

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 25/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«PICODON»

N° UE: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

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

Adresse: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelieu
FRANCE

Tél. +33 475562606
Fax +33 475420105
Courriel: info@picodon-aoc.fr

Ce syndicat professionnel agricole regroupe l'ensemble des opérateurs impliqués dans l'élaboration du «Picodon»: producteurs de lait, dont transformateurs fermiers, entreprises de transformation et affineurs. Il est à ce titre légitime à proposer la demande de modifications.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- ☐ Dénomination du produit
- ☒ Description du produit
- ☐ Aire géographique
- ☒ Preuve de l'origine
- ☒ Méthode de production
- ☐ Lien
- ☒ Étiquetage
- ☒ Autres: lien avec l'aire géographique, contrôle, exigences nationales

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. Type de modification(s)

- ☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

Description du produit

Afin de mieux caractériser le produit, il a été précisé que le «Picodon» est en forme de petit palet «à bords arrondis», ce qui est plus précis. Par contre, le caractère «circulaire» du fromage a été retiré, car il est induit par la forme de «palet» de celui-ci.

Afin de préserver la flore native du lait et d'approfondir le lien avec l'aire géographique du «Picodon», le type de lait utilisé a été précisé: lait de chèvre entier «cru, non standardisé et non homogénéisé».

Le «Picodon» est élaboré à partir d'un caillé de type lactique obtenu essentiellement par l'activité des bactéries lactiques, avec utilisation de peu de présure. Ceci caractérise ce fromage, aussi les termes «obtenu par coagulation du lait de chèvre entier avec addition d'une faible quantité de présure», présents dans la rubrique «Méthode d'obtention» ont été ajoutés à la rubrique «Description du produit» et il a été précisé que la coagulation est de type «lactique».

Les dimensions et le poids du «Picodon» étant jugés en sortie de la phase d'affinage, il a été précisé que ces caractéristiques du fromage s'appliquaient à 12 jours minimum après emprésurage.

De façon à rendre compte du fait que la fine croûte du «Picodon» présente des flores variées, la description de son aspect «uniforme ou tacheté, avec des couleurs blanches, ivoires, bleues, grises ou marrons selon le stade d'affinage» a été ajoutée. Cette variété des flores de surface s'observe d'autant plus que la transformation fromagère est bien représentée dans cette filière, ce qui signifie une utilisation importante des flores lactiques et flores d'affinage propres à chaque exploitation.

De façon à préciser les caractéristiques du produit, la texture «homogène et fine» a en outre été qualifiée de «souple». De plus, comme la texture évolue en fonction de la durée d'affinage, il a été indiqué que la texture souple est obtenue «quand le «Picodon» est jeune» (c'est-à-dire au stade minimum d'affinage), sachant qu'il était déjà précisé qu'elle pouvait être cassante après un affinage prolongé. Ainsi, la phrase «L'aspect de la coupe est franc, la pâte blanche ou jaune, de texture homogène et fine, pouvant être cassante après un affinage prolongé» est remplacée par «L'aspect de la coupe est franc, la pâte blanche ou jaune. En bouche, la texture est homogène, fine et souple, quand le «Picodon» est jeune, pouvant être cassante après un affinage prolongé.»

Le «Picodon» peut subir un affinage particulier comportant une alternance de confinements et de lavages. Lorsque ces phases correspondent à la méthode utilisée à l'origine autour de la commune de Dieulefit, le «Picodon» est qualifié d'«affiné méthode Dieulefit», cet affinage particulier est déjà décrit dans le cahier des charges. Il existe par ailleurs une tradition plus large de lavage et confinement des fromages, qui n'était pas codifiée jusqu'ici dans le cahier des charges et qui a été identifiée en tant que telle et mieux explicitée dans ce cahier des charges. Pour faciliter l'information des consommateurs, une nouvelle mention a été introduite dans le cahier des charges pour qualifier ces fromages: «affiné lavé». Les fromages issus de ces techniques de lavage et confinement «affiné méthode Dieulefit» ou «affiné lavé», ont des caractéristiques similaires déjà décrites dans le cahier des charges. Ainsi, la partie de phrase «Lorsque le «Picodon» subit un affinage particulier, qualifié de «affiné méthode Dieulefit» devient «Lorsque le «Picodon» subit un affinage particulier, qualifié de «affiné lavé» ou de «affiné méthode Dieulefit», et le reste de la phrase est inchangé: le fromage obtenu se caractérise ainsi à la sortie de l'atelier d'affinage: diamètre: 4,5 cm à 6 cm, hauteur: 1,3 cm à 2,5 cm, poids minimal: 45 g.

