

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 25/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**„PICODON”****EU-szám: PDO-FR-02130 – 2016.3.16.****OEM (X) OFJ ()****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

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

Cím: Quartier Pontignat ouest
26120 Montélier
FRANCIAORSZÁG

Tel.: +33 475562606

Fax: +33 475420105

E-mail: info@picodon-aoc.fr

Ez a mezőgazdasági szakmai érdekvédelmi szervezet a „Picodon” sajt előállításában részt vevő összes gazdasági szereplőt – a tejtermelőket, köztük a háztáji feldolgozókat, a feldolgozó vállalkozásokat és a sajterlelőket – tömöríti. A csoportosulás ebből kifolyólag jogosult a módosítás iránti kérelem benyújtására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: kapcsolat a földrajzi területtel, ellenőrzés, nemzeti előírások

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

A termék leírása

A termék jobb jellemzése érdekében pontosították, hogy a „Picodon” „lekerekített szélű”, kis korong alakú sajt, ami pontosabb. A sajt „kerek” tulajdonságát ugyanakkor törölték, mivel az a „korong” alakból következik.

A tej eredeti baktériumflórájának megőrzése és a „Picodon” sajt földrajzi területével való kapcsolat elmélyítése érdekében a felhasznált tej jellegét pontosították: „nyers, nem standardizált és nem homogénezett” teljes kecsketej.

A „Picodon” sajt alapvetően a tejsavbaktériumok aktivitása nyomán létrejött, tejsavas jellegű alvadékból, kevés tejtöltő felhasználásával készül. Ezek jellemzik ezt a sajtot, így „Az előállítás módja” rovatban szereplő „teljes kecsketej alvadásával, kis mennyiségű tejtöltő hozzáadásával létrejött” szövegrész átkerült „A termék leírása” rovatba, és pontosították, hogy az alvadás „tejsavas” jellegű.

Mivel a „Picodon” sajt méretét és tömegét az érlelési szakaszból való kikerüléskor ítélik meg, pontosították, hogy a sajt e tulajdonságai a beoltás után legalább 12 nappal érvényesülnek.

Annak bemutatása érdekében, hogy a „Picodon” sajt finom kérgén változatos penészflórák találhatók, a szöveg kiegészült az „egységesen vagy foltokban, az érlelési szakasztól függően fehér, csontfehér, kék, szürke vagy gesztenyebarna színű” külleme leírásával. A felületi penészflórák e változatossága jól megfigyelhető, annál is inkább, mert a háztáji feldolgozás igen jellemző ebben az ágazatban, ami azt jelenti, hogy az egyes mezőgazdasági üzemek jelentős mértékben használják fel a saját tejsavbaktérium-flóráikat és érlelési penészflóráikat.

A termék tulajdonságainak pontosítása érdekében ezenkívül az „egységes és finom” állag további jelzője a „puha” lett. Ezenfelül, mivel az állag az érlelés időtartamától függően változik, a szövegben feltüntették, hogy a puha állag „a »Picodon« sajt fiatal korában” (azaz a minimális érlelési szakaszban) alakul ki, ugyanis azt már korábban pontosították, hogy hosszú érlelés után az állaga esetleg törekeny. Így a „Metszete tiszta, a sajttészta fehér vagy sárga, állaga egységes és finom, hosszú érlelés után esetleg törekeny.” mondat helyébe a „Metszete tiszta, a sajttészta fehér vagy sárga színű. Ízleléskor az állaga a »Picodon« sajt fiatal korában egységes, finom és puha, hosszú érlelés után esetleg törekeny.” szövegrész kerül.

A „Picodon” sajt elkészítése során különleges érlelési módszer alkalmazható, amelynek során váltakozik a tárolás és a lemosás művelete. Ha ezek a szakaszok az eredetileg Dieulefit község környékén alkalmazott módszernek felelnek meg, a „Picodon” sajt jelzője „affiné méthode Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt); ez a különleges érlelési módszer már szerepel a termékleírásban. Létezik továbbá egy szélesebb körben elterjedt sajtmosási és -tárolási hagyomány, amelyet eddig nem szabályoztak a termékleírásban, és amelyet most kifejezetten és részletesebben meghatároztak ebben a termékleírásban. A fogyasztók tájékoztatásának megkönnyítése érdekében az ilyen sajtok jellemzésére a termékleírás egy újabb felirattal egészült ki: „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt). Az „affiné méthode Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) vagy az „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) mosási és tárolási eljárással előállított sajtok a termékleírásban már ismertetett tulajdonságokkal rendelkeznek. Így a „Ha a »Picodon«-t az úgynevezett »Dieulefit módszerrel« érlelik (»affiné méthode Dieulefit«)” mondat helyébe a következő mondat lép: „Ha a »Picodon« sajtot különleges módszerrel érlelik, jelzője »affiné méthode Dieulefit« (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) vagy »affiné lavé« (mosott állapotban érlelt)”, a mondat fennmaradó része pedig változatlan marad: így az érlelőüzemből való kikerüléskor a létrejött sajt a következő tulajdonságokkal rendelkezik: átmérője: 4,5–6 cm, magassága: 1,3–2,5 cm, minimális tömege: 45 gramm.

A termék jellemzésének tökéletesítése érdekében, az Institut Technique du Gruyère jellemzésének és (a termék ellenőrzésében 20 éve részt vevő) érzékszervi vizsgálatot folytató bizottság munkájának köszönhetően pontosabban leírták a „Picodon” sajt különböző formáinak aroma- és ízvilágát: „az íze [...] kaprinsavas, mogyoróra emlékeztető ízjegyekkel, enyhén gombára emlékeztető ízjegyekkel, emellett néha csípős ízű, nem túl sós és nem túl savanykás. Ha a »Picodon« sajt jelzője »affiné méthode Dieulefit« (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) vagy »affiné lavé« (mosott állapotban érlelt), ízleléskor ezenkívül erjesztőbaktériumokra emlékeztető aromákkal rendelkezhet.”

