

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine

(2009/C 74/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

Muutmistaotlus vastavalt artiklile 9

„PICODON DE L'ARDECHE” EHK „PICODON DE LA DRÔME”

EÜ nr: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

KGT () KPN (X)

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (täpsustada)

2. Muudatus(t)e liik:

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmise
- Registreeritud KPNi või KGT muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmise, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmise, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. Muudatus(ed):

3.1. Toote nimetus:

Päritolunimetus on „Picodon” (nimetuste „Picodon de l'Ardèche” ehk „Picodon de la Drôme” asemel).

Põhjendus:

„Picodon” on termin, mis tavapäraselt seondub selle geograafilise piirkonnaga, kus toodetakse kõnealust kaitstud päritolunimetusega toodet. Paljud dokumendid (raamatud, laulud, kirjad jne) annavad tunnistust selle termini kohalikust kasutusest rangelt kõnealuses geograafilises piirkonnas valmistatava kohaliku juustu tähistamiseks.

Selle termini kasutamine „Picodon de la Drôme”i ehk „Picodon de l'Ardèche”i spetsifikaadile mittevastavate juustude kohta on tekitanud tarbijate jaoks segadust. Seetõttu soovisid tootjad traditsiooni taastada, nimetades toote ümber nii, et see kannaks üksnes nimetust „Picodon”.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3.2. Toote kirjeldus:

Kõnealune juust on väikese ümmarguse ketta kujuline, läbimõõduga 5–7 cm, kõrgusega 1,8–2,5 cm (1–3 cm asemel) ning kaalub vähemalt 60 grammi.

Koorik on õhuke, kaetud kahvatukollase või valge hallitusega, milles võivad olla sinised täpid. Lõikejäljel on puhas, juustu sisu valge või kollane, ühtlase ja peeneteralise struktuuriga, mis pikema valmimise järel võib muutuda muredaks. Maitse on puhas, eriomane ning ei ole liiga soolane või happeline. Kui „Picodoni” valmistatakse erimeetodi järgi, mille puhul seda liigitatakse nn Dieulefit’ meetodi järgi valmistatud juustuks, on kõnealusel juustul järgmised omadused:

— läbimõõt: 4,5–6 cm;

— kõrgus: 1,3–2,5 cm;

— minimaalne kaal: 45 grammi.

Sellisel juhul on juustu pind valge, hallikasvalge, hall või helekollane ja selles on mõned värvilised jooned. Lõikejäljel on marmorjas, struktuur peeneteraline, korrapärane ja painduv. Juust on puhta, pikantse ja kergelt kitse maitsega.

Põhjendus:

Toote kirjeldusse on lisatud kaal ja läbimõõt, samuti juustu kooriku ja sisu omadused. Täpsustatud on kõrgust.

Dieulefit’ meetodi järgi valmistatud juustul on läbimõõdu, kõrguse, minimaalse kaalu ja välimuse puhul teatavad täpsustamist vajavad eritunnused.

3.3. Tootmismeetod:

Täpsustatakse, et kasutatav piim peab pärinema alpi või saaneni tõugu kitsedelt või nende kahe tõu ristanditelt või kohalikku tõugu kitsedelt.

Täpsustatud on kitsede maksimaalset arvu ühe hektari kohta ning nende sööda päritolu ja koostist. Kitsede söödaks on keelatud kasutada silo ja muid kääritatud tooteid. Kui kliimatingimused seda võimaldavad, peab kitsedel olema pidev juurdepääs rohumaale.

Esitatakse üksikasjad seoses piima, selle kasutamise ajastamise ja tingimuste, piima kalgendamise (loomse laabiga), kalgendamise ajastamise ja kestuse (talumajapidamises tootmise kohta on kindlaks määratud eritingimused), vormimise (ümarate servadega vormis, ilma eelnõrutamiseta, kulbi abil käsitsi), soolamise ning vormist välja võtmisega (hiljemalt 48 tundi pärast vormimist).

Täpsustatud on lubatud koostisaineid, piima kontsentreerimise keeldu ning valmistamisjärgus toodete miinuskraadide juures või gaasikeskkonnas hoidmise keeldu. On märgitud, et lisaks toorpiimasaadustele on ainsad piimale enne tootmist või tootmise ajal lisada lubatud koostis-, abi- või lisaained laap, kahjutud piimhappebakterid, pärm, hallitusseened, kaltsiumkloriid ja sool.

Esitatakse üksikasjad kuivatusetapi (vähemalt 24 tundi) ja sellele järgneva valmimisetapi kohta (vähemalt kaheksa päeva jooksul pärast kuivatust, kindlaksmääratud temperatuuri ja õhuniiskuse juures). On märgitud, et juustu võib tootmisettevõttest välja viia kõige varem 14 päeva pärast laabiga kalgendamist (kuivatamise asemel ning vähemalt 12 päeva valmimist pärast kalgendamist), välja arvatud juustu laagerdajatele mõeldud värsked juust.

