

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2014/C 463/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„PONT-L'ÉVEQUE“

Č. ES: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná: kontroly

2. Druh změny (změn)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 13., nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3. Změna (změny)

3.1. Popis produktu

Popisem produktu se aktualizují určité technické a organoleptické údaje v popisu sýru „Pont-l'Évêque“.

U popisu každého z formátů je hmotnost sušiny, která byla dříve uváděna pouze u „Pont-l'Évêque“ a malého „Pont-l'Évêque“, upřesněna pro formáty velký „Pont-l'Évêque“ a poloviční „Pont-l'Évêque“. Kvůli lepšímu popisu produktu je čistá hmotnost uváděná na obalu upřesněna pro každý z formátů na základě stávající praxe:

- velký „Pont-l'Évêque“ má čistou hmotnost uváděnou na obalu od 1 200 do 1 600 g a hmotnost sušiny v rozmezí 650 až 850 g;
- „Pont-l'Évêque“ má čistou hmotnost uváděnou na obalu od 300 do 400 g;
- poloviční „Pont-l'Évêque“ má čistou hmotnost uváděnou na obalu od 150 do 200 g;
- malý „Pont-l'Évêque“ má čistou hmotnost uváděnou na obalu od 180 do 250 g.

Zrušení naoranžovělé barvy kůrky a nahrazení odstínů od zlatavě žluté do naoranžovělé bělavou až červenavou barvou odpovídá rozhodnutí seskupení zakázat používání orelinu jako barviva kůrky.

Pokud jde o kůrku, ruší se údaj o její hladkosti, protože se jedná o zjevný omyl uvedený ve specifikaci zaevidované v souladu s nařízením Komise (ES) č. 1107/96 ze dne 12. června 1996 o zápisu zeměpisných označení a označení původu podle postupu stanoveného v článku 17 nařízení Rady (EHS) č. 2081/92⁽³⁾, neboť kůrka sýru „Pont-l'Évêque“ nebyla nikdy hladká.

Vložilo se rovněž upřesnění za účelem lepšího popisu obvyklých postupů. Kůrka může být totiž kartáčována (fyzické působení suchého nebo vlhkého kartáče na kůrku) či omývána (postříkání vodním roztokem pod tlakem). Kartáčování se vždy používalo a bylo postaveno naroveň omývání, ačkoliv nebylo uvedeno ve specifikaci zaevidované v souladu s nařízením Komise (ES) č. 1107/96. Upřesňuje se proto, že kartáčování lze považovat za metodu omývání, přičemž je dobrovolnost volby mezi kartáčováním a omýváním upřesněna obratem „může být“.

Údaje týkající se popisu metody produkce (odkapávání a solení) byly přesunuty do příslušné kapitoly.

3.2. Zeměpisná oblast

Změněná zeměpisná oblast sýru „Pont-l'Évêque“ zahrnuje od nynějška 1 365 obcí, tedy 38 % rozlohy oblasti uvedené ve specifikaci zaevidované v souladu s nařízením Komise (ES) č. 1107/96 (bylo vyloučeno 2 129 obcí). Zmenšení zeměpisné oblasti vyplývá ze snahy posílit vazbu mezi označením „Pont-l'Évêque“ a systémy produkce normandských pastvinářů, definovat podstatu označení a jeho vlastnosti (přírodní prostředí/využívání). Každá obec upravené zeměpisné oblasti je tak součástí zóny, jež je příznivá pro růst trávy, vymezuje ji chladné a vlhké podnebí a/nebo mokřiny a údolí a je pro ni příznačná lučnatá krajina s lesíky a živými ploty (tzv. „bocage“), která svědčí o zachování tradice chovu dojníc na pastvinách, a chov dojníc krmených stále ve výrazné míře trávou.

Toto zmenšení oblasti je mimoto spojeno s revizí specifikace, jež posiluje vazbu s územím tím, že stanoví povinnost používat pro produkci mléka částečně normandské plemeno a krmení, v němž převládá pastva.

3.3. Důkaz původu

Změny v odstavci 4.1 jsou spojeny s vývojem vnitrostátních předpisů. Konkrétně by se mělo provozovatelům vydávat osvědčení, že jsou schopni splnit požadavky stanovené ve specifikaci označení, o jehož užívání žádají.

⁽³⁾ Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.

V odstavci 4.2 se stanoví specifické prohlášení, jímž se potvrzuje zapojení příslušných subjektů do vývoje stád směrem k normandskému plemenu.

Ustanovení týkající se prohlášení, jež jsou nutná pro znalost objemů a jejich kontrolu, umožňuje seskupení shromážďovat údaje nutné pro řádnou znalost a kontrolu označení původu „Pont-l'Évêque“.

Byly doplněny odstavce týkající se vedení záznamů a kontrolu produktu.

3.4. Metoda produkce

Ve specifikaci se upřesňují četné body metody produkce za účelem lepšího popsání podmínek produkce mléka a úpravy sýru, jež přispívají k vlastnostem a dobré pověsti sýru „Pont-l'Évêque“.

— Podmínky produkce mléka:

Sýr „Pont-l'Évêque“ se vyrábí částečně z mléka dojníc normandského plemena, jež představují nejméně 50 % stáda dojníc každého zemědělského hospodářství. Aby se všem chovatelům a výrobcům sýru „Pont-l'Évêque“ umožnilo zapojit a přizpůsobit se této nové podmínce produkce, specifikace počítá s přechodným obdobím až do konce dubna roku 2017. Tato změna umožňuje posílit vazbu s územím