

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 25/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „PICODON”**

Nr UE: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

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

Adres: Quartier Pontignat ouest  
26120 Montelier  
FRANCJA

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

Wymieniony wyżej rolniczy związek zawodowy zrzesza wszystkie podmioty zaangażowane w produkcję „Picodon”: producentów mleka, w tym podmioty prowadzące przetwórstwo w gospodarstwach, zakłady przetwórcze i dojrzewalnie. W związku z tym ma on uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: związek z obszarem geograficznym, kontrola, wymogi krajowe

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### Punkt „Opis produktu”

W celu zapewnienia lepszej charakterystyki produktu uściślono, że „Picodon” ma kształt małego krążka „o zaokrąglonych brzegach”, co stanowi dokładniejsze określenie. Usunięto natomiast odniesienie do okrągłego kształtu sera, ponieważ wynika on z kształtu „krążka”.

W celu zachowania autochtonicznej flory mleka i pogłębienia związku sera „Picodon” z obszarem geograficznym uściślono rodzaj stosowanego mleka: pełne „surowe, nieznormalizowane i niehomogenizowane” mleko kozie.

„Picodon” przygotowuje się na bazie skrzepu otrzymanego w wyniku koagulacji kwasowej głównie na skutek działania bakterii mlekowych, z zastosowaniem niewielkiej ilości podpuszczki. Jest to charakterystyczne dla tego sera, dlatego słowa „otrzymywany w procesie koagulacji z pełnego mleka koziego z dodatkiem niewielkiej ilości podpuszczki” występujące w punkcie „Metoda produkcji” dodano do punktu „Opis produktu” i uściślono, że jest to koagulacja „kwasowa”.

Ponieważ rozmiary i masę „Picodon” ocenia się na koniec etapu dojrzewania, uściślono, że właściwości te dotyczą sera co najmniej 12 dni po dodaniu podpuszczki.

W celu odzwierciedlenia faktu, że na cienkiej skórce sera „Picodon” występuje zróżnicowana flora, dodano opis jej wyglądu: „pleśń jednolita z plamkami, barwy białej, kości słoniowej, niebieskiej, szarej lub brązowej w zależności od etapu dojrzewania”. Tę różnorodność flory bakteryjnej na powierzchni można zauważyć tym bardziej, że w tej branży znaczny udział ma przetwórstwo prowadzone w gospodarstwach, co oznacza znaczne wykorzystanie flory mlekowej i flory odpowiadającej za dojrzewanie właściwej dla każdego gospodarstwa.

W celu uściślenia właściwości produktu „jednolitą i gładką” konsystencję określono dodatkowo jako „sprężystą”. Ponadto, biorąc pod uwagę że konsystencja zmienia się w zależności od okresu dojrzewania, wskazano, że sprężystą konsystencję uzyskuje się „kiedy »Picodon« jest młody” (tj. na etapie minimalnego stopnia dojrzewania), ponieważ już wcześniej uściślono, że może stać się łamliwa po wydłużonym okresie dojrzewania. W związku z tym zdanie „Powierzchnia przekroju jest czysta, masa serowa biała lub żółta, o jednolitej i gładkiej konsystencji, może stać się łamliwa po wydłużonym okresie dojrzewania” otrzymuje brzmienie „Powierzchnia przekroju jest czysta, a masa serowa ma kolor biały lub żółty. Przy spożyciu konsystencja jest jednolita, gładka i sprężysta, gdy ser »Picodon« jest młody, może jednak stać się łamliwa po wydłużonym okresie dojrzewania.”.

„Picodon” może przechodzić szczególnie proces dojrzewania obejmujący naprzemienne utrzymywanie w zamknięciu i płukaniu. W przypadku gdy etapy te odpowiadają metodzie stosowanej początkowo w okolicach gminy Dieulefit, „Picodon” określa się jako „affiné méthode Dieulefit” (dojrzewający metodą Dieulefit), przy czym ten szczególnie proces dojrzewania został już opisany w specyfikacji. Istnieje ponadto szersza tradycja płukania serów i utrzymywania ich w zamknięciu, której nie ujednolicono dotychczas w specyfikacji, lecz zidentyfikowano ją jako taką i lepiej wyjaśniono w tej specyfikacji. W celu ułatwienia informowania konsumentów do specyfikacji wprowadzono nowe określenie opisujące te sery: „affiné lavé” (dojrzewający po płukaniu). Sery wytworzone przy pomocy technik płukania i utrzymywania w zamknięciu „affiné méthode Dieulefit” lub „affiné lavé” mają podobne właściwości opisane już w specyfikacji. W związku z tym następującą część zdania „Gdy »Picodon« przechodzi szczególnie proces dojrzewania, zwany »dojrzewaniem metodą Dieulefit« (fr. affiné méthode Dieulefit)” zastępuje się słowami „Gdy »Picodon« przechodzi szczególnie proces dojrzewania, zwany »dojrzewaniem po płukaniu« (fr. affiné lavé) lub »dojrzewaniem metodą Dieulefit« (fr. affiné méthode Dieulefit)”, natomiast pozostała część zdania pozostaje niezmienną: przy wyjmowaniu z dojrzewalni otrzymany ser posiada zatem następujące właściwości: średnica: 4,5–6 cm, wysokość: 1,3–2,5 cm, masa minimalna: 45 gr.

W celu poprawienia charakterystyki produktu bardziej szczegółowo opisano zapachy i smaki sera „Picodon” w różnych postaciach, dzięki zastosowaniu elementów charakteryzujących określonych przez Institut Technique du Gruyère oraz w ramach prac komisji ds. badań organoleptycznych (która uczestniczy w kontroli produktu od 20 lat): „smak jest [...] charakterystyczny dla sera koziego z nutami orzecha laskowego, lekkimi nutami grzybów, niekiedy ostry, nie jest nazbyt słony ani kwaśny. Ponadto ser »Picodon« »affiné lavé« lub »affiné méthode Dieulefit« może mieć przy spożyciu aromaty związane z fermentacją.”.