Afin d'améliorer la caractérisation du produit, les arômes et saveurs du «Picodon» sous ses différentes formes ont été décrits de façon plus précise, grâce aux éléments de caractérisation de l'Institut Technique du Gruyère et grâce aux travaux de la commission d'examen organoleptique (qui intervient dans le contrôle du produit depuis 20 ans): «le goût est [...] caprique avec des notes de noisette, de légères notes de champignon, et parfois du piquant, sans trop de salinité ni d'acidité. Lorsque le «Picodon» est «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit», il peut en outre présenter des arômes fermentaires en bouche».

Preuve de l'origine

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Dans ce cadre, il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice. Le contrôle du cahier des charges de l'AOP «Picodon» est organisé par un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et de compléments de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité et le contrôle de la conformité des produits avec les exigences du cahier des charges.

Méthode d'obtention

Conduite du troupeau:

La définition du terme «troupeau» a été ajoutée, afin de clarifier à quels types d'animaux s'appliquent les règles fixées par la suite et comment doivent être calculées les rations: il s'agit de l'ensemble des chèvres laitières de plus d'un an présentes sur l'exploitation au 1^{er} janvier.

La notion «d'animaux de souche locale» a été précisée: il s'agit de races du Sud-Est de la France, qui sont encore bien représentées au sein de l'aire géographique, telles que les races Massif Central, Provençale, et Rove.

La notion de «conduite selon les usages locaux» a été supprimée, au profit de dispositions plus précises décrites ci-après.

Il est confirmé que la claustration permanente du troupeau est interdite et il est précisé que dès que les conditions climatiques le permettent, le troupeau sort en pâturage, en parcours ou au minimum sur un parc d'exercice en accès permanent à tout le troupeau. Ces notions de pâturage et de parcours ont été introduites, afin de mieux refléter les pratiques d'élevage locales. En outre, les caractéristiques minimales du parc d'exercice sont maintenant décrites (5 m² minimum par animal, avec accès à un point d'eau et à l'ombre).

Alimentation des animaux

Fourrages:

Dans le cahier des charges enregistré, il était indiqué que la ration de base était assurée au minimum à 80 % par des fourrages ou des céréales provenant de l'aire géographique. Cette disposition est ambiguë car elle ne correspond pas à la définition de la ration de base qui couvre habituellement les fourrages, pâturés ou apportés aux animaux, éventuellement complétés d'aliments peu énergétiques.

Pour être en accord avec la définition habituelle de la ration de base d'une part, et de l'alimentation complémentaire de l'autre, la disposition a été scindée en deux, d'un côté les fourrages, qui proviennent à 100 % de l'aire géographique, et de l'autre l'alimentation complémentaire, avec une origine exclusive de l'aire géographique de 100 % des céréales lorsqu'elles sont brutes. Cette disposition ainsi qu'une limitation à 390 kg des aliments complémentaires par chèvre laitière et par an, introduite dans le cahier des charges, permet d'assurer que dans la ration totale (ration de base et aliments complémentaires) au minimum 67 % des aliments proviennent de l'aire géographique. En effet, en considérant une capacité d'ingestion annuelle moyenne de la chèvre de 1 200 kg, la part de l'alimentation complémentaire étant limitée à 390 kg (soit 33 %), la part des fourrages (810 kg) représente donc environ 67 % au minimum exclusivement en provenance de l'aire géographique.

De façon à garantir que l'alimentation du troupeau est bien essentiellement fourragère et à garantir une proportion importante d'aliments provenant de l'aire géographique, il a été précisé que:

- la base de l'alimentation du troupeau est constituée de fourrages pâturés ou apportés aux animaux (les autres aliments, y compris les céréales et fourrages déshydratés, sont classés en «aliments complémentaires» et sont limités en quantité),
- ces fourrages proviennent à 100 % de l'aire géographique.

Afin d'éviter l'utilisation d'aliments fermentés présents sur l'exploitation pour d'autres animaux, il a été précisé que ce type d'aliments doit être inaccessible à tout le troupeau caprin de l'exploitation.

Les fourrages ont été définis selon une liste positive (tous les végétaux prélevés par les chèvres sur les prairies, les parcours, les landes et les sous-bois, composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées; les flores des prairies temporaires ou permanentes; les cultures fourragères annuelles; les fruits frais, les racines et les tubercules non transformés.) dans le but de préciser la nature des fourrages autorisés et de faciliter le contrôle.