A származás igazolása

A nemzeti jogalkotási és szabályozási változásokra tekintettel „A terméknek a meghatározott földrajzi területről való származását igazoló elemek” rovat szövegét egységesítették, és ez többek között a termék és előállítás feltételei nyomunkövethetőségére vonatkozó jelentéstételi és nyilvántartási kötelezettségeket tartalmazza.

Ennek keretében a termékleírás többek között arról rendelkezik, hogy a gazdasági szereplők az igényelt eredetmegjelölésre vonatkozó előírásoknak való megfelelést elismerő engedélyt kapnak. A „Picodon” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre vonatkozó termékleírás ellenőrzése ellenőrző szerv által kidolgozott ellenőrzési terv alapján történik.

Emellett ez a rovat több, a termék nyomunkövethetőségét és a termékleírás előírásainak való megfelelés ellenőrzését lehetővé tevő nyilvántartásokra és nyilatkozatokra vonatkozó rendelkezéssel egészült ki.

Az előállítás módja

A nyáj tartása:

Annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a következőkben megállapított szabályokat mely állatokra kell alkalmazni, és a takarmányadagokat hogyan kell kiszámítani, a termékleírás kiegészült a „nyáj” kifejezés fogalommeghatározásával: a gazdaság területén január 1-jén megtalálható, egy évnél idősebb tejelő kecskék összessége.

A „helyi törzstől származó állatok” fogalmát pontosították: olyan délkelet-franciaországi fajták, amelyek még nagy számban megtalálhatók a földrajzi területen belül, például a Massif Central, a Provençale és a Rove fajta.

A „helyi szokások szerinti tartás” fogalmát törölték annak érdekében, hogy az alábbiakban szereplő részletesebb rendelkezések kerüljenek a szövegbe.

A termékleírás megerősíti, hogy a nyáj tartósan zárt helyen tartása tilos, emellett pontosítja, hogy amint az időjárási viszonyok lehetővé teszik, a nyajat legelőre, kifutóra, vagy legalább az egész nyáj számára szabad kijárási karámba terelik. A legelő és a kifutó fogalma a helyi állattartási gyakorlatok jobb visszaadása érdekében került be a termékleírásba. Ezenkívül most már a karám minimális jellemzői is szerepelnek a termékleírásban (egy állatra legalább 5 m² jut, vízvételi ponthoz és árnyékhoz való hozzáféréssel).

Az állatok takarmányozása

Takarmányok:

A bejegyzett termékleírásban az szerepelt, hogy az alaptakarmány-adagot legalább 80 %-ban a földrajzi területről származó takarmányokkal vagy gabonafélékkel biztosítják. Ez a rendelkezés kétértelmű, ugyanis nem felel meg az alaptakarmány-adag fogalommeghatározásának, amely szokásosan a lelegelt vagy az állatoknak adott, kis energiatartalmú takarmányokkal esetlegesen kiegészített takarmányt jelenti.

Annak érdekében, hogy a rendelkezés összhangban legyen egyrészt az alaptakarmány-adag, másrészt a kiegészítő takarmányozás szokásos fogalommeghatározásával, azt két részre osztották, egyfelől a takarmányok tekintetében, amelyek 100 %-ban a földrajzi területről származnak, másfelől a kiegészítő takarmányozás tekintetében, amelyben 100 %-ban kizárólag a földrajzi területről származó gabonafélék szerepelnek, amennyiben feldolgozatlanok. Ez a rendelkezés, valamint a termékleírásban a kiegészítő takarmány egy kecskére jutó éves mennyiségének 390 kg-ban történő korlátozása lehetővé teszi annak biztosítását, hogy a teljes takarmányadagban (alaptakarmány-adag és kiegészítő takarmányok) a takarmányok legalább 67 %-a a földrajzi területről származzon. A kecske 1 200 kg éves takarmánybeviteli képességét figyelembe véve, mivel a kiegészítő takarmányozás részaránya legfeljebb 390 kg (azaz 33 %), a takarmány részaránya (810 kg) tehát mintegy 67 %-ban kizárólag a földrajzi területről származó takarmányt jelent.

Annak garantálása érdekében, hogy a nyáj takarmányozása alapvetően takarmányfeleségekből álljon, valamint a földrajzi területről származó takarmányok jelentős arányának garantálása érdekében pontosították a következőket:

- a nyáj alaptakarmányát a lelegelt vagy az állatoknak adott takarmány képezi (a többi takarmány, beleértve a gabonaféléket és a szárított takarmányt, a „kiegészítő takarmányok” közé sorolandó, és azok mennyisége korlátozott);
- e takarmányok 100 %-a a földrajzi területről származik.

A gazdaság területén megtalálható, más állatoknak szánt erjesztett takarmányok felhasználásának elkerülése érdekében pontosították, hogy az ilyen takarmánytípusnak a gazdaság egész kecskenyája számára elérhetetlennek kell lennie.

Az engedélyezett takarmányok jellegének pontosítása és az ellenőrzés megkönnyítése érdekében a takarmányokat egy pozitív lista szerint határozták meg (a kecskék által a gyepterületeken, a kifutókon, a rekettyésekben és az avarban lelegelt valamennyi növény, ezen belül egynyári vagy évelő vadon termő fa-, cserje- vagy fűfélék; ideiglenes vagy állandó gyepterületek növényvilága; egynyári takarmánynövény-kultúrák; friss gyümölcsök, feldolgozatlan gyökerek és gumók).

