

Pubblikazzjoni tal-applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u tal-ikel [titlu mhux uffiċjali]

(2009/C 74/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

TALBA GĦAL EMENDA

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

Talba għal emenda skont l-Artikolu 9

“PICODON DE L'ARDECHE” JEW “PICODON DE LA DROME”

Nru tal-KE: FR-PDO-0117-0550/29.03.2006

IĠP () DPO (X)

1. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni għall-emendar:

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikketta
- Kundizzjonijiet nazzjonali:
- Ohrajn [speċifika]

2. Tip ta' Emenda/i:

- Emenda tad-dokument uniku jew tas-sommarju
- Emenda tal-ispeċifikazzjonijiet tad-DPO jew l-IĠP registrata li għaliha la d-dokument uniku u lanqas is-sinteżi ma ġew ippubblikati
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni li ma tinvolvi l-ebda emenda tad-dokument uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja tal-ispeċifikazzjoni bħala riżultat tal-adozzjoni ta' miżuri sanitarji jew fito-sanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

3. Emenda/i:

3.1. Denominazzjoni tal-prodott

L-isem tad-denominazzjoni huwa “Picodon” (minflok “Picodon de l'Ardèche jew Picodon de la Drôme”).

Raġuni:

Picodon huwa terminu tradizzjonali marbut maż-żona ġeografika fejn saret id-denominazzjoni tal-orijini. Għadd kbir ta' dokumenti (kotba, kanzunetti, ittri, eċċ.) juru li dan it-terminu jintuża lokalment biex jirreferi għal għobon lokali prodott f'dik iż-żona biss.

L-użu ta' dan it-terminu, li jirreferi għall-għobon li ma jikkonformax mal-ispeċifikazzjonijiet ta' Picodon de la Drôme jew Picodon de l'Ardèche ikkawża l-konfużjoni għall-konsumatur. Il-produtturi għalhekk xtaqu li jerġghu lura għall-isem tradizzjonali billi biddlu id-DPO sabiex tkun maghrufa biss bħala Picodon.

⁽¹⁾ ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott*

Il-ġobon għandu l-għamla ta' ballun żgħir u tond b'dijametru ta' bejn 5 u 7 ċm, għoli ta' bejn 1,8 u 2,5 ċm (minflok 1 u 3 ċm) u b'piż ta' mill-inqas 60 gramma.

Il-qoxra hija rqiqa u għandha moffa ta' lewn isfar ċar jew abjad li xi kultant tkun ittikkjata bil-blu. Il-ġobna nnifisha għandha lewn abjad jew isfar, b'konsistenza omoġenea u delikata hafna b'mod li tista' tinqata' faċilment għalkemm jekk tithalla timmatura iktar tista' titfarrak. It-togħma hija friska, karatteristika, mingħajr ma hi mielha jew aċiduża wisq. Meta l-Picodon isirli proċess speċjali ta' maturazzjoni magħruf bhala "affiné méthode Dieulefit" (il-metodu Dieulefit), il-ġobon jikseb il-karatteristiċi li ġejjin:

— Dijametru: 4,5 ċm sa 6 ċm

— Għoli: 1,3 ċm sa 2,5 ċm

— Piż minimu: 45 gramma

Dan il-ġobon għandu wiċċ ta' lewn abjad, l-avorju, griż jew krema ċara b'xi traċċi ta' kulur. Għandu dehra tal-irham u huwa delikat, omoġeneu u artab. It-togħma hija friska u għandu t-togħma karatteristika tal-ġobon magħmul mill-halib tal-mogħżakif ukoll daqsxejn pikkanti.

Raġuni:

Id-deskrizzjoni tal-prodott għet kompluta bil-piż u d-dijametru kif ukoll bid-dehra tal-qoxra kif ukoll tal-ġobna. L-għoli ġie speċifikat.

Il-ġobon magħruf bhala "affiné méthode Dieulefit" (il-metodu Dieulefit) fih ċerti karatteristiċi partikulari fid-dijametru, fl-għoli, fil-piż minimali u fl-aspett li jehtieġ li jiġu speċifikati.