Afin de s'assurer que l'alimentation des chèvres est bien le reflet de la richesse floristique qui caractérise l'aire géographique, il a été stipulé que la ration annuelle des chèvres comporte au moins 12 espèces de plantes, ce qui est de nature à favoriser l'utilisation des prairies par les producteurs de lait, et plus particulièrement des prairies permanentes.

De plus, dans ce même objectif, au moins 30 % des surfaces fourragères doivent être composées de parcours et/ou prairies permanentes et/ou couverts composés d'au moins trois espèces.

Des dispositions particulières ont été prévues en cas d'affouragement en vert (le fourrage est récolté proprement, distribué rapidement et consommé dans les 24 heures; tous les refus au-delà de 24 heures seront retirés des auges.), afin de s'assurer de la qualité des aliments distribués. En outre, il a été précisé que la paille à litière ne peut pas être utilisée comme fourrage.

Alimentation complémentaire:

Afin de préciser la nature des aliments autorisés et de faciliter le contrôle, les aliments complémentaires autorisés ont été définis:

- graines de céréales sous toutes leurs formes,
- graines brutes, aplaties, germées ou concassées ou extrudées d'oléo-protéagineux,
- produits dérivés provenant de la transformation des céréales,
- produits dérivés provenant de la transformation des oléo-protéagineux, par traitements de tannage physiques aux huiles essentielles et extrait de plantes: tourteaux et huiles de soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol, vesces,
- produits de la fabrication du sucre: pulpe déshydratée de betteraves, mélasse liquide de canne à sucre ou de betterave,
- fourrages déshydratés: luzerne et maïs plante entière,
- fruits transformés,
- compléments nutritionnels, minéraux.

Il est dorénavant spécifié que les graines de céréales distribuées brutes (ne faisant pas partie d'un aliment composé) doivent, elles-aussi, provenir à 100 % de l'aire géographique. Ces céréales produites sur l'aire géographique viennent encore renforcer l'autonomie alimentaire du troupeau vis-à-vis de l'aire géographique.

Une limite maximale a été fixée pour les aliments composés à 390 kg de matière brute par an par chèvre laitière (ce qui correspond à environ 30 % de la ration), afin d'optimiser la consommation de fourrages qui sont issus de l'aire. En outre, la limite maximale de la quantité de fourrages déshydratés est revue à la baisse: «150 kg de matière brute» au lieu «de 20 % de l'alimentation» (ce qui correspondait à environ 240 kg). Par ailleurs, l'exception «sauf en cas de circonstances exceptionnelles» qui complétait la limitation en fourrages déshydratés a été supprimée car non appropriée.

Le statut du lactosérum de l'exploitation a été précisé: même si, conformément aux pratiques traditionnelles, le lactosérum de l'exploitation peut être utilisé dans l'alimentation des animaux, il n'est pas intégré dans le calcul des compléments distribués.

Dans l'optique d'avoir une alimentation de qualité parfaite pour les animaux, il est interdit de distribuer des aliments détériorés par les conditions de conservation.

Fumures des surfaces fourragères:

Les modalités d'épandage dans les parcelles destinées à produire l'alimentation des chèvres sont précisées car les apports organiques sont susceptibles de modifier la composition de la flore des herbages:

«Les seules fumures organiques autorisées sont le compost ou les digestats, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous produits), déchets verts.

Tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

L'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, ...), les quantités.»

Interdiction des OGM (aliments et culture):

L'interdiction de présence d'OGM dans l'alimentation des chèvres permet de maintenir le lien au terroir et de renforcer le caractère traditionnel de cette alimentation.

Transformation fromagère

Préparation du lait:

La disposition indiquant que le lait utilisé devait être conforme aux normes sanitaires en vigueur a été retirée du cahier des charges car elles ne relèvent pas du champ de l'AOP.

Les règles concernant la composition des laits (taux butyreux minimal de 28 g/l et taux protéique minimal de 25 g/l) ont été retirées car le lait utilisé est du lait entier, non standardisé, ni homogénéisé. Ces dernières précisions ont, par ailleurs, été explicitement ajoutées à la définition des laits utilisés.

La possibilité de thermisation du lait en cas de transformation de type «laitière» a été supprimée, ce qui rend obligatoire pour tout opérateur l'utilisation de lait cru. Ceci permet de respecter davantage la flore initiale des laits produits localement et a donc un impact sur les flores et caractéristiques organoleptiques des fromages. Certains opérateurs, qui ont déposé une opposition relative à cette disposition pendant la période nationale d'opposition et qui remplissent les conditions de l'article 15.4 du règlement (UE) n° 1151/2012 bénéficient d'une période transitoire s'achevant le 31 décembre 2016.