#### Punkt „Dowód pochodzenia”

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, skonsolidowano i przeredagowano punkt „Elementy dowodzące pochodzenia produktu z obszaru geograficznego”, a w szczególności zawarte w nim obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów związanych z identyfikowalnością produktu i monitorowaniem warunków produkcji.

W związku z tym przewidziano w szczególności upoważnienie dla podmiotów gospodarczych umożliwiające uznanie ich zdolności do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, z którego chcą korzystać. Kontrolę specyfikacji ChNP „Picodon” organizuje się na podstawie planu kontroli opracowanego przez organ kontrolny.

Ponadto w punkcie tym dodano i uzupełniono szereg postanowień dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających zapewnienie identyfikowalności i kontroli zgodności produktów z wymogami specyfikacji.

#### Punkt „Metoda produkcji”

Prowadzenie chowu stada

Dodano definicję pojęcia „stado” w celu wyjaśnienia, do jakich rodzajów zwierząt mają zastosowanie zasady ustalone poniżej i w jaki sposób należy obliczać dawki pokarmowe: chodzi o wszystkie kozy mleczne w wieku powyżej jednego roku znajdujące się w gospodarstwie na dzień 1 stycznia.

Uściślono pojęcie „zwierzęta rasy lokalnej”: chodzi o rasy z południowego wschodu Francji, które są jeszcze licznie reprezentowane na obszarze geograficznym, takie jak rasy Massif Central, Provençale i Rove.

Usunięto wyrażenie „chów prowadzony zgodnie z miejscowymi zwyczajami” na rzecz dokładniejszych postanowień opisanych poniżej.

Potwierdzono zakaz stałego utrzymywania stada w zamknięciu i uściślono, że jeżeli tylko pozwalają na to warunki klimatyczne, stado wychodzi na pastwisko, na teren wypasu lub przynajmniej na wybieg, do którego całe stado ma stały dostęp. Pojęcia pastwiska i terenu wypasu wprowadzono w celu lepszego odzwierciedlenia lokalnych praktyk w zakresie chowu. Ponadto obecnie opisane są minimalne wymogi dotyczące wybiegu (co najmniej 5 m<sup>2</sup> na zwierzę z dostępem do ujęcia wody i cienia).

#### Żywienie zwierząt

Pasze zielone

W zarejestrowanej specyfikacji wskazano, że podstawowa dawka pokarmowa składa się w co najmniej 80 % z pasz zielonych lub zbóż pochodzących z obszaru geograficznego. Postanowienie to jest niejednoznaczne, ponieważ nie odpowiada definicji podstawowej dawki pokarmowej, która obejmuje zwykle pasze zielone pastwiskowe lub podawane zwierzętom, ewentualnie uzupełnione paszą mało energetyczną.

Aby zapewnić zgodność ze zwykle stosowaną definicją podstawowej dawki pokarmowej oraz mieszanki paszowej uzupełniającej, postanowienie to podzielono na dwie części: odnosi się ono z jednej strony do pasz zielonych, które pochodzą w 100 % z obszaru geograficznego, a z drugiej strony do mieszanek paszowych uzupełniających pochodzących wyłącznie z obszaru geograficznego, składających się w 100 % ze zbóż nieprzetworzonych. Włączenie do specyfikacji tego postanowienia oraz ograniczenie mieszanek paszowych uzupełniających do 390 kg na kozę mleczną rocznie pozwala na zapewnienie, aby w całkowitej dawce pokarmowej (obejmującej podstawową dawkę pokarmową i mieszanki paszowe uzupełniające) co najmniej 67 % paszy pochodziło z obszaru geograficznego. Biorąc bowiem pod uwagę fakt, że koza może spożyć średnio 1 200 kg paszy rocznie, przy ograniczeniu udziału mieszanki paszowej uzupełniającej do 390 kg (tj. 33 %) udział pasz zielonych (810 kg) pochodzących wyłącznie z obszaru geograficznego wynosi co najmniej około 67 %.

W celu zapewnienia, aby żywienie stada opierało się głównie na paszy zielonej i aby znaczna część paszy pochodziła z obszaru geograficznego, uściślono, co następuje:

- podstawę żywienia stada stanowią pasze zielone pastwiskowe lub podawane zwierzętom (pozostałe pasze, w tym zboża i susz paszowy uzyskany metodą sztucznego suszenia, zalicza się do „mieszanek paszowych uzupełniających” oraz ogranicza się ich ilość),
- te pasze zielone pochodzą w 100 % z obszaru geograficznego.

W celu uniknięcia stosowania pasz sfermentowanych znajdujących się w gospodarstwie z przeznaczeniem dla innych zwierząt uściślono, że ten rodzaj pasz musi być niedostępny dla wszystkich stad kóz w gospodarstwie.

Pasze zielone zdefiniowano poprzez określenie ich wykazu pozytywnego (wszystkie rośliny spożywane przez kozy na użytkach zielonych, terenach wypasu, wrzosowiskach i podszycie, składające się z dziko rosnących roślin jednorocznych lub bylin, drzew, krzewów lub roślin zielnych; rośliny z tymczasowych lub trwałych użytków zielonych; jednoroczne uprawne rośliny pastewne; nieprzetworzone świeże owoce, korzenie i bulwy) w celu uściślenia rodzaju dozwolonych pasz zielonych i ułatwienia kontroli.