3.3. *Metodu ta' produzzjoni*

Il-halib li jintuża għandu jiġi biss minn merhliet li jipproduċu l-halib u li huma mogħoż tar-razza Alpine, Saanen jew bhejtem imhallta minn dawn iż-żewġ razez jew inkella bhejtem ta'oriġini lokali.

Hemm speċifikazzjonijiet rigward in-numru massimu ta' mogħoż għal kull ettaru, l-oriġini tal-għalf tagħhom u l-kompożizzjoni tiegħu. Il-prodotti tal-għalf maħżun u prodotti ffermentati ohra ma jistgħux jintużaw fl-impriża bhala għalf għall-mogħoż. Safejn jippermettu l-kundizzjonijiet tat-temp, il-mogħoż iridu johorġu fi spazju għall-eżerċizzju b'aċċess permanenti.

Hemm speċifikazzjonijiet rigward il-halib, iż-żmien ta' skadenza u l-kundizzjonijiet għall-użu tiegħu, it-tbaqqit (bl-użu tat-tames mill-istonku tal-bhejtem), iż-żmien li jiehu t-tbaqqit (il-kundizzjonijiet speċifiċi jiġu stabbiliti għall-produzzjoni tar-razzett), l-iffurmar (bl-idejn u bil-kuċċarun, bla ma jithalla joqtor minn qabel u go forma bix-xfar ġejjin għat-tond), iż-żieda tal-melħ u t-tnehhija mill-forma (mhux iktar minn 48 siegħa wara).

Hemm xi speċifikazzjonijiet rigward l-ingredjenti awtorizzati li jistipulaw li l-halib ma jistax ikun konċentrat u li l-prodotti li qed jiġu ffabrikati ma jistgħux jinħażnu f'temperatura taht iż-zero jew f'atmosfera mmodifikata. Minbarra l-materja prima tal-halib, l-uniċi ingredjenti jew prodotti sekondarji jew addittivi awtorizzati fil-halib u waqt il-fabrikazzjoni huma t-tames, il-kulturi innoffensivi tal-batterji, il-hmira, il-moffa, il-klorur tal-kalċju u l-melħ.

Hemm ukoll speċifikazzjonijiet dwar l-istadji ta' tnixxif (mhux inqas minn erbgha u ghoxrin siegħa), ta' maturazzjoni (għal mill-inqas tmint ijiem wara t-tnixxif, f'temperatura u fl-umdità speċifiċi). Il-ġobon m'għandux jinħareġ mill-post ta' fejn qed jiġi ffabrikat qabel mill-inqas erbatax-il jum wara t-tbaqqit (minflok it-tnixxif u l-maturazzjoni ta' mill-inqas tnax-il jum minn wara t-tbaqqit), hlief għall-ġobon frisk mahsub għal dawk li jimaturaw il-ġobnijiet.

Il-ġobon magħruf bhala "affiné méthode Dieulefit" għandu kundizzjonijiet speċjali ta' manifattura (jiġi-fieri it-tqeghid tal-ġobon f'kaxxa għal mill-inqas hmistax-il jum f'kundizzjonijiet li jiffavorixxu l-iżvilupp tal-moffa fil-wiċċ, kif ukoll it-tieni stadju ta' maturazzjoni f'kundizzjonijiet speċifiċi fejn il-ġobon jiġi mahsul mill-inqas darbtejn).

Raġuni:

Id-dettalji miżjuda mal-ispeċifikazzjoni jirrigwardaw il-prattiki li ntużaw mill-produtturi għall-manifattura tal-prodott iżda li s'issa ma gewx stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni.

Il-produtturi raw li hemm bżonn li dawn jintalbu sabiex jiġu inklużi formalment fl-ispeċifikazzjoni sabiex id-denominazzjoni tiġi mharsa mid-devjazzjonijiet possibbli. Għalhekk, it-tagħrif addizzjonali huwa mahsub biex jipprovi iktar dettalji fuq il-karattru tal-prodott filwaqt li jsahhah ir-rabta tiegħu mal-orijini.

