–7 cm, tjocklek: 1,8–2,5 cm, minimivikt: 60 g.

Skalet är fint, med ett tunt mögellager som kan vara enhetligt eller fläckigt i vitt, elfenbensfärgat, blått, grått eller brunt beroende på lagringstiden.

Snittytan är jämn och ostmassan är vit eller gul. Texturen är homogen, mjuk och fin i munnen när osten är ung, och kan bli sprickig efter långvarig lagring.

När ”Picodon” genomgår en särskild mognadslagring, med olika faser av lagring och sköljning, får den betecknas som ”sköljningslagrad” eller ”Dieulefit-lagrad”. Denna ost har följande egenskaper efter mognadslagringen: diameter: 4,5–6 cm, höjd: 1,3–2,5 cm, minimivikt: 45 g.

Ytan är vit, elfenbensfärgad, grå eller ljust krämfärgad med några färgfläckar. Den uppskurna ostmassan är marmorerad. Texturen är jämn, fin och mjuk i munnen. Sköljningslagrad eller Dieulefit-lagrad ”Picodon” får inte saluföras förrän 30 dagar efter löpläggningen.

Oavsett vilken mognadslagringsmetod som används är smaken ren, med getkaraktär och med inslag av hasselnöt, lätta inslag av svamp och ibland en viss skärpa, utan alltför stor sälta eller syra. När osten är sköljningslagrad eller Dieulefit-lagrad kan den dessutom ha en viss jäsningsarom i munnen.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Råvaror: Obehandlad, icke standardiserad och icke homogeniserad helmjölk av get.

Djurfoder:

Grovfoder:

Djurbesättningens grundfoder består av grovfoder som djuren får via bete eller utfodring.

Ensilageprodukter och andra fermenterade produkter får inte användas som foder.

Grovfodret ska bestå av alla växter som getterna betar, växtarterna på tillfälliga eller permanenta gräsmarker, ettåriga foderväxter, färsk frukt, obearbetade rötter eller rotknölar.

Den årliga grovfodergivan ska bestå av minst tolv växtarter. Minst 30 % av den foderareal som används ska innehålla minst tre växtarter.

Tillskottsfoder:

Spannmål som ges i obehandlad form (eventuellt valsade, krossade eller groddade) ska till 100 % komma från det geografiska området.

Det är förbjudet att använda foder som kan försämra mjölkens lukt eller smak, eller som medför risk för bakteriesmitta.

Tillskottsfoder får inte utgöra mer än 390 kg per mjölkget och år, varav högst 150 kg torkat grovfoder per get och år.

Tillskottsfoder består av

— alla former av spannmål,

— obearbetade korn, valsade, groddade eller krossade eller extruderade ur olje- och proteinväxter,

— derivatprodukter från bearbetning av spannmål,

— derivatprodukter från bearbetning av olje- och proteinväxter, genom garvning med essentiella oljor och växtextrakt: kakor och oljor av soja, ärtor, åkerbönor, lupin, lin, raps, solrosor, vicker,

— produkter från sockerframställning: torkad betmassa, flytande melass från sockerrör eller sockerbeta,

— torkat grovfoder: hela plantor av lusern och majs,

— förädlad frukt,

— näringskomplement, mineraler.

Fodrets ursprung:

Grovfoder ska till 100 % ha sitt ursprung i det geografiska området, liksom all obearbetad spannmål.

Annat tillskottsfoder än obearbetad spannmål härrör inte fullständigt från det geografiska området, eftersom kommersiellt foder som saknar garantier för det geografiska området används i uppfödningen.

Sådant foder får högst uppgå till 390 kg råvara per mjölkget och år. Minst 67 % av mjölkgetternas foder har alltså sitt ursprung i det geografiska området.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg från mjölkproduktion till mognadslagring av osten utförs i det geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Oberoende av de regler som är tillämpliga på alla ostar ska varje färdigförpackad enhet för försäljning till konsument vara märkt med en etikett som ska innehålla

— en del som är gemensam för samtliga aktörer, med namnet på den skyddade geografiska beteckningen, skrivet med bokstäver som är minst två tredjedelar så stora som de största bokstäver som finns på etiketten, tillsammans med uppgiften ”sköljningslagrad” eller ”Dieulefit-lagrad” när bestämmelserna för användning av dessa uppgifter har tillämpats,

— en personligt anpassad del för varje aktör som bl.a. innehåller EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

Tillverkarens och/eller mognadslagrarens namn ska anges med bokstäver som är minst lika stora som identifieringen av förpackningsföretaget.