W celu zapewnienia, aby pasza kóz należycie odzwierciedla bogactwo roślinne, które cechuje obszar geograficzny, przewidziano, że roczna dawka pokarmowa kóz zawiera co najmniej 12 gatunków roślin, co może sprzyjać wykorzystaniu przez producentów mleka użytków zielonych, a w szczególności trwałych użytków zielonych.

Ponadto, w tym samym celu, co najmniej 30 % powierzchni paszowych musi składać się z terenów wypasu lub trwałych użytków zielonych lub pokrywy roślinnej, którą tworzą co najmniej trzy gatunki.

Szczególne postanowienia przewidziano w odniesieniu do podawania paszy zielonej (pasza zielona jest pozyskiwana we właściwy sposób, podawana szybko i spożywana w ciągu 24 godzin; wszystkie odpady pozostające w korytach po upływie 24 godzin należy z nich usunąć) w celu zapewnienia jakości podawanej paszy. Ponadto uściślono, że słomy ściółkowej nie można stosować jako paszy zielonej.

#### Pasza uzupełniająca

W celu uściślenia rodzaju dozwolonych pasz i ułatwienia kontroli określono dozwolone składniki mieszanek paszowych uzupełniających:

- ziarna zbóż we wszystkich postaciach,
- ziarna w postaci nieprzetworzonej, spłaszczone, kielkujące lub rozdrobnione lub ekstrudowane ziarna roślin oleistych i białkowych,
- produkty pochodne uzyskane przy przetwarzaniu zbóż,
- produkty pochodne uzyskane przy przetwarzaniu roślin oleistych i białkowych fizycznymi metodami garbowania olejkami eterycznymi i ekstraktami z roślin: makuchy i oleje sojowe, groch, bobik, łubin, len, rzepak, słonecznik, wyka,
- produkty wytwarzania cukru: wysłodki buraczane suszone sztucznie, płynna melasa z trzciny cukrowej lub buraka,
- susz paszowy uzyskany metodą sztucznego suszenia: lucerna i cała roślina kukurydzy,
- owoce przetworzone,
- dodatki odżywcze, składniki mineralne.

Określa się obecnie, że ziarna zbóż podawane w postaci nieprzetworzonej (niebędące składnikiem mieszanki paszowej) muszą również pochodzić w 100 % z obszaru geograficznego. Te zboża produkowane na obszarze geograficznym jeszcze bardziej zwiększają samowystarczalność żywnościową stada względem obszaru geograficznego.

Maksymalną ilość mieszanek paszowych ustalono na 390 kg surowca na kozę mleczną rocznie (co stanowi około 30 % dawki pokarmowej) w celu zoptymalizowania spożycia pasz zielonych, które pochodzą z obszaru. Ponadto zmniejszono maksymalną ilość suszu paszowego uzyskanego metodą sztucznego suszenia: „150 kg surowca” zamiast „20 % paszy” (co odpowiadało około 240 kg). Ponadto wyjątek „poza przypadkami wystąpienia wyjątkowych okoliczności”, który uzupełniał ograniczenie dotyczące suszu paszowego uzyskanego metodą sztucznego suszenia, został zniesiony, ponieważ był on niewłaściwy.

Uściślono kwestię dotyczącą serwatki z gospodarstwa: chociaż zgodnie z tradycyjnymi praktykami w żywieniu zwierząt można stosować serwatkę z gospodarstwa, nie uwzględnia się jej przy obliczaniu podawanych dodatków.

W kontekście zapewnienia zwierzętom paszy doskonałej jakości zabrania się podawania paszy zepsutej na skutek oddziaływania warunków przechowywania.

#### Stosowanie nawozów na powierzchniach paszowych

Uściślono zasady rozrzucania nawozu na działkach przeznaczonych do produkcji paszy dla kóz, ponieważ nawozy organiczne mogą zmieniać skład roślinności użytków zielonych:

„Jedynymi dozwolonymi nawozami organicznymi są: kompost lub produkty pofermentacyjne, obornik, gnojowica (pochodzenia rolniczego), jak również nawozy organiczne pochodzenia nierolniczego, takie jak osad ściekowy (lub jego produkty uboczne), i odpady zielone.

W każdym przypadku rozrzucania nawozu organicznego pochodzenia nierolniczego należy przeprowadzić kontrolę analityczną poszczególnych partii (samochodu ciężarowego, cysterny itd.) pod kątem obecności drobnoustrojów chorobotwórczych, metali ciężkich i związków organicznych określonych w przepisach.

Rozrzucanie nawozów organicznych pochodzenia nierolniczego jest dozwolone na gruntach gospodarstwa, ale tylko pod warunkiem ich natychmiastowego przyorania oraz przestrzegania obowiązujących przepisów dotyczących szczególnych ograniczeń (dat, stref chronionych itd.) oraz ilości”.

Zakaz stosowania GMO (pasze i uprawa)

Zakaz dotyczący obecności GMO w paszy kóz pozwala na utrzymanie związku z obszarem produkcji i wzmocnienie tradycyjnego charakteru tej paszy.

*Przetwarzanie mleka na ser*

Przygotowanie mleka

Ze specyfikacji produktu usunięto postanowienie wskazujące, że stosowane mleko musi być zgodne z obowiązującymi normami sanitarnymi, ponieważ nie wchodzi one w zakres stosowania ChNP.

Usunięto zasady dotyczące składu mleka (minimalnej zawartości tłuszczu wynoszącej 28 g/l i minimalnej zawartości białka wynoszącej 25 g/l), ponieważ stosowane mleko jest mlekiem pełnym, nieznormalizowanym, niehomogenizowanym. Te ostatnie uściślenia dodano ponadto wyraźnie do definicji stosowanego mleka.