Barra minn hekk, jidher li tekniki ġodda li għadd minnhom jikkonċernaw l-użu tat-trattament u l-addittivi għall-ġobon (li kien suġġett tar-regolamentazzjoni ġenerali), bħal mikrofiltrazzjoni, il-konċentrazzjoni parzjali tal-halib jew l-enzimi għall-maturazzjoni, jista' jkollhom konsegwenzi fuq il-karatteristiċi tal-ġobnijiet ta' denonminazzjoni tal-orijini.

Deher għalhekk neċessarju li fl-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjonijiet tal-orijini jiġu speċifikati l-prattiki attwali li jikkonċernaw l-użu ta' trattamenti u addittivi għall-halib u fil-fabbrikazzjoni tal-ġobnijiet, sabiex jiġi evitat li l-prattiki futuri li mhumiex ikkunsidrati jaffettwaw il-karatteristiċi tal-ġobnijiet denominati.

3.4. Rabta

Ir-rabta tinkludi tagħrif addizzjonali rigward:

- L-istorja tal-produzzjoni tal-Picodon.
- L-orijini tal-isem tradizzjonali Picodon.
- Id-deskrizzjoni tal-karatteristiċi tal-ġeografija, tal-klima u tal-hamrija taż-żona.

Raġuni:

Il-produtturi xtaqu jenfasizzaw iktar ir-rabta maż-żona ġeografika.

3.5. Tikketta

Il-ġobon kollu li għandu d-denominazzjoni tal-orijini "Picodon" għandu jkollu tikketta bl-isem tad-DPO, miktub b'font li hu żewġ terzi tad-daqs tal-ikbar font użat fuq it-tikketta bil-kliem "Appellation d'Origine Contrôlée" (Denominazzjoni tal-Orijini Registrata). L-isem u l-indirizz tal-manifattur iridu jidhru fuq it-tikketta wkoll.

Raġuni:

It-tnehhija tal-htieġa għat-twahhil tal-logo speċjali għad-denominazzjonijiet tal-orijini registrati.

3.6. Rekwiziti nazzjonali

"Décret du 29 décembre 1986" giet mibdula b'Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Picodon".

SOMMARJU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

"PICODON"

Nru tal-KE: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

DPO (X) IĠP ()

Dan is-sommarju jipprezenta l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'finijiet ta' tagħrif biss.

1. Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: Institut National de l'Origine et de la Qualité
 Indirizz: 51, rue d'Anjou
 75 008 Paris
 FRANCE
 Tel. +33 153898000
 Feks +33 153898060
 Posta elettronika: info@inao.gouv.fr

2. Grupp:

Isem: Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du Picodon AOC

Indirizz: 48, avenue Louis Masson
26120 Chabeuil
FRANCE

Tel. +33 475562606

Feks +33 475420105

Posta elettronika: info@picodon-aoc.fr info@picodon-aoc.fr

Kompożizzjoni: produtturi/processuri (X) oħrajn (X)

3. Tip ta' prodott:

Klassi 1-3 Ġobnijiet

4. Speċifikazzjoni:

(Sommarju tar-rekwiżiti msemmija fl-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem

"Picodon"

4.2. Deskrizzjoni

Il-Picodon huwa ġobon tal-halib tal-moghża u għandu għamla ta' ballun żgħir u tond. Il-qoxra hija rqiqa u għandha moffa ta' lewn isfar ċar jew abjad li xi kultant tkun ittikkjata bil-blu. Il-ġobna nnifisha għandha lewn abjad jew isfar, b'konsistenza omoġenja u delikata hafna b'mod li tista' tinqata' faċilment, għalkemm jekk tithalla timmatura iktar tista' titfarrak. It-toghma hija friska, mingħajr ma hi mielha jew aċiduża wisq.

Dan il-ġobon għandu t-tikketta "affiné méthode Dieulefit" għandu l-wiċċ ta' lewn abjad, l-avorju, griż jew krema ċara b'xi traċċi ta' kulur. Għandu dehra tal-irham u huwa delikat, omoġenju u artab. It-toghma hija friska u għandu t-toghma karatteristika tal-"mogħża" kif ukoll daqsxejn pikkanti.

