

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 463/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„PONT-L'ÈVEQUE”****Nr WE: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne: kontrole

2. Rodzaj zmiany(zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis produktu

W opisie produktu uaktualniono niektóre dane techniczne i organoleptyczne używane do opisu „Pont-l'Évêque”.

W celu opisania każdego rozmiaru zawartość suchej masy – wcześniej podawana jedynie dla „Pont-l'Évêque” i *petit* (mały) „Pont-l'Évêque” – jest określana dla rozmiarów *grand* (duży) i *demi* (połówka) „Pont-l'Évêque”. Masa netto podawana na opakowaniu jest również określona w odniesieniu do każdego rozmiaru na podstawie istniejących praktyk, aby lepiej opisać produkt:

- podana na opakowaniu masa netto sera *grand* „Pont-l'Évêque” wynosi 1 200–1 600 g, zaś zawartość suchej masy wynosi 650–850 g,
- podana na opakowaniu masa netto sera „Pont-l'Évêque” wynosi 300–400 g,
- podana na opakowaniu masa netto sera *demi* „Pont-l'Évêque” wynosi 150–200 g,
- podana na opakowaniu masa netto sera *petit* „Pont-l'Évêque” wynosi 180–250 g.

Usunięcie odniesienia do pomarańczowego koloru skórki i zastąpienie złotożółtego do pomarańczowego odcienia kolorem białawym do czerwonego związane jest z decyzją grupy dotyczącą zakazu stosowania annato jako barwnika skórki.

Usunięto odniesienie do gładkości skórki, ponieważ był to oczywisty błąd w specyfikacji produktu zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92⁽³⁾, gdyż skórka „Pont-l'Évêque” nigdy nie była gładka.

Przyjęte praktyki opisano bardziej szczegółowo. Skórkę można szczotkować (fizyczne działanie suchej lub wilgotnej szczoteczki na skórę) lub myć (spryskiwanie wodnym roztworem pod ciśnieniem). Szczotkowanie stosowano od zawsze i uznawane jest za równoznaczne z myciem, mimo że nie zostało uwzględnione jako takie w specyfikacji produktu zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1107/96. Uściśla się zatem, że szczotkowanie może być uznawane za metodę mycia, przy czym nieobowiązkowy charakter obu czynności jest jednak doprecyzowany wyrazem „można”.

Na koniec elementy dotyczące opisu metody produkcji (odsączenie i solenie) zostały przeniesione do odpowiedniego punktu.

3.2. Obszar geograficzny

Zmieniony obszar geograficzny „Pont-l'Évêque” obejmuje od tej pory 1 365 gmin, czyli 38 % powierzchni obszaru określonego w specyfikacji produktu zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1107/96 (wykluczono 2 129 gmin). Ograniczenie obszaru geograficznego jest wynikiem wzmocnienia związku między nazwą „Pont-l'Évêque” a normandzkimi systemami produkcji mlecznej w zakresie użytków zielonych oraz zdefiniowania istoty nazwy i jej cech charakterystycznych (dotyczących środowiska naturalnego/praktyk zwyczajowych). Tak oto każda gmina zmienionego obszaru geograficznego należy do obszaru sprzyjającego wzrostowi trawy wyznaczonego przez chłodny i wilgotny klimat lub obecność bagien i terenów położonych na dnie doliny. Gminy charakteryzują się leśnym krajobrazem, który świadczy o utrzymaniu tradycji chowu pastwiskowego bydła mlecznego, oraz obecnością chowu mlecznego nadal w dużym stopniu wykorzystującego trawę.

Ponadto ograniczenie obszaru ma związek ze zmianą specyfikacji produktu, która powoduje wzmocnienie związku z obszarem poprzez wprowadzenie obowiązku częściowego stosowania mleka zwierząt rasy normandzkiej oraz żywienia zwierząt przeznaczonych do produkcji mleka przede wszystkim na pastwiskach.

3.3. Dowód pochodzenia

Zmiany omówione w pkt 4.1 mają związek ze zmianą przepisów krajowych. W szczególności przewidziano wydawanie podmiotom gospodarczym upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, z którego stosowania chcą skorzystać.

⁽³⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

W pkt 4.2 przewidziano specjalną deklarację mającą zaświadczać o zobowiązaniu podmiotów gospodarczych do stopniowego przechodzenia na stada rasy normandzkiej.

