

Publication d'une demande de modification au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 74/07)

Cette publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9

«PICODON DE L'ARDÈCHE» OU «PICODON DE LA DRÔME»

N° CE: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres [à préciser]

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou de la fiche-résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

3.1. Dénomination du produit:

Le nom de l'appellation est «Picodon» (au lieu de «Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme»).

Justification:

Picodon est un terme traditionnellement rattaché à la zone géographique où est fabriquée l'appellation d'origine. Une multitude de documents (livres, chants, courriers, etc.) atteste de l'usage local de ce terme pour désigner un fromage local strictement limité à l'aire géographique.

L'utilisation de ce terme, pour des fromages qui ne répondaient pas au cahier des charges de Picodon de la Drôme ou Picodon de l'Ardèche a été une source de confusion pour le consommateur. Les producteurs ont donc souhaité revenir à la tradition en renommant l'appellation sous le seul nom de Picodon.

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.2. Description du produit:

Le fromage a la forme d'un petit palet circulaire de 5 à 7 cm de diamètre, de 1,8 à 2,5 cm de hauteur (au lieu de 1 à 3 cm), ayant un poids minimum de 60 grammes.

La croûte est fine avec des moisissures jaune pâle ou blanches, éventuellement tachetées de bleu. L'aspect de la coupe est franc, la pâte blanche ou jaune, de texture homogène et fine, pouvant être cassante après un affinage prolongé. Le goût est franc, caractéristique, sans excès de salinité ni d'acidité. Lorsque le Picodon subit un affinage particulier qualifié «affiné méthode Dieulefit», le fromage obtenu se caractérise ainsi:

- diamètre: 4,5 cm à 6 cm,
- hauteur: 1,3 cm à 2,5 cm,
- poids minimal: 45 grammes.

Sa surface est alors blanche, ivoire, grise ou crème claire avec quelques traces colorées. L'aspect de la coupe est marbré, la texture est fine, régulière et souple. Le goût est franc, caractérisé par un goût caprique et un léger piquant.

Justification:

La description du produit a été complétée avec le poids et le diamètre, ainsi qu'avec l'aspect de la croûte et de la pâte. La hauteur a été précisée.

Le fromage dit «affiné méthode Dieulefit» présente certaines caractéristiques particulières de diamètre, hauteur, poids minimal et aspect qu'il est nécessaire de préciser.

3.3. Méthode d'obtention:

Il est précisé que le lait utilisé doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de chèvres de races Alpine, Saanen ou d'animaux de ces deux races croisées ou d'animaux de souche locale.

Des précisions sont apportées en ce qui concerne le chargement maximal en chèvres par hectare, la provenance de leur alimentation, sa composition. Tout produit d'ensilage et autres produits fermentés sont interdits sur l'exploitation pour l'alimentation des chèvres. Lorsque les conditions climatiques le permettent, les chèvres doivent être sorties sur un parc d'exercice en accès permanent.

Des précisions sont apportées sur le lait, ses délais et conditions d'utilisation, son emprésurage (réalisé à partir de caillettes animales), le délai et la durée du caillage (des conditions spécifiques sont fixées pour la fabrication fermière), le moulage (dans un moule présentant un fond à bords arrondis, sans préégouttage, manuellement à la louche), le salage, le démoulage (au plus tard quarante-huit heures après le moulage).

Des précisions ont été apportées sur les ingrédients autorisés, l'interdiction de concentration du lait, et l'interdiction de conservation à température négative ou sous atmosphère modifiée des produits en cours de fabrication. Il est indiqué qu'outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

Les phases de séchage (d'une durée minimale de vingt-quatre heures), puis d'affinage (pendant huit jours minimum après séchage, à une température et une hygrométrie définie) sont précisées. Il est indiqué que les fromages ne peuvent sortir des ateliers de fabrication que quatorze jours minimum après emprésurage (au lieu d'un séchage, et affinage d'au moins douze jours à compter de l'emprésurage), à l'exception des fromages frais destinés aux affineurs.

Le fromage dit «affiné méthode Dieulefit» dispose de conditions d'élaboration particulières (notamment phase de confinement en caisse pendant 15 jours minimum dans des conditions favorisant le développement de moisissures de surface, et une deuxième phase d'affinage dans des conditions déterminées notamment avec deux lavages minimum).

Justification:

Les précisions apportées au cahier des charges concernent des pratiques qui étaient utilisées par les producteurs pour l'élaboration du produit, mais jusqu'à présent pas codifiées au niveau du cahier des charges.

Les producteurs ont jugé nécessaire de demander leur inscription formelle dans le cahier des charges afin de préserver l'appellation de dérives possibles. L'objet de ces précisions est donc de caractériser davantage le produit, en renforçant son lien avec l'origine.

En outre, concernant l'utilisation des traitements et additifs pour les fromages (qui faisait l'objet d'une réglementation générale), il est apparu que des nouvelles techniques tels que la microfiltration, la concentration partielle des laits ou les enzymes d'affinage, pouvaient avoir des conséquences sur les caractéristiques des fromages d'appellation d'origine.

Il a donc été décidé de préciser dans les cahiers des charges des appellations d'origine, les pratiques actuelles concernant l'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication des fromages, ceci afin d'éviter que des pratiques futures non encadrées ne viennent porter atteinte aux caractéristiques des fromages d'appellation.

3.4. *Lien:*

Le lien a été complété quant:

- à l'antériorité de la production de Picodon,
- à l'origine du nom traditionnel Picodon,
- à la description des caractéristiques de la géographie, le climat et le sol de la zone délimitée.

Justification:

les producteurs ont souhaité mettre davantage en évidence le lien avec l'aire géographique.

3.5. *Étiquetage:*

L'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Picodon» comporte le nom de l'appellation d'origine contrôlée, inscrit en caractères de dimensions égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et la mention «Appellation d'Origine Contrôlée». Le nom et l'adresse du fabricant sont obligatoires dans l'étiquetage du fromage.

Justification:

Suppression de l'obligation d'apposition du logo spécifique aux appellations d'origine contrôlées.

3.6. *Exigence nationale:*

Au lieu de «Décret du 29 décembre 1986», lire «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Picodon"».

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PICODON»

N° CE: FR-PDO-01117-0550-29.03.2006

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. **Service compétent de l'État membre:**

Nom: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Adresse: 51, rue d'Anjou
75 008 Paris
FRANCE
Tel.: +33 153898000
Fax: +33 153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Groupement:

Nom: Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du Picodon AOC
Adresse: 48, avenue Louis Masson
26120 Chabeuil
FRANCE
Tél.: +33 475562606
Fax: +33 475420105
E-mail: info@picodon-aoc.fr
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres (X)

3. Type de produit:

Classe 1-3 fromages

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom:

«Picodon»

4.2. Description:

Le Picodon est un fromage au lait de chèvre, en forme de petit palet circulaire. La croûte est fine avec des moisissures jaune pâle ou blanches, éventuellement tachetées de bleu. L'aspect de la coupe est franc, la pâte blanche ou jaune, de texture homogène et fine, pouvant être cassante après un affinage prolongé. Le goût est franc, sans excès de salinité ni d'acidité.

Lorsqu'il porte la mention «affiné méthode Dieulefit» sa surface est blanche, ivoire, grise ou crème claire avec quelques traces colorées. L'aspect de la coupe est marbré, la texture est fine, régulière et souple. Le goût est franc, caractérisé par un goût caprique et un léger piquant.

Le Picodon présente un poids minimum de 60 g sauf lorsqu'il est «affiné méthode Dieulefit» où son poids minimal est de 45 g, perte de poids due aux lavages lors de l'affinage prolongé.

Le diamètre de ce petit palet varie de 5 à 7 cm avec une hauteur qui varie de 1,8 à 2,5 cm. Pour le Picodon «affiné méthode Dieulefit» suite aux lavages, les dimensions sont réduites: diamètre de 4,5 cm à 6 cm, hauteur 1,3 à 2,5 cm.

Son taux de matière grasse (gras/sec) est de 45 % minimum et sa teneur en matière sèche ne peut être inférieure à 40 % pour 100 g de fromage.

4.3. Aire géographique:

L'aire géographique comprenant toutes les communes des départements de l'Ardèche et de la Drôme ainsi que toutes les communes des cantons de Valréas (département du Vaucluse) et du canton de Barjac (département du Gard).

4.4. Preuve de l'origine:

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une déclaration d'identification enregistrée par les services de contrôle et permettant à ces derniers d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition des services de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production des laits et des fromages. De plus chaque opérateur doit justifier d'une comptabilité hebdomadaire claire comportant les entrées et les sorties de lait et fromages.

Enfin, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer que les produits présentés à cet examen répondent à la qualité et à la typicité de l'appellation d'origine.

4.5. Méthode d'obtention:

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

Le lait utilisé pour l'obtention du Picodon provient uniquement de chèvres de race alpine, saanen ou d'animaux de ces deux races croisées ou d'animaux de souche locale. Le troupeau est conduit selon les usages locaux. Sur l'exploitation, la superficie utilisée en pâturage ou en production de fromage ou de céréales pour l'alimentation des chèvres doit être au minimum égale à un hectare pour 10 chèvres. La ration de base de l'alimentation des chèvres est assurée au minimum à 80 % par des fourrages ou des céréales provenant de l'aire géographique. L'alimentation des chèvres est exempte toute l'année de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés. Les produits déshydratés ne peuvent représenter plus de 20 % de l'alimentation, sauf en cas de circonstances climatiques exceptionnelles. L'alimentation de base du troupeau doit provenir de la zone délimitée.

La claustration permanente des chèvres est interdite. Lorsque les conditions climatiques le permettent, les animaux doivent avoir accès à un parc d'exercice.

Le Picodon est fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre entier. Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

L'addition de lait concentré, lait en poudre ou protéines laitières ainsi que l'ultrafiltration sont interdites. En production fermière, le lait doit être cru. Il peut être thermisé en production laitière.

La coagulation est obtenue avec du lait additionné de levain lactique ou de «petit lait» dans lequel on ajoute une faible quantité de présure d'origine animale. La température du lait à l'emprésurage doit être comprise entre 20 et 25 °C. Le caillage est lent: 18 à 48 heures pour obtenir un pH entre 4 et 4,5.

Pour les fromages fermiers, le caillage doit intervenir 14 heures maximum après la traite la plus ancienne.

L'usage de caillé congelé est interdit.

Le caillé est moulé, sans préégouttage, manuellement à la louche avec ou sans répartiteur dans des moules individuels. Il doit être retourné au moins une fois. Le salage se fait au sel sec fin ou demi-gros sur les deux faces. Le démoulage a lieu 48 heures maximum après moulage. Après un séchage de vingt quatre heures minimum à une température maximum de 23 °C, le fromage est mis en affinage.

Il est affiné 8 jours minimum entre 12 et 18 °C, dans une atmosphère comportant au moins 80 % d'humidité relative.

Le fromage ne peut être commercialisé que 14 jours après l'emprésurage.

Le report par le froid doit se faire à une température supérieure à 0 °C.

Le Picodon «affiné méthode Dieulefit» subit un affinage prolongé entrecoupé de lavages:

- une phase de confinement en caisse pendant quinze jours minimum dans un local humide dont la température doit être comprise entre 5 °C et 10 °C et l'humidité relative supérieure à 80 %,
- une deuxième phase d'affinage dans un local saturé en humidité et dont la température est comprise entre 13 °C et 17 °C. La durée de cette phase est supérieure à huit jours et comprend deux lavages au minimum,
- une phase de séchage d'une durée minimale de vingt-quatre heures. Ce séchage doit être naturel. Le séchage artificiel ne pourra être utilisé qu'en cas de conditions climatiques rendant impossible le séchage naturel,

ce fromage ne peut être alors commercialisé qu'un mois après l'emprésurage.

4.6. Lien:

Pendant très longtemps, la Drôme et l'Ardèche ont été parmi les premiers départements caprins de France. Il n'est donc pas étonnant que l'on parle de fromages de chèvre dans cette région depuis des temps très reculés.

Les premières antériorités écrites du mot «Picodon» apparaissent au cours du 19^{ème} siècle.

Il est notamment cité dans un «Glossaire du patois de Die» de Auguste Brossier paru en 1863. Un train, circulant entre Dieulefit et Montélimar, fut surnommé «le Picodon» en raison des affineurs de Picodon qui l'utilisaient et laissaient derrière eux une odeur caractéristique.

Le fromage dénommé «Picodon» provient d'un terme vernaculaire occitan signifiant petit fromage à goût piquant.

Autrefois, en raison du tarissement de la production laitière de la chèvre en automne et hiver, la production du fromage était la seule façon de conserver les excédents de lait de la période de forte lactation du printemps et de l'été.

Cet étalement de la consommation du fromage pendant les mois d'hiver imposait des degrés d'affinage divers.

Il pouvait être consommé très peu affiné, à peine sec, on le dénommait «picodon» ou plus généralement «tomme». Cette habitude alimentaire a été maintenue et on peut penser qu'elle est à l'origine de ce «Picodon» défini réglementairement avec un affinage court de 14 jours minimum. Par contre, pendant la période d'hiver, les Picodons produits en excédent étaient conservés dans des jarres en terre.

«Le Picodon était entouré de feuilles et conservé dans une bitcho (sorte de pot en terre à deux anses). Tous les quinze jours, le fromage était extrait de son pot, lavé, emballé de nouvelles feuilles». Cette méthode permettait une longue conservation du fromage qui recueillait alors des parfums et un goût caractéristiques.

On reconnaît là une variante de la technique «affiné méthode de Dieulefit» telle qu'elle a été reconnue par la réglementation.

Le Picodon est produit sur les collines qui dominent de part et d'autre la Vallée du Rhône. Il est typique de la région pauvre qu'est cette zone de montagne sèche, aux caractéristiques géologiques et climatiques n'ayant permis pour seul élevage que celui de la chèvre. Cette production fromagère, dont le souvenir s'est perpétué de génération en génération, s'est maintenue sur son terroir en lui permettant une valorisation indispensable.

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

4.7. Structure de contrôle:

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

Adresse: 51, rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tél.: +33 153898000

Fax: +33 153898060

Email: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

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

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

Tél.: +33 144871717

Fax: +33 144973037

E-mail: —

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

4.8. *Étiquetage:*

L'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Picodon» comporte le nom de l'appellation d'origine contrôlée, inscrit en caractères de dimensions égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et la mention «Appellation d'Origine Contrôlée». Le nom et l'adresse du fabricant sont obligatoires dans l'étiquetage du fromage.

Le fromage qui répond aux conditions d'affinage de la méthode Dieulefit, doit porter la mention «affiné méthode Dieulefit» sur son étiquetage.