Il-Picodon għandu piż ta' mill-inqas 60 gramma hlief meta jkun "affiné méthode Dieulefit" fejn f'dan il-każ il-piż ikun ta' mill-inqas 45 gramma, minhabba li l-ħasil li jsirlu waqt il-proċess twil ta' maturazzjoni jtellifu mill-piż.

Id-dijametru ta' dan il-ballun żgħir huwa ta' 5 sa 7 ċm b'għoli li jvarja minn 1,8 sa 2,5 ċm. Wara l-ħasil, il-Picodon li huwa "affiné méthode Dieulefit" ikun ta' daqs iżgħar: Dijametru ta' 4,5 sa 6 ċm, għoli ta' 1,3 sa 2,5 ċm.

Il-kontenut ta' xaham (grass/niexef) huwa ta' mill-inqas 45 % u l-kontenut ta' materja niexfa ma jistax ikun inqas minn 40 % għal 100 gramma ġobon.

4.3. Żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tinkludi l-municipalitajiet kollha fid-dipartimenti tal-Ardèche u ta' Drôme kif ukoll il-municipalitajiet kollha fil-cantons ta' Valréas (dipartiment ta' Vaucluse) u fil-canton ta' Barjac (dipartiment ta' Gard).

4.4. Prova tal-origini

Il-produtturi tal-halib kollha, il-postijiet kollha tal-ipproċessar u kull post ta' maturazzjoni jehtigilhom jimlew dikjarazzjoni ta' identifikazzjoni reġistrata mis-servizzi ta' kontroll u li biha dawn tal-aħħar ikunu jistgħu jidentifikaw l-operaturi kollha. Dawn tal-aħħar għandu jkollhom xi reġistri disponibbli għas-servizzi kif ukoll kwalunkwe dokumenti meħtieġa għall-kontroll tal-origini, tal-kwalità u tal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni tal-halib u tal-ġobnijiet. Barra minn hekk, l-operaturi kollha jridu jipprovdur evidenza tal-kontijiet ċari ta' kull ġimgha li jinkludu d-dhul u l-hruġ tal-halib u tal-ġobnijiet.

Fl-aħharnett isir eżami analitiku u organolettiku biex jiġi żgurat li l-prodotti mressqa għal dan l-eżami jwieġbu għall-kwalità u għat-tipiċità tad-denominazzjoni tal-origini.

4.5. *Metodu ta' produzzjoni*

Il-produzzjoni tal-ħalib, il-fabbrikazzjoni u l-maturazzjoni tal-ġobnijiet iridu jitwettqu fiż-żona ġeografika.

Il-ħalib użat sabiex jinkiseb il-Picodon jiġi biss mill-mogħoż tar-razza Alpine jew Saanen jew mill-bhej-
jem imħallta minn dawn iż-żewġ razez jew mill-bhejjem ta' oriġini lokali. Il-merħla titmexxa skont id-
drawwiet lokali. L-art użata bhala merħa jew għall-produzzjoni tal-ġobon jew tal-qamh għall-għalf tal-
mogħoż trid tkun mill-inqas ettaru għal kull 10 mogħziet. Il-porzjon bażiku tal-għalf tal-mogħoż irid
ikun mill-inqas ta' 80 % u magħmul mill-ġwies jew mill-qamh li ġej miż-żona ġeografika. Matul is-sena
kollha l-mogħoż ma jingħatawx prodotti tal-għalf mahżun jew għalf iehor iffermentat. Il-prodotti
mnixxa m'għandhomx jagħmlu iktar minn 20 % tal-għalf, hlief f'ċirkustanzi klimatiki speċjali. L-għalf
bażiku tal-merħla jrid jiġi miż-żona speċifikata.

Il-mogħoż m'għandhomx jinżammu fl-għeluq permanenti. Safejn jippermettu l-kundizzjonijiet klima-
tiki, il-bhejjem iridu johorġu fi spazju għall-eżerċizzju.

Il-Picodon jiġi ffabbrikat bil-ħalib shih tal-mogħza biss. Minbarra l-materja prima tal-ħalib, l-uniċi
ingredjenti jew prodotti sekondarji jew addittivi awtorizzati fil-ħalib, u waqt il-fabbrikazzjoni, huma t-
tames, il-kulturi innoċensivi tal-batterji, il-ħmira, il-moffa, il-klorur tal-kalċju u l-melħ.