Przepis dotyczący deklaracji niezbędnych do rozpoznania i do monitorowania ilości umożliwia grupie gromadzenie danych niezbędnych do właściwego rozpoznania i monitorowania produktów objętych nazwą pochodzenia „Pont-l'Évêque”.

Uzupełniono punkty dotyczące prowadzenia rejestrów i kontroli produktu.

3.4. Metoda produkcji

W specyfikacji produktu określono szereg elementów dotyczących metody produkcji w celu lepszego określenia warunków produkcji mleka i przetwarzania sera wpływających na właściwości i renomę produktu „Pont-l'Évêque”.

— Warunki produkcji mleka:

Ser „Pont-l'Évêque” wytwarza się częściowo z mleka krów rasy normandzkiej, które stanowią co najmniej 50 % wszystkich krów mlecznych w każdym gospodarstwie. W celu umożliwienia zobowiązania oraz dostosowania się wszystkich hodowców i producentów „Pont-l'Évêque” do tego nowego warunku produkcji, w specyfikacji produktu przewidziano okres przejściowy do końca kwietnia 2017 r. Przedmiotowa zmiana umożliwia wzmocnienie związku z obszarem produkcji poprzez wprowadzenie obowiązku chowu krów rasy normandzkiej w stadach mlecznych.

W celu uproszczenia wdrażania specyfikacji produktu wprowadza się definicję stada. „Stado” oznacza całe stado krów mlecznych gospodarstwa złożone z krów w okresie laktacji, krów po zakończeniu laktacji i jałówek przeznaczonych do odnowienia stada.

W ciągu roku krowy mleczne przebywają na pastwiskach przez co najmniej sześć miesięcy. W każdym gospodarstwie na jedną dojną krowę mleczną przypada obszar użytków zielonych o powierzchni co najmniej 0,33 ha, w tym co najmniej 0,25 ha to obszar porośnięty trawą pastewną z możliwością dostępu z pomieszczeń, w których prowadzi się udoj; ponadto na 2 ha użytków zielonych przypada hektar upraw kukurydzy z przeznaczeniem na kiszonkę stosowaną do żywienia zwierząt ze stada. Pozwala to zagwarantować dietę opartą przede wszystkim na trawie (wypas, siano itd.) zgodną z tradycją chowu pastwiskowego tego obszaru geograficznego.

W celu zapewnienia związku z obszarem geograficznym co najmniej 80 % suchej masy podstawowej dawki pokarmowej stada (pasz) pochodzi z działek rolnych gospodarstwa znajdującego się na obszarze geograficznym.

Poza okresami wypasu krowy mleczne codziennie karmi się sianem. Stosowanie mieszanek paszowych uzupełniających podlega ograniczeniu do 1 800 kg na jedną krowę ze stada w roku kalendarzowym. W specyfikacji produktu wymienione są dozwolone pasze i mieszanki paszowe uzupełniające. Związek z obszarem produkcji jest w ten sposób zapewniony poprzez samowystarczalność paszową gospodarstw oraz ograniczenie udziału mieszanek paszowych uzupełniających.

— Mleko wykorzystywane w produkcji:

Terminy przechowywania mleka wykorzystywanego w produkcji „Pont-l'Évêque” podlegają uregulowaniu, aby w jak największym stopniu uniknąć problemów modyfikacji surowca. Przechowywanie nie może przekraczać 48 godzin w gospodarstwie rolnym i 96 godzin od najwcześniejszego udoju do rozpoczęcia dojrzewania. Okres ten wynosi 72 godziny w przypadku wyrobów z mleka surowego.

Ponadto w celu uniknięcia wszelkich praktyk niezgodnych z tradycyjnym *know-how* dodaje się, że zagęszczanie mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed koagulacją jest zabronione oraz że – oprócz surowców mlecznych – jedynymi składnikami lub substancjami pomocniczymi w przetwórstwie bądź dodatkami dozwolonymi w mleku i podczas jego produkcji są podpuszczka, nieszkodliwe kultury bakterii, drożdże, pleśnie, sól i chlorek wapnia.

