

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità applicabili ai prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 25/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opposizione all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI UNA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA O DI UNA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica conformemente all'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«PICODON»

N. UE: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Syndicat Drôme-Ardèche de défense et de promotion du Picodon AOP

Indirizzo: Quartier Pontignat ouest
26120 Montelier
FRANCIA

Tel. +33 475562606
Fax +33 475420105
E-mail: info@picodon-aoc.fr

Questo sindacato professionale agricolo riunisce l'insieme degli operatori che prendono parte all'elaborazione del «Picodon»: produttori di latte, fra cui i trasformatori artigianali, le imprese di trasformazione e gli stagionatori. Esso è quindi autorizzato, a questo titolo, a proporre la domanda di modifiche.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Rubrica del disciplinare oggetto della/e modifica/modifiche

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: legame con la zona geografica, controllo, requisiti nazionali

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica/modifiche

- Modifica del disciplinare di una DOP/IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica del disciplinare di una DOP/IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica/modifiche

Descrizione del prodotto

Al fine di caratterizzare con maggiore esattezza il prodotto, è stato puntualizzato che il «Picodon» ha la forma di un disco di piccole dimensioni «con bordi arrotondati»; questa definizione è più precisa. Viceversa, l'aggettivo «circolare» del formaggio è stato soppresso in quanto è desumibile dalla forma «di disco» del prodotto.

Al fine di mantenere intatta la flora nativa del latte e di approfondire il legame con la zona geografica del «Picodon», è stato precisato il tipo di latte utilizzato: latte di capra intero «crudo, non standardizzato e non omogeneizzato».

Il «Picodon» è elaborato a partire da una cagliata di tipo lattico ottenuta essenzialmente mediante l'attività dei batteri lattici, con utilizzo di poco caglio. Ciò rende tipico questo formaggio; inoltre i termini «ottenuto mediante coagulazione del latte di capra intero con aggiunta di una piccola quantità di caglio», presenti nella rubrica «Metodo di ottenimento» sono stati aggiunti alla rubrica «Descrizione del prodotto» e si è precisato che la coagulazione è di tipo «lattico».

Poiché le dimensioni e il peso del «Picodon» sono valutati al termine della fase di stagionatura, è stato precisato che tali caratteristiche del formaggio si applicavano a 12 giorni come minimo dopo la cagliatura.

Per spiegare con esattezza il fatto che la crosta sottile del «Picodon» presenta una flora di superficie molto varia, è stata aggiunta la descrizione del suo aspetto «uniforme o macchiato», con tonalità bianche, avorio, azzurre, grigie o marroni a seconda della fase di maturazione. Questa varietà nella flora di superficie si osserva tanto più che la trasformazione artigianale è ben rappresentata in questo settore, il che significa un utilizzo notevole della flora lattica e delle flore di stagionatura proprie di ogni singola azienda.

Per scrivere con maggior esattezza le caratteristiche del prodotto, la consistenza «omogenea e sottile» è stata definita anche «morbida». Inoltre, poiché la consistenza si modifica a seconda della durata della stagionatura, è stato precisato che la consistenza si ottiene «quando il «Picodon» è giovane» (ovvero nella fase minima di stagionatura), ove va detto che era già stato precisato che essa poteva diventare friabile dopo una stagionatura prolungata. Così, la frase «Il taglio della fetta è netto, la pasta bianca o gialla, di consistenza omogenea e sottile, che può diventare friabile dopo una stagionatura prolungata» è sostituita dalla frase «Il taglio della fetta è netto, la pasta bianca o gialla. Al palato la consistenza è omogenea, sottile e morbida, quando il «Picodon» è giovane e può diventare friabile dopo una stagionatura prolungata.»

Il «Picodon» può essere sottoposto ad un processo di stagionatura particolare che comporti un alternanza di confinamenti e di lavaggi. Quando queste fasi corrispondono al metodo utilizzato originariamente attorno al comune di Dieulefit, il «Picodon» è definito come «stagionato con il metodo Dieulefit»; questo tipo di stagionatura particolare è già descritto nel disciplinare. Esiste del resto una tradizione più ampia di lavaggio e confinamento dei formaggi che non era stata finora codificata nel disciplinare e che è stata identificata in quanto tale e illustrata con maggiore accuratezza in questo disciplinare. Per facilitare l'informazione dei consumatori, è stata introdotta una nuova dicitura nel disciplinare per qualificare questi formaggi: «stagionato lavato». I formaggi ottenuti grazie a tali tecniche di lavaggio e confinamento «stagionato con metodo Dieulefit» o «stagionato lavato», presentano caratteristiche simili già descritte nel disciplinare. Così, la parte della frase «Allorché il «Picodon» è sottoposto ad una stagionatura particolare, definito come «stagionato con il metodo Dieulefit» diventa «Allorché il «Picodon» è sottoposto ad una stagionatura particolare, definito come «stagionato lavato» oppure «stagionato con il metodo Dieulefit», e il resto della frase rimane immutato: il formaggio ottenuto è caratterizzato quindi all'uscita dei locali di stagionatura: diametro: da 4,5 cm a 6 cm, altezza: da 1,3 cm a 2,5 cm, peso minimo: 45 grammi.