Emprésurage et caillage:

La notion de caillage a été remplacée par celle d' emprésurage, plus précise (l' emprésurage se déroule à un moment donné alors que le caillage a une durée de plusieurs heures).

Pour des questions d'organisation, les unités de transformation n'ont quelquefois pas la possibilité d' emprésurer les laits avant 18 h suivant la livraison. Les techniques modernes de conservation des laits permettent d'utiliser ce délai sans constater de problèmes de fabrication ou de modification des caractéristiques du produit. Ce nouveau délai maximum de 18 h a donc été introduit (en remplacement du délai initial de 6 h), pour les ateliers de fabrication extérieurs à l'exploitation.

Afin de faciliter les autocontrôles réalisés, par les producteurs fermiers notamment, l'acidité en fin de caillage est exprimée de plusieurs façons. La fourchette de temps encadrant la durée de coagulation (le caillage) a été réduite d'un intervalle de 12 à 48 h à un intervalle de 16 à 36 h, car cela correspond mieux aux pratiques, tout en conservant un caillage lent. Il a été précisé que le caillé obtenu est de type lactique car on peut déduire de façon empirique, à partir de la texture de ce caillé, si l'acidification a été correcte ou non.

Moulage, égouttage:

Avec l'évolution des techniques, il est maintenant possible de réaliser le moulage des caillés en multimoules: cette possibilité a donc été ajoutée au cahier des charges. Ceci permet d'alléger le lourd travail du moulage. Le moulage doit néanmoins être réalisé manuellement, de façon précautionneuse, il a donc été précisé «de manière à ne pas briser le caillé», ce qui est important pour l'égouttage et pour l'obtention de la texture finale attendue.

Les dimensions de chaque faisselle du multimoule sont légèrement différentes des dimensions des faisselles individuelles car elles sont parfaitement cylindriques, alors que les faisselles individuelles sont légèrement coniques. En effet, le multimoule est retourné en totalité pour s'assurer de la forme symétrique du fromage, alors qu'en faisselle individuelle chaque fromage est retourné individuellement à la main.

Ainsi, les dimensions de deux types de moules ont-elles été précisées en correspondance avec la forme et les dimensions du «Picodon» après affinage: dimensions intérieures du moule individuel (diamètre inférieur: 74 mm, diamètre supérieur: 87 mm, hauteur minimum: 60 mm), celles des multimoules (diamètre inférieur: 78 mm, diamètre supérieur: 78 mm).

De plus, il s'avère qu'une légère erreur de dimension figurait dans le cahier des charges concernant la taille des moules individuels (diamètre inférieur: 76 mm, diamètre supérieur: 85 mm): les dimensions ont été rectifiées et remplacées par celles indiquées ci-dessus et ce sont celles qui permettent d'obtenir le format de fromage attendu.

Sans modification par rapport au cahier des charges enregistré, le salage doit être réalisé sur les deux faces du fromage. Toutefois, la précision «avec au moins un salage sur une face pendant l'égouttage» a été supprimée, car il n'est pas observé d'impact sur les caractéristiques du produit fini, si ce salage est effectué au démoulage. La disposition est ainsi devenue «Ce salage est réalisé au plus tard au moment du démoulage».

Séchage:

Avant la mise au séchoir stricto sensu, il peut éventuellement y avoir une phase de ressuyage qui suit le démoulage, de manière à avoir des fromages frais aptes à être séchés correctement et à faciliter l'implantation de la flore de surface. Cette notion d'éventuel ressuyage a donc été introduite.

Affinage:

Il a été introduit la possibilité de refroidir les fromages à une température supérieure à 0 °C, pendant les phases de séchage et d'affinage. Ceci permet de ralentir l'évolution de certains lots de fromages. Afin d'assurer un affinage suffisant des fromages et d'en préserver les caractéristiques finales, il a été néanmoins précisé que ces périodes de refroidissement ne sont pas comptabilisées dans la durée minimale d'affinage.

L'affinage du «Picodon» pouvant être réalisé de façon classique ou bien avec lavage, les deux variantes ont été décrites séparément pour une meilleure compréhension:

- Pour l'affinage des fromages non lavés, le pourcentage précis d'humidité du local d'affinage a été remplacé par une notion «d'ambiance humide», et la température maximale d'affinage a été retirée, car l'équilibre entre ces deux critères relève du savoir-faire du fromager. En outre, la mesure précise du taux d'humidité est difficile dans un atelier de transformation fermière. La température minimale d'affinage, ainsi que la durée minimale de cette phase, qui sont les deux points clés de cette étape, restent inchangés.