Ten ostatni przepis wiąże się z zakazem stosowania annato, barwnika skórki, który był używany do poprawiania defektów pleśni na skórce spowodowanych stanem sanitarnym mleka. Dzięki poprawie jakości sanitarnej mleka w ostatnich latach stosowanie annato jest niepotrzebne. Producenci „Pont-l'Évêque” nie używają go od 15 lat.

— Warunki produkcji sera:

Warunki produkcji „Pont-l'Évêque” – od zaprawiania mleka podpuszczką do dojrzewania – zostały doprecyzowane w stosunku do specyfikacji produktu zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1107/96. Poszczególne etapy procesu produkcji „Pont-l'Évêque” – odpowiadające lokalnym, wiarygodnym i uznanym praktykom – zostały opisane, w szczególności przy użyciu wartości docelowych.

Uściślono się zatem:

- pojemnik na mleko, kadź o pojemności maksymalnej 600 litrów, która umożliwi uformowanie sera za jednym razem i gwarantuje, że czas ścinania się mleka był taki sam w przypadku wszystkich formowanych serów,
- warunki dojrzewania: mniej niż 26 godzin w temperaturze poniżej 40 °C, tak aby uregulować parametry związane z tym etapem,
- warunki zaprawiania mleka podpuszczką: tradycyjnie przy użyciu jedynie podpuszczki pochodzenia zwierzęcego i w temperaturze zaprawiania mleka podpuszczką wynoszącej 32–40 °C;
- metoda wytworzenia skrzepu: krojenie na ziarna o średniej wielkości poniżej 25 mm i dość intensywne mieszanie w celu zapewnienia odsączenia do kadzi,
- częściowe usunięcie serwatki przed formowaniem sera w wyniku zagniatania masy i wymuszonego odsączenia,
- odstęp między zaprawieniem mleka podpuszczką a formowaniem sera: formowanie sera odbywa się mniej niż 2 godziny po zaprawieniu mleka podpuszczką w celu ograniczenia zakwaszenia skrzepu,
- warunki odsączenia w formie: co najmniej przez 10 godzin w temperaturze wynoszącej 17–31 °C, co stanowi bardziej precyzyjne określenie warunków temperaturowych niż odniesienie do temperatury otoczenia i ogrzewanego pomieszczenia zawarte w specyfikacji produktu zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1107/96, a ser jest obracany wiele razy,
- solenie: jest przeprowadzane 1 do 4 dni po zaprawieniu mleka podpuszczką, ponieważ jest to minimalny czas konieczny do rozwinięcia się flory bakteryjnej na powierzchni sera,
- etap i warunki osuszania: osuszanie odpowiada etapowi między soleniem i rozpoczęciem dojrzewania, którego warunki temperaturowe (10–22 °C) określono w celu uregulowania tego parametru,
- zakaz przechowywania surowców mlecznych, półproduktów, skrzepu lub świeżego sera w temperaturze poniżej 0 °C w celu uniknięcia wszelkich praktyk niezgodnych z tradycyjnym *know-how*.

— Dojrzewanie sera:

W celu optymalizacji właściwości organoleptycznych serów zmieniono warunki dojrzewania. Minimalny okres dojrzewania, dawniej 14 dni dla wszystkich rozmiarów sera, wydłużono do 18 dni od daty zaprawienia mleka podpuszczką, z wyjątkiem *grand „Pont-l'Évêque”*, w przypadku którego ustalono ten okres na 21 dni. Dojrzewanie odbywa się w minimalnym okresie 8–9 dni w zależności od rozmiaru sera, w temperaturze wynoszącej 11–19 °C. W celu umożliwienia obniżenia temperatury serów, które zakończyły etap osuszania po soleniu (którego, dla przypomnienia, temperatura może wynosić 10–22 °C), maksymalna temperatura dojrzewania zostaje podwyższona do 14–19 °C. „Pont-l'Évêque” może również zostać poddany dodatkowemu dojrzewaniu w temperaturze 4–15 °C po zapakowaniu. Ze specyfikacji produktu usunięto odniesienie do bakterii czerwonej mazi (*brevibacterium linens*), ponieważ ich rozwój nie jest systematyczny ani nie są szczególnie pożądane. Jako że konieczne do transportu schładzanie blokuje dojrzewanie, uściślono także, że minimalny okres dojrzewania nie obejmuje czasu przekazania sera z zakładu wytwórczego do dojrzewalni, przy czym przekazanie to nie może przekraczać 72 godzin.