Al fine di migliorare la caratterizzazione del prodotto, gli aromi e i sapori del «Picodon» nelle sue diverse forme sono stati descritti in modo più circostanziato, grazie agli elementi di caratterizzazione dell'*Institut Technique du Gruyère* ed ai lavori svolti dalla commissione d'esame organolettico (che interviene nel controllo del prodotto da vent'anni): «il sapore è [...] caprico, sa di nocciola, di fungo e, talvolta, piccante, senza troppa salinità né acidità. Quando il «Picodon» è «stagionato lavato» oppure «stagionato con il metodo Dieulefit», può presentare anche aromi fermentati in bocca.»

Prova dell'origine

Per quanto riguarda le evoluzioni legislative e normative nazionali, la rubrica «Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona delimitata» è stata consolidata e raggruppa, in particolare, gli obblighi dichiarativi e la tenuta di registri relativi alla tracciabilità del prodotto e al *follow-up* delle condizioni di produzione.

In questo ambito, si prevede soprattutto un'abilitazione degli operatori che ne riconosca l'attitudine a soddisfare alle condizioni del disciplinare della denominazione di cui rivendicano il beneficio. Il controllo del disciplinare della DOP «Picodon» è effettuato mediante un programma di controllo elaborato da un apposito organismo di controllo.

Inoltre, tale rubrica è stata oggetto di aggiunte e integrazioni di diverse disposizioni relative ai registri e ai documenti dichiarativi che consentono di garantire la tracciabilità e il controllo dell'effettiva conformità dei prodotti ai requisiti del disciplinare.

Metodo di ottenimento

Allevamento del gregge

La definizione del termine «gregge» è stata aggiunta per chiarire a quali tipi di animali si applicano le regole fissate in seguito e in che modo debbano essere calcolate le razioni: si tratta di tutte le capre da latte di età superiore ad un anno, presenti nell'azienda agricola al 1° gennaio.

La nozione «di animali di ceppo locale» è stata precisata: si tratta di razze del Sud-Est della Francia, che sono ancora ben rappresentate nella zona geografica, come le razze *Massif Central*, *Provençale* e *Rove*.

La nozione di «allevamento del gregge secondo le usanze locali» è stata soppressa a vantaggio delle disposizioni più precise descritte in appresso.

È confermato il divieto di rinchiudere permanentemente gli animali e si precisa che, non appena le condizioni atmosferiche lo consentono, il gregge deve essere lasciato libero di pascolare sui prati, percorsi o, quantomeno, in uno spazio recintato all'aperto, accessibile a tutto il gregge in permanenza. Queste nozioni di pascolo e di percorso sono state introdotte per riflettere con maggior esattezza le pratiche locali di allevamento. Inoltre, le caratteristiche minime dello spazio recintato all'aperto sono ora descritte (5 m² come minimo per animale, con accesso a un abbeveratoio ed all'ombra).

Alimentazione degli animali

Foraggi

Nel disciplinare registrato si indicava che la razione di base era costituita nella misura minima dell'80 % dai foraggi o dai cereali provenienti dalla zona geografica. Questa disposizione è ambigua in quanto non corrisponde alla definizione della razione di base che include generalmente i foraggi, brucati direttamente nei pascoli oppure somministrati al bestiame, eventualmente integrati con alimenti poco energetici.

Per essere in accordo con la definizione abituale della razione di base da un lato, e dell'alimentazione complementare dall'altro, la disposizione è stata divisa in due: da un lato i foraggi, che provengono al 100 % dalla zona geografica e dall'altro l'alimentazione complementare, con un'origine esclusiva dalla zona geografica del 100 % dei cereali quando essi sono allo stato grezzo. Questa disposizione, nonché una limitazione a 390 kg degli alimenti complementari per capra da latte e all'anno, introdotta nel disciplinare, permette di assicurare che nella razione totale (razione di base ed alimenti complementari) il 67 % almeno degli alimenti provenga dalla zona geografica. In effetti, considerando una capacità di ingestione annua media della capra di 1 200 kg, poiché la percentuale dell'alimentazione complementare è limitata a 390 kg (ossia il 33 %), la percentuale dei foraggi (810 kg) quindi rappresenta circa il 67 % minimo esclusivamente in provenienza dalla zona geografica.

Allo scopo di garantire che l'alimentazione del gregge sia costituita essenzialmente da foraggi e che una proporzione significativa di alimenti provenga dalla zona geografica, è stato previsto che:

- la base dell'alimentazione del gregge debba essere costituita da foraggi nei pascoli oppure apportati agli animali (gli altri alimenti, compresi i cereali e i foraggi disidratati, sono classificati fra gli «alimenti complementari» e sono limitati dal punto di vista quantitativo),
- questi foraggi provengano al 100 % dalla zona geografica.

Al fine di evitare l'utilizzo di alimenti fermentati presenti sull'azienda agricola per altri animali, è stato puntualizzato che questo tipo di alimenti debba essere inaccessibile a tutto il gregge caprino dell'azienda.

I foraggi sono stati definiti in base ad un elenco positivo (tutti i vegetali prelevati dalle capre sui prati, i percorsi, le lande e i sottoboschi, composti da specie spontanee annue o perenni, arbustive oppure erbacee; la flora dei prati temporanei o permanenti; le colture foraggere annue; i frutti freschi, le radici e i tuberi non trasformati) allo scopo di precisare la natura dei foraggi autorizzati e di agevolare il controllo.