Iż-żieda tal-ħalib koncentrat, il-ħalib tat-trab jew il-proteini tal-ħalib kif ukoll l-ultrafiltrazzjoni mhu-
miex permessi. Fil-produzzjoni fir-razzett il-ħalib irid ikun nej. Jista' jiġi termizzat għall-produzzjoni
tal-ħalib.

It-tbaqqit tal-ħalib jinkiseb biż-żieda tal-katalist tal-ħalib jew tax-xorrox u li miegħu tiġi miżjuda kwan-
tità żgħira tat-tames li joriġina minn xi animal. It-temperatura tal-ħalib waqt it-tbaqqit trid tkun bejn
20 u 25 °C. Il-proċess ta' tbaqqit idum għaddej: 18 sa 48 siegħa biex jinkiseb pH ta' bejn 4 u 4,5.

Għall-ġobnijiet tal-irziezet it-tbaqqit għandu jsir mhux iktar minn 14-il siegħa wara l-ewwel tehid tal-
ħalib.

L-użu ta' baqta ffrizata mhux permess.

Il-baqta ssir bl-idejn bil-kuċċarun, bla ma jithalla joqtor minn qabel u jiġu fformati forom individwali
bl-użu ta' jew mingħajr trej għad-distribuzzjoni. Il-ġobon irid jiġi mdawwar mill-inqas darba. Iż-żewġ
naħat jiġu mmellha b'melħ xott u rqiġ jew nofsu-ohxon. Il-ġobon jitneħħa mill-forma mhux iktar minn
48 siegħa wara. Wara li jithalla jinxef għal mhux inqas minn erbgħa u ghoxrin siegħa f'temperatura
massima ta' 23 °C, il-ġobon ikun lest għall-proċess ta' maturazzjoni.

Dan il-proċess idum mhux inqas minn 8 ijiem bejn 12 u 18 °C, f'atmosfera li jkollha mill-inqas 80 %
ta' umdità relattiva.

Il-ġobon ma jistax jinbiegħ qabel 14-il jum wara t-tbaqqit.

Irid jiksaħ f'temperatura 'l fuq minn 0 °C.

Il-Picodon li huwa "affiné méthode Dieulefit" jgħaddi minn proċess ta' maturazzjoni itwal u li matulu l-
ġobon jiġi mahsul minn ħin għall-iehor:

- Fl-ewwel stadju l-ġobon jitpoġġa f'kaxxa għal mill-inqas 15-il jum f'post umdu b'temperatura bejn 5
u 10 °C u b'umdità relattiva 'l fuq minn 80 %
- It-tieni stadju ta' maturazzjoni jsir f'kamra saturata fl-umdità u b'temperatura bejn 13 u 17 °C. Dan
l-istadju jdum iktar minn tmint ijiem u jinkludi mill-inqas żewġ hasliet.
- L-istadju ta' tnixxif idum mill-inqas erbgħa u ghoxrin siegħa. Dan it-tnixxif għandu jsir b'mod natu-
rali. It-tnixxif artifiċjali jintuża biss f'każ fejn il-kundizzjonijiet klimatiki ma jippermettux tnixxif
naturali.

Il-ġobon ma jistax jinbiegħ qabel xahar minn wara t-tbaqqit.

4.6. *Rabta*

Drôme u l'Ardèche ilhom hafna meqjusa fost l-aqwa dipartimenti fi Franza fejn hemm l-irziezet tal-
mogħoż. Għalhekk mhix sorpriża jekk il-ġobon tal-mogħza f'dan ir-reġjun ilu jissemma' sa minn dej-
jem.

L-ewwel drabi fejn dehret il-kitba "Picodon" kien fis-seklu 19.

Partikularment jidher fil-“Glossaire du patois de Die” ta’ Auguste Brossier li deher fl-1863. Kien hemm tren li kienet topera bejn Dieulefit u Montélimar u li tlaqqam “le Picodon” minhabba dawk li jimmatu-raw il-ġobon tal-Picodon kienu jużaw dan it-tren u warajhom kienu jhallu riha karatteristika.