Dieulefit’ meetodi järgi valmistatud juustul on eriomased valmistamistingimused (eelkõige vähemalt 15 päeva kestev kastis laagerdumise etapp juustu pinnal hallituse arenemist soodustavatel tingimustel ning veel teine valmimisetapp tingimustel, mille kohta on eelkõige kindlaks määratud vähemalt kaks pesemist).

Põhjendus:

Spetsifikaati kantud üksikasjad hõlmavad tavasid, mida tootjad on kõnealuse toote valmistamiseks kasutanud, kuid mis praeguseni ei olnud spetsifikaadi tasemel kodifitseeritud.

Tootjad pidasid vajalikuks taotleda nende tavade ametlikku sissekandmist spetsifikaati, et vältida võimalike järeletehtud juustude tähistamist kõnealuse nimetusega. Seega on nende täpsustuste eesmärk toodet suuremal määral iseloomustada, tugevdades selle sidet oma päritoluga.

Peale selle ilmnes seoses juustu töötlemise ja lisaainete lisamisega (mis on sätestatud üldeeskirjadega), et päritolunimetust kandva juustu omadusi võivad mõjutada sellised uued tehnoloogiad nagu mikrofiltrimine ning piima või laagerdusensüümide osaline kontsentreerimine.

Seega otsustati päritolunimetuste spetsifikaatides täpsustada piima töötlemise, lisaainete kasutamise ning juustu valmistamise praeguseid tavasid, et hoida ära praegu määratlemata tulevaste tehnoloogiate mõju päritolunimetusega juustude omadustele.

3.4. Seos piirkonnaga:

Seost piirkonnaga täiendati lähtuvalt:

- Picodoni varasemast tootmisest;
- Picodoni traditsioonilise nimetuse päritolust;
- määratletud piirkonna geograafiliste tunnusjoonte, kliima ja pinnase kirjeldusest.

Põhjendus:

Tootjad soovisid seost geograafilise piirkonnaga rohkem esile tuua.

3.5. Märgistus:

Iga kaitstud päritolunimetust „Picodon” kandva juustu märgistus sisaldab kaitstud päritolunimetust, mille kirjasuurus on kaks kolmandikku märgistusel esitatud kõige suuremate tähemärkide suurusest, ning märget „Appellation d'Origine Contrôlée” (kaitstud päritolunimetus). Juustu märgistusel peab olema märgitud tootja nimi ja aadress.

Põhjendus:

Kaitstud päritolunimetuste erilogo kasutamise kohustuse tühistamine.

3.6. Riiklik nõue:

Sõnad „29. detsembri 1986. aasta määrus” asendatakse sõnadega „Kaitstud päritolunimetust” Picodon „käsitlev määrus”.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„PICODON”

EÜ nr: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

KPN (X) KGT ()

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

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

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

Telefon: +33 153898000

Faks: +33 153898060

E-post: info@inao.gouv.fr

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du Picodon AOC
Aadress: 48, avenue Louis Masson
26120 Chabeuil
FRANCE
Telefon: +33 475562606
Faks: +33 475420105
E-post: info@picodon-aoc.fr
Koosseis: Tootjad/töötledajad (X) Muu (X)

3. Toote liik:

Klass 1.3 — Juust

4. Spetsifikaat:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus:

„Picodon”

4.2. Kirjeldus:

„Picodon” on väikese ümmarguse ketta kujuline kitsejuust. Koorik on õhuke, kaetud kahvatukollase või valge hallitusega, milles võivad olla sinised täpid. Lõikejalg on puhas, juustu sisu valge või kollane, ühtlase ja peeneteralise struktuuriga, mis pikema valmimise järel võib muutuda muredaks. Maitse on puhas, ei ole liigselt soolane või happeline.

Kui juustu märgistusele on kantud märge „affiné méthode Dieulefit” („valmistatud Dieulefit’ meetodi järgi”), on juustu pind valge, hallikasvalge, hall või helekollane ja selles on mõned värvilised jooned. Lõikejalg on marmorjas, struktuur peeneteraline, korrapärane ja paindub. Juust on puhta, pikantse ja kergelt kitse maitsega.

„Picodon” kaalub vähemalt 60 grammi, välja arvatud juhul, kui see on valmistatud Dieulefit’ meetodi järgi, millisel juhul on selle miinimumkaal pikemal valmimisajal 45 grammi, kuna pesemisel juustu kaal väheneb.