Allo scopo di assicurare che l'alimentazione delle capre sia effettivamente il riflesso della ricchezza floristica che caratterizza la zona geografica, è stato stipulato che la razione annua delle capre comporti almeno dodici specie di piante, il che è di natura tale da favorire l'utilizzo dei prati da parte dei produttori di latte e, più particolarmente, dei prati permanenti.

Inoltre, a questo stesso scopo, almeno il 30 % delle superfici foraggere deve essere composto da percorsi e/o prati permanenti e/o coperti composti da almeno tre specie.

Disposizioni particolari sono state previste in caso di foraggiamento verde (il foraggio viene raccolto in modo ordinato, distribuito rapidamente e consumato entro 24 ore; tutti gli scarti oltre le 24 ore saranno tolti dalle mangiatoie) in modo da garantire la qualità degli alimenti distribuiti. Inoltre, è stato precisato che lo strame non può essere adoperato come foraggio.

Alimentazione complementare

Allo scopo di precisare la natura degli alimenti autorizzati e di agevolare il controllo, gli alimenti complementari autorizzati sono stati definiti:

- sementi di cereali sotto tutte le loro forme,
- sementi grezze, appiattite, germinate o frantumate oppure anche estrudati di piante oleo-proteaginose,
- prodotti derivati provenienti dalla trasformazione dei cereali,
- prodotti derivati provenienti dalla trasformazione dei semi oleosi e delle colture proteiche, mediante trattamenti di concia fisici con oli essenziali e estratti di piante: farine e oli di soia, piselli, fava, lupino, lino, colza, girasole, vecce,
- prodotti della fabbricazione dello zucchero: polpa disidratata di barbabietola, melassa liquida di canna da zucchero o di barbabietola,
- foraggi disidratati: erba medica e granturco a pianta intera,
- frutti trasformati,
- complementi nutritivi, minerali.

Si precisa d'ora in avanti che i grani dei cereali somministrati allo stato grezzo (che non fanno parte di un alimento composto) devono anch'essi provenire al 100 % dalla zona geografica. Questi cereali prodotti nella zona geografica rafforzano viepiù l'autonomia alimentare del gregge rispetto alla zona geografica.

Un limite massimo è stato fissato per gli alimenti composti a 390 kg di materia grezza all'anno per capra da latte (il che corrisponde a circa il 30 % della razione), al fine di ottimizzare il consumo di foraggi provenienti dalla zona geografica. Inoltre, il limite massimo della quantità di foraggi disidratati è rivisto al ribasso: «150 kg di materia grezza» invece «del 20 % dell'alimentazione» (il che corrispondeva a circa 240 kg). Del resto, l'eccezione «tranne in caso di circostanze eccezionali» che completava la limitazione di foraggi disidratati è stata soppressa in quanto non appropriata.

Lo *statuto* del siero di latte dell'azienda è stato precisato: anche se, conformemente alle pratiche tradizionali, il siero di latte dell'azienda può essere utilizzato nell'alimentazione degli animali, non può rientrare nel calcolo degli alimenti complementari somministrati.

Nell'ottica di disporre di un'alimentazione di qualità perfetta per gli animali, è vietato distribuire alimenti deteriorati dalle condizioni di conservazione.

Concimazione delle superfici foraggere

Le modalità di concimazione nelle particelle destinate a fornire l'alimentazione delle capre sono puntualizzate in quanto gli apporti organici possono modificare la composizione della flora dei prati:

«Gli unici concimi organici autorizzati sono il compost o digestato, il letame, il colaticcio, la purina (di origine agricola) nonché i concimi organici di origine non agricola, tipo fanghi di depurazione (o sotto prodotti) e i residui verdi.

Ogni spandimento di un concime organico non agricolo deve essere accompagnato da un controllo analitico per ogni partita (camion, cisterna, ...) dei germi patogeni, dei metalli pesanti e dei composti o delle tracce organiche figuranti nella normativa.

Lo spandimento dei concimi organici di origine non agricola è autorizzato sulle superfici dell'azienda agricola ma con interrimento immediato e nel rispetto della normativa vigente relativamente alle restrizioni particolari (date, perimetri protetti...) ed alle quantità».

Divieto degli OGM (alimenti e coltivazione)

Il divieto di presenza di OGM nell'alimentazione delle capre permette di mantenere il legame con il territorio e di rafforzare il carattere tradizionale di questa alimentazione.

Trasformazione casearia

Preparazione del latte

La disposizione in base alla quale il latte utilizzato dovesse esser conforme alle norme sanitarie in vigore è stata soppressa dal disciplinare in quanto esse non rientrano nella sfera d'applicazione della DOP.

Le norme relative alla composizione del latte (tasso butirrico minimo di 28 g/l e tasso proteico minimo di 25 g/l) sono state anch'esse soppresse in quanto il latte utilizzato è latte intero, non standardizzato né omogeneizzato. Queste ultime precisazioni, del resto, sono state esplicitamente aggiunte alla definizione di tipi di latte adoperati.