Den gemensamma delen av etiketten och skylten i förekommande fall, ska följa den grafiska profil som anges i bilagan till produktspecifikationen.

Vid direktförsäljning genom producenten eller annan person som står direkt under dennes ansvar, på gården eller på marknadsplatser, är etikettering av varje försäljningsenhet inget krav. Det räcker med en skylt där de nödvändiga uppgifterna anges.

Det är förbjudet att använda andra benämningar eller beteckningar tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen i samband med märkning eller reklam eller på fakturor eller handelsdokument, med undantag för de ovan angivna uppgifterna och uppgifter som föreskrivs i generella regler samt varumärken.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

”Picodon” är en ost som framställs på de höjder som omger Rhônedalens båda stränder. Det geografiska området omfattar territoriet i följande kommuner:

— Departementet Ardèche: samtliga kommuner.

— Departementet Drôme: samtliga kommuner.

— Departementet Gard: kantonen Barjac: samtliga kommuner.

— Departementet Vaucluse: kantonen Valréas: samtliga kommuner.

5. Samband med det geografiska området

Ardèche och Drôme, som bildar huvuddelen av det geografiska området, består till stora delar av höjder och berg med torrt klimat, som dominerar Rhônedalens mellersta del och är väl lämpade för gethållning. De naturliga förhållandena i området (vattenbrist, brist på plana ytor, fragmentiserad markfördelning, mager jordmån, förhållandevis torrt och blåsigt klimat) har främjat blandjordbruk.

Det geografiska området ligger i övergångsområdet mellan medelhavsklimatet i söder, det halvkontinentala klimat som råder i Lyonområdet i norr och bergsklimatet i de östra och västra delarna.

Området är till stora delar självförsörjande på foder och utmärks av en stor mångfald av växtarter på gräsmarkerna. Även vedartade växter (bl.a. ginst, ljung, trädljung) är vanligt förekommande på de betesmarker som utnyttjas av getterna.

När det gäller de mänskliga faktorerna beskrev Olivier de Serres redan på 1600-talet getternas viktiga roll i området, i sin *Théâtre de l'agriculture et ménage des champs*. Under lång tid hörde Drôme och Ardèche till de departement som hade störst getuppfödning i Frankrike (1866 låg de på första respektive tredje plats).

Till en början producerades ”Picodon” nästan uteslutande för egen konsumtion på gårdarna.

Produktionen av mjölk avtar kraftigt under höst och vinter, och ostproduktion var det enda sättet att bevara mjölken. Eftersom osten konsumerades under en så lång period varierade lagringsgraden med nödvändighet.

Den kunde konsumeras efter mycket kort lagring, när den knappt hunnit torka: det är ursprunget till ”Picodon”, med en kort mognadslagring.

Under vintern förvarades osten däremot i krukor. Varannan vecka togs osten fram och sköljdes. Med denna metod kunde osten förvaras under lång tid, och den fick då sin karakteristiska doft och smak. Detta är en variant av ”sköljningslagring” eller ”Dieulefit-lagring”. Det senare namnet användes traditionellt på östra sidan om Rhône och söder om floden Drôme, där den torra luften möjliggör en naturlig torkning som gynnar tillväxten av en lokal ytflora.

Tack vare dessa egenskaper blev ”Picodon” välkänd i Drôme och Ardèche redan under 1800-talet och den erkändes också som kontrollerad ursprungsbeteckning genom ett dekret av den 25 juli 1983.

Framställningen av ”Picodon” bygger än i dag på den traditionella kunskap som har utvecklats på gårdarna i området.

Lokala raser (Massif-Central, Provençale, Rove), som fortfarande är väl etablerade i det här området, får användas. Basen i djurbesättningarnas foder består av grovfoder som uteslutande kommer från det geografiska området och som har en varierad flora. När klimatförhållandena tillåter detta ska djuren släppas ut på bete på gräsmarker eller åtminstone i en rasthage. Kompletterande foder får ges i en begränsad mängd, för att uppmuntra användningen av grovfoder.

Enligt tradition ska den mjölk som används vara obehandlad, icke standardiserad helmjölk av get.