3.5. Związek z obszarem geograficznym

Ta część specyfikacji produktu została przeredagowana zgodnie z przepisami stanowiącymi podstawę specyfikacji produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia. Opisano tu specyfikę obszaru geograficznego i produktu oraz związek przyczynowy zachodzący między czynnikami fizycznymi i ludzkimi obszaru geograficznego oraz właściwości produktu. Uszczegółowiono zatem informacje dotyczące umiejętności związanych z produkcją mleka, metodą wytwarzania i przetwarzania sera, które mają wpływ na charakter i specyfikę „Pont-l'Évêque”. Ponadto wzmocniono rolę rasy normandzkiej, która obecnie konkuruje z innymi, bardziej wyjątkowymi, rasami mlecznymi.

3.6. Etykietowanie

Do celów zachowania zgodności specyfikacji produktu z przepisami krajowymi usunięto przepis dotyczący obowiązku umieszczenia logo „INAO”. Uściśla się, że napis „Appellation d’Origine Protégée” lub „AOP” jest obowiązkowy, podobnie jak symbol ChNP Unii Europejskiej.

3.7. Inne

Określono organy odpowiedzialne za kontrolę specyfikacji produktu, a do specyfikacji dodano tabelę przedstawiającą główne punkty kontroli, jak również metodę ich oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽⁴⁾

„PONT-L’EVEQUE”

Nr WE: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Pont-l’Evêque”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwa „Pont-l’Evêque” jest zastrzeżona dla miękkich serów z mleka krowiego, ze skórką pokrytą pleśnią, którą można szcesać lub zmyć, w kształcie kwadratu lub prostokąta i o zawartości co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym odwodnieniu. Skórka ma kolor białawy do czerwonego. Masa jest miękka, niekleista i niepłynna, w kolorze kości słoniowej do słomkowożółtego, jednolita z kilkoma otworami. Smak sera jest delikatny z różnorodnymi aromatami (roślinnymi, mlecznymi, śmietankowymi lub lekko wędzonymi).

„Pont-l’Evêque” występuje w następujących kształtach:

- *grand* „Pont-l’Evêque” o kwadratowej powierzchni, której długość wynosi 190–210 mm, masa netto podana na opakowaniu – 1 200–1 600 g, zaś zawartość suchej masy – 650–850 g,
- „Pont-l’Evêque” o kwadratowej powierzchni, której długość wynosi 105–115 mm, masa netto podana na opakowaniu – 300–400 g i zawartość suchej masy – co najmniej 140 g,
- *demi* „Pont-l’Evêque” o prostokątnej powierzchni, której długość wynosi 105–115 mm, a szerokość – 52–57 mm, masa netto podana na opakowaniu – 150–200 g i zawartość suchej masy – co najmniej 70 g,
- *petit* „Pont-l’Evêque” o kwadratowej powierzchni, której długość wynosi 85–95 mm, masa netto podana na opakowaniu – 180–250 g i zawartość suchej masy – co najmniej 85 g.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Od dnia 1 maja 2017 r. co najmniej 50 % krów mlecznych w gospodarstwie musi stanowić krowy rasy normandzkiej.

⁽⁴⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

W celu zagwarantowania ścisłego związku między obszarem i produktem poprzez stosowanie paszy specyficznej dla obszaru geograficznego, krowy mleczne wypasa się co najmniej sześć miesięcy w roku i w każdym gospodarstwie na jedną dojną krowę mleczną przypada obszar użytków zielonych o powierzchni co najmniej 0,33 ha, w tym co najmniej 0,25 ha to obszar porośnięty trawą pastewną z możliwością dostępu z pomieszczeń, w których prowadzi się udój; ponadto na 2 ha użytków zielonych przypada hektar upraw kukurydzy z przeznaczeniem na kiszonkę stosowaną do żywienia zwierząt ze stada.