La possibilità di termizzazione del latte in caso di trasformazione del latte è stata soppressa, il che rende obbligatorio per tutti gli operatori l'utilizzo di latte crudo. Ciò consente di rispettare ulteriormente la flora iniziale dei tipi di latte prodotti localmente ed incide quindi sulle flore e le caratteristiche organolettiche dei formaggi. Taluni operatori, che hanno presentato opposizione in merito a tale disposizione durante il periodo nazionale di opposizione e che soddisfano le condizioni dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012 godono di un periodo transitorio che si conclude il 31 dicembre 2016.

Coagulazione del latte e cagliatura

La nozione di cagliatura è stata sostituita da quella di coagulazione del latte, più circostanziata (la coagulazione avviene in un momento determinato mentre la cagliatura ha una durata di molte ore).

Per questioni organizzative le unità di trasformazione talvolta non hanno la possibilità di far coagulare il latte prima di 18 ore dopo la consegna. Le moderne tecniche di conservazione del latte permettono di utilizzare questo intervallo di tempo senza constatare problemi di fabbricazione o di modifica del prodotto. Questo nuovo termine massimo di 18 ore è stato quindi introdotto (in sostituzione del termine iniziale di 6 ore), per i caseifici esterni all'azienda.

Al fine di agevolare gli autocontrolli registrati, segnatamente da parte dei produttori artigianali, l'acidità al termine della cagliatura è espressa in molti modi. L'intervallo temporale in cui si inserisce la durata della coagulazione (cagliatura) è stata ridotta da un intervallo di 12 - 48 ore ad un intervallo di 16 - 36 ore, in quanto ciò corrisponde più esattamente alle pratiche, pur mantenendo una cagliatura lenta. Si è puntualizzato che la cagliata ottenuta è di tipo lattico in quanto si può dedurre empiricamente, a partire dalla consistenza di questa cagliata, se l'acidificazione è corretta oppure no.

Messa in forma, sgocciolamento

Con l'evolversi delle tecniche, è ora possibile procedere alla messa in forma della cagliata in forme multiple: questa possibilità è stata quindi aggiunta al disciplinare. Ciò permette di alleggerire il pesante lavoro di messa in forma. La messa in forma va tuttavia realizzata manualmente, con la massima cautela; si è quindi precisato «in modo da non rompere la cagliata», il che è importante ai fini dello sgocciolamento per l'ottenimento della consistenza finale desiderata.

Le dimensioni di ogni fiscella della forma multipla sono leggermente diverse da quelle delle fiscelle singole in quanto esse sono perfettamente cilindriche mentre le fiscelle singole sono lievemente coniche. In effetti, la forma multipla è rivoltata nella totalità mentre nella fascella individuale ogni forma di formaggio è rivoltata individualmente a mano.

Così, sono state precisate le dimensioni dei due tipi di forma in corrispondenza con la forma e le dimensioni del «Picodon» dopo la stagionatura: dimensioni interne della forma singola (diametro inferiore: 74 mm, diametro superiore: 87 mm, altezza minima: 60 mm), quelle delle forme multiple (diametro inferiore: 78 mm, diametro superiore: 78 mm).

Inoltre, un lieve errore di dimensione figurava nel disciplinare, relativamente alle dimensioni delle forme singole (diametro inferiore: 76 mm, diametro superiore: 85 mm): le dimensioni sono state rettifiche e sostituite da quelle indicate sopra e sono queste che permettono di ottenere il formato desiderato di formaggio.

Senza alcuna modifica rispetto al disciplinare registrato, la salatura deve essere realizzata su ambedue le facce del formaggio. Tuttavia, la precisazione «con almeno una salatura su una faccia durante lo sgocciolamento» è stata soppressa in quanto non è stato osservato alcun impatto sulle caratteristiche del prodotto finito, se questa salatura è realizzata dopo la sformatura. La disposizione è diventata quindi «Questa salatura è realizzata al più tardi al momento della rimozione dalla forma».

Essiccatura

Prima dell'inserimento negli appositi locali di essiccazione in senso stretto, può esservi eventualmente una fase di asciugatura successiva alla rimozione dalla forma, onde disporre di formaggi freschi adatti ad essere essiccati correttamente e facilitare la formazione della flora di superficie. Si è quindi introdotta questa nozione di eventuale asciugatura.

Stagionatura

È stata introdotta la possibilità di raffreddare i formaggi ad una temperatura superiore a 0 °C, durante le fasi di asciugatura e di stagionatura. Ciò permette di rallentare l'evoluzione di alcune partite di formaggi. Al fine di garantire una stagionatura sufficiente dei formaggi e di preservarne intatte le caratteristiche finali, si è precisato tuttavia che tali periodi di raffreddamento non sono contabilizzati nella durata minima di stagionatura.

Dato che la stagionatura del «Picodon» può essere realizzata in modo classico o con lavaggio, le due varianti sono state descritte separatamente per una migliore comprensione.

- Per l'asciugatura dei formaggi non lavati la percentuale esatta di umidità del locale di stagionatura è stata sostituita dal concetto di «ambiente umido» e la temperatura massima di stagionatura è stata soppressa in quanto l'equilibrio fra questi due criteri fa parte delle competenze del mastro formaggiaio. Inoltre, la misura esatta del tasso di umidità è difficile in un locale di lavorazione artigianale. La temperatura minima di stagionatura, come pure la durata minima di questa fase, che sono i due punti essenziali di questa fase, rimangono immutati.