Zniesiono możliwość poddania mleka termizacji w przypadku przetwarzania typu „mlecznego”, co zobowiązuje każdy podmiot do stosowania mleka surowego. Pozwala to w większym stopniu zachować pierwotną florę mleka miejscowej produkcji, a co za tym idzie wpływ na florę i właściwości organoleptyczne serów. Niektóre podmioty gospodarcze, które złożyły sprzeciw odnośnie do tego postanowienia podczas okresu wdrażania krajowej procedury sprzeciwu i które spełniają warunki określone w art. 15 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, korzystają z okresu przejściowego kończącego się w dniu 31 grudnia 2016 r.

Dodanie podpuszczki i koagulacja

Pojęcie koagulacji zastąpiono pojęciem dodania podpuszczki, które jest dokładniejsze (dodanie podpuszczki odbywa się w danym momencie, podczas gdy koagulacja trwa kilka godzin).

Ze względów organizacyjnych zakłady przetwórcze nie mają niekiedy możliwości dodania do mleka podpuszczki przed upływem 18 godzin od dostawy. Nowoczesne techniki przechowywania mleka pozwalają na wykorzystanie tego okresu w taki sposób, że nie stwierdza się problemów w zakresie produkcji lub zmian właściwości produktu. Ten nowy maksymalny okres wynoszący 18-godzin wprowadzono zatem (zastępując pierwotny 6-godzinny okres) dla zakładów produkcyjnych poza gospodarstwami.

W celu ułatwienia przeprowadzania kontroli własnych, w szczególności przez producentów sera w gospodarstwach, kwasowość na koniec koagulacji wyraża się na kilka sposobów. Przedział czasowy obejmujący czas koagulacji (powstawania skrzepu) skrócono z 12–48 h do 16–36 h, ponieważ odpowiada to lepiej stosowanym praktykom, przy jednoczesnym utrzymaniu powolnej koagulacji. Uściślono, że skrzep otrzymuje się w wyniku koagulacji kwasowej, ponieważ na podstawie konsystencji tego skrzepu można empirycznie ustalić, czy zakwaszenie było prawidłowe.

Formowanie, odsączanie

Dzięki zmianom technicznym możliwe jest obecnie formowanie skrzepu w multiformach serowarskich; możliwość tę dodano zatem do specyfikacji. Rozwiązanie to pozwala zmniejszyć obciążenie pracą związane z formowaniem. Formowanie musi jednak odbywać się ręcznie, z zachowaniem ostrożności, a więc, jak uściślono, „w taki sposób, aby nie rozbić skrzepu”, co jest istotne z punktu widzenia odsączania i otrzymania oczekiwanej konsystencji końcowej.

Wymiary każdego cednika multiformy różnią się nieznacznie od wymiarów pojedynczych cedników, ponieważ są one idealnie cylindryczne, podczas gdy cedniki pojedyncze są lekko stożkowe. Multiformę odwraca się w całości w celu zapewnienia symetrycznej formy sera, natomiast w pojedynczych cednikach każdy ser odwraca się indywidualnie ręcznie.

W związku z tym wymiary obu rodzajów form uściślono z uwzględnieniem do kształtu i wymiarów „Picodon” po dojrzewaniu: wymiary wewnętrzne pojedynczej formy (mniejsza średnica: 74 mm, większa średnica: 87 mm, minimalna wysokość: 60 mm), wymiary multiform (mniejsza średnica: 78 mm, większa średnica: 78 mm).

Ponadto okazuje się, że w specyfikacji znajdował się nieznaczny błąd dotyczący wymiaru pojedynczych form (mniejsza średnica: 76 mm, większa średnica: 85 mm): wymiary poprawiono i zastąpiono wymiarami wskazanymi powyżej, które pozwalają uzyskać oczekiwaną formę sera.

Solenie należy przeprowadzać na wierzchniej i na spodniej powierzchni sera, tj. bez zmian w stosunku do zarejestrowanej specyfikacji. Usunięto jednak uściślenie „z co najmniej jednym soleniem jednej powierzchni podczas odsączania”, ponieważ nie odnotowano wpływu na właściwości produktu końcowego, jeżeli solenie odbywa się przy wyjmowaniu z formy. Postanowienie uzyskało zatem brzmienie: „Solenie to odbywa się najpóźniej w momencie wyjmowania z formy”.

#### Suszenie

Przed umieszczeniem w samej suszarni można ewentualnie przeprowadzić etap osuszania, który następuje po wyjęciu z formy, tak aby uzyskać świeże sery nadające się do prawidłowego suszenia i ułatwić powstawanie flory bakteryjnej na powierzchni sera. Wprowadzono zatem pojęcie ewentualnego osuszania.

#### Dojrzewanie

Wprowadzono możliwość schładzania serów w temperaturze powyżej 0 °C, podczas etapów suszenia i dojrzewania. Pozwala to na spowolnienie zmian niektórych partii serów. W celu zapewnienia wystarczającego dojrzewania serów i zachowania ich końcowych właściwości uściślono jednak, że tych okresów chłodzenia nie wlicza się do minimalnego okresu dojrzewania.

W związku z tym, że dojrzewanie „Picodon” może odbywać się w sposób klasyczny lub też z płukaniem, w celu zapewnienia większej zrozumiałości oba warianty opisano oddzielnie:

- w przypadku dojrzewania serów niepłukanych dokładną wartość procentową wilgotności w dojrzewalni zastąpiono wyrażeniem „w wilgotnym otoczeniu”, zniesiono natomiast maksymalną temperaturę dojrzewania, ponieważ równowaga między tymi dwoma kryteriami wynika z umiejętności serowarskich. Ponadto przeprowadzenie dokładnego pomiaru poziomu wilgotności w przetwórnicy w gospodarstwie jest trudne. Minimalna temperatura dojrzewania oraz minimalny czas jego trwania, które są dwoma kluczowymi czynnikami na tym etapie, pozostają niezmiennione.