Podstawowa dawka pokarmowa stada (wyrażona w masie suchej), składająca się z zielonki, co najmniej w 80 % pochodzi z działek gospodarstwa znajdujących się na obszarze geograficznym. Stosowanie mieszanek paszowych uzupełniających podlega ograniczeniu do 1 800 kg na jedną krowę ze stada w roku kalendarzowym.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Każdy ser z ChNP „Pont-l'Évêque” wprowadzany do obrotu opatrzony jest indywidualną etykietą zawierającą chronioną nazwę pochodzenia napisaną czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykiecie, napis „Appellation d'Origine Protégée” lub „AOP” oraz symbol ChNP Unii Europejskiej

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Wykaz kantonów i gmin obszaru geograficznego, na którym produkowany jest ser z ChNP „Pont-l'Évêque”.

W departamencie Calvados

Kantony Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bény-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Éventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Thury-Harcourt, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy i Vire.

Kanton Cabourg z wyjątkiem gmin Colombelles, Escoville, Hérouvillette i Ranville. Kanton Falaise-Nord z wyjątkiem gmin Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy i Villers-Canivet. Kanton Villers-Bocage z wyjątkiem gmin Le Locheur, Missy i Noyers-Bocage.

Gminy Airan, Argences, Barou-en-Auge, Bazenville, la Caine, Canteloup, Cléville, Courcy, Commes, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Grimbosq, Hamars, La Hoguette, Janville, Jort, Longues-sur-Mer, Louvagny, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux, Montigny, Moulton, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-en-Cinglais, Norrey-en-Auge, Ouffières, Préaux-Bocage, Port-en-Bessin-Huppain, Ryes, Saint-Vaast-sur-Seulles, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Pair, Saint-Pierre-du-Jonquet, Sainte-Honorine-du-Fay, Saint-Martin-de-sallen, Sommervieu, Tracy-sur-Mer, Troarn, Trois-Monts, Vaux-sur-Aure, Vendeuvre i Vienne-en-Bessin.

W departamencie Eure

Kantony Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles i Thiberville.

Kanton Bernay-Ouest z wyjątkiem gmin Plasnes i Valailles. Kanton Broglie z wyjątkiem gminy Mesnil-Rousset. Kanton Pont-Audemer z wyjątkiem gmin Colletot i Corneville-sur-Risle. Kanton Quillebeuf-sur-Seine z wyjątkiem gmin Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville i Vieux-Port. Kanton de Saint-Georges-du-Vièvre z wyjątkiem gmin Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre i Saint-Pierre-des-Ifs.

Gminy Morsan, Notre-Dame-d'Épine i Saint-Victor-d'Épine.

W departamencie Manche

Kantony Barenton, Barneville-Carteret, Brécey, Bréhal, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Coutances, Gavray, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Marigny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Percy, Périers, Sourdeval, Saint-Clair-sur-l'Elle, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Lô-Est, Saint-Lô-Ouest, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torigni-sur-Vire, Valognes, Vesly i Villedieu-les-Poêles.

Kanton Avranches z wyjątkiem gmin Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains i Le Val-Saint-Père. Kanton Quettehou z wyjątkiem gminy Octeville-l'Avenel.

Gminy Les Chéris, Marcilly i Le Mesnil-Ozenne.

W departamencie Orne

Kantony Athis-de-l'Orne, Briouze, Domfront, La Ferté-Macé, Flers, Flers-Nord, Flers-Sud, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Sées, Tinchebray i Vimoutiers.

Kanton Carrouges z wyjątkiem gminy Ciral. Kanton Courtomer z wyjątkiem gmin Bures i Sainte-Scolasse-sur-Sarthe. Kanton Ecouché z wyjątkiem gmin Goulet i Sentilly. Kanton Exmes z wyjątkiem gminy Silly-en-Gouffern. Kanton Ferté-Frênel z wyjątkiem gmin Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer i Saint-Nicolas-de-Sommaire. Kanton Mortrée z wyjątkiem gmin Boissei-la-Lande, Marcei, Médavy, Saint-Christophe-le-Jajolet i Saint-Loyer-des-Champs.

Gminy Boitron, Bursard, Chambois, Coudehard, Ecorches, Essay, Louvières-en-Auge, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Nécy, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Lambert-sur-Dives i Trun.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia „Pont-l'Évêque” położony jest na terytorium trzech departamentów Dolnej Normandii (Calvados, Manche i Orne) oraz przy zachodniej granicy departamentu Eure. Na obszarze tym panuje klimat oceaniczny umiarkowany z obfitymi opadami (> 700 mm) równo rozłożonymi w roku. W pastwiskowym krajobrazie o łagodnej rzeźbie terenu dominują lasy i gęsta sieć wodna wraz z licznymi terenami bagiennymi. Łąki, które w przeszłości zajmowały zdecydowanie większą część powierzchni użytków rolnych obszaru geograficznego, nadal stanowią ponad połowę tej powierzchni.