Nel disciplinare registrato era precisato che la commercializzazione poteva essere realizzata soltanto a partire da 14 giorni dopo la coagulazione. Questo lasso temporale è stato portato a 12 giorni per vari motivi:

- la durata di 14 giorni inizialmente prevista poteva comprendere momenti di conservazione al freddo, senza evoluzione del formaggio. Ora, è precisato esattamente che la conservazione al freddo non viene preso in considerazione nel calcolo della durata della stagionatura del formaggio. Si può quindi commercializzare il «Picodon» a 12 giorni senza ridurre il livello di stagionatura del formaggio;
 - la durata delle fasi di asciugatura e di stagionatura propriamente dette, di capitale importanza per il grado di stagionatura del prodotto, sono immutate: tale riduzione non incide sulle caratteristiche del formaggio;
 - per corroborare tutto ciò, è stata aggiunta la descrizione dello stato del formaggio all'uscita del locale di stagionatura: allo scopo di garantire una stagionatura e un'asciugatura sufficienti («la superficie del formaggio non è più umida a contatto delle dita») e una buona formazione delle flore di superficie («le flore di superficie si sono impiantate»).
- Per la stagionatura dei formaggi lavati è necessaria in un primo momento una fase di confinamento di 15 giorni ad una temperatura compresa fra 5 e 10 °C. Tali disposizioni figuravano già nella descrizione del «metodo Dieulefit» inizialmente e sono stati estesi a tutti i «Picodon» «stagionati lavati». La precisazione che prevedeva la realizzazione del confinamento «in casse», è stata soppressa: questo confinamento può essere in effetti realizzato in altri contenitori, ad esempio in apposite giare di terracotta, conformemente alla tradizione antica. Il tasso di umidità, è stato soppresso e sostituito da una nozione di «spazio umido», come spiegato sopra.

È stato precisato che il formaggio deve essere di colore blu al termine di questo primo confinamento (ovvero deve essere coperto di muffe azzurrine).

Per il «Picodon» «stagionato lavato», il seguito del processo consiste nel realizzare una o più fasi di lavaggio e di confinamenti: ciò è stato indicato nel presente capitolo, come pure la durata minima di stagionatura di 30 giorni (che è quindi comune a quella del «Picodon» «stagionato con il metodo Dieulefit»).

Elementi specifici dell'etichettatura

L'obbligo di utilizzare la dicitura o la sigla nazionale relativi alla Denominazione d'Origine è stato sostituito dall'obbligo di apporre il simbolo DOP dell'Unione europea.

Si prevede che l'etichettatura dei formaggi includa una parte comune a tutti gli operatori che utilizzino un disegno grafico comune (il nome «Picodon» si scrive a forma di mezzaluna stilizzata, per dare al «Picodon» DOP una maggiore visibilità nei punti di vendita. L'operatore può personalizzare liberamente il resto dell'etichetta. Qualsiasi operatore che rispetti il disciplinare ha accesso al modello di etichetta, senza restrizioni, mediante semplice richiesta al gruppo.

Si è aggiunto che le diciture «stagionato lavato» o «stagionato metodo Dieulefit» erano utilizzate quando si applicavano le disposizioni corrispondenti.

Inoltre, si è precisato che le dimensioni dei caratteri del nome del fabbricante e/o dell'operatore responsabile della stagionatura debbano essere almeno pari a quelle dell'identificazione del responsabile del condizionamento.

Si è puntualizzato che ogni singola unità di vendita al consumatore debba comportare un'etichetta. Ciò nonostante, si prevedono alcune disposizioni nel caso di vendite dirette (specialmente sui mercati): possibilità di utilizzare un cartello e di distribuire etichette in occasione di ogni vendita.

Infine, è stato stipulato che l'utilizzo di qualsiasi aggettivo qualificativo od altra menzione che accompagna la suddetta denominazione d'origine è vietato nell'etichettatura, pubblicità, fatture o documenti commerciali, ad eccezione delle diciture citate in precedenza e delle menzioni previste dalla normativa generale, dei marchi di commercio o di fabbrica particolari. Ciò evita che una segmentazione non regolamentata (dal disciplinare o dalla normativa) sia introdotta nella DOP «Picodon».

Altro

La rubrica «Elementi che giustificano il legame con l'ambiente geografico» è stata completata per mettere in evidenza con maggior esattezza il legame tra il prodotto e la sua zona geografica di appartenenza. Così, le descrizioni troppo minuziose dell'ambiente naturale non legate al prodotto stesso sono state soppresse, come pure gli elementi poco precisi o gli aneddoti. Inoltre, gli elementi relativi alle competenze tradizionali e attuali sono state aggiunte, comprese le tecniche di stagionatura e di lavaggio corrispondenti al «Picodon» «stagionato lavato» e «stagionato con il metodo Dieulefit». Il legame tra i fattori naturali e umani e le specificità del prodotto è stato reso più esplicito. Infine, questa parte è stata riformulata in modo più logico. La parte «Riferimenti relativi alla struttura di controllo» è stata aggiornata con l'aggiunta dei dati dell'organismo codificatore e la modifica dei dati delle autorità competenti.