Kõnealuse väikese ketta läbimõõt on 5–7 cm ning kõrgus 1,8–2,5 cm. Dieulefit’ meetodi järgi valmistatud „Picodonil” on pärast pesemist väiksemad mõõtmed: läbimõõt 4,5–6 cm, kõrgus 1,3–2,5 cm.

„Picodoni” rasvasisaldus (rasvasisaldus kuivaines) on vähemalt 45 % ja kuivainesisaldus 100 grammi juustu kohta vähemalt 40 %.

4.3. Geograafiline piirkond:

Geograafiline piirkond hõlmab kõiki Ardèche’i ja Drôme’i departemangu kommuune ning kõiki Valréasi kantonite (Vaucluse’i departemang) ja Barjaci kantoni (Gardi departemang) kommuune.

4.4. Päritolutõend:

Kõik piimatootjad, meiereid ja valmimiskeldrid täidavad kontrolliasutuste registreeritud identifitseerimisdokumendi, mille abil viimased saavad kõik asjaomased ettevõtjad kindlaks teha. Ettevõtjad peavad kontrolliasutuste jaoks pidama registreid ning säilitama kõik piima ja juustu päritolu, kvaliteedi ja tootmistingimuste kontrollimiseks vajalikud dokumendid. Samuti peab iga ettevõtja pidama iganädalast selget raamatupidamisarvestust sissetuleva ja väljamineva piima ja juustu kohta.

Analüütilise ja organoleptilise hindamise eesmärk on tagada, et selleks uuringuks esitatud tooted vastavad päritolunimetuse kvaliteedile ja tunnustele.

4.5. Tootmismeetod:

Piim peab olema toodetud, juustuks töödeldud ja juust peab olema valminud geograafilises piirkonnas.

„Picodoni” valmistamiseks kasutatav piim peab pärinema alpi või saaneni tõugu kitsedelt või nende kahe tõu ristanditelt või kohalikku tõugu kitsedelt. Karjatamine toimub vastavalt kohalikele tavadele. Tootmisettevõttes peab karjamaadeks või juustutootmiseks või kitsede söödaks kasutatava teravilja kasvatamiseks kasutatav pind olema vähemalt üks hektar kümne kitse kohta. Kitsede põhisööt peab sisaldama vähemalt 80 % ulatuses geograafilisest piirkonnast pärinevat heina või teravilja. Aasta läbi ei tohi kitsede sööt sisaldada silo ega muud kääritatud sööta. Veetustatud tooted ei tohi söödast moodustada rohkem kui 20 %, välja arvatud erakorraliste kliimatingimuste korral. Karja põhisööt peab pärinema määratletud piirkonnast.

Kitsi ei tohi pidada pidevalt suletud ruumis. Kui kliimatingimused seda võimaldavad, peab loomadel olema juurdepääs rohumaale.

„Picodoni” toodetakse ainult kitse täispiimast. Lisaks toorpiimasaadustele on ainsad piimale enne tootmist või tootmise ajal lisada lubatud koostis-, abi- või lisaained laap, kahjutud piimhappebakterid, pärm, hallitusseened, kaltsiumkloriid ja sool.

Kontsentreeritud piima, piimapulbri või piimavalkude lisamine ja ultrafiltreerimine on keelatud. Talumajapidamises tootmise korral peab piim olema toorpiim. Piima võib kuumtöödelda.

Kalgendamine saavutatakse juuretise või vadaku abil, millele lisatakse väike kogus loomset laapi. Kalgendatava piima temperatuur peab olema 20–25 °C. Kalgendamine on aeglane protsess: pH-taseme 4–4,5 saavutamine võtab 18–48 tundi.

Talujuustu puhul algab kalgendamine kõige rohkem 14 tundi pärast esimest lüpsi.

Külmutatud kalgendi kasutamine on keelatud.

Ilma eelnõrutamiseta vormitakse kalgend käsitsi kulbi abil eraldi vormidesse kas dosaatori abil või ilma selleta. Seda tuleb vähemalt üks kord ümber keerata. Soolatakse kahelt poolt peene või pooljämeda söögisoolaga. Juustud võetakse vormist välja 48 tundi pärast vormimist. Pärast vähemalt 24-tunnist kuivatamist maksimaalselt 23 °C juures pannakse juust valmima.

Juust valmib vähemalt kaheksa päeva temperatuuril 12–18 °C ning 80 %-lise suhtelise õhuniiskuse juures.

Juustu võib turustada alles 14 päeva pärast kalgendamist.

Külmsäilitamine on lubatud 0 °C kõrgemal temperatuuril.