Przedmiotowy obszar posiadający długą tradycję chowu bydła jest kolebką rasy normandzkiej, która – mimo że konkuruje z bardziej wydajną rasą Prim'Holstein – zawsze była obecna na obszarze geograficznym, przy czym istnieje wyraźny zamiar utrzymania i zwiększenia jej liczebności. Obecnie w warunkach żywienia krów mlecznych obserwuje się przewagę zielonki w dawce pokarmowej zwierząt i jej spożywanie na pastwisku przez okres co najmniej sześć miesięcy w ciągu roku. W związku z tym w odniesieniu do gospodarstw określono minimalną powierzchnię porośniętą trawą przypadającą na krowę mleczną. Ponadto w celu potwierdzenia nadrzędnej pozycji trawy, zwłaszcza w stosunku do kukurydzy, gospodarstwa dysponują dwukrotnie większą powierzchnią porośniętą trawą niż powierzchnią upraw kukurydzy wykorzystywanej do karmienia stada.

Ta bardzo stara tradycja użytków zielonych i produkcji mleka, która trwa do dziś, doprowadziła do rozwoju uznanej wiedzy fachowej w zakresie produkcji serów miękkich. Te dawne umiejętności podtrzymywane są dzięki metodzie przetwarzania sera z wykorzystaniem kadzi do koagulacji o ograniczonym rozmiarze oraz z zastosowaniem jedynie podpuszczki zwierzęcej i w której skrzep krojony jest na bardzo drobne kawałki.

Renoma tego sera, który spożywa się po stosunkowo krótkim okresie dojrzewania, sięga 1622 r. Normandzki pisarz Hélié le Cordier opublikował na cześć „Pont-l'Évêque” poemat w 16 strofach, z którego pochodzi znane zdanie: „Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème” (Każdy go kocha, gdyż wyprodukowany jest z taką sztuką, że – świeży czy dojrzały, rozpływa się w ustach). W celu odróżnienia „Pont-l'Évêque” od innych serów na początku XVIII w. nadano mu kwadratowy kształt wraz z rozpoczęciem stosowania drewnianych form.

5.2. Specyfika produktu

„Pont-l'Évêque” to miękki ser z mleka krowiego, który – od czasu wprowadzenia drewnianych form w XVIII w. – posiada kwadratowy lub prostokątny kształt z ostrymi brzegami i rogami. Jego skórka, w kolorze białawym do czerwonego, pokrywa miękką masę, niekleistą, w kolorze kości słoniowej do żółtosłomkowego. Smak sera jest delikatny, często z aromatami mlecznymi, roślinnymi i czasami lekko wędzonymi.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Deszczowy i łagodny klimat obszaru geograficznego umożliwia znaczną produkcję trawy przez cały rok. To z kolei pozwala na produkcję mleka pochodzącego od zwierząt żywionych głównie trawą. Mleko, które pochodzi od krów wypasanych przez długi czas, bardzo dobrze nadaje się do produkcji sera. Aspekt ten jest dodatkowo wzmacniany przez obecność zwierząt rasy normandzkiej.

Oprócz umiejętności związanych z utrzymaniem użytków zielonych i produkcją mleka rozwinięto umiejętności w zakresie produkcji sera, co miało zasadnicze znaczenie dla renomy „Pont-l'Évêque”, którą ten ser zdobył w dawnych czasach. Ta fachowa wiedza wykorzystywana w produkcji sera opiera się na technologiach „serów miękkich”, których okres dojrzewania jest stosunkowo krótki. Przedmiotowe technologie są bardzo dobrze dostosowane do braku ograniczeń klimatycznych i topograficznych, które nie narzucają konieczności długiego przechowywania mleka w formie sera. Wynikiem tego jest delikatny i aromatyczny ser, którego doskonała jakość jest ceniona od wieków.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁵⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPontl-Eveque.pdf>

⁽⁵⁾ Zob. przypis 4.