In considerazione delle evoluzioni legislative e normative nazionali, la rubrica «Requisiti nazionali» presenta, sotto forma di tabella, i principali punti da controllare e il loro metodo di valutazione.

Da ultimo, sono stati aggiornati i dati di contatto del gruppo.

DOCUMENTO UNICO

«PICODON»

N. UE: PDO-FR-02130 — 16.3.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Picodon»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Picodon» è un formaggio a forma di disco di piccole dimensioni con bordi arrotondati.

Si tratta di un formaggio a pasta molle, non pressato, ottenuto mediante coagulazione lattica del latte di capra intero crudo, non standardizzato e non omogeneizzato con aggiunta di una piccola quantità di caglio, che contiene almeno 45 g di materia grassa per 100 g di formaggio dopo completa essiccazione ed il cui tenore di materia secca non deve essere inferiore a 40 g per 100 g di formaggio.

Quando il «Picodon» è non lavato, viene immesso in commercio a partire da 12 giorni dopo la cagliatura. Al termine della fase di stagionatura, esso presenta le seguenti caratteristiche: diametro: 5 - 7 cm, altezza: 1,8 - 2,5 cm, peso minimo: 60 g.

La crosta è sottile con una copertura poco spessa di muffe uniformi o a macchie, bianche, avorio, azzurre, grigie o marroni a seconda dello stadio di stagionatura.

L'aspetto del taglio è netto, la pasta bianca o gialla. In bocca, la consistenza è omogenea, morbida e sottile, quando il «Picodon» è giovane, e può essere friabile dopo una stagionatura prolungata.

Allorché il «Picodon» è oggetto di una stagionatura particolare, caratterizzata da fasi di confinamento e di lavaggio, è definito «stagionato lavato» o «stagionato Dieulefit». Il formaggio ottenuto si caratterizza così al momento in cui lascia il locale di stagionatura: diametro: 4,5 - 6 cm, altezza: 1,3 - 2,5 cm, peso minimo: 45 g.

La superficie è bianca, avorio, grigia o beige chiaro con qualche traccia di colore. L'aspetto della pasta al taglio è marmorizzato. In bocca, la consistenza è omogenea, sottile e morbida. La commercializzazione del «Picodon» «stagionato lavato» o «stagionato con il metodo Dieulefit» può avvenire soltanto un minimo di trenta giorni dopo la coagulazione.

Indipendentemente dal metodo di stagionatura, il gusto è netto, caprico con note di nocciola, di fungo e talvolta di piccante, senza troppa salinità o acidità. Quando il «Picodon» è «stagionato lavato» o «stagionato con il metodo Dieulefit», può inoltre presentare aromi fermentati in bocca.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Materia prima: latte di capra crudo, non standardizzato e non omogeneizzato.

Alimenti per animali.

Foraggi:

la base dell'alimentazione del gregge è costituita da foraggi, pascolati o forniti agli animali.

L'alimentazione è esente da prodotti insilati od altri alimenti fermentati.

I foraggi sono costituiti da: tutti i vegetali raccolti dalle capre, la flora dei prati temporanei o permanenti, le colture foraggere annuali, i frutti freschi, le radici e i tuberi non trasformati.

La razione foraggera annua del gregge è costituita da almeno 12 specie di piante. Almeno il 30 % delle superfici foraggere utilizzate contiene, come minimo, tre specie vegetali.

Alimenti complementari:

le sementi di cereali distribuite in forma grezza (eventualmente appiattite, triturate o germogliate) provengono al 100 % dalla zona geografica.

Sono vietati gli alimenti che possono incidere negativamente sull'odore, e sul sapore del latte o che presentano rischi di contaminazione batteriologica.

Gli alimenti complementari non possono superare i 390 kg per capra da latte all'anno, di cui 150 kg di foraggi disidratati per capra e per anno al massimo.

Gli alimenti complementari sono costituiti:

- da sementi di cereali sotto tutte le loro forme,
- da sementi non trasformate, appiattite, germogliate o triturate o estrudati di piante oleoproteaginose,
- di prodotti derivati dalla trasformazione dei cereali,
- di prodotti derivati provenienti dalla trasformazione di piante oleoproteaginose, mediante trattamenti di concia fisici con oli essenziali ed estratti di piante: farine ed oli di soia, piselli, fave, lupini, lino, colza, girasole e veccia,
- di prodotti della fabbricazione dello zucchero: polpa secca di barbabietola, melassa liquida di canna da zucchero o di barbabietola,
- di foraggi disidratati: erba medica e granturco a pianta intera,
- di frutti trasformati,
- di complementi nutrizionali, minerali.

Origine degli alimenti:

i foraggi provengono al 100 % dalla zona geografica come tutti i cereali distribuiti allo stato naturale (non trasformati).

Gli alimenti complementari diversi dai cereali non trasformati non provengono integralmente dalla zona geografica in quanto negli allevamenti si utilizzano alimenti composti commerciali, senza garanzia di origine geografica.