Annak biztosítása érdekében, hogy a kecskék takarmányozása valóban tükrözze a földrajzi területre jellemző gazdag növényvilágot, előírták, hogy a kecskék éves takarmányadagjának legalább 12 növényfajt kell tartalmaznia, ami elősegíti, hogy a tejtermelők a gyepterületeket és különösen az állandó gyepterületeket hasznosítsák.

Ezenfelül, ugyanezen cél érdekében a takarmánytermő területek legalább 30 %-ának kifutókból és/vagy állandó legelőkből kell állnia és/vagy legalább három fajt kell tartalmaznia.

Az állatoknak adott takarmányok minőségének biztosítása érdekében zöld takarmányozás esetén külön rendelkezéseket irányoztak elő (a takarmányt tisztán kell betakarítani, mielőbb oda kell adni az állatoknak, amelyeknek azt 24 órán belül el kell fogyasztaniuk; a 24 óra eltelte után elutasított összes takarmányt el kell távolítani a vályúkból). Ezenkívül pontosították, hogy az alomszalma nem használható fel takarmányként.

Kiegészítő takarmányozás:

Az engedélyezett takarmányok jellegének pontosítása és az ellenőrzés megkönnyítése érdekében meghatározták az engedélyezett kiegészítő takarmányokat:

- gabonamagvak minden formában,
- nyers, zúzott, csíráztatott, darált vagy extrudált olaj- és fehérjenövények,
- gabonafélék feldolgozásából származó termékek,
- olaj- és fehérjenövények feldolgozásából származó, illóolajokkal és növényi kivonatokkal – szója-, zöldborsó-, lóbab-, csillagfűrt-, len-, repce-, napraforgó-, bükkönypogácsával és -olajjal – végzett, fizikai kezeléssel előállított termékek,
- cukorgyártásból származó termékek: szárított cukorrépapép, folyékony nádcukor- vagy cukorrépamelasz,
- szárított takarmányok: lucerna és egész kukoricanövény,
- feldolgozott gyümölcsök,
- táplálékkiegészítők, ásványi anyagok.

A termékleírás ezentúl pontosítja, hogy a (nem takarmánykeverék részét képező) nyersen adott gabonamagvaknak is 100 %-ban a földrajzi területről kell származniuk. Ezek a földrajzi területen termelt gabonafélék még inkább fokozzák a nyáj földrajzi területhez képest érvényesülő takarmány-önellátását.

A földrajzi területről származó takarmányok fogyasztásának optimálissá tétele érdekében a takarmánykeverékek esetében tejelő kecskénként 390 kg-ban határozták meg a maximális nyersanyag-mennyiséget (ez a takarmányadag mintegy 30 %-ának felel meg). Ezenfelül a szárított takarmányok maximális mennyiségét csökkentették: „150 kg nyersanyag” „a táplálék 20 %-a” helyett (ami mintegy 240 kg-nak felelt meg). Emellett a szárított takarmányok korlátozását kiegészítő „kivéve rendkívüli körülmények esetén” szövegrészt törölték, ugyanis nem megfelelő.

A gazdaságból származó tejsavó helyzetét pontosították: még annak ellenére is, ha a hagyományos gyakorlatoknak megfelelően a gazdaságból származó tejsavó felhasználható az állatok takarmányozásában, azt nem veszik figyelembe az állatoknak adott kiegészítő takarmányok számítása során.

Az állatok tökéletes minőségű takarmányozása érdekében nem adható az állatoknak a tárolási feltételek miatt megromlott takarmány.

A takarmánytermő területek trágyázása:

A szöveg pontosítja a kecskék takarmányának előállítására szolgáló parcellákon végzendő trágyaterítési feltételeket, ugyanis a szerves trágya módosíthatja a legelők növényvilágának összetételét:

„Szerves trágyázáshoz kizárólag a komposzt vagy a fermentációs maradékok, a trágya, a trágyalé, a (mezőgazdasági eredetű) hígtrágya, valamint a nem mezőgazdasági eredetű szerves trágyák, mint a derítőiszap (vagy az abból előállított anyagok) és a zöldhulladék engedélyezettek.

A nem mezőgazdasági eredetű szerves trágyák terítése során minden egyes tételnél (teherautó, tartály stb.) külön meg kell vizsgálni a jogszabályokban foglalt patogén csírák, nehézfémek és maradék szerves vegyületek jelenlétét.

A nem mezőgazdasági eredetű szerves trágyák terítése engedélyezett a gazdaságok takarmánytermő területein, azonban azokat azonnal be kell temetni, és a különleges korlátozások (időpontok, védett körzetek stb.) és a mennyiségek vonatkozásában be kell tartani a hatályos jogszabályokat.”

A GMO-k tilalma (takarmányok és növénykultúrák):

A kecskék takarmányozásában a GMO-k előfordulásának tilalma lehetővé teszi a földrajzi területtel való kapcsolat fenntartását és e takarmányozás hagyományos jellegének erősítését.

Sajtfeldolgozás

A tej előkészítése:

A termékleírásból törölték azt a rendelkezést, amely szerint a felhasznált tejnek meg kell felelnie a hatályos egészségügyi előírásoknak, mivel azok az OEM alkalmazási körén kívül esnek.

A tej összetételére vonatkozó szabályokat (minimális zsírtartalom: 28 g/l és minimális fehérjetartalom: 25 g/l) törölték, mivel a felhasznált tej nem standardizált és nem homogénezett teljes tej. Ez utóbbi pontosításokat továbbá konkrétan hozzátették a felhasznált tej fogalommeghatározásához.