Dieulefit’ meetodi järgi valmistatud „Picodoni” valmimisaeg on pikem ja selle käigus juustu pestakse:

- vähemalt 15 päeva kestev kastis laagerdumise etapp niiskes ruumis, kus temperatuur peab jääma vahemikku 5–10 °C ning suhteline õhuniiskus olema rohkem kui 80 %;
- teine valmimisetapp niiskusküllases ruumis, kus temperatuur jääb vahemikku 13–17 °C. See etapp kestab kauem kui kaheksa päeva ning sisaldab vähemalt kahte pesemist;
- vähemalt 24-tunnise kestusega kuivamisetapp. Kuivamine peab olema loomulik. Kunstlikku kuivatamist võib kasutada üksnes juhul, kui kliimatingimuste tõttu ei ole loomulik kuivamine võimalik.

Kõnealust juustu võib turustada alles kuu aega pärast kalgendamist.

4.6. Seos piirkonnaga:

Juba väga kaua aega on Drôme'i ja Ardèche'i peetud Prantsusmaa esimesteks kitsekasvatusega tegelevateks departemangudeks. Seega ei ole üllatav, et kõnealuses piirkonnas räägitakse kitsejuustudest juba väga ammu ajast.

Sõna „Picodon” esimesed kirjalikud ülestähendused pärinevad 19. sajandist.

Eelkõige nimetatakse seda Auguste Brossier' 1863. aastal ilmunud Die murraku sõnastikus („Glossaire du patois de Die”). Dieulefit' ja Montélimari vahel sõitev rong nimetati ümber Picodoniks tänu Picodoni juustumeistritele, kes seda rongi kasutasid ning endast tüüpilise juustulõhna maha jätsid.

Juustu nimetus „Picodon” tuleneb kohalikust provanssaali terminist, mis tähendab väikest teravamaitse- list juustu.

Et kitsepiima tootmine sügisel ja talvel soikus, oli juustutootmine omal ajal ainus viis kevadise ja suvise suure lüpsiperioodi piimaülejäakide säilitamiseks.

Kuna juustu tarbiti ka talvekuudel, on välja kujunenud eri valmimisastmetes tarbimise traditsioon.

Juustu sai tarbida väga väikese valmimisastme juures, vaevalt kuivanuna, mida nimetati *picodon*'iks või üldisemalt *tomme*'iks. Seda toitumistava on alal hoitud ning võib arvata, et sealt on pärit kõnealune „Picodoni” juust, mille kohta eeskirjad näevad ette vähemalt 14-päevast lühikest valmimisperioodi. Talvisel perioodil säilitati piimaülejäagist toodetud Picodoni juustu aga suurtes savikannudes.

„Picodon mähti puulehtedesse ning säilitati kahe sangaga savipotis. Iga 15 päeva tagant võeti juust potist välja, pesti ning mähti uute lehtede sisse”. See meetod võimaldas juustu pikalt säilitada ning juust omandas seejuures eriomase lõhna ja maitse.

Selles tunneme ära ühe variandi Dieulefit' meetodi järgi valmistamise tehnikast eeskirjadega tunnustatud kujul.

Picodoni toodetakse kahel pool Rhône'i jõe orgu kõrguvates mägedes — vaeses ning mägises ja kuivas piirkonnas, kus geoloogilised ja ilmastikutingimused võimaldavad üksnes kitsi kasvatada. Kõnealune põlvest põlve edasi kantud juustutootmistava on asjaomases piirkonnas säilinud, võimaldades seda vajalikul määral väärtustada.

Tootmistingimused on kindlaks määratud nii, et säiliks asjaomase piirkonna eripära ning et need tuleksid kõnealuses tootes esile.

4.7. Kontrolliasutus:

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

Aadress: 51, rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Telefon: +33 153898000

Faks: +33 153898060

E-post: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité on avalik juriidilise isikuna tegutsev haldusliku iseloomuga asutus, mis asub põllumajandusministeeriumi haldusalas.

INAO vastutab päritolunimetusega toodete tootmistingimuste kontrollimise eest.

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

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

Telefon: +33 144871717

Faks: +33 144973037

E-post: —

DGCCRF on majandus-, rahandus- ja tööstusministeeriumi talitus.

4.8. Märgistus:

Iga kaitstud päritolunimetust „Picodon” kandva juustu märgistus sisaldab kaitstud päritolunimetust, mille kirjasuurus on kaks kolmandikku märgistusel esitatud kõige suuremate tähemärkide suurusest, ning märget „Appellation d'Origine Contrôlée” (kaitstud päritolunimetus). Juustu märgistusele peab olema märgitud tootja nimi ja aadress.

Juust, mille valmistamise tingimused vastavad Dieulefit' meetodile, peab kandma märget „affiné méthode Dieulefit” („valmistatud Dieulefit' meetodi järgi”).
