

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na mocy art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 74/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 9

„PICODON DE L'ARDECHE” lub „PICODON DE LA DROME”

NR WE: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

CHOG () CHNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, KTÓREGO dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niepociągająca za sobą żadnych zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji produktu, wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana:

3.1. Nazwa produktu

Nazwa brzmi „Picodon” (zamiast „Picodon de l'Ardèche” lub „Picodon de la Drôme”).

Uzasadnienie:

Picodon jest określeniem tradycyjnie łączonym z geograficznym obszarem, na którym produkowany jest produkt o chronionej nazwie pochodzenia.

Wiele dokumentów (ksiąg, pieśni, korespondencji itp.) potwierdza miejscowe użycie tego określenia na oznaczenie lokalnego sera w sposób ściśle ograniczony do obszaru geograficznego. Stosowanie tego określenia do serów, które nie odpowiadają specyfikacji „Picodon de la Drôme” lub „Picodon de l'Ardeche” wprowadzało konsumenta w błąd. Producenci chcą więc powrócić do tradycji, zmieniając nazwę pochodzenia na jedno określenie: „Picodon”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.2. Opis produktu

Ser ma kształt krążka o średnicy 5–7 cm, wysokości 1,8–2,5 cm (zamiast 1–3 cm) i masie minimalnej równej 60 gramów.

Ma delikatną skórkę z porostem bladej lub białej pleśni, niekiedy ze śladami niebieskiej pleśni. Powierzchnia przekroju jest czysta, masa serowa biała lub żółta, o jednolitej i gładkiej konsystencji, może stać się łamliwa po wydłużonym okresie dojrzewania. Ma wyraźny, charakterystyczny smak, nie jest nazbyt słony ani kwaśny. Gdy Picodon przechodzi szczególnie proces dojrzewania, zwany „dojrzeniem metodą Dieulefit” (fr. *affiné méthode Dieulefit*), otrzymany ser posiada następujące właściwości:

- Średnica: 4,5–6 cm
- Wysokość: 1,3–2,5 cm
- Masa minimalna: 45 gramów

Powierzchnia sera jest wówczas biała, barwy kości słoniowej, szara lub jasnokremowa, miejscami zabarwiona. Powierzchnię przekroju przecinają żyłki, konsystencja jest gładka, równomierna i sprężysta. Ma wyraźny smak charakterystyczny dla koziego sera, lekko ostry.

Uzasadnienie:

Opis produktu został uzupełniony o masę i średnicę oraz wygląd skórki i masy serowej. Podano również jego wysokość.

Ser zwany „affiné méthode Dieulefit” posiada pewne cechy szczególne, dotyczące średnicy, wysokości, masy minimalnej i wyglądu, które należy uściślić.

3.3. Metoda produkcji

Uściśla się, że mleko wykorzystywane do produkcji musi pochodzić wyłącznie ze stad mlecznych, na które składają się kozy ras Alpine, Saanen, krzyżówki tych dwóch ras lub zwierzęta rasy lokalnej.

Podano szczegółowe informacje na temat maksymalnej obsady kóz na hektar, pochodzenia i składu paszy. Obecność w gospodarstwie wszelkich rodzajów kiszonki i innych sfermentowanych produktów z przeznaczeniem do żywienia kóz jest zabroniona. Kiedy warunki klimatyczne na to pozwalają, kozy muszą korzystać z wybiegu o stałym dostępie.

Podano szczegółowe informacje na temat mleka, terminu i warunków jego użycia, koagulacji (przeprowadzanej na bazie podpuszczek zwierzęcych), terminu i długości powstawania skrzepu (szczegółowe warunki określono dla produkcji w gospodarstwie), formowania (w formie, której dno ma zaokrąglone brzegi, bez wstępnego odsączania, ręcznie za pomocą chochli), solenia, wyjmowania z formy (najpóźniej czterdzieści osiem godzin od włożenia do formy).

Podano szczegółowe informacje na temat dozwolonych składników, zakazu zagęszczania mleka i zakazu przechowywania produktów w trakcie produkcji w ujemnej temperaturze lub w atmosferze modyfikowanej. Wskazano, że poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami, środkami pomocniczymi lub dodatkami dozwolonymi w mleku i podczas produkcji są: podpuszczka, nieszkodliwe kultury bakteryjne, drożdże, pleśnie, chlorek wapnia i sól.

Określono dokładnie etap suszenia (trwający co najmniej dwadzieścia cztery godziny) i następujący po nim etap dojrzewania (co najmniej przez osiem dni po suszeniu, w określonej temperaturze i przy określonej wilgotności powietrza). Wskazano, że sery mogą opuścić zakład produkcyjny dopiero po okresie co najmniej czternastu dni od koagulacji (zamiast suszenia i dojrzewania przez co najmniej dwanaście dni od koagulacji), z wyjątkiem serów świeżych przeznaczonych do dojrzewania.

Ser zwany „affiné méthode Dieulefit” charakteryzuje się szczególnymi warunkami przygotowania (w szczególności etapem utrzymywania w skrzynkach przez co najmniej 15 dni w warunkach sprzyjających tworzeniu się na powierzchni pleśni oraz drugim etapem dojrzewania w określonych warunkach, obejmującym co najmniej dwukrotne płukanie sera).

Uzasadnienie:

Szczegółowe informacje wprowadzone do specyfikacji dotyczą praktyk, które były stosowane przez producentów przy przygotowywaniu produktu, jednak nie zostały dotychczas ujednolicone w ramach specyfikacji.

Producenci uznali za konieczne ubieganie się o formalne wpisanie ich do specyfikacji w celu ochrony nazwy pochodzenia przed możliwymi odchyleniami. Celem tych szczegółowych informacji jest więc dokładniejsza charakterystyka produktu z naciskiem na jego związek z pochodzeniem.

Ponadto w odniesieniu do zastosowania obróbki i dodatków do serów (które stanowi przedmiot przepisów ogólnych) obserwuje się, że nowe technologie, takie jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczenie mleka lub enzymy dojrzewania, mogą mieć wpływ na cechy charakterystyczne serów o nazwie pochodzenia.

Zdecydowano więc uściślić w specyfikacjach nazw pochodzenia obecnie stosowane praktyki w zakresie obróbki i dodatków do mleka oraz w procesie wytwarzania sera, aby uniknąć w przyszłości sytuacji, w której praktyki nie ujęte w specyfikacji doprowadzą do zmiany cech charakterystycznych serów o nazwie pochodzenia.

3.4. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym uzupełniono w zakresie:

- początków produkcji Picodon,
- pochodzenia tradycyjnej nazwy Picodon,
- opisu cech geograficznych, klimatycznych i glebowych wydzielonego obszaru.

Uzasadnienie:

Producenci chcieli silniej podkreślić związek z obszarem geograficznym.

3.5. Etykietowanie

Etykieta każdego sera objętego chronioną nazwą pochodzenia „Picodon” zawiera chronioną nazwę pochodzenia wpisaną przy użyciu czcionki o rozmiarze równym dwóm trzecim największej czcionki znajdującej się na etykiecie i wzmiankę „Appellation d'Origine Contrôlée”. Podanie nazwy i adresu producenta na etykiecie sera jest obowiązkowe.

Uzasadnienie:

Zniesienie obowiązku umieszczania logo charakterystycznego dla chronionych nazw pochodzenia.

3.6. Wymogi krajowe

Zamiast „Dekret z dnia 29 grudnia 1986 r.” powinno być „Dekret w sprawie chronionej nazwy pochodzenia Picodon”.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIA RADY (WE) nr 510/2006

„PICODON”

NR WE: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adres: 51, rue d'Anjou
75 008 Paris
FRANCE

Telefon: +33 153898000

Faks: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du Picodon AOC
Adres: 48, avenue Louis Masson
26120 Chabeuil
FRANCE
Telefon: +33 475562606
Faks: +33 475420105
E-mail: info@picodon-aoc.fr info@picodon-aoc.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni (X)

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3. Sery

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Picodon”

4.2. Opis produktu:

Picodon jest serem z mleka koziego w kształcie krążka. Ma delikatną skórkę z porostem bladej lub białej pleśni, niekiedy ze śladami niebieskiej pleśni. Powierzchnia przekroju jest czysta, masa serowa biała lub żółta, o jednolitej i gładkiej konsystencji, która może stać się łamliwa po wydłużonym okresie dojrzewania. Ma wyraźny, charakterystyczny smak, nie jest nadmiernie słony ani kwaśny.

Gdy na serze znajduje się informacja „affiné méthode Dieulefit”, powierzchnia sera jest biała, barwy kości słoniowej, szara lub jasnokremowa, miejscami zabarwiona. Powierzchnię przekroju przecinają żyłki, konsystencja jest gładka, równomierna i sprężysta. Ma wyraźny smak charakterystyczny dla koziego sera, lekko ostry.

Masa minimalna „Picodon” wynosi 60 g, chyba że jest to ser „affiné méthode Dieulefit”, wtedy jego masa minimalna wynosi 45 g. Utrata masy wynika z płukania sera w trakcie wydłużonego dojrzewania.

Średnica tego krążka waha się od 5–7 cm, jego wysokość wynosi 1,8–2,5 cm. W przypadku *Picodon* „affiné méthode Dieulefit” wymiary są mniejsze w wyniku płukania sera: średnica 4,5–6 cm, wysokość 1,3–2,5 cm

Zawartość tłuszczu (w masie suchej) wynosi co najmniej 45 % a zawartość suchej masy nie może być niższa niż 40 % na 100 g sera.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny obejmujący wszystkie gminy departamentu Ardèche i departamentu Drôme oraz wszystkie gminy kantonu Valréas (departament Vaucluse) i kantonu Barjac (departament Gard).

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każda dojrzewalnia serów wypełnia oświadczenie identyfikacyjne rejestrowane przez służby kontroli i umożliwiające tym ostatnim identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty te mają obowiązek przechowywania do wglądu służb kontroli rejestrów i wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów. Ponadto każdy podmiot musi posiadać przejrzyste księgi rejestracji wejścia i wyjścia mleka i serów w przedziale tygodniowym.

Badania analityczne i organoleptyczne zapewniają zgodność poddanych im produktów z wymogami dotyczącymi jakości i cech charakterystycznych dla nazwy pochodzenia

4.5. Metoda produkcji:

Produkcja mleka, wytwarzanie serów i ich dojrzewanie odbywają się na wydzielonym obszarze geograficznym.

Mleko używane do produkcji „Picodon” pochodzi wyłącznie od kóz rasy Alpine, Saanen, krzyżówki tych dwóch ras lub zwierząt rasy lokalnej. Stado jest prowadzone zgodnie z miejscowymi zwyczajami. Powierzchnia wykorzystywana do wypasu lub produkcji serów lub zbóż stosowanych w żywieniu kóz w gospodarstwie musi być równa co najmniej jednemu hektarowi na 10 kóz. Podstawowa racja żywieniowa kóz składa się w co najmniej w 80 % z pasz lub zbóż pochodzących z wydzielonego obszaru geograficznego. W ciągu całego roku w żywieniu kóz nie wykorzystuje się żadnego rodzaju kiszonki ani innej paszy sfermentowanej. Produkty poddane odwodnieniu nie mogą stanowić więcej niż 20 % paszy, poza przypadkami wystąpienia wyjątkowych warunków klimatycznych. Podstawowa pasza stada musi pochodzić z wydzielonego obszaru.

Stałe trzymanie kóz w zamknięciu jest zabronione. Jeśli warunki klimatyczne na to pozwalają, zwierzęta muszą mieć dostęp do wybiegu.

„Picodon” jest produkowany wyłącznie z pełnego mleka koziego. Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami, środkami pomocniczymi lub dodatkami dozwolonymi w mleku i podczas produkcji są: podpuszczka, nieszkodliwe kultury bakteryjne, drożdże, pleśnie, chlorek wapnia i sól.

Dodawanie mleka zagęszczonego, mleka w proszku lub białek mlecznych oraz ultrafiltracja są zabronione. W przypadku produkcji w gospodarstwie mleko musi być surowe. W zakładzie przetwórczym może zostać poddane termizacji

Do koagulacji wykorzystuje się mleko z dodatkiem kultur bakteryjnych lub serwatki, do której dodaje się niewielką ilość podpuszczki pochodzenia zwierzęcego. Temperatura mleka w trakcie koagulacji musi mieścić się w przedziale 20–25 °C. Powstawanie skrzepu postępuje powoli: 18–48 godzin w celu otrzymania pH w przedziale 4–4,5.

W przypadku serów produkowanych w gospodarstwach powstanie skrzepu musi mieć miejsce najpóźniej 14 godzin po najwcześniejszym dojeniu.

Stosowanie skrzepu mrożonego jest zabronione.

Skrzep umieszcza się w formie bez wstępnego odsączenia, ręcznie, za pomocą chochli w pojedynczych formach z użyciem nakładki rozdzielającej lub bez. Skrzep musi zostać odwrócony co najmniej jeden raz. Skrzep soli się po obu stronach, przy użyciu suchej, miałkiej lub średnioziarnistej soli. Wyjęcie z formy ma miejsce najpóźniej 48 godzin od włożenia do formy. Po suszeniu trwającym co najmniej dwadzieścia cztery godziny w temperaturze maksymalnej 23 °C rozpoczyna się dojrzewanie sera.

Dojrzewa on przez co najmniej 8 dni w temperaturze 12–18 °C w atmosferze o względnej wilgotności wynoszącej co najmniej 80 %.

Ser może zostać wprowadzony do obrotu dopiero 14 dni po koagulacji.

Przedłużenie przechowywania w niskiej temperaturze musi odbywać się w temperaturze powyżej 0 °C.

Picodon „affiné méthode Dieulefit” podlega wydłużonemu procesowi dojrzewania, w trakcie którego odbywa się płukanie:

- etap utrzymywania w skrzynkach przez co najmniej piętnaście dni w wilgotnym pomieszczeniu, w którym musi panować temperatura zawarta w przedziale 5–10 °C, a wilgotność względna musi przekraczać 80 %;
- drugi etap dojrzewania w pomieszczeniu całkowicie nasyconym parą wodną i temperaturze w przedziale 13–17 °C; długość tego etapu przekracza osiem dni i obejmuje co najmniej dwukrotne płukanie;
- etap suszenia trwający co najmniej dwadzieścia cztery godziny; musi to być naturalny proces suszenia; sztuczne suszenie można zastosować jedynie wtedy, gdy warunki klimatyczne uniemożliwiają suszenie naturalne.

Ser taki może zostać wprowadzony do obrotu dopiero miesiąc po koagulacji.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Departamenty Ardèche i Drôme przez długi czas były czołowymi ośrodkami hodowli kóz we Francji. Nie dziwi więc fakt, że o kozim serze w tym regionie mówi się już od bardzo odległych czasów.

Pierwsze przypadki użycia słowa „Picodon” na piśmie miały miejsce w XIX w.

Występuje ono w szczególności w dziele Auguste'a Brossiera „Glossaire du patois de Die”, które ukazało się w 1863 r. Pociąg kursujący między Dieulefit a Montélimar otrzymał nazwę „Picodon” ze względu na pracowników dojrzewalni sera „Picodon”, którzy z niego korzystali i pozostawiali po sobie charakterystyczny zapach.

Ser zwany „Picodon” pochodzi od słowa z lokalnego dialektu langwedockiego, które oznaczało mały ser o ostrym smaku.

Niegdyś, ze względu na jesienno-zimową przerwę w produkcji mleka koziego, produkcja sera była jedynym sposobem przechowania nadwyżek mleka pozostałego z okresu intensywnej laktacji wiosną i latem.

To rozłożenie spożycia sera na miesiące zimowe wiązało się z różnymi stopniami dojrzewania.

Ser mógł być spożywany po bardzo krótkim czasie dojrzewania, ledwo suchy, nazywano go wtedy „picodon”, lub ogólniej „tomme”. Ten zwyczaj żywieniowy został utrzymany i można przypuszczać, że od niego pochodzi „Picodon”, którego krótki okres dojrzewania przepisy określają na co najmniej 14 dni. Natomiast zimą sery Picodon wyprodukowane z nadwyżek były przechowywane w glinianych dzbanach.

„Picodon owijano liśćmi i przechowywano w tzw. *bitcho* (rodzaj glinianego naczynia z dwoma uchami). Co piętnaście dni ser wyciągano z naczynia, płukano i okładano nowymi liśćmi”. Ta metoda umożliwiała długie przechowywanie sera, który nabierał charakterystycznego zapachu i smaku.

Można tu rozpoznać odmianę techniki „*affiné méthode de Dieulefit*”, która została zatwierdzona w przepisach prawa.

„Picodon” jest produkowany na wzgórzach rozciągających się po obu stronach doliny Rodanu. Jest typowy dla uboższego regionu, jakim jest ten suchy obszar górski, o warunkach geologicznych i klimatycznych, w których jedyną możliwą hodowlą była hodowla kóz. Produkcja serów, o której pamięć przekazywano z pokolenia na pokolenie, utrzymała się na tych terenach, nadając im szczególny charakter.

Warunki produkcji zostały określone w taki sposób, by zachować specyficzny dla tego obszaru charakter i umożliwić jego wyrażenie poprzez produkt.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adres: 51, rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Telefon: +33 153898000

Faks: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité jest jednostką publiczną o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną i podlegającą ministerstwu rolnictwa.

INAO odpowiada za kontrolę warunków produkcji produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Nazwa: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adres: 59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cédex 13
FRANCE

Telefon: +33 144871717

Faks: +33 144973037

E-mail: —

DGCCRF jest międzyresortową komórką ministerstw gospodarki, przemysłu i finansów.

4.8. *Etykietowanie:*

Etykieta każdego sera objętego chronioną nazwą pochodzenia „Picodon”, zawiera chronioną nazwę pochodzenia zapisaną za pomocą czcionki o rozmiarze równym dwóm trzecim największej czcionki znajdującej się na etykiecie i wzmiankę „Appellation d'Origine Contrôlée”. Podanie nazwy i adresu producenta na etykiecie sera jest obowiązkowe.

Ser, który spełnia warunki dojrzewania według metody Dieulefit, musi posiadać na etykiecie wzmiankę „affiné méthode Dieulefit”.