Dans le cahier des charges enregistré, il était précisé que la commercialisation ne pouvait être réalisée qu'à partir de 14 jours après emprésurage. Ce délai a été porté à 12 jours pour plusieurs raisons:

- la durée de 14 jours initialement prévue pouvait comprendre des moments de conservation au froid, sans évolution du fromage. Maintenant, il est bien précisé que le report au froid n'entre pas dans le calcul de la durée d'affinage du fromage. Il est donc possible de commercialiser le «Picodon» à 12 jours sans réduire l'état d'affinage de celui-ci,
 - les durées de séchage et d'affinage proprement dit, capitales pour l'état d'affinage du produit fini, sont inchangées: cette réduction n'affecte donc pas les caractéristiques du fromage,
 - pour conforter cela, le descriptif de l'état du fromage au sortir de l'atelier d'affinage a été ajouté: afin de garantir un affinage et un séchage suffisants («la surface du fromage n'est plus humide au contact des doigts») et une bonne implantation des flores de surface («les flores de surface se sont implantées»).
- Pour l'affinage des fromages lavés, il faut que soit réalisée initialement une phase de confinement de 15 jours à une température comprise entre 5 à 10 °C. Ces dispositions figuraient déjà dans le descriptif de la «méthode Dieulefit» initialement et ont été étendues à tous les «Picodon» «affinés lavés». La précision qui prévoyait que le confinement se fasse «en caisse», a été supprimée: ce confinement peut en effet se faire dans d'autres contenants, par exemple en jarres de terre, conformément à la tradition ancienne. Concernant le taux d'humidité, celui-ci a été retiré au profit d'une notion «d'espace humide», comme expliqué ci-dessus.

Il a été précisé que le fromage doit être bleu à l'issue de ce premier confinement (c'est-à-dire couvert de moisissures bleues).

Pour le «Picodon» «affiné lavé», la suite du processus consiste à réaliser une ou plusieurs phases de lavages et de confinements: ceci a été indiqué dans ce chapitre, ainsi que la durée minimale d'affinage de 30 jours (qui est ainsi commune avec le «Picodon» «affiné méthode Dieulefit»).

Éléments spécifiques de l'étiquetage

L'obligation d'utilisation de la mention ou du sigle national relatifs à l'Appellation d'Origine a été remplacée par l'obligation d'apposer le symbole AOP de l'Union européenne.

Il a été prévu que l'étiquetage des fromages comporte une partie commune à tous les opérateurs répondant à une charte graphique commune (le nom «Picodon» est écrit en demi-lune, de façon stylisée, afin de donner au «Picodon» AOP une meilleure visibilité dans les lieux de vente. Le reste de l'étiquette est librement personnalisable par l'opérateur. Tout opérateur respectant le cahier des charges a accès au modèle d'étiquette, sans restriction, sur simple demande auprès du groupement.

Il a été ajouté que les mentions «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit» étaient utilisées quand les dispositions correspondantes étaient appliquées.

En outre, il a été précisé que la taille des caractères du nom du fabricant et/ou de l'affineur est au moins aussi grande que celle de l'identifiant du conditionneur.

Il a été précisé que chaque unité de vente au consommateur comporte une étiquette. Des dispositions sont néanmoins prévues dans le cas de ventes directes (ventes sur les marchés notamment): possibilité d'utilisation d'un panonceau et de distribution d'étiquettes à chaque vente.

Enfin, il a été stipulé que l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des mentions précitées et des mentions prévues par la réglementation générale, des marques de commerce ou de fabrique particulières. Ceci évite qu'une segmentation non encadrée (par le cahier des charges ou la réglementation) soit introduite dans l'AOP «Picodon».

Autres

La rubrique «Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique» a été complétée afin de mieux mettre en évidence le lien entre le produit et son aire géographique. Ainsi les descriptifs trop détaillés du milieu naturel non liés au produit lui-même ont été retirés, ainsi que les éléments peu précis ou les anecdotes. De plus, les éléments relatifs aux savoir-faire traditionnels et actuels ont été ajoutés, y compris les techniques d'affinage et de lavage correspondant au «Picodon» «affiné lavé» et «affiné méthode Dieulefit». Le lien entre les facteurs naturels et humains et les spécificités du produit a été explicité. Enfin, cette partie a été organisée de façon plus logique. La partie «Références concernant la structure de contrôle» a été mise à jour avec l'ajout des coordonnées de l'organisme certificateur et la modification des coordonnées des autorités compétentes.