Il-ġobon bl-isem “Picodon” ġej minn kelma fl-Occitan li tfisser ġobna żgħira b'toġhma qawwija.

Minhabba li l-produzzjoni tal-halib tal-moghża ssir l-aktar fil-harifa u fix-xitwa, il-produzzjoni tal-ġobon kienet l-uniku mod biex jiġi ppreservat il-halib żejjed li jibqa' fir-rebbieġha u fis-sajf meta t-tred-digh ikun fil-quċcata tiegħu.

Il-fatt li l-konsum tal-ġobon ikun mifruż fix-xhur tax-xitwa jfisser li l-ġobnijiet ikunu laħqu stadji differenti ta' maturità.

Il-ġobon kien jiġi kkunsmat kemm kemm xott wara li jkun ilu jimmatura biss għal żmien qasir u kien jissejjah “picodon” jew ġeneralment “tomme”. Din id-drawwa alimentari iżżamm u minn hawn wiehed jahseb li “Picodon” oriġina, kif inhu stipulat fl-ispeċifikazzjoni bil-perjodu qasir ta' maturazzjoni ta' mill-inqas 14-il jum. Min-naha l-oħra, matul ix-xitwa, il-ġobon żejjed tal-Picodon kien jinhażen go vazetti tal-fuħhar.

“Il-Picodon kien jiġi miksi bil-weraq u mahżun f'bitcho (xorta ta' ġarra tal-fuħhar b'zewġ manki). Kull hmistax il-ġobon jitnehha mill-ġarra, jiġi mahsul u jerga' jinkesa bil-weraq.” B'dan il-metodu l-ġobon kien jinżamm għal hafna żmien u kien jiehu l-irwejjah u t-toġhmiet karatteristiċi.

Dan jidher li hu varjazzjoni tal-metodu “affiné méthode de Dieulefit” kif inhu magħruf bil-liġi.

Il-Picodon jiġi prodott fuq l-gholjiet li jiddominaw iż-żewġ nahat tal-Vallée du Rhône. Huwa tipiku ta' dan ir-reġjun fqir, niexef u muntanjuż fejn il-karatteristiċi ġeologiċi u klimatiċi tiegħu huma ta' vantaġġ biss għat-trobbija tal-mogħoż. Il-produzzjoni tal-ġobon tibqa' ssir u ilha għaddejja minn ġenerazzjoni għall-oħra u hija sors ta' introjtu indispensabbli.

Il-kriterji tal-produzzjoni huma speċifikati b'mod li jippreservaw il-karatteristiċi speċifiċi taż-żona u b'hekk jiġu riflessi fil-prodott.

4.7. Korp ta' spezzjoni

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

Indirizz: 51, rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000

Feks +33 153898060

Posta elettronika: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité huwa stabbilment pubbliku ta' natura amministrattiva, b'personalità ċivili, u jaqa' taht il-Ministeru tal-Agricoltura.

Il-kontroll tal-kundizzjonijiet ta' produzzjoni ta' prodotti li għandhom denominazzjoni tal-oriġini qiegħed fidejn l-INAO.

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

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

Tel. +33 144871717

Feks +33 144973037

Posta elettronika: —

Id-DGCCRF huwa servizz tal-Ministeru tal-Ekonomija, tal-Finanzi u tal-Industrija.

4.8. Tikkettar

Il-ġobon kollu li għandu d-denominazzjoni tal-orijini "Picodon" għandu jkollu tikketta bl-isem tad-DPO, miktub b'font li hu żewġ terzi tad-daqs tal-ikbar font użat fuq it-tikketta bil-kliem "Appellation d'Origine Contrôlée" (Denominazzjoni tal-Orijini Registrata). L-isem u l-indirizz tal-manifattur iridu jidhru fuq it-tikketta tal-ġobon.

Il-ġobon li jkun għadda mill-proċess ta' maturazzjoni skont il-metodu ta' maturazzjoni Dieulefit irid ikollu l-kliem "affiné méthode Dieulefit" fuq it-tikketta.