„Tejipari” jellegű feldolgozás esetén a tej termizálásának lehetőségét törölték, ez bármely gazdasági szereplő számára kötelezővé teszi a nyers tej felhasználását. Ezzel jobban megkímélhető a helyben termelt tej eredeti baktériumflórája, és ennél fogva hatással van a sajtok penészflórájára és érzékszervi tulajdonságaira. Egyes olyan gazdasági szereplőkre, amelyek a nemzeti kifogásolási időszakban kifogást emeltek e rendelkezés ellen, és amelyek eleget tesznek az 1151/2012/EU rendelet 15. cikkének (4) bekezdésében foglalt feltételeknek, 2016. december 31-ig átmeneti időszak vonatkozik.

Beoltás és altatás:

Az altatás fogalmát a beoltás fogalmával váltották fel, amely pontosabb (a beoltás egy adott pillanatban történik, míg az altatás időtartama több óra).

Ami a szervezési kérdéseket illeti, a feldolgozóegységeknek néha nincs lehetőségük arra, hogy a beszállítást követő 18 órán belül beoltsák a tejet. A korszerű tejtartósítási eljárások lehetővé teszik e határidő oly módon történő kihasználását, hogy nem állapíthatók meg a termék előállításával vagy a tulajdonságai megváltozásával kapcsolatos problémák. A gazdaság területén kívüli sajt készítő üzemekre vonatkozóan tehát ez a legfeljebb 18 órás határidő került be a termékleírásba (az eredeti 6 órás határidő helyett).

Az önellenőrzések – különösen a háztáji sajttermelők önellenőrzésének – megkönnyítése érdekében az altatás végén tapasztalható savasságot többféleképpen fejezik ki. Az alvadás (altatás) időtartamát meghatározó időintervallumot 12–48 órától 16–36 órára csökkentették, mivel ez jobban megfelel a gyakorlatoknak, az altatás ugyanakkor lassú marad. Pontosították, hogy a létrejött alvadék tejsavas jellegű, ugyanis az alvadék állaga alapján empirikusan megállapítható, hogy a savképződés megfelelően végbement-e vagy sem.

Formázás, lecsepegtetés:

Az eljárások fejlődésével az alvadék immár többformás tálcákon formázható: a termékleírás tehát kiegészült ezzel a lehetőséggel. Ez lehetővé teszi a nehéz formázási munka megkönnyítését. A formázást mindazonáltal kézzel, óvatosan kell végezni, tehát pontosították, hogy „oly módon, hogy az alvadék ne törjön össze”, ami a lecsepegtetés és a várt végső állag létrejötté szempontjából fontos.

A többformás tálca egyes sajtformáinak mérete kismértékben eltér a különálló sajtformákétól, mivel tökéletesen henger alakúak, míg a különálló sajtformák enyhén kúp alakúak. A többformás tálcát teljes egészében megfordítják, hogy biztosítsák a sajt szimmetrikus alakját, míg a különálló sajtformában minden sajtot egyenként, kézzel fordítanak meg.

Így a „Picodon” sajt érlelés utáni alakjának és méretének megfelelően pontosították a kétféle sajtforma méreteit: a különálló sajtforma belső méreteit (alsó átmérő: 74 mm, felső átmérő: 87 mm, minimális magasság: 60 mm), valamint a többformás tálca belső méreteit (alsó átmérő: 78 mm, felső átmérő: 78 mm).

Ezenfelül bebizonyosodott, hogy a különálló sajtformák méretére vonatkozóan kisebb hiba szerepelt a termékleírásban (alsó átmérő: 76 mm, felső átmérő: 85 mm): a méreteket helyesbítették és a fent feltüntetett értékekkel váltották fel, és azok teszik lehetővé a várt méretű sajt előállítását.

A bejegyzett termékleírásához képest nem változott, hogy a sajtot mindkét oldalán meg kell sózni. Azonban „a lecsepegtetés során legalább az egyik oldal sózásával” pontosítást törölték, mivel nem figyelhető meg, hogy hatást fejtené ki a késztermék tulajdonságaira, ha ezt a sózást a sajtfőzéstől való eltávolításuk végzik. A rendelkezés ennek megfelelően a következő lett: „Ezt a sózást legkésőbb a sajtfőzéstől való eltávolításuk végzik”.

Szárítás:

A szigorú értelemben vett sajtszárítóra helyezés előtt sor kerülhet a sajtfőzéstől való eltávolítást követő szikkasztási szakaszra annak érdekében, hogy megfelelően szárítható friss sajtokat lehessen előállítani, és könnyebben megtelepedjen a felületi penészflóra. Az esetleges szikkasztás fogalma tehát bekerült a termékleírásba.

Érlelés:

Bekerült a termékleírásba, hogy a sajtok a szikkasztási és az érlelési szakaszban 0 °C-ot meghaladó hőmérsékleten hűthetők. Ez lehetővé teszi egyes sajttételek érésének lelassítását. Mindazonáltal a sajtok kielégítő érlelésének biztosítása és azok végleges tulajdonságainak megőrzése érdekében pontosították, hogy ezek a hűtési időszakok nem számítanak bele a minimális érlelési időtartamba.