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» présente sous forme d'un tableau les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

Enfin, les coordonnées du groupement ont été mises à jour.

DOCUMENT UNIQUE

«PICODON»

N° UE: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Picodon»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Picodon» est un fromage en forme de petit palet à bords arrondis.

C'est un fromage à pâte molle, non pressée, obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre entier cru, non standardisé et non homogénéisé avec addition d'une faible quantité de présure, renfermant au minimum 45 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 g pour 100 g de fromage.

Lorsque le «Picodon» est non-lavé, il est commercialisé à partir de 12 jours suivant l'emprésurage. À la sortie de la phase d'affinage, il présente les caractéristiques suivantes: diamètre: 5 à 7 cm, hauteur: 1,8 à 2,5 cm, poids minimal: 60 g.

La croûte est fine avec une couverture peu épaisse de moisissures uniformes ou tachetées, blanches, ivoire, bleues, grises ou marron selon le stade d'affinage.

L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou jaune. En bouche, la texture est homogène, souple et fine, quand le «Picodon» est jeune, pouvant être cassante après un affinage prolongé.

Lorsque le «Picodon» subit un affinage particulier, caractérisé par des phases de confinement et de lavage, il est qualifié de «affiné lavé» ou de «affiné Dieulefit». Le fromage obtenu se caractérise ainsi à la sortie de l'atelier d'affinage: diamètre: 4,5 à 6 cm, hauteur: 1,3 à 2,5 cm, poids minimal: 45 g.

La surface est blanche, ivoire, grise ou crème claire avec quelques traces colorées. L'aspect de la pâte à la coupe est marbré. En bouche, la texture est homogène, fine et souple. La commercialisation du «Picodon» «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit» ne peut intervenir que 30 jours minimum après emprésurage.

Quelle que soit la méthode d'affinage, le goût est franc, caprique avec des notes de noisette, de légères notes de champignon et parfois du piquant, sans trop de salinité ni d'acidité. Lorsque le «Picodon» est «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit», il peut en outre présenter des arômes fermentaires en bouche.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Matière première: lait de chèvre entier cru, non standardisé et non homogénéisé.

Aliments pour animaux:

Fourrages:

La base de l'alimentation du troupeau est constituée de fourrages, pâturés ou apportés aux animaux.

L'alimentation est exempte de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés.

Les fourrages sont constitués de: tous les végétaux prélevés par les chèvres, les flores des prairies temporaires ou permanentes, les cultures fourragères annuelles, les fruits frais, les racines et les tubercules non transformés.

La ration fourragère annuelle du troupeau est constituée d'au moins 12 espèces de plantes. Au minimum 30 % des surfaces fourragères utilisées portent au minimum 3 espèces végétales.

Aliments complémentaires:

Les graines de céréales distribuées sous forme brute (éventuellement aplaties, concassées ou germées), proviennent à 100 % de l'aire géographique.

Sont interdits les aliments qui peuvent influencer défavorablement sur l'odeur, le goût du lait, ou qui présentent des risques de contamination bactériologique.

Les aliments complémentaires ne peuvent dépasser 390 kg par chèvre laitière et par an, dont 150 kg de fourrages déshydratés par chèvre et par an au maximum.

Les aliments complémentaires sont constitués:

- de graines de céréales sous toutes leurs formes,
- de graines brutes, aplaties, germées ou concassées ou extrudées d'oléo-protéagineux,
- de produits dérivés provenant de la transformation des céréales,
- de produits dérivés provenant de la transformation des oléo-protéagineux, par traitements de tannage physiques aux huiles essentielles et extrait de plantes: tourteaux et huiles de soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol, vesces,
- de produits de la fabrication du sucre: pulpe déshydratée de betteraves, mélasse liquide de canne à sucre ou de betterave,
- de fourrages déshydratés: luzerne et maïs plante entière,
- de fruits transformés,
- de compléments nutritionnels, minéraux.

Origine des aliments:

Les fourrages proviennent à 100 % de l'aire géographique, ainsi que l'ensemble des céréales distribuées brutes.

Les aliments complémentaires autres que les céréales brutes ne proviennent pas intégralement de l'aire géographique du fait de l'utilisation dans les élevages d'aliments composés du commerce, sans garantie d'origine géographique.