W zarejestrowanej specyfikacji przewidziano, że wprowadzanie do obrotu może odbywać się dopiero od 14. dnia po dodaniu podpuszczki. Okres ten z różnych względów skrócono do 12 dni:

- pierwotnie przewidziany okres 14 dni mógł obejmować momenty przechowywania w warunkach chłodniczych niepowodujące zmiany sera. Obecnie uściślono, że okresu umieszczenia w warunkach chłodniczych nie wlicza się do okresu dojrzewania sera. Istnieje zatem możliwość wprowadzenia sera „Picodon” do obrotu po 12 dniach, co nie ma negatywnego wpływu na stan jego dojrzałości,
- okresy właściwego suszenia i dojrzewania, mające zasadnicze znaczenie dla stanu dojrzałości produktu końcowego, pozostają niezmiennione: skrócenie tego okresu nie ma zatem wpływu na właściwości sera,
- w celu potwierdzenia tego stanu rzeczy dodano opis stanu sera przy wyjęciu z dojrzewalni: w celu zapewnienia wystarczającego dojrzewania i suszenia („powierzchnia sera nie jest już wilgotna w kontakcie z palcami”) i właściwego powstawania flory bakteryjnej na powierzchni sera („na powierzchni sera występuje flora bakteryjna”),
- w przypadku dojrzewania serów płukanych na początku należy przeprowadzić etap utrzymywania w zamknięciu przez 15 dni w temperaturze zawartej w przedziale 5–10 °C. Postanowienia te znajdowały się pierwotnie już w opisie „méthode Dieulefit”, a następnie rozszerzono je na wszystkie sery „Picodon” „affinés lavés”. Usunięto postanowienie przewidujące, że ser utrzymuje się „w skrzynce”: ser można bowiem utrzymywać w innych pojemnikach, na przykład w glinianych dzbanach, zgodnie z dawną tradycją. Jeżeli chodzi o poziom wilgotności, kryterium to zostało zniesione na rzecz pojęcia „wilgotne otoczenie”, jak wyjaśniono powyżej.

Uściślono, że po tym pierwszym utrzymywaniu w zamknięciu ser musi mieć niebieską barwę (tj. musi być pokryty niebieską pleśnią).

W przypadku „Picodon” „affiné lavé” dalszy ciąg procesu polega na przeprowadzeniu co najmniej jednorazowo etapu płukania i utrzymywania w zamknięciu: znalazło to uwzględnienie w tym rozdziale wraz z postanowieniem dotyczącym minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 30 dni (który jest więc wspólny z „Picodon” „affiné méthode Dieulefit”).

#### Punkt „Szczegółowe elementy dotyczące etykietowania”

Obowiązek stosowania napisu lub krajowego skrótowca w odniesieniu do nazwy pochodzenia zastąpiono obowiązkiem umieszczenia symbolu ChNP Unii Europejskiej.

Przewidziano, że na etykietach serów znajduje się część wspólna dla wszystkich podmiotów spełniająca wymogi wspólnego wzoru graficznego (nazwa „Picodon” ma stylizowany kształt półksiężyca mający na celu lepsze wyeksponowanie ChNP „Picodon” w punktach sprzedaży). Podmioty mogą w dowolny sposób nadać indywidualny charakter pozostałej części etykiety. Każdy podmiot spełniający wymogi specyfikacji ma nieograniczony dostęp do wzoru etykiety na wniosek skierowany do grupy.

Dodano, że napisy „affiné lavé” lub „affiné méthode Dieulefit” umieszcza się na etykiecie w przypadku, gdy stosuje się odpowiednie postanowienia.

Ponadto uściślono, że rozmiar czcionki w nazwie producenta lub dojrzwalni jest co najmniej równy rozmiarowi czcionki zastosowanemu w celu zidentyfikowania podmiotu pakującego.

Określono, że etykieta znajduje się na każdym detalicznym opakowaniu jednostkowym. Przewidziano jednak postanowienia odnoszące się do sprzedaży bezpośredniej (w szczególności sprzedaży na targowiskach): możliwość korzystania z szyldu i rozdawania etykiet przy każdej sprzedaży.

Ponadto postanowiono, że zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych. Zakaz ten nie dotyczy wspomnianych wyżej informacji oraz informacji określonych w przepisach ogólnych, szczególnych marek własnych lub nazw handlowych. Postanowienie to zapobiega wprowadzaniu nieuregulowanej (w specyfikacji lub przepisach) segmentacji ChNP „Picodon”.

#### *Inne*

Uzupełniono punkt „Dowody potwierdzające związek z obszarem geograficznym” w celu lepszego podkreślenia związku produktu z jego obszarem geograficznym. Usunięto zatem zbyt szczegółowe opisy środowiska naturalnego niezwiązane z samym produktem, a także niezbyt precyzyjne informacje lub anegdoty. Ponadto dodano informacje dotyczące tradycyjnych i aktualnych umiejętności, w tym technik dojrzewania i płukania związanych z „Picodon” „affiné lavé” i „affiné méthode Dieulefit”. Wyjaśniono związek między czynnikami naturalnymi i ludzkimi oraz specyfiką produktu. Ponadto część tę opracowano w bardziej logiczny sposób. Dokonano aktualizacji części „Odniesienia do organu kontrolnego” poprzez dodanie danych kontaktowych jednostki certyfikującej i zmianę danych kontaktowych właściwych organów.

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, w punkcie „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli główne punkty kontroli, ich wartości referencyjne i metody oceny.

Ponadto zaktualizowano dane kontaktowe grupy.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „PICODON”

Nr UE: PDO-FR-02130 – 16.3.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Picodon”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Picodon” jest serem w kształcie krążka o zaokrąglonych brzegach.

Jest to ser miękki, nieprasowany, otrzymywany w procesie koagulacji kwasowej z pełnego, surowego, nieznormalizowanego i niehomogenizowanego mleka koziego z dodatkiem niewielkiej ilości podpuszczki, który zawiera co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym osuszeniu i w którym zawartość masy suchej nie może być mniejsza niż 40 g na 100 g sera.

„Picodon” niepłukany wprowadza się do obrotu od 12. dnia po dodaniu podpuszczki. Na koniec etapu dojrzewania posiada on następujące właściwości: średnica: 5–7 cm, wysokość: 1,8–2,5 cm, masa minimalna: 60 g.

Ser ten ma cienką skórkę pokrytą niezbyt grubą pleśnią jednolitą lub z plamkami, barwy białej, kości słoniowej, niebieskiej, szarej lub brązowej w zależności od etapu dojrzewania.

Powierzchnia przekroju jest czysta, a masa serowa ma kolor biały lub żółty. Przy spożyciu konsystencja jest jednolita, gładka i sprężysta, gdy ser „Picodon” jest młody, może jednak stać się łamliwa po wydłużonym okresie dojrzewania.

Gdy „Picodon” przechodzi szczególny proces dojrzewania, charakteryzujący się etapami utrzymywania w zamknięciu i płukania, określa się go jako „dojrzewający po płukaniu” (fr. *affiné lavé*) lub „dojrzewający metodą Dieulefit” (fr. *affiné Dieulefit*). Przy wyjmowaniu z dojrzewalni otrzymany ser posiada zatem następujące właściwości: średnica: 4,5–6 cm, wysokość: 1,3–2,5 cm, masa minimalna: 45 g.

Powierzchnia sera ma barwę białą, kości słoniowej, szarą lub jasnokremową, miejscami z kolorowymi plamkami. Na powierzchni masy w przekroju występują żyłki. Przy spożyciu konsystencja jest jednolita, gładka i sprężysta. Wprowadzanie serów „Picodon” „*affiné lavé*” lub „*affiné méthode Dieulefit*” do obrotu może odbywać się dopiero co najmniej 30 dni po dodaniu podpuszczki.

Niezależnie od metody dojrzewania smak sera jest wyraźny, charakterystyczny dla sera koziego, z nutami orzecha laskowego, lekkimi nutami grzybów, niekiedy ostry, nie jest nazbyt słony ani kwaśny. Ponadto ser „Picodon” „*affiné lavé*” lub „*affiné méthode Dieulefit*” może mieć przy spożyciu aromaty związane z fermentacją.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowiec: pełne, surowe, nienormalizowane i niehomogenizowane mleko kozie.

Pasza

Pasze zielone

Podstawę żywienia stada stanowią pasze zielone pastwiskowe lub podawane zwierzętom.

W żywieniu nie wykorzystuje się żadnej kiszonki lub innej paszy sfermentowanej.

Pasze zielone składają się z: wszystkich roślin spożywanych przez kozy, roślin w tymczasowych lub trwałych użytków zielonych, jednorocznych roślin pastewnych, nieprzetworzonych świeżych owoców, korzeni i bulw.

Roczna dawka pokarmowa stada składa się z co najmniej 12 gatunków roślin. Na co najmniej 30 % wykorzystywanych powierzchni paszowych występują co najmniej 3 gatunki roślin.

Mieszanki paszowe uzupełniające

Ziarna zbóż podawane w postaci nieprzetworzonej (ewentualnie spłaszczone, rozdrobnione lub kielkujące) pochodzą w 100 % z obszaru geograficznego.

Zabrania się stosowania paszy, która może mieć niekorzystny wpływ na zapach i smak mleka lub która stanowi ryzyko zakażenia bakteryjnego.

Ilość mieszanek paszowych uzupełniających nie może przekraczać 390 kg na kozę mleczną rocznie, w tym co najwyżej 150 kg suszu paszowego uzyskanego metodą sztucznego suszenia na kozę rocznie.

Mieszanki paszowe uzupełniające składają się z następujących składników:

- ziaren zbóż we wszystkich ich postaciach,
- ziaren w postaci nieprzetworzonej, spłaszczonych, kielkujących lub rozdrobnionych lub ekstrudowanych ziaren roślin oleistych i białkowych,
- produktów pochodnych uzyskanych przy przetwarzaniu zbóż,
- produktów pochodnych uzyskanych przy przetwarzaniu roślin oleistych i białkowych fizycznymi metodami garbowania olejkami eterycznymi i ekstraktami z roślin: makuchy i oleje sojowe, groch, bobik, łubin, len, rzepak, słonecznik, wyka,
- produktów wytwarzania cukru: wysłodków buraczanych suszonych sztucznie, płynnej melasy z trzciny cukrowej lub buraka,
- suszu paszowego uzyskanego metodą sztucznego suszenia: lucerny i całej rośliny kukurydzy,
- owoców przetworzonych,
- dodatków odżywczych, składników mineralnych.

Pochodzenie paszy

Pasze zielone pochodzą w 100 % z obszaru geograficznego, podobnie jak wszystkie zboża podawane w postaci nieprzetworzonej.



Mieszanki paszowe uzupełniające, inne niż zboża w postaci nieprzetworzonej, nie pochodzą w całości z obszaru geograficznego w związku ze stosowaniem w gospodarstwach prowadzących chów mieszanek paszowych nabywanych w punktach sprzedaży bez gwarancji pochodzenia geograficznego.