Mivel a „Picodon” sajt érlelése végezhető hagyományos módon vagy akár mosással, a két változatot külön-külön írták le, hogy érthetőbbek legyenek:

- A nem mosott sajtok érlelése esetében az érlelőhelyiség páratartalmának pontos százalékos arányát felváltották a „nedves légkör” fogalmával, a maximális érlelési hőmérsékletet pedig törölték, ugyanis az e két kritérium közötti egyensúly a sajt készítő mester szakértelmének függvénye. Ezenkívül a páratartalom a háztáji feldolgozóüzemekben nehezen mérhető pontosan. A minimális érlelési hőmérséklet, valamint az érlelési szakasz minimális időtartama, vagyis e műveletszakasz két legfontosabb pontja nem változott.

A bejegyzett termékleírásban pontosították, hogy a sajt leghamarabb 14 nappal a beoltást követően hozható forgalomba. Ezt a határidőt több okból kifolyólag 12 napra csökkentették:

- az eredetileg előírt 14 napos időtartam alatt hűtve is lehetett tartani a sajtot, annak érése nélkül. A termékleírás most már pontosan meghatározza, hogy a hűtés nem számít bele a sajt érlelési időtartamába. A „Picodon” sajtot tehát 12 naposan forgalomba lehet hozni anélkül, hogy az érettségét csökkenteni kellene.
 - a késztermék érettsége szempontjából kulcsfontosságú, szűk értelemben vett szárítási és érlelési időtartam nem változott: az időtartam csökkentése tehát nem befolyásolja a sajt tulajdonságait.
 - ennek megerősítéséhez a termékleírás kiegészült a sajt érlelőüzemből való kikerüléskor jellemző állapotának leírásával: a kielégítő érlelés és szárítás garانتálása („a sajt felülete tapintáskor már nem nedves”) és a felületi penészflórák megfelelő megtelepedésének garانتálása érdekében („a felületi penészflórák megtelepedtek”).
- A mosott sajtok érlelése esetében először 15 napig, 5–10 °C-os hőmérsékleten történő tárolási szakaszt kell alkalmazni. Ezek a rendelkezések már kezdettől fogva szerepeltek a „méthode Dieulefit” (Dieulefit környéki módszer) eredeti leírásában, és most azokat valamennyi „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) „Picodon” sajtra kiterjesztették. A „ládában” történő tárolást előíró pontosítást törölték: a tárolást ugyanis más tárolóedényekben, a régi hagyománynak megfelelően például öblös agyagedényekben is végezhetik. Ami a páratartalmat illeti, azt az alábbiakban kifejtettek szerint a „nedves tér” fogalmával váltották fel.

Pontosították, hogy a sajtnak az első tárolás végére kéknek (azaz kék nemes penésszel borított) kell lennie.

Az „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) „Picodon” sajt esetében az eljárás további része egy vagy több mosási és tárolási szakaszt foglal magában: ezt feltüntették ebben a fejezetben, valamint a legalább 30 napos érlelési időtartamot is (amely így megegyezik az „affiné méthode Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) „Picodon” sajttal).

A címkézésre vonatkozó egyedi előírások

Az eredetmegjelölésre vonatkozó felirat vagy a nemzeti betűszó használatára vonatkozó kötelezettséget az Európai Unió OEM szimbólumának feltüntetésére vonatkozó kötelezettséggel váltották fel.

Előírták, hogy a sajtok címkézésének minden gazdasági szereplő esetében közös részt kell tartalmaznia, amelynek egy közös grafikus ábrának kell megfelelnie (a „Picodon” elnevezést félhold alakban, stilizáltan kell feltüntetni annak érdekében, hogy a „Picodon” OEM jobban látható legyen az értékesítési helyszíneken). A címke fennmaradó részét a gazdasági szereplők szabadon személyre szabhatják. A termékleírást betartó összes gazdasági szereplő korlátozás nélkül, a csoportosuláshoz intézett egyszerű kérelem alapján jut hozzá a címkemintához.

A termékfelírás kiegészült azzal, hogy az „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) és az „affiné méthode Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) felirat a vonatkozó rendelkezések alkalmazása esetén használatos.

Ezenkívül pontosították, hogy a gyártó és/vagy az érlelő nevét legalább akkora betűmérettel kell feltüntetni, mint a csomagoló azonosítóját.

Pontosították, hogy a fogyasztók számára történő értékesítés céljára kisserelt minden egyes egységet fel kell címkézni. A termékfelírás ezentúl rendelkezéseket ír elő a közvetlen értékesítésre (többek között piacon történő értékesítésre) vonatkozóan: minden egyes értékesítéskor lehetőség van kis tábla használatára vagy címke osztására.

Végezetül előírták, hogy az említett eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon, illetve a kereskedelmi okmányokon bármely minősítő megjegyzés vagy egyéb felirat használata tilos, a fent említett és az általános szabályozásban előírt feliratok, a különleges márkanevek vagy védjegyek kivételével. Ezzel elkerülhető, hogy a „Picodon” OEM-be (a termékfelírás vagy a szabályozás által) nem szabályozott tagolóelem kerüljön.

Egyéb

A termék és a földrajzi területe közötti kapcsolat nyilvánvalóbbá tétele érdekében „A földrajzi környezettel fennálló kapcsolatot igazoló elemek” rovatot kiegészítették. Így a természeti környezetre vonatkozó, magához a termékhez nem kapcsolódó, túlságosan részletes leírásokat törölték, csakúgy, mint a kevésbé pontos elemeket, illetve az anekdotákat. Ezenfelül a termékfelírást kiegészítették a hagyományos és a jelenlegi szakértelemre vonatkozó elemekkel, többek között az „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) és az „affiné méthode Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) „Picodon” sajtnak megfelelő érlelési és mosási eljárásokkal. A természeti és az emberi tényezők közötti kapcsolatot és a termék sajátosságait kifejtették. Végezetül ezt a részt logikusabban rendezték el. „Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok” részt az igazoló szerv kapcsolattartási adatainak beillesztésével és az illetékes hatóságok kapcsolattartási adatainak módosításával frissítették.