Ces aliments sont limités à 390 kg de matière brute par chèvre laitière et par an. Au minimum 67 % de la ration des chèvres laitières provient donc de l'aire géographique.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes allant de la production du lait jusqu'à l'affinage des fromages sont réalisées dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque unité de vente au consommateur est commercialisée munie d'un étiquetage comportant:

- une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figurent: le nom de l'appellation, inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, ainsi que la mention «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit» quand les dispositions prévues sur l'utilisation de ces mentions sont appliquées,
- une partie personnalisée propre à chaque opérateur, qui comporte aussi en outre le symbole «AOP» de l'Union européenne.

La taille des caractères du nom du fabricant et/ou de l'affineur est au moins aussi grande que celle de l'identifiant du conditionneur.

La partie commune de l'étiquette et, le cas échéant, du panonceau, répond à la charte graphique définie en annexe du cahier des charges.

Dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, l'étiquetage de chaque unité de vente n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner les éléments susvisés.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des mentions précitées ou prévues par la réglementation générale, des marques de commerce ou de fabrique particulières.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le «Picodon» est un fromage produit sur les collines qui dominent les deux rives de la moyenne vallée du Rhône. L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes:

- Département de l'Ardèche: toutes les communes,
- Département de la Drôme: toutes les communes,
- Département du Gard: canton de Barjac: toutes les communes,
- Département de Vaucluse: canton de Valréas: toutes les communes.

5. **Lien avec l'aire géographique**

L'Ardèche et la Drôme, qui forment l'essentiel de l'aire géographique, sont constitués en grande partie de collines et montagnes sèches, qui dominent la moyenne vallée du Rhône et qui sont le territoire d'élection de l'élevage caprin. Les conditions naturelles régnant sur ces secteurs (eau rare, absence de terrains plats, parcellaire morcelé, sols pauvres, climat relativement sec et venté) ont favorisé le maintien de la polyculture.

L'aire géographique est une zone de transition climatique, entre le climat méditerranéen au sud, le climat semi-continental de type lyonnais au nord et le climat montagnard dans les parties est et ouest.

Elle est caractérisée par une forte autonomie fourragère et par une importante diversité floristique des prairies. Les ligneux (genêts, callune, bruyère...) sont en outre bien représentés dans les parcours utilisés par les chèvres.

S'agissant des facteurs humains, dès 1600, Olivier de Serres, décrit le rôle important joué par les chèvres dans cette région, dans son «Théâtre de l'agriculture et ménage des champs». Très longtemps, la Drôme et l'Ardèche ont été parmi les premiers départements caprins de France (dès 1866, ils étaient respectivement au 1^{er} et 3^e rang).

Le «Picodon» était, à l'origine, presque exclusivement réservé à la consommation familiale dans les exploitations.

En raison du tarissement de la production laitière en automne et hiver, la production du fromage était la seule façon de conserver le lait. Cet étalement de la consommation du fromage imposait des degrés d'affinage divers du «Picodon».

Il pouvait être consommé très peu affiné, à peine sec: c'est l'origine du «Picodon» avec un affinage court.

Par contre, pendant l'hiver, les «Picodon» étaient conservés dans des jarres. Tous les quinze jours, le fromage en était extrait puis lavé. Cette méthode permettait une longue conservation du fromage, qui recueillait alors des parfums et un goût caractéristiques. C'est une variante des techniques d'affinage «affiné lavé» ou «affiné méthode de Dieulefit». Ce deuxième nom étant utilisé traditionnellement à l'est du Rhône et au sud de la rivière Drôme, là où la siccité de l'air permet de réaliser un séchage naturel, propice au développement des flores de surface autochtones.

Du fait de ses spécificités, le «Picodon» a connu une notoriété précoce dès le XIX^{ème} siècle en Drôme et Ardèche, traduite plus récemment par une reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 25 juillet 1983.

Aujourd'hui encore, le «Picodon» est un fromage produit selon des savoir-faire spécifiques, hérités de cette origine fermière.

Parmi les races de chèvres autorisées figurent des races locales (Massif-Central, Provençale, Rove), qui sont encore bien implantées dans ce territoire. La base de l'alimentation du troupeau est constituée de fourrage provenant exclusivement de l'aire géographique et présentant une bonne variété floristique. Dès que les conditions climatiques le permettent, les animaux sont sortis en pâturage, en parcours ou au minimum sur une aire d'exercice. Les aliments complémentaires distribués sont limités en quantité, afin d'encourager la consommation de fourrages.

Conformément à la tradition, le lait utilisé est du lait de chèvre cru, entier, non standardisé.