Ostmassan framställs genom mjölksyrebehandling av helmjölk av get, med tillsats av en liten mängd löpe. Ostmassan formläggs utan föregående vassleavtappning. Formläggningen ska göras för hand, utan att ostmassan spricker.

Under torkningsstadiet ska osten röras så lite som möjligt. Saltningen görs med torrt salt på båda sidor.

När osten har tagits ur formarna och eventuellt har fått genomgå en förberedande torkning, ska osten torka och därefter mognadslagras. Mognadslagringen får delas upp i perioder med torkning, sköljning och förvaring i behållare.

Ostarna får inte bära den skyddade ursprungsbeteckningen ”Picodon” förrän tolv dagar efter löpläggningen, när ostens yta inte längre känns fuktig vid beröring och ytfloran har etablerat sig.

När osten efter torkning och en period av förvaring i en behållare i minst 15 dagar (då osten blånar) genomgår en eller flera perioder av sköljning och förvaring, får den kallas ”sköljningslagrad” eller ”Dieulefit-lagrad”.

”Picodon” har följande egenskaper:

— Den har formen av en liten puck med en vikt på minst 60 g, eller 45 g för sköljningslagrad eller Dieulefit-lagrad ”Picodon”.

— Ostmassans textur är jämn och fin i munnen, mjuk till sprickande efter mognadslagring.

— Smaken är ren, med getkaraktär och med inslag av hasselnöt, lätta inslag av svamp och ibland en viss skärpa eller jästsmak, utan alltför stor sälta eller syra.

Ostens yta kan vara täckt av ett tunt mögellager som kan vara enhetligt eller fläckigt. Om osten är sköljningslagrad eller Dieulefit-lagrad kan ytan vara vit eller elfenbensfärgad eller grå eller gräddfärgad.

Den dalgång där osten har sitt ursprung är ett torrt och kargt område bestående av höjder och berg, vars geologi och klimat inte medgav att man höll andra djur än get. Ostproduktionen har bevarats i området och är en nödvändig källa till utkomst. Getterna kan i allmänhet utnyttja den svåraste terrängen (de torraste områdena, de med starkast lutning), som inte går att använda för nötkreatur eller intensiv odling.

Gethållningens funktion som ett komplement i jordbruket, den låga mjölkproduktionen per gård och vikten av god torkning för denna ost som framställs av mjuk opressad mjölksyrekoagulerad ostmassa, förklarar varför osten är så liten.

Tillverkningsförhållandena har definierats så att de bevarar den regionala egenarten och låter den komma till uttryck i produkten.

De getter som producerar den mjölk som används till ”Picodon” utfodras med grovfoder från det geografiska området. Utfodringssystemet och djurhållningen främjar lokal foderproduktion, användning av en stor andel grovfoder som utmärks av en mångfald växtarter, betesbruk och utegång för djuren. Dessa metoder bidrar till de lokala naturliga förhållandenas inverkan på floran i mjölken och därmed floran som är utmärkande för ostarna. Detta förstärks ytterligare av att enbart obehandlad helmjölk används.

Det tunna lagret av ytflora på ostarna har också en stor mångfald. Ostarna har en ren smak, med getkaraktär och inslag av hasselnöt, lätta inslag av svamp och ibland en viss skärpa.

Användningen av mjölksyra i beredningen och en formläggning som bevarar ostmassans struktur ger ostmassan i ”Picodon” dess homogena och jämna textur. Att osten vänds efter formläggningen och saltas på båda sidor bidrar också till en jämn fördelning av saltet. Dessa framställningsmetoder ger tillsammans med de viktiga torknings- och lagringsfaserna, som bidrar till ytflorans etablering och aromutvecklingen, en ost med en fin och jämn ostmassa och en rik arom.

Ostmassan är till en början mjuk i munnen, men blir sprickig efter långvarig lagring, vilket inte är ovanligt i området. En särskild lagringsmetod, där osten genomgår olika perioder av förvaring och sköljning ger sköljningslagrad eller Dieulefit-lagrad ”Picodon” dess särskilda textur och arom.

Dessa faktorer innebär att ”Picodon” är nära förknippad med sitt geografiska ursprung och har ett stort regionalt anseende. Det har framför allt tagit sig uttryck i muntliga traditioner, bland annat genom provensalska sånger, och sedan 1800-talet även i skriftlig form, i ordböcker, brev, historiska och gastronomiska verk.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

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