Questi alimenti sono limitati a 390 kg di materia grezza per capra da latte all'anno. Il 67 % minimo della razione delle capre da latte proviene quindi dalla zona geografica.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi che vanno dalla produzione di latte fino alla stagionatura dei formaggi sono realizzate nella zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura, del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Indipendentemente dalle menzioni normative applicabili a tutti i formaggi, ogni singola unità di vendita al consumatore è commercializzata munita di un'etichettatura che comporta:

- una parte comune all'insieme degli operatori in cui figurano: il nome della denominazione, iscritto a caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta nonché la menzione «stagionato lavato» oppure «stagionato con il metodo Dieulefit» quando le disposizioni previste sull'utilizzo di queste menzioni sono applicate,
- una parte personalizzata propria di ogni singolo operatore, che comporta inoltre il simbolo «DOP» dell'Unione europea.

Le dimensioni dei caratteri del nome del produttore e/o dell'operatore responsabile della stagionatura devono essere almeno pari a quelle dell'identificazione dell'operatore incaricato del condizionamento.

La parte comune dell'etichetta e, eventualmente, del cartello, risponde al disegno grafico definito nell'allegato del disciplinare.

Nel caso di vendita diretta da parte del produttore o di qualsiasi operatore che sia sotto la sua responsabilità, l'etichettatura di ogni unità di vendita non è obbligatoria e soltanto un cartello deve menzionare gli elementi di cui sopra.

L'uso di qualsivoglia aggettivo qualificativo od altra dicitura che accompagna la suddetta denominazione d'origine è vietato nell'etichettatura, nella pubblicità, nelle fatture o nei documenti commerciali, ad eccezione delle diciture sopra citate o previste dalla normativa generale, dei marchi commerciali o di fabbrica particolari.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il «Picodon» è un formaggio prodotto sulle colline che dominano le due rive della valle del Rodano. La zona geografica si estende sul territorio dei seguenti comuni:

- Dipartimento di Ardèche: tutti i comuni,
- Dipartimento di Drôme: tutti i comuni,
- Dipartimento di Gard: cantone di Barjac, tutti i comuni,
- Dipartimento di Vaucluse: cantone di Valréas, tutti i comuni.

5. Legame con la zona geografica

L'Ardèche e la Drôme, che costituiscono la parte essenziale della zona geografica, sono formate in gran parte da colline e montagne aride, che dominano la valle intermedia del Rodano e che sono il territorio per eccellenza dell'allevamento caprino. Le condizioni naturali che predominano in queste zone (scarsità d'acqua, mancanza di terreni pianeggianti, parcelle frammentate, suoli poveri, clima relativamente asciutto e ventoso) hanno favorito il mantenimento della policoltura.

La zona geografica è un'area di transizione climatica, fra il clima mediterraneo a sud, il clima semicontinentale di tipo lionese a nord e il clima montano nelle parti orientali e occidentali.

Essa è caratterizzata da una forte autonomia foraggera e da una notevole diversità floreale dei prati. Le piante legnose (ginestra, Calluna vulgaris, erica...) sono inoltre ben rappresentate nelle zone all'aperto utilizzate dalle capre.

Per quanto riguarda i fattori umani, va detto che, fin dal 1600, Olivier de Serres descrive il ruolo importante svolto dalle capre in questa regione, nel suo «*Théâtre de l'agriculture et ménage des champs*». Per molto tempo, Drôme e Ardèche sono stati fra i primi dipartimenti caprini della Francia (a partire dal 1866, si trovavano rispettivamente al primo e al terzo posto).

Il «Picodon» era, in origine, quasi esclusivamente riservato al consumo familiare nelle aziende.

A causa dell'impovertimento della produzione lattiera in autunno e in inverno, la produzione del formaggio era l'unico modo di conservare il latte. Questo scaglionamento del consumo del formaggio imponeva quindi alcune regole di stagionatura diverse da quelle del «Picodon».

Il prodotto poteva essere consumato dopo un periodo molto breve di stagionatura, a malapena asciutto: è l'origine del «Picodon» con stagionatura breve.

Viceversa, durante l'inverno, i «Picodon» erano conservati in appositi orci. Una volta ogni quindici giorni il formaggio ne veniva estratto, poi lavato. Questo metodo permetteva una lunga conservazione del formaggio che si impregnava quindi dei profumi e di un gusto caratteristici. Si tratta di una variante delle tecniche di stagionatura «stagionato lavato» o «stagionato con il metodo Dieulefit». Questa seconda denominazione era utilizzata tradizionalmente ad est del Rodano e a sud del fiume Drôme, laddove la siccità dell'aria permette di realizzare un'essiccazione naturale, propizia allo sviluppo delle flore di superficie autoctone.

Grazie alle sue specificità, il «Picodon» ha conosciuto una notorietà precoce fin dal XIX secolo nei dipartimenti della Drôme e dell'Ardèche, tradotta in tempi più recenti in un riconoscimento in Denominazione d'Origine Controllata tramite decreto del 25 luglio 1983.

Ancora oggi, il «Picodon» è un formaggio prodotto secondo competenze specifiche eredi di questa origine artigianale.

Tra le razze di capra autorizzate figurano razze locali (*Massif-Central, Provençale, Rove*), che sono ancora ben radicate in questo territorio. La base dell'alimentazione del gregge è costituita da foraggi che provengono esclusivamente dalla zona geografica e presentano una discreta varietà floristica. Non appena le condizioni atmosferiche lo consentono, gli animali escono a pascolare sui prati, sui percorsi o quanto meno su una zona recintata all'aperto. Gli alimenti complementari distribuiti sono limitati nella quantità, allo scopo di incoraggiare il consumo di foraggi.

Conformemente alla tradizione, il latte utilizzato è latte di capra crudo, intero, non standardizzato.

La cagliata, ottenuta mediante coagulazione lattica del latte di capra intero con l'aggiunta di una piccola quantità di caglio, è messo in forma senza presgocciamento, manualmente, in modo da non rompere la cagliata.

Il formaggio deve essere rivoltato almeno una volta nel corso della fase di sgocciamento. La salatura viene realizzata su entrambe le facce, esclusivamente con sale secco.

Al termine della rimozione dalla forma e dell'eventuale asciugatura, il formaggio passa alla fase dell'essiccazione, seguita da una fase di stagionatura che può essere alternata a periodi di essiccazione, di lavaggio e di confinamento.

I formaggi possono beneficiare della denominazione d'origine protetta «Picodon» solo 12 giorni dopo la coagulazione come minimo, ossia allorché la superficie del formaggio cessa di essere umida a contatto con le dita e le flore di superficie si sono formate.

Quando, al termine della fase di essiccazione e di una fase di confinamento per almeno quindici giorni, al termine della quale il formaggio inizia a diventare azzurro, il «Picodon» è sottoposto ad una o più fasi di lavaggio e di confinamento; esso viene quindi denominato «stagionato lavato» o «stagionato con il metodo Dieulefit».

Il «Picodon» è caratterizzato dai seguenti elementi:

- la sua forma di piccolo disco del peso inferiore a 60 g, o 45 g per i «Picodon» del tipo «stagionato lavato» o «stagionato con il metodo Dieulefit»,
- la consistenza della sua pasta, omogenea e sottile al palato, da morbida a friabile a seconda del grado di stagionatura,
- il suo gusto deciso, caprico con note di nocciola, leggere note di fungo e talvolta piccanti o fermentate, senza troppa salinità né acidità.

La superficie dei formaggi può essere ricoperta di un sottile strato di muffe di colore uniforme o a macchie oppure essere di colore bianco o avorio o grigio o beige chiaro se si tratta di formaggi «stagionati lavati» oppure «stagionati con il metodo Dieulefit».

Il bacino d'origine del «Picodon» è una regione povera, composta da colline e montagne aride, le cui caratteristiche geologiche e climatiche sono tali da consentire solo l'allevamento della capra. Questa produzione di formaggi si è mantenuta intatta sul territorio conferendogli una indispensabile valorizzazione. Le capre, in effetti, utilizzano generalmente le zone naturali più difficili (terreni più aridi, scoscesi ecc. ...) su cui le vacche non pascolano e su cui non è possibile optare per colture intensive.

Lo statuto di produzione secondaria (di sostegno) dell'allevamento caprino, con una scarsa produzione di latte per azienda, e l'importanza di una corretta asciugatura per questo formaggio a pasta non pressata e a carattere lattico, spiegano le dimensioni ridotte dei «Picodon».

Le condizioni di produzione sono definite in modo tale da preservare le specificità del territorio e da consentire la loro piena espressione nel prodotto.

Le capre che producono il latte destinato alla lavorazione del «Picodon» sono alimentate a partire da foraggi provenienti dalla zona geografica. Il sistema di alimentazione e di allevamento del gregge incoraggia la produzione locale degli alimenti, il consumo significativo di foraggi caratterizzati da una diversità floristica, la pratica del pascolo e l'uscita degli animali all'aperto. Queste pratiche favoriscono l'influenza delle condizioni naturali del posto sulla flora del latte e, quindi, sulla flora e sulle caratteristiche dei formaggi. Ciò è accentuato vieppiù dall'utilizzo esclusivo di latte crudo intero.

La flora di superficie dei formaggi, che è sottile, è così molto diversificata ed il gusto dei formaggi è deciso, caprico con note di nocciola, di fungo e, talvolta, piccanti.

Il carattere lattico del processo di trasformazione, con messa in forma che rispetta la struttura della cagliata, permette di ottenere la consistenza omogenea e sottile della pasta del «Picodon». Il rivoltamento del formaggio dopo la messa in forma e la salatura con sale secco sulle due facce contribuiscono ad una buona ripartizione del sale. Queste tecniche di trasformazione, insieme alle importanti fasi di essiccazione, quindi di stagionatura, che contribuiscono alla formazione della flora di superficie ed allo svilupparsi degli aromi, portano ad ottenere un formaggio a pasta sottile ed omogenea in bocca, con una discreta ricchezza aromatica.

Inizialmente morbida al palato, la consistenza della pasta diventa friabile dopo una stagionatura prolungata, il che non è raro localmente. Una particolare stagionatura che alterna fasi di confinamento e di lavaggio, conferisce inoltre al «Picodon» «stagionato lavato» o «stagionato con il metodo Dieulefit» la sua consistenza e i suoi aromi caratteristici.

Questi elementi fanno del «Picodon» un formaggio fortemente legato alla sua origine geografica, che gode di una vastissima notorietà la quale si traduce innanzitutto in forma orale, segnatamente attraverso canzoni provenzali, poi, a partire dal XIX secolo, in forma scritta, tramite dizionari, corrispondenza, opere storiche o gastronomiche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5a38782c-cfc7-4c37-a3ee-0aee048b1664/telechargement