Ilość tych mieszanek paszowych ogranicza się do 390 kg surowca na kozę mleczną rocznie. Co najmniej 67 % dawki pokarmowej kóz mlecznych pochodzi zatem z obszaru geograficznego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy od produkcji mleka do dojrzewania serów przeprowadza się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Niezależnie od informacji wymaganych w przepisach prawa mających zastosowanie do wszystkich serów każde wprowadzane do obrotu detaliczne opakowanie jednostkowe posiada etykietę zawierającą:

- część wspólną dla wszystkich podmiotów, na której znajduje się: nazwa pochodzenia pisana czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykiecie, a także napis „affiné lavé” lub „affiné méthode Dieulefit” w przypadku, gdy stosuje się odpowiednie postanowienia przewidziane w odniesieniu do stosowania tych napisów,
- część o charakterze indywidualnym właściwą dla każdego podmiotu, na której znajduje się także między innymi symbol „ChNP” Unii Europejskiej.

Rozmiar czcionki nazwy producenta lub dojrzewalni jest co najmniej równy rozmiarowi czcionki zastosowanemu w celu zidentyfikowania podmiotu pakującego.

Wspólna część etykiety i, w stosownych przypadkach, szyldu spełnia wymogi wzoru graficznego określonego w załączniku do specyfikacji.

W przypadku sprzedaży bezpośredniej prowadzonej przez producenta lub inną osobę, za którą jest on bezpośrednio odpowiedzialny, etykietowanie każdego detalicznego opakowania jednostkowego nie jest obowiązkowe, a wyżej wymienione informacje muszą być zawarte jedynie na szyldzie.

Zabrania się umieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych. Zakaz ten nie dotyczy wspomnianych wyżej informacji lub informacji określonych w przepisach ogólnych, szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Picodon” jest serem produkowanym na wzgórzach rozciągających się na obu brzegach środkowej części Doliny Rodanu. Obszar geograficzny obejmuje terytorium następujących gmin:

- w departamencie Ardèche: wszystkie gminy,
- w departamencie Drôme: wszystkie gminy,
- w departamencie Gard: kanton Barjac: wszystkie gminy,
- w departamencie Vaucluse: kanton Valréas: wszystkie gminy,

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Departamenty Ardèche i Drôme, które zajmują największą część obszaru geograficznego, obejmują w dużej mierze suchy obszar pagórkowaty i górski, rozciągający się w środkowej części Doliny Rodanu i wybierany jako teren chowu kóz. Warunki naturalne panujące w tych rejonach (rzadko występująca woda, brak płaskich terenów, rozdrobnione działki, ubogie gleby, klimat względnie suchy i wietrzny) sprzyjały utrzymaniu polikultury.

Obszar geograficzny stanowi strefę klimatu przejściowego między klimatem śródziemnomorskim na południu, klimatem półkontynentalnym typu lyońskiego na północy i klimatem górskim w części wschodniej i zachodniej.

Charakteryzuje się on dużą samowystarczalnością paszową i znaczną różnorodnością roślinności na użytkach zielonych. Na terenach wypasu, z których korzystają kozy, występują ponadto często rośliny drzewiaste (żarnowce, wrzos zwyczajny, wrzosiec...).

Jeżeli chodzi o czynniki ludzkie, już w 1600 r. Olivier de Serres opisuje w swoim „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs” ważną rolę, jaką odgrywają w tym regionie kozy. Departamenty Ardèche i Drôme przez długi czas należały do głównych ośrodków chowu kóz we Francji (od 1866 r. zajmowały odpowiednio 1. i 3. miejsce).

Spożycie „Picodon” ograniczało się pierwotnie prawie wyłącznie do spożycia rodzinnego w gospodarstwach.

Ze względu na przerwę w produkcji mleka jesienią i zimą, produkcja sera była jedynym sposobem przechowania mleka. To rozłożenie spożycia sera w czasie wiązało się z różnymi stopniami dojrzałości sera „Picodon”.

Mógł on być spożywany w stanie bardzo małej dojrzałości, ledwo wysuszony: stąd pochodzi „Picodon” o krótkim okresie dojrzewania.

Natomiast zimą sery „Picodon” przechowywano w glinianych dzbanach. Co piętnaście dni ser wyjmowano z dzbanu, a następnie płukano. Ta metoda umożliwiała długie przechowywanie sera, który nabierał wówczas charakterystycznego zapachu i smaku. Jest to wariant technik dojrzewania „affiné lavé” lub „affiné méthode de Dieulefit”. Tej drugiej nazwy używano tradycyjnie na wschód od Rodanu i na południe od rzeki Drôme, gdzie suche powietrze umożliwia naturalne suszenie sprzyjające rozwojowi autochtonicznej flory bakteryjnej na powierzchni sera.

W związku ze swoją specyfiką ser „Picodon” wcześniej, już w XIX w., zdobył swoją renomę w departamentach Drôme i Ardèche, która przełożyła się niedawno na uznanie chronionej nazwy pochodzenia na mocy dekretu z dnia 25 lipca 1983 r.

Obecnie nadal „Picodon” jest serem produkowanym zgodnie ze szczególnymi umiejętnościami wywodzącymi się z gospodarstw.

Do dopuszczonych ras kóz należą rasy lokalne (Massif-Central, Provençale, Rove), które są nadal mocno osadzone na tym obszarze. Podstawę żywienia stada stanowi pasza zielona pochodząca wyłącznie z obszaru geograficznego i charakteryzująca się dużą różnorodnością roślinną. Gdy pozwalają na to warunki klimatyczne, zwierzęta wyprowadza się na pastwisko, na teren wypasu lub przynajmniej na wybieg. W celu sprzyjania żywieniu paszami zielonymi ogranicza się ilość podawanych mieszanek paszowych uzupełniających.

Zgodnie z tradycją do produkcji sera wykorzystuje się surowe, pełne, nieznormalizowane mleko kozie.

