

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 74/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 9

„PICODON DE L'ARDECHE" of „PICODON DE LA DROME"

EG-nummer: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

- ☒ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☐ Bewijs van de oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Verband
- ☒ Etikettering
- ☒ Nationale eisen
- ☐ Overige [nader aan te geven]

2. Aard van de wijziging(en):

- ☐ Wijziging van het enige document of de samenvatting
- ☒ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- ☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- ☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en):

3.1. Naam van het product

De naam is „Picodon" (in plaats van „Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme").

Motivering:

Picodon is een term die vanouds verbonden is met het geografische gebied waar het product met de oorsprongsbenaming wordt bereid. Talloze documenten (boeken, liederen, post, enz.) getuigen van het lokale gebruik van deze term voor een lokale kaas die strikt beperkt blijft tot het geografische gebied.

Het gebruik van deze term voor kazen die niet aan de in het productdossier van „Picodon de la Drôme ou Picodon de l'Ardèche" vastgestelde eisen voldoen, vormt een bron van verwarring voor de consument. Daarom willen de producenten de traditie graag in ere herstellen en weer uitsluitend de naam Picodon gaan hanteren.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz 12.

3.2. Beschrijving van het product

De kaas heeft de vorm van een klein rond koekje met een diameter van 5-7 cm, is 1,8-2,5 cm hoog (in plaats van 1-3 cm) en weegt ten minste 60 gram.

De korst is dun en heeft lichtgele of witte, eventueel blauw gespikkelde schimmels. Het snijvlak is glad, de kaas is wit of geel, heeft een homogene en fijne textuur en is na langere rijping breekbaar. De smaak is zuiver, karakteristiek en niet te zout of te zuur. Wanneer de Picodon een specifieke rijping genaamd „affiné méthode Dieulefit” ondergaat, heeft de kaas die daaruit voortvloeit, de volgende kenmerken:

- diameter: 4,5 cm tot 6 cm;
- hoogte: 1,3 cm tot 2,5 cm;
- minimumgewicht: 45 gram.

Aan de buitenkant is de kaas dan wit, ivoorkleurig, grijs of lichtcrème met enkele sporen van kleuren. Het snijvlak is marmerkleurig en de textuur is fijn, regelmatig en soepel. De smaak is zuiver, licht pikant en typerend voor geitenkaas.

Motivering:

De beschrijving van het product is aangevuld met het gewicht en de diameter en met het uiterlijk van de korst en de kaas zelf. De hoogte is precies aangegeven.

De kaas die gerijpt is volgens de Dieulefit-methode („affiné méthode Dieulefit”), heeft bepaalde bijzondere eigenschappen wat betreft diameter, hoogte, minimumgewicht en uiterlijk die nauwkeurig moeten worden vermeld.

3.3. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Nieuw is de opmerking dat de gebruikte melk uitsluitend afkomstig mag zijn van melkgeiten van de rassen Alpine of Saanen of van dieren die behoren tot een kruising van deze beide rassen of streekeigen dieren.

Er zijn preciseringen aangebracht wat betreft het maximumaantal geiten per hectare, de herkomst van hun voer en de samenstelling ervan. De geiten mogen niet gevoerd worden met silage of andere gegiste producten. Als de weersomstandigheden het toelaten, moeten de geiten een permanent toegankelijke uitloop naar buiten hebben.

Er zijn preciseringen aangebracht wat betreft de melk, de termijnen en voorwaarden voor het gebruik ervan, de stremming (met behulp van lebmagen), de termijn en de duur van de stremming (voor de bereiding op de boerderij worden specifieke voorwaarden vastgesteld), het gieten in de vorm (met ronde randen, zonder uitlekken vooraf, handmatig met een lepel), het zouten, het uitnemen uit de vorm (uiterlijk 48 uur nadat de kaas in de vorm is gegoten).

Er zijn preciseringen aangebracht wat betreft de toegestane ingrediënten, het verbod op concentratie van de melk en het verbod om producten in bereiding onder het vriespunt of onder gemodificeerde atmosfeer te bewaren. Er wordt aangegeven dat naast op zuivel gebaseerde ingrediënten uitsluitend de volgende ingrediënten, technische hulpmiddelen of additieven aan de melk mogen worden toegevoegd of tijdens de bereiding mogen worden gebruikt: leb, onschadelijke culturen van bacteriën, gist en schimmels, calciumchloride en zout.

Het drogen (minimaal 24 uur) en rijpen (minimaal acht dagen na het drogen bij een vastgestelde temperatuur en vochtigheidsgraad) worden nauwkeurig omschreven. Er wordt aangegeven dat de kazen niet eerder dan 14 dagen na de stremming (in plaats van drogen en rijping gedurende ten minste twaalf dagen na de stremming) de fabriek mogen verlaten, uitgezonderd de verse kazen die bestemd zijn voor de rijpingsbedrijven.

De kaas die gerijpt wordt volgens de Dieulefit-methode („affiné méthode Dieulefit”), wordt op een specifieke manier bereid (met name de opslag in een kist gedurende minimaal 15 dagen onder omstandigheden die gunstig zijn voor schimmelvorming aan de oppervlakte en een tweede rijpingsfase onder vastgestelde omstandigheden waaronder ten minste tweemaal wassen).

Motivering:

In het productdossier zijn preciseringen aangebracht wat betreft de werkwijzen die de producenten hebben toegepast voor de bereiding van het product, maar die tot op heden nog niet in het productdossier waren vastgelegd.

De producenten vonden het nodig te vragen of deze werkwijzen formeel in het productdossier konden worden ingeschreven om de benaming tegen mogelijke namaak te beschermen. Deze preciseringen hebben dus tot doel het product beter te beschrijven en een sterkere link te leggen met de oorsprong van het product.

Bovendien is ten aanzien van de bewerkingen van en additieven voor kazen (waarvoor een algemene reglementering bestaat) gebleken dat nieuwe technieken als microfiltratie, gedeeltelijke concentratie van melk of rijpingsenzymen gevolgen kunnen hebben voor de kenmerken van kazen met een oorsprongsbenaming.

Daarom is besloten in de productdossiers voor de oorsprongsbenamingen de huidige werkwijzen met betrekking tot bewerkingen van en additieven voor melk en bij de bereiding van kazen te preciseren om te vermijden dat toekomstige niet-gereguleerde werkwijzen afbreuk doen aan de kenmerken van kazen met een oorsprongsbenaming.

3.4. Verband

De duiding van het verband is gecompleteerd wat betreft:

- de voorlopers van de Picodon;
- de oorsprong van de traditionele benaming Picodon;
- de beschrijving van de kenmerken van de geografie, het klimaat en de bodem van het afgebakende gebied.

Motivering:

De producenten wilden het verband met het geografische gebied beter laten uitkomen.

3.5. Etikettering

Het etiket op elke kaas met de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Picodon” draagt de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming, in letters ter grootte van twee derde van de grootste letters op het etiket, alsmede de vermelding „Appellation d'Origine Contrôlée”. De naam en het adres van de fabrikant dienen op het etiket van de kaas te staan.

Motivering:

Afschaffing van de verplichting om het specifieke logo voor gecontroleerde oorsprongsbenamingen op het product aan te brengen.

3.6. Nationale eisen

In plaats van „Décret du 29 décembre 1986” moet gelezen worden „Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée „Picodon””.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„PICODON”

EG-nummer: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

BOB (X) BGA ()

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

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

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

Tel. +33 153898000

Fax +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Groepering:

Naam: Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du Picodon AOC
Adres: 48, avenue Louis Masson
26120 Chabeuil
FRANCE
Tel. +33 475562606
Fax +33 475420105
E-mail: info@picodon-aoc.fr
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling (X)

3. Productcategorie:

Categorie 1.3 — Kaas

4. Overzicht van het productdossier:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam

„Picodon”

4.2. Beschrijving

De Picodon is een kaas van geitenmelk in de vorm van een klein rond koekje. De korst is dun en heeft lichtgele of witte, eventueel met blauw gespikkelde schimmels. Het snijvlak is glad, de kaas is wit of geel, heeft een homogene en fijne textuur en is na langere rijping breekbaar. De smaak is zuiver en niet te zout of te zuur.

Wanneer de kaas de vermelding „affiné méthode Dieulefit” draagt, is hij aan de buitenkant wit, ivorenkleurig, grijs of lichtcrème met enkele sporen van kleuren. Het snijvlak is marmerkleurig en de textuur is fijn, regelmatig en soepel. De smaak is zuiver, licht pikant en typerend voor geitenkaas.

De Picodon weegt ten minste 60 g behalve wanneer hij volgens de Dieulefit-methode is gerijpt („affiné méthode Dieulefit”). In dat geval is het minimumgewicht 45 g. Het gewichtsverlies is het gevolg van de wasbeurten tijdens de langere rijping.

Dit kleine „koekje” heeft een diameter van 5-7 cm en is 1,8-2,5 cm hoog. De Picodon die gerijpt is volgens de Dieulefit-methode, heeft door het wassen kleinere afmetingen: diameter van 4,5-6 cm, hoogte 1,3-2,5 cm.

Het percentage vet (vet/droge stof) is ten minste 45 % en het drogestofgehalte mag niet lager zijn dan 40 % voor 100 g kaas.

4.3. Geografisch gebied

Het geografische gebied omvat alle gemeenten van de departementen Ardèche en Drôme en alle gemeenten van de kantons Valréas (departement Vaucluse) en van het kanton Barjac (departement Gard).

4.4. Bewijs van de oorsprong

Elke melkproducent, elk verwerkingsbedrijf en elk rijpingsbedrijf vult een identiteitsverklaring in die wordt geregistreerd door de controlediensten en aan de hand waarvan de laatstgenoemden alle marktdeelnemers kunnen identificeren. De marktdeelnemers dienen registers bij te houden voor de controlediensten, evenals alle documenten die nodig zijn voor de controle van de oorsprong, de kwaliteit en de omstandigheden van de productie van de melk en de kazen. Bovendien moet elke marktdeelnemer een duidelijke wekelijkse boekhouding overleggen met daarin de binnengekomen en uitgegane hoeveelheden melk en kaas.

Ten slotte worden de kwaliteit en de typische kenmerken van een product met een oorsprongsbenaming gecontroleerd aan de hand van een analytisch en organoleptisch onderzoek.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De melkproductie en de fabricage en de rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.

De melk voor de Picodon is uitsluitend afkomstig van geiten van de rassen Alpine of Saanen of van dieren die behoren tot een kruising van deze beide rassen of streekeigen dieren. De geiten worden gehouden zoals in de streek gebruikelijk is. Op het bedrijf moet de oppervlakte voor weilanden, voor de kaasbereiding of voor de teelt van granen voor het voederen van de geiten ten minste één hectare per tien geiten bedragen. Het basisvoer van de geiten bestaat voor minimaal 80 % uit voeders of granen die afkomstig zijn uit het geografische gebied. In geen enkele periode van het jaar wordt aan de geiten silage of ander gegist voeder gegeven. Gedroogde producten mogen niet meer dan 20 % van het voer uitmaken, behalve wanneer er sprake is van uitzonderlijke weersomstandigheden. Het basisvoer van de geiten moet afkomstig zijn uit het afgebakende gebied.

De geiten mogen niet permanent in stallen worden gehouden. Als de weersomstandigheden het toelaten, moeten de dieren toegang krijgen tot een uitloop naar buiten.

De Picodon wordt uitsluitend bereid uit volle geitenmelk. Naast melk zijn de enige ingrediënten, technische hulpmiddelen of additieven die aan de melk mogen worden toegevoegd of die tijdens de bereiding mogen worden gebruikt, leb, onschadelijke culturen van bacteriën, gist en schimmels, calciumchloride en zout.

Toevoeging van geconcentreerde melk, melkpoeder of melkeiwitten, en ultrafiltratie zijn verboden. Bij bereiding op de boerderij moet rauwe melk worden gebruikt. Tijdens het productieproces mag de melk een hittebehandeling ondergaan.

Voor de stremming wordt de melk vermengd met zuursel of „wei” met toevoeging van een kleine hoeveelheid dierlijk stremsel. Tijdens de stremming moet de temperatuur van de melk tussen 20 en 25 °C liggen. De stremming verloopt traag: het duurt 18-48 uur voordat een pH tussen 4 en 4,5 is verkregen.

Voor de boerenkazen moet de stremming hooguit 14 uur na de oudste melkbeurt plaatsvinden.

Het gebruik van ingevroren wrongel is verboden.

De wrongel wordt, zonder uitlekken vooraf, handmatig met behulp van een lepel in de afzonderlijke vormen gegoten met of zonder verdeler. Hij moet ten minste eenmaal worden gekeerd. Beide kanten van de kaas worden met droog, fijn of halfgrof zout gezouten. Na ten hoogste 48 uur wordt de kaas weer uit de vormen gehaald. Nadat de kaas ten minste 24 uur bij een maximumtemperatuur van 23 °C heeft gedroogd, wordt hij aan een rijpingsproces onderworpen.

De rijping duurt minimaal acht dagen bij een temperatuur tussen 12 en 18 °C en een relatieve luchtvochtigheid van ten minste 80 %.

De kaas mag pas 14 dagen na de stremming in de handel worden gebracht.

Bij uitstel van het kaasbereidingsproces moet de temperatuur boven het vriespunt liggen.

De Picodon die rijpt volgens de Dieulefit-methode, ondergaat een langere rijping afgewisseld met wasbeurten:

- Allereerst wordt de kaas minimaal 15 dagen op een vochtige plaats in een kist gelegd bij een temperatuur tussen 5 °C en 10 °C en een relatieve vochtigheid van meer dan 80 %.
- Een tweede rijpingsfase vindt plaats in een van vocht verzadigde ruimte bij een temperatuur tussen 13 °C en 17 °C. Deze fase duurt langer dan acht dagen en omvat ten minste twee wasbeurten.
- Een droogfase van minimaal 24 uur. Deze droging dient op natuurlijke wijze te verlopen. Kunstmatig drogen is slechts een optie wanneer de weersomstandigheden een natuurlijke droging onmogelijk maken.

Deze kaas kan pas een maand na de stremming in de handel worden gebracht.

4.6. *Verband*

Drôme en Ardèche behoren al heel lang tot de belangrijkste departementen waar geiten worden gehouden. Het is daarom geen verrassing dat in deze streek reeds in een ver verleden over geitenkaas werd gesproken.

De voorlopers van het woord „Picodon” verschijnen in de loop van de negentiende eeuw op papier.

Het woord wordt met name genoemd in een „Glossaire du patois de Die” van Auguste Brossier, dat in 1863 uitkwam. De trein tussen Dieulefit en Montélimar kreeg de bijnaam „de Picodon” omdat de bedrijven waar de rijping van de Picodon plaatsvond, daarvan gebruik maakten en daarbij een karakteristieke geur achterlieten.

De naam „Picodon” voor de kaas is afkomstig van een Occitaanse volksterm die „kaasje met pikante smaak” betekent.

Omdat de geiten vroeger in het najaar en de winter geen melk gaven, vormde de kaasbereiding de enige mogelijkheid om de melkoverschotten te bewaren die in het voorjaar en de zomer door de grote melkproductie waren ontstaan.

De kaasconsumptie werd dus over de wintermaanden verspreid waardoor er diverse gradaties van rijping ontstonden.

De kaas kon na een zeer korte rijping, nauwelijks droog, worden gegeten en kreeg dan de naam „picodon” of meer in het algemeen „tomme”. Deze voedingsgewoonte bestaat nog steeds en ligt vermoedelijk ten grondslag aan de oorsprong van de „Picodon” waarvoor een korte rijping van ten minste 14 dagen is voorgeschreven. In de winter werden de overvloedige Picodons echter bewaard in aarden kruiken.

„De Picodon was omgeven met bladeren en werd bewaard in een bitcho (soort aarden pot met twee handvatten). Om de twee weken werd de kaas uit de pot gehaald, gewassen en met nieuwe bladeren ingepakt”. Op die manier kon de kaas lang worden bewaard en kreeg hij een karakteristieke geur en smaak.

Dit is een variant van de officieel erkende techniek „affiné méthode de Dieulefit”.

De Picodon wordt vervaardigd op de heuvels die aan weerskanten boven het Rhônedal uitsteken. Hij is kenmerkend voor dit schrale droge berggebied waar uitsluitend geiten kunnen worden geteeld als gevolg van de heersende geologische en klimatologische omstandigheden. Deze kaasbereiding, waarvan de herinnering van generatie op generatie is overgegaan, wordt in dit gebied nog steeds beoefend en zorgt voor de broodnodige economische ontwikkeling van het gebied.

De productievoorwaarden zijn zodanig gedefinieerd dat de specifieke kenmerken van het gebied behouden blijven en in het product tot uitdrukking komen.

4.7. Controlestructuur

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

Adres: 51, rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 1 53 89 80 00

Fax +33 1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Het Institut National de l'Origine et de la Qualité is een bestuursrechtelijke openbare instelling met rechtspersoonlijkheid die onder het ministerie van Landbouw valt.

Het INAO is verantwoordelijk voor de controle van de productievoorwaarden van de producten met een oorsprongsbenaming.

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

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

Tel. +33 1 44 87 17 17

Fax +33 1 44 97 30 37

E-mail: —

Het DGCCRF is een dienst van het ministerie van Economische Zaken, Financiën en Industrie.

4.8. *Etikettering*

Het etiket op elke kaas met de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Picodon” draagt de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming, in letters ter grootte van twee derde van de grootste letters op het etiket, alsmede de vermelding „Appellation d'Origine Contrôlée”. De naam en het adres van de fabrikant dienen op het etiket van de kaas te staan.

Op het etiket van de kaas die volgens de Dieulefit-methode is gerijpt, moet de vermelding „affiné méthode Dieulefit” staan.