A nemzeti jogszabályok és rendelkezések módosítására tekintettel a „Nemzeti előírások” rovat táblázatos formában mutatja be a főbb ellenőrizendő pontokat, azok referenciaértékeit és az értékelési módszerüket.

Végezetül a csoportosulás kapcsolattartási adatait frissítették.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PICODON”

EU-szám: PDO-FR-02130 – 2016.3.16.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Picodon”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Picodon” lekerekített szélű, kis korong alakú sajt.

Nyers, nem standardizált és nem homogénezett teljes kecsketejből, kis mennyiségű tejtöltő hozzáadása mellett tejsavas alvadással létrejött, lágy, préseletlen tésztájú sajt, amely a teljes kiszáradást követően 100 grammonként legalább 45 gramm zsírt tartalmaz, és amelynek a szárazanyag-tartalma 100 grammonként nem lehet kevesebb 40 grammnál.

Ha a „Picodon” sajt nem mosott, azt 12 nappal a beoltást követően hozzák forgalomba. Az érlelési szakaszból való kikerüléskor a következő tulajdonságokkal rendelkezik: átmérője: 5–7 cm, magassága: 1,8–2,5 cm, minimális tömege: 60 gramm.

Kérge finom, kevésbé vastag rétegben egységesen vagy foltokban, az érlelési szakasztól függően fehér, csontfehér, kék, szürke vagy gesztenyebarna színű nemes penész borítja.

Metszete tiszta, a sajtészta fehér vagy sárga színű. Ízleléskor az állaga a „Picodon” sajt fiatal korában egységes, puha és finom, hosszú érlelés után esetleg törekeny.

Ha a „Picodon” sajt tárolási és mosási szakasszal járó különleges érlelésen esik át, jelzője „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) vagy „affiné méthode Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt). Így az érlelőüzemből való kikerüléskor a létrejött sajt a következő tulajdonságokkal rendelkezik: átmérője: 4,5–6 cm, magassága: 1,3–2,5 cm, minimális tömege: 45 gramm.

Felülete fehér, csontfehér, szürke vagy világos krémszínű, néhány színes folttal. A sajtészta metszete márványos. Ízleléskor az állaga egységes, finom és puha. Az „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) vagy az „affiné méthode Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) „Picodon” sajt csak legalább 30 nappal a beoltást követően hozható forgalomba.

Az érlelési módszertől függetlenül az íze tiszta, kaprinsavas, mogyoróra emlékeztető ízjegyekkel, enyhén gombára emlékeztető ízjegyekkel, emellett néha csípős ízű, nem túl sós, és nem túl savanykás. Ha a „Picodon” sajt jelzője „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) vagy „affiné méthode Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt), ízleléskor ezenkívül erjesztőbaktériumokra emlékeztető aromákkal rendelkezhet.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Nyersanyag: nyers, nem standardizált és nem homogénezett teljes kecsketej.

Állati takarmányok:

Takarmányok:

A nyáj alaptakarmányát a lelegelt vagy az állatoknak adott takarmány képezi.

A takarmányozás minden silózott terméktől vagy más erjesztett takarmánytól mentes.

A takarmány a kecskék által lelegelt valamennyi növényből, az ideiglenes vagy állandó gyepterületek növényvilágából, egynyári takarmánynövény-kultúrákból, friss gyümölcsökből, feldolgozatlan gyökerekből és gumókból áll.

A nyáj éves takarmányadagja legalább 12 növényfajból tevődik össze. A takarmánytermő területek legalább 30 %-a legalább három fajt tartalmaz.

Kiegészítő takarmányok:

Az állatoknak nyersen adott (esetlegesen zúzott, darált vagy csíráztatott) gabonamagvak 100 %-ban a földrajzi területről származnak.

A tej illatára, ízére esetlegesen kedvezőtlenül ható, vagy baktériumfertőzés veszélyét hordozó takarmányok tiltottak.

A kiegészítő takarmányok mennyisége tejelő kecskénként évente nem haladhatja meg a 390 kg-t, amelyből tejelő kecskénként évente legfeljebb 150 kg lehet a szárított takarmányok mennyisége.

A kiegészítő takarmányok a következők:

- gabonamagvak minden formában,
- nyers, zúzott, csíráztatott, darált vagy extrudált olaj- és fehérjenövények,
- gabonafélék feldolgozásából származó termékek,
- olaj- és fehérjenövények feldolgozásából származó, illóolajokkal és növényi kivonatokkal – szója-, zöldborsó-, lóbab-, csillagfűrt-, len-, repce-, napraforgó-, bükkönypogácsával és -olajjal – végzett, fizikai kezeléssel előállított termékek,
- cukorgyártásból származó termékek: szárított cukorrépapép, folyékony nádcukor- vagy cukorrépamelasz,
- szárított takarmányok: lucerna és egész kukoricánövény,
- feldolgozott gyümölcsök,
- táplálékkiegészítők, ásványi anyagok.

A takarmányok eredete:

A takarmányok 100 %-a, valamint a nyersen adott összes gabonaféle a földrajzi területről származik.

A gabonaféléktől eltérő kiegészítő takarmányok nem teljes egészében a földrajzi területről származnak, mivel az állattenyésztés során olyan kereskedelmi takarmánykeverékeket is felhasználnak, amelyeknek a földrajzi eredete nem garantált.

E takarmányok mennyisége tejelő kecskénként évente legfeljebb 390 kg nyersanyag lehet. Tehát a tejelő kecskék takarmányadagjának legalább 67 %-a a földrajzi területről származik.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tejtermeléstől a sajtérlelésig terjedő műveleteket a földrajzi területen végzik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szelektelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az összes sajtra alkalmazandó, jogszabályban foglalt feliratoktól függetlenül a fogyasztók számára történő értékesítés céljára kisserelt minden egyes egységet a következőket tartalmazó címkével hoznak forgalomba:

— valamennyi gazdasági szereplő számára közös rész, amelyen szerepel az eredetmegjelölés neve, a címkén szereplő legnagyobb karakterek méretének legalább kétharmadával megegyező méretű karakterekkel, valamint az „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) vagy az „affiné méthode Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) felirat, amikor az e feliratok használatára vonatkozóan előírt rendelkezéseket alkalmazzák;

— az egyes gazdasági szereplők személyre szabott része, amely ezenkívül az Európai Unió „OEM” szimbólumát is tartalmazza.

A gyártó és/vagy az érlelő nevét legalább akkora betűmérettel kell feltüntetni, mint a csomagoló azonosítóját.

A címke, és adott esetben a kis tábla közös részének meg kell felelnie a termékleírás mellékletében meghatározott grafikus ábrának.

A termelő vagy a közvetlenül a termelő felelőssége alá tartozó bármely más személy által végzett közvetlen értékesítés esetén nem kötelező minden egyes értékesítési egység címkézése, kizárólag egy kis táblán kell jelezni a fent említett információkat.

A címkén, a reklámanyagokban, a számlákon, illetve a kereskedelmi okmányokon az említett eredetmegjelölést kísérő bármely minősítő megjegyzés vagy egyéb felirat használata tilos, a fent említett vagy az általános szabályozásban előírt feliratok, a különleges márkanevek vagy védjegyek kivételével.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Picodon” a Rhône folyó középső völgyének két partján elterülő dombokon előállított sajt. A földrajzi terület az alábbi településeket foglalja magában:

— Ardèche megye: minden település.

— Drôme megye: minden település.

— Gard megye: Barjac járás minden települése.

— Vaucluse megye: Valréas járás minden települése.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi területet lényegében alkotó Ardèche és Drôme megye nagyrészt a Rhône folyó középső völgyét uraló és kecsketenyésztésre kiválóan alkalmas száraz domb- és hegyvidékekből áll. Az e vidékeken uralkodó természeti feltételek (kevés víz, sík területek hiánya, feldarabolt parcellaszerkezet, rossz minőségű talajok, viszonylag száraz és szeltes éghajlat) kedveztek a vegyes növénytermesztés fenntartásának.

A földrajzi terület átmenetet képez a délen jellemző mediterrán éghajlat, az északon jellemző, lyoni jellegű félig szárazföldi éghajlat, valamint a keleti és nyugati részeken jellemző hegyvidéki éghajlat között.

A földrajzi területet jelentős takarmány-önellátás, valamint a gyepterületek igen változatos növényvilága jellemzi. Ezenkívül fás szárú növények (seprűzanót, csarab, hanga stb.) is nagy számban előfordulnak a kecskék által használt kifutókon.

Ami az emberi tényezőket illeti, Olivier de Serres már az 1600-as években, a „Théâtre de l'agriculture et ménage des champs” (A mezőgazdaság színtere és a mezőkön folytatott gazdálkodás) című művében ismerteti a kecskék e régióban betöltött fontos szerepét. Drôme és Ardèche megye igen régóta Franciaország első kecsketenyésztő megyéi közé tartozik (1866 óta, az előbbi az első, az utóbbi a harmadik helyen állt).

A „Picodon” sajtot eredetileg csaknem kizárólagosan a gazdaságok családi fogyasztására szánták.

A tejtermelés őszi és téli apadása miatt a tej tartósításának egyedüli módja a sajt készítés volt. A sajt fogyasztás eloszlása a „Picodon” sajt eltérő mértékű érlelését tette szükségessé.

A sajt nagyon kis mértékben érlelt, épphogy száraz állapotban már fogyasztható volt: ez a rövid érlelésű „Picodon” sajt eredete.

Télen viszont a „Picodon” sajtokat öblös agyagedényekben tárolták. A sajtot kéthetente kivették azokból, majd megmosták. Ez a módszer lehetővé tette a sajt hosszú eltarthatóságát, amely ekkor jellegzetes illattal és ízzel gazdagodott. Ez az „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) vagy az „affiné méthode de Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) érlelési eljárások egyik változata. A második elnevezést hagyományosan a Rhône folyótól keletre és a Drôme folyótól délre használták, ott, ahol a levegő szárazsága lehetővé teszi a keletkező felületi penészflórák kifejlődésének kedvező természetes szárítást.

Sajátosságainak köszönhetően a „Picodon” sajt már a XIX. századtól korai hírnévnek örvendett Drôme és Ardèche megyében, ami a közelmúltban abban jutott kifejezésre, hogy az 1983. július 25-i rendelettel ellenőrzött eredetmegjelölésként ismerték el.

A „Picodon” még napjainkban is az e háztáji eredetből örökölt, különleges szakértelemmel előállított sajt.

Az engedélyezett kecskefajták között helyi fajták szerepelnek (Massif Central, Provençale, Rove), amelyek még mindig nagy számban megtalálhatók ezen a területen. A nyáj alaptakarmánya kizárólag a földrajzi területről származó és kellően változatos növényfajtákból kikerülő takarmányból áll. Amint az időjárási viszonyok lehetővé teszik, az állatokat legelőre, kifutóra vagy legalább karámba terelik. A takarmányfogyasztás ösztönzése érdekében az állatoknak adott kiegészítő takarmányok mennyisége korlátozott.

A hagyomány szerint a felhasznált tej nyers, nem standardizált teljes kecsketej.

A teljes kecsketejből kis mennyiségű tejtöltő hozzáadása mellett, tejsavas alvadással létrejött alvadékot előzetes lecsepegtetés nélkül kézzel helyezik a sajtformába, oly módon, hogy az alvadék ne törjön össze.

Az alvadékot a lecsepegtetési szakaszban legalább egyszer meg kell fordítani. Mindkét oldalát meg kell sózni, kizárólag száraz sóval.

A sajtformából való eltávolítás és az esetleges szikkasztás befejeztével a sajt szárítási, majd érlelési szakasza következik, amely szárítási, mosási és tárolási időszakokra tagolódhat.

A sajtok csak a beoltást követő legalább 12 nap elteltével jogosultak a „Picodon” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre, amikortól a sajt felülete tapintáskor már nem nedves és a felületi penészflórák megtelepedtek.

Amennyiben a szárítás és a legalább tizenöt napig tartó, a sajt kék színeződéseinek kialakulásához vezető tárolási szakasz befejeztével a „Picodon” sajt egy vagy több mosási és tárolási szakaszon esik át, jelzője „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) vagy „affiné méthode de Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt).

A „Picodon” sajt az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- legalább 60 g tömegű, illetve az „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) vagy az „affiné méthode de Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) „Picodon” sajt esetében 45 g tömegű, kis korong alakú,
- tésztája ízleléskor egységes és finom, az érleléstől függően puhától törekenyig terjedő állagú,
- íze tiszta, kaprinsavas, mogyoróra emlékeztető ízjegyekkel, enyhén gombára emlékeztető ízjegyekkel, emellett néha csípős ízjegyekkel, nem túl sós, és nem túl savanykás.

A sajtok felületét vékony, egységes vagy foltokban megjelenő nemespenész-réteg, illetve az „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) vagy „affiné méthode de Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) sajtok esetén fehér, csontfehér, szürke vagy világos krémszínű nemespenész-réteg boríthatja.

A „Picodon” sajt eredeti származási helye száraz domb- és hegyvidékekből álló, hátrányos helyzetű vidék, amelynek geológiai és éghajlati adottságai kizárólag a kecsketenyésztést tették lehetővé. A kecskesajtkészítés fennmaradt ezen a területen, lehetővé téve annak elengedhetetlen hasznosítását. A kecskék ugyanis általában a tehenek és az intenzív kultúrák által hanyagolt, legrosszabb adottságú természeti területeket (szárazabb, meredekebb stb. terepeket) használják.

A „Picodon” sajtok kis méretére a kecsketenyésztés kiegészítő termelő tevékenység jellege, ami gazdaságonként kevés tejtermeléssel párosul, valamint a préseletlen tésztájú és tejsavas jellegű sajt megfelelő szárításának jelentősége ad magyarázatot.

A sajt előállítási feltételeit úgy határozták meg, hogy megőrződjenek benne a terület sajátosságai, és azok kifejeződhessenek a termékben is.

A „Picodon” sajt előállítására szánt tejet termelő kecskéket a földrajzi területről származó takarmányokkal takarmányozzák. A nyáj takarmányozási és tartási rendszere ösztönzi a takarmányok helyben történő megtermelését, a sokféle növényből összetevődő takarmányok jelentős mennyiségben történő fogyasztását, a legeltetés alkalmazását és az állatok kiterelését. Ezek a gyakorlatok elősegítik, hogy a helyi természeti feltételek kedvező hatást gyakoroljanak a tej baktériumflórájára és ezáltal a sajtok penészflórájára és tulajdonságaira. Ezt a yers teljes tej kizárólagos használata is kihangsúlyozza.

A sajtok finom, felületi penészflórája ily módon rendkívül változatos, a sajtok íze pedig tiszta, kaprinsavas, mogyoróra emlékeztető ízjegyekkel, enyhén gombára emlékeztető ízjegyekkel, és néha csípős ízjegyekkel.

A feldolgozási eljárás tejsavas jellege, valamint az alvadék szerkezetét megőrző formázás teszi lehetővé a „Picodon” sajt egységes és finom állagú tésztájának létrehozását. A formába öntés utáni megforgatás és a sajt mindkét oldalának száraz sóval történő sózása ezenkívül hozzájárul a só megfelelő eloszlásához. Ezek a feldolgozási eljárások a felületi penészflóra megtelepedéséhez és az aromavilág kialakulásához hozzájáruló, fontos szárítási, majd érlelési szakasszal együtt olyan sajt előállításához vezetnek, amely ízleléskor finom és egységes tésztájú, és igen gazdag aromavilágú.

Az ízleléskor először puha állagú sajttészta a hosszabb érlelés után törékennyé válik, ami nem ritka helyi szinten. Ezenkívül a tárolási és mosási szakaszt váltakoztató különleges érlelés adja az „affiné lavé” (mosott állapotban érlelt) vagy az „affiné méthode de Dieulefit” (Dieulefit környéki módszerrel érlelt) „Picodon” sajt állagát és jellegzetes aromavilágát.

Ezeknek a tényezőknél tulajdonítható, hogy a „Picodon” sajt a földrajzi eredetéhez szorosan kapcsolódó, kiemelkedő regionális hírnévnek örvendő sajt. Hírneve mindenekelőtt a szájhagyományban nyilvánult meg, többek között provenç-i dalokon keresztül, majd a XIX. századtól írott formában, szótárak, levelezések, történelmi, illetve gasztronómiai művek közvetítésével.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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