Skrzep, otrzymany w procesie koagulacji kwasowej z pełnego mleka koziego z dodatkiem niewielkiej ilości podpuszczki, formuje się bez wstępnego odsączenia, ręcznie, w taki sposób, aby nie rozbić skrzepu.

Podczas etapu odsączania należy dokonać co najmniej jednego odwrócenia. Solenie odbywa się przy użyciu wyłącznie suchej soli po obu stronach.

Po wyjęciu z formy i ewentualnym osuszeniu ser poddaje się suszeniu, po którym następuje etap dojrzewania, w trakcie którego może mieć miejsce suszenie, płukanie i utrzymywanie w zamknięciu.

Sery kwalifikują się do objęcia chronioną nazwą pochodzenia „Picodon” dopiero po co najmniej 12 dniach od dodania podpuszczki, gdy powierzchnia sera nie jest już wilgotna w kontakcie z palcami, a na powierzchni sera występuje flora bakteryjna.

Gdy na koniec suszenia i etapu utrzymywania w zamknięciu przez co najmniej piętnaście dni, prowadzącego do powstania na serze niebieskiej pleśni, „Picodon” przechodzi co najmniej jednorazowo etap płukania i utrzymywania w zamknięciu, określa się go jako „affiné lavé” lub „affiné méthode Dieulefit”.

Ser „Picodon” charakteryzuje się następującymi cechami:

- kształtem krążka o masie co najmniej 60 gramów lub 45 gramów w przypadku serów „Picodon” „affiné lavés” lub „affiné méthode Dieulefit”,
- konsystencją masy, jednolitą i gładką przy spożyciu, sprężystą do łamliwej po dojrzewaniu,
- wyraźnym, charakterystycznym dla koziego sera smakiem z nutami orzecha laskowego, lekkimi nutami grzybów, a niekiedy z nutami ostrości lub fermentacji, nie nazbyt słonym ani kwaśnym.

Powierzchnię serów może pokrywać cienka warstwa pleśni o jednolitej barwie lub z plamkami, która może mieć barwę białej, kości słoniowej, szarą lub jasnokremową, jeżeli sery należą do kategorii „affinés lavés” lub „affinés méthode Dieulefit”.

Obszarem pochodzenia sera „Picodon” jest ubogi region składający się z suchych obszarów pagórkowatych i górskich, o warunkach geologicznych i klimatycznych, w których jedynym możliwym rodzajem chowu był chów kóz. Produkcja serów utrzymała się na tym terenie, przyczyniając się do tworzenia na nim niezbednej wartości. Kozy korzystają bowiem na ogół z najtrudniejszych obszarów naturalnych (tereny bardziej suche, strome...), na których odchodzi się od wypasu krów i upraw intensywnych.

Rola dodatkowej produkcji towarzyszącej chowowi kóz, obejmującej produkcję małej ilości mleka na gospodarstwo, oraz znaczenie dobrego suszenia dla tego nieprasowanego sera o mlecznych właściwościach, stanowią wyjaśnienie niewielkiego rozmiaru sera „Picodon”.

Warunki produkcji zostały określone w sposób umożliwiający ochronę specyfiki tego obszaru i jej odzwierciedlenie w produkcji.

Kozy dające mleko przeznaczone do wytwarzania sera „Picodon” są żywione paszami zielonymi pochodzącymi z obszaru geograficznego. System żywienia i prowadzenia chowu stada zachęca do lokalnej produkcji paszy, znacznego spożycia pasz zielonych charakteryzujących się różnorodnością roślinną, praktyki wypasu i wyprowadzania zwierząt. Praktyki te sprzyjają wpływowi lokalnych warunków naturalnych na florę mleka, a zatem na florę bakteryjną i właściwości serów. Zależność tę podkreśla także wyłączone stosowanie surowego, pełnego mleka.

Delikatna flora bakteryjna na powierzchni sera jest w związku z tym bardzo zróżnicowana, a sery mają wyraźny smak, charakterystyczny dla sera koziego, z nutami orzecha laskowego, lekkimi nutami grzybów, a niekiedy z nutami ostrości.

Kwasowy charakter procesu przetwórczego połączony z umieszczaniem w formach zgodnie ze strukturą skrzepu umożliwia otrzymanie jednolitej i gładkiej konsystencji masy sera „Picodon”. Odwracanie po umieszczeniu w formie i soleniu na sucho wierzchu i spodu sera przyczyniają się ponadto do dobrego rozprowadzenia soli. Wspomniane techniki przetwarzania w połączeniu z istotnymi etapami suszenia, a następnie dojrzewania, które przyczyniają się do powstawania flory bakteryjnej na powierzchni sera i do rozwoju aromatów, prowadzą do uzyskania sera o masie gładkiej i jednolitej przy spożyciu, cechującego się odpowiednim bogactwem aromatów.

Konsystencja masy, początkowo sprężysta przy spożyciu, staje się łamliwa po wydłużonym okresie dojrzewania, co lokalnie nie jest rzadkością. Szczególny proces dojrzewania, obejmujący naprzemienne etapy utrzymywania w zamknięciu i płukania, nadaje ponadto serowi „Picodon” „affiné lavé” lub „affiné méthode Dieulefit” jego charakterystyczną konsystencję i charakterystyczne aromaty.

Wspomniane elementy sprawiają, że „Picodon” jest serem silnie związanym z jego pochodzeniem geograficznym, cieszącym się znaczną renomą na poziomie regionalnym. Znalazła ona wyraz najpierw w formie ustnej, w szczególności w piosenkach prowansalskich, a następnie, od XIX w., w formie pisemnej w słownikach, korespondencji, publikacjach historycznych lub gastronomicznych.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5a38782c-cfc7-4c37-a3ee-0aee048b1664/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5a38782c-cfc7-4c37-a3ee-0aee048b1664/telechargement)

---