

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 74/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Änderungsantrag nach Artikel 9

„PICODON DE L'ARDECHE ou PICODON DE LA DROME“

EG-Nr.: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

g.g.A () g.U. (X)

1. Rubrik der produktspezifikation, auf die sich die änderung bezieht:

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstige [zu präzisieren]

2. Art der Änderung(en):

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en):

3.1. Name des Erzeugnisses:

Der Name der Bezeichnung ist „Picodon“ (anstatt „Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme“).

Erläuterung:

Der Ausdruck „Picodon“ ist traditionell mit dem geografischen Gebiet verknüpft, in dem das Erzeugnis mit der Ursprungsbezeichnung hergestellt wird. Eine Vielzahl von Dokumenten (Bücher, Lieder, Briefe usw.) belegt, dass der Ausdruck lokal benutzt wird, um einen auf das geografische Gebiet strikt begrenzten lokalen Käse zu bezeichnen.

Die Verwendung dieses Ausdrucks für Käsesorten, die die Produktspezifikation des „Picodon de la Drôme ou Picodon de l'Ardèche“ nicht erfüllen, führte beim Verbraucher zu Verwechslungen. Daher äußerten die Erzeuger den Wunsch, dass die traditionelle Bezeichnung unter dem alleinigen Namen Picodon wieder eingeführt werden soll.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses:

Der Käse hat die Form einer kleinen runden Scheibe mit einem Durchmesser von 5 bis 7 cm, einer Höhe von 1,8 bis 2,5 cm (anstatt 1 bis 3 cm) und einem Mindestgewicht von 60 Gramm.

Er besitzt eine feine Rinde aus blassgelbem oder weißem Schimmelpilz, der eventuell bläuliche Flecken aufweist. Er lässt sich sauber anschneiden, sein Teig ist weiß oder gelb von homogener und feiner Konsistenz, die nach längerer Reifung bröckelig werden kann. Er hat einen reinen, charakteristischen Geschmack und ist weder zu salzig noch zu säuerlich. Wird der Picodon einem besonderen Reifungsprozess unterzogen, der den Namen „affiné méthode Dieulefit“ (ausgereift nach der Methode Dieulefit) trägt, erlangt der Käse folgende Eigenschaften:

- Durchmesser: 4,5 cm bis 6 cm,
- Höhe: 1,3 cm bis 2,5 cm,
- Mindestgewicht: 45 g.

Dann ist seine Oberfläche weiß, elfenbeinfarben, grau oder hell cremefarben mit einigen Farbspuren. Der Anschnitt wirkt marmoriert, die Konsistenz ist fein, regelmäßig und weich. Er hat einen reinen, leicht würzigen Geschmack, der durch Caprinsäure bestimmt wird.

Erläuterung:

Die Beschreibung des Erzeugnisses ist durch Gewicht und Durchmesser sowie Aussehen der Rinde und des Teigs ergänzt worden. Die Höhe wurde genauer definiert.

Der Käse mit dem Namen „affiné méthode Dieulefit“ weist bestimmte besondere Eigenschaften im Hinblick auf Durchmesser, Höhe, Mindestgewicht und Aussehen auf, die präzisiert werden müssen.

3.3. Herstellungsverfahren:

Es wird präzisiert, dass die verwendete Milch nur von Milchziegenherden stammen darf, die aus den Rassen Alpine, Saanen, aus Kreuzungen dieser beiden Rassen oder Tieren lokaler Herkunft bestehen.

Es werden genauere Vorgaben zur maximalen Beweidung durch die Anzahl der Ziegen pro Hektar, zur Herkunft ihrer Futtermittel und deren Zusammensetzung gemacht. Jegliches Silofutter und andere fermentierte Erzeugnisse sind zur Fütterung der Ziegen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb verboten. Wenn es die klimatischen Bedingungen erlauben, müssen die Ziegen stets Zugang zu einem Freigehege haben.

Ferner erfolgen genauere Angaben zur Milch, ihren Verarbeitungsfristen und den Voraussetzungen für ihre Verwendung, ihre Labung (mit tierischen Labmagen), die Frist bis zur Dicklegung und ihre Dauer (für die Herstellung auf dem Bauernhof werden spezifische Bedingungen festgelegt), das Formen (in einer Form, die einen Boden mit abgerundeten Rändern aufweist, ohne vorheriges Abtropfen, manuell mit einer Schöpfkelle), das Salzen, das Ausformen (spätestens achtundvierzig Stunden nach dem Formen).

Die genehmigten Zutaten werden genauer festgelegt. Die Kondensierung von Milch und Konservierung mithilfe von Minustemperaturen oder unter veränderter Atmosphäre der Erzeugnisse sind während der Herstellung verboten. Es wird darauf hingewiesen, dass außer den Milchrohstoffen als einzige Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe bzw. Zusatzstoffe in der Milch und während der Herstellung Lab, unbedenkliche Bakterienkulturen, Hefen, Schimmelpilze, Calciumchlorid und Salz zugelassen sind.

Die Phasen des Trocknens (mit einer Mindestdauer von vierundzwanzig Stunden) und der darauf folgenden Reifung (die nach dem Trocknen mindestens acht Tage bei einer bestimmten Temperatur und Luftfeuchtigkeit dauert) werden genau vorgegeben. Es wird darauf hingewiesen, dass der Käse die Käse- reien frühestens vierzehn Tage nach der Labung verlassen darf (anstatt nach mindestens zwölf Tagen Trocknen und Reifung des Käses nach der Labung), unter Ausnahme von Frischkäse, der für Reifungs- betriebe bestimmt ist.

Der Käse mit dem Namen „affiné méthode Dieulefit“ unterliegt besonderen Herstellungsbedingungen (insbesondere einer Phase der Einschließung in Behälter, die mindestens 15 Tage dauert und unter Bedingungen erfolgt, welche die Entwicklung von Schimmelpilzen an der Oberfläche fördern, und einer zweiten Reifungsphase unter bestimmten Bedingungen mit mindestens zwei Waschungen).

Erläuterung:

Die in der Produktspezifikation vorgenommenen Präzisierungen betreffen Verfahren, die von den Erzeugern zur Herstellung des Erzeugnisses angewendet wurden, bisher aber nicht in der Spezifikation kodifiziert worden sind.

Die Erzeuger hielten es für erforderlich, deren formelle Eintragung in die Produktspezifikation zu beantragen, um die Bezeichnung vor möglichen Abweichungen zu schützen. Ziel dieser Präzisierungen ist daher, das Erzeugnis besser zu charakterisieren und seinen Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung zu stärken.

Außerdem ist im Zusammenhang mit dem Einsatz von Behandlungen und Zusatzstoffen von Käse (die Gegenstand einer allgemeinen Regelung waren) deutlich geworden, dass neue Techniken wie die Mikrofiltrierung, die partielle Kondensierung von Milch oder die Verwendung von Reifungsenzymen Auswirkungen auf die Eigenschaften des Käses mit Ursprungsbezeichnung haben können.

Daher wurde beschlossen, die aktuellen Verfahren der Behandlung und der Verwendung von Zusatzstoffen bei Milch und in der Käseherstellung in den Spezifikationen der Ursprungsbezeichnungen zu präzisieren. Dies soll verhindern, dass künftige, noch nicht erfasste Verfahren die Eigenschaften des Käses mit Ursprungsbezeichnung beschädigen.

3.4. Zusammenhang:

Der Zusammenhang wurde ergänzt im Hinblick auf:

- die Erzeugung des Picodon in der Vergangenheit,
- den Ursprung des traditionellen Namens Picodon,
- die Beschreibung der geografischen Gegebenheiten, des Klimas und des Bodens des geografisch begrenzten Gebiets.

Erläuterung:

Die Erzeuger wollten den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet stärker hervorheben.

3.5. Etikettierung:

Die Etikettierung jedes Käses, der die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Picodon“ führen darf, muss den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift der Etikettierung und den Hinweis „Appellation d'Origine Contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) enthalten. Name und Anschrift des Herstellers sind auf der Etikettierung des Käses verbindlich.

Erläuterung:

Abschaffung der Pflicht zum Anbringen des spezifischen Logos für kontrollierte Ursprungsbezeichnungen.

3.6. Einzelstaatliche Vorschriften:

Statt „Dekret vom 29. Dezember 1986“ heißt es „Dekret zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Picodon‘“.

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates

„PICODON“

EG-Nr.: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

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

2. Vereinigung:

Name: Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du Picodon AOC
Anschrift: 48, avenue Louis Masson
26120 Chabeuil
FRANCE
Tel. +33 475562606
Fax +33 475420105
E-Mail: info@picodon-aoc.fr info@picodon-aoc.fr
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere (X)

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1-3: Käse

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name:

„Picodon“

4.2. Beschreibung:

Der Picodon ist ein Käse aus Ziegenmilch in Form einer kleinen runden Scheibe. Er besitzt eine feine Rinde aus blassgelbem oder weißem Schimmelpilz, der eventuell bläuliche Flecken aufweist. Er lässt sich sauber anschneiden, sein Teig ist weiß oder gelb von homogener und feiner Konsistenz, die nach längerer Reifung bröckelig werden kann. Er hat einen reinen Geschmack und ist weder zu salzig noch zu säuerlich.

Trägt er den Hinweis „affiné méthode Dieulefit“ so ist seine Oberfläche weiß, elfenbeinfarben, grau oder hell cremefarben mit einigen Farbspuren. Der Anschnitt wirkt marmoriert, die Konsistenz ist regelmäßig und weich. Er hat einen reinen, leicht würzigen Geschmack, der durch Caprinsäure bestimmt wird.

Der Picodon hat ein Mindestgewicht von 60 g, außer es handelt sich um einen „affiné méthode Dieulefit“, dessen Mindestgewicht 45 g beträgt, wobei der Gewichtsverlust auf die Waschungen im Laufe seiner längeren Reifung zurückzuführen sind.

Der Durchmesser der kleinen Scheibe variiert zwischen 5 bis 7 cm, die Höhe von 1,8 bis 2,5 cm. Die Maße des Picodon „affiné méthode Dieulefit“ sind wegen der Waschungen etwas geringer: Er hat einen Durchmesser von 4,5 cm bis 6 cm und eine Höhe von 1,3 bis 2,5 cm.

Sein Fettgehalt (vollfett/trocken) liegt bei mindestens 45 %, und der Fettgehalt in der Trockenmasse darf 40 % pro 100 g Käse nicht unterschreiten.

4.3. Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet umfasst alle Gemeinden der Departements Ardèche und Drôme sowie alle Gemeinden der Bezirke von Valréas (Departement Vaucluse) und des Bezirks von Barjac (Departement Gard).

4.4. Ursprungsnachweis:

Jeder Milcherzeuger, jeder Verarbeitungs- und Reifungsbetrieb füllt eine von den Kontrollstellen registrierte Identifizierungserklärung aus, die es letzteren ermöglicht, alle Marktteilnehmer festzustellen. Diese sind verpflichtet, den Kontrollstellen alle Register und Unterlagen zur Verfügung zu stellen, die erforderlich sind, Ursprung, Qualität und Produktionsbedingungen von Milch und Käse zu überprüfen. Außerdem muss jeder Marktteilnehmer über die wöchentlichen Eingänge und Ausgänge von Milch und Käse eindeutig Buch führen.

Schließlich soll eine analytische und organoleptische Prüfung sicherstellen, dass die der Prüfung unterzogenen Erzeugnisse der Qualität und den typischen Eigenschaften der Ursprungsbezeichnung entsprechen.

4.5. Herstellungsverfahren:

Die Erzeugung der Milch, die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem festgelegten geografischen Gebiet.

Die zur Erzeugung von Picodon verwendete Milch stammt nur von Ziegen der Rassen Alpine, Saanen oder aus Kreuzungen dieser beiden Rassen bzw. von Tieren lokaler Herkunft. Die Herde wird nach den örtlichen Gepflogenheiten geführt. Innerhalb des landwirtschaftlichen Betriebs muss die Fläche, die als Weide oder zur Käseerzeugung bzw. zur Getreideproduktion für Ziegenfutter genutzt wird, für jeweils 10 Ziegen mindestens einen Hektar groß sein. Die Grundration des Ziegenfutters besteht zu mindestens 80 % aus Grünfutter oder Getreide, das aus dem geografischen Gebiet stammt. Im Ziegenfutter wird ganzjährig auf jegliches Silofutter oder andere fermentierte Futtermittel verzichtet. Dehydratisierte Erzeugnisse dürfen nicht mehr als 20 % des Tierfutters ausmachen, wenn nicht außergewöhnliche klimatische Umstände vorliegen. Das Grundfutter der Herde muss aus dem begrenzten Gebiet stammen.

Eine permanente Stallhaltung der Ziegen ist verboten. Wenn die klimatischen Bedingungen es erlauben, müssen die Tiere Zugang zu einem Freigehege haben.

Picodon wird ausschließlich aus Ziegenvollmilch hergestellt. Außer den Milchrohstoffen sind in der Milch und während der Herstellung als einzige Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe bzw. Zusatzstoffe Lab, unbedenkliche Bakterienkulturen, Hefen, Schimmelpilze, Calciumchlorid und Salz zugelassen.

Der Zusatz von Kondensmilch, Milchpulver oder Milchproteinen sowie die Ultrafiltrierung sind verboten. Bei Hoferzeugung muss die verwendete Milch Rohmilch sein. Sie kann bei der Milcherzeugung thermisiert werden.

Die Gerinnung wird erlangt, indem der Milch eine Milchsäurebakterienkultur oder Molke mit einer geringen Menge Lab tierischen Ursprungs zugesetzt wird. Bei der Labung muss die Milchtemperatur zwischen 20 und 25 °C liegen. Die Gerinnung erfolgt langsam: Sie dauert 18 bis 48 Stunden, um einen pH-Wert zwischen 4 und 4,5 zu erzielen.

Bei Bauernkäse muss die Gerinnung spätestens 14 Stunden nach dem frühesten Melken erfolgen.

Die Verwendung von tiefgefrorenem Käsebruch ist verboten.

Der Käsebruch wird ohne vorheriges Abtropfen manuell mit einer Schöpfkelle mit oder ohne Verteiler in Einzelformen gegossen. Er muss mindestens einmal gedreht werden. Mit feinem oder halbgroblem trockenem Salz wird auf beiden Seiten gesalzen. Das Ausformen erfolgt maximal 48 Stunden nach dem Formen. Nach dem Trocknen von mindestens vierundzwanzig Stunden bei einer Höchsttemperatur von 23 °C wird der Käse ausgereift.

Er wird mindestens acht Tage bei einer Temperatur zwischen 12 und 18 °C und mindestens 80 % relativer Luftfeuchtigkeit ausgereift.

Der Käse darf erst 14 Tage nach der Labung vermarktet werden.

Der Übergang zur Kühlung muss bei einer Temperatur über 0 °C erfolgen.

Der Picodon „affiné méthode Dieulefit“ unterliegt einer längeren Reifung, die von zwei Waschungen unterbrochen wird:

- einschließung in Behälter mindestens fünfzehn Tage lang in einem feuchten Raum, dessen Temperatur zwischen 5 °C und 10 °C und dessen relative Luftfeuchtigkeit über 80 % liegen muss,
- zweite Reifungsphase in einem mit Feuchtigkeit gesättigten Raum bei einer Temperatur zwischen 13 °C und 17 °C. Diese Phase dauert länger als acht Tage und umfasst mindestens zwei Waschungen,
- Trocknungsphase von mindestens 24 Stunden. Diese Trocknung muss natürlich erfolgen. Eine künstliche Trocknung kann nur durchgeführt werden, sofern die klimatischen Bedingungen eine natürliche Trocknung unmöglich machen.

Der Käse darf erst einen Monat nach der Labung vermarktet werden.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Sehr lange Zeit zählten die Departements Drôme und Ardèche zu den Departements mit den größten Ziegenbeständen Frankreichs. Daher erstaunt es nicht, dass in dieser Region seit uralten Zeiten über Ziegenkäse berichtet wird.

Die ersten schriftlichen Erwähnungen des Wortes „Picodon“ erscheinen im Laufe des 19. Jahrhunderts.

Er wird insbesondere in dem Werk „Glossaire du patois de Die“ (Glossar der Mundart von Die) von Auguste Brossier erwähnt, das im Jahr 1863 erschien. Der zwischen Dieulefit und Montélimar verkehrende Zug erhielt den Beinamen „le Picodon“, weil ihn die Käsemeister des Picodon benutzten und dort den charakteristischen Duft nach Käse hinterließen.

Der Name des Käses „Picodon“ geht auf einen regionalsprachlich-okzitanischen Ausdruck zurück und bedeutet: kleiner Käse mit würzigem Geschmack.

Da die Milchproduktion der Ziege im Herbst und Winter versiegt, bot früher die Käseherstellung die einzige Möglichkeit, die Milchüberschüsse aus den Zeiten der starken Milchproduktion im Frühjahr und Sommer haltbar zu machen.

Der sich über die Wintermonate hinziehende Verbrauch des Käses führte notwendigerweise zu verschiedenen Reifungsgraden.

Er konnte sehr wenig ausgereift, noch nicht einmal trocken verzehrt werden, dann nannte man ihn „Picodon“ oder allgemeiner „Tomme“. Diese Ernährungsgewohnheit wurde beibehalten, und man kann annehmen, dass darauf jener „Picodon“ zurückgeht, für dessen Erzeugung eine kurze Reifung von mindestens 14 Tagen vorgeschrieben ist. Dagegen wurden die in der Winterzeit überzählig produzierten Picodons in Tonkrügen konserviert.

„Der Picodon wurde mit Blättern eingewickelt und in einem *bitcho* (eine Art Tontopf mit zwei Henkeln) aufbewahrt. Alle vierzehn Tage wurde der Käse aus dem Topf genommen, gewaschen und in neue Blättern eingepackt.“ Durch diese Methode konnte der Käse lange haltbar gemacht werden und so seinen charakteristischen Duft und Geschmack annehmen.

Hierin lässt sich eine Variante der Technik „*affiné méthode de Dieulefit*“ erkennen, so wie sie durch die rechtliche Regelung anerkannt worden ist.

Der Picodon wird auf den Hügeln erzeugt, die das Rhône-Tal auf beiden Seiten überragen. Er ist typisch für diese arme, trockene Bergregion, die geologische und klimatische Eigenschaften aufweist, welche nur die Ziegenhaltung ermöglichten. Diese Käseerzeugung, deren Geheimnis von Generation zu Generation weitergegeben wurde, hat sich in ihrem Terroir erhalten und ihm eine wesentliche Aufwertung gebracht.

Die Produktionsbedingungen sind so definiert worden, dass die Besonderheiten des Terroirs geschützt werden und diese in dem Erzeugnis zum Ausdruck kommen können.

4.7. Kontrollstelle:

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

Das Nationale Institut für Ursprung und Qualität (INAO) ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit Rechtspersönlichkeit, die der Aufsicht des Landwirtschaftsministeriums untersteht.

Die Kontrolle der Produktionsbedingungen für Erzeugnisse mit Ursprungsbezeichnung unterliegt der Zuständigkeit des INAO.

Name: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Anschrift: 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: —

Die Generaldirektion für den Wettbewerb, für den Verbrauch und für die Verfolgung des Betruges (DGCCRF) ist eine Dienststelle des französischen Ministeriums für Wirtschaft, Finanzen und Industrie.

4.8. *Etikettierung:*

Die Etikettierung jedes Käses, der die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Picodon“ führen darf, muss den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße von mindestens zwei Dritteln der größten Schrift der Etikettierung und den Hinweis „Appellation d'Origine Contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) enthalten. Name und Anschrift des Herstellers sind auf der Etikettierung des Käses verbindlich.

Der Käse, der die Reifungserfordernisse nach der Methode Dieulefit erfüllt, muss auf seiner Etikettierung den Hinweis „affiné méthode Dieulefit“ (ausgereift nach der Methode Dieulefit) tragen.