Le caillé, obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre entier avec addition d'une faible quantité de présure, est moulé sans pré-égouttage, manuellement, de manière à ne pas briser le caillé.

Un retournement minimum doit intervenir au cours de la phase d'égouttage. Le salage est effectué sur les deux faces, exclusivement au sel sec.

À l'issue du démoulage et de l'éventuel ressuyage, le fromage subit une phase de séchage suivie d'une phase d'affinage qui peut être entrecoupée de périodes de séchage, de lavage et de confinement.

Les fromages n'ont droit à l'appellation d'origine protégée «Picodon» qu'au minimum 12 jours après l'emprésurage dès lors que la surface du fromage n'est plus humide au contact des doigts et que les flores de surfaces sont implantées.

Lorsqu'à l'issue du séchage et d'une phase de confinement pendant quinze jours minimum aboutissant au bleuissement du fromage, le «Picodon» subit une ou plusieurs phases de lavage et de confinement, il est qualifié de «affiné lavé» ou, de «affiné méthode Dieulefit».

Le «Picodon» se caractérise par:

- sa forme de petit palet d'au moins 60 g, ou 45 g pour les «Picodon» «affiné lavés» ou «affinés méthode Dieulefit»,
- la texture de sa pâte, homogène et fine en bouche, souple à cassante suivant l'affinage,
- son goût franc, caprique avec des notes de noisette, de légères notes de champignon et parfois des notes de piquant ou de fermenté, sans trop de salinité ni d'acidité.

La surface des fromages peut être couverte d'une fine couche de moisissures de couleur uniforme ou tachetée ou bien être de teinte blanche ou ivoire ou grise ou crème clair si ceux-ci sont «affinés lavés» ou «affinés méthode Dieulefit».

Le bassin d'origine du «Picodon» est une région pauvre composée de collines et montagnes sèches, aux caractéristiques géologiques et climatiques n'ayant permis pour seul élevage que celui de la chèvre. Cette production fromagère s'est maintenue sur ce territoire en lui permettant une valorisation indispensable. Les chèvres, en effet, utilisent généralement les zones naturelles les plus difficiles (terrains plus secs, pentus.), délaissées par les vaches et les cultures intensives.

Le statut de production d'appoint de l'élevage caprin, avec une faible production de lait par exploitation, et l'importance d'un bon séchage pour ce fromage à pâte non pressée et à caractère lactique, expliquent la petite taille des «Picodon».

Les conditions de production sont définies de façon à préserver les spécificités du terroir et à permettre leur expression dans le produit.

Les chèvres produisant le lait destiné à la production de «Picodon» sont alimentées à partir de fourrages issus de l'aire géographique. Le système d'alimentation et de conduite du troupeau encourage la production locale des aliments, la consommation importante de fourrages caractérisés par une diversité floristique, la pratique du pâturage et la sortie des animaux. Ces pratiques favorisent l'influence des conditions naturelles locales sur la flore du lait et donc sur la flore et les caractéristiques des fromages. Ceci est encore accentué par l'utilisation exclusive de lait cru entier.

La flore de surface des fromages, qui est fine, est ainsi très diversifiée et le goût des fromages est franc, caprique avec des notes de noisette, de légères notes de champignon et parfois des notes de piquant.

Le caractère lactique du procédé de transformation, avec un moulage respectant la structure du caillé, permet d'obtenir la texture homogène et fine de la pâte du «Picodon». Le retournement après moulage et le salage au sel sec sur les deux faces contribuent en outre à une bonne répartition du sel. Ces techniques de transformation, alliées aux importantes phases de séchage puis d'affinage, qui contribuent à l'implantation de la flore de surface et au développement des arômes, conduisent à l'obtention d'un fromage à pâte fine et homogène en bouche, avec une bonne richesse aromatique.

D'abord souple en bouche, la texture de la pâte devient cassante après un affinage prolongé, ce qui n'est pas rare localement. Un affinage particulier alternant des phases de confinement et de lavage confère en outre au «Picodon» «affiné lavé» ou «affiné méthode Dieulefit» sa texture et ses arômes caractéristiques.

Ces éléments font du «Picodon» un fromage fortement lié à son origine géographique, qui bénéficie d'une notoriété régionale importante. Celle-ci s'est traduite tout d'abord sous forme orale, notamment à travers des chansons provençales, puis à partir du XIX^{ème} siècle sous forme écrite, que ce soit à travers des dictionnaires, des correspondances, des ouvrages historiques ou gastronomiques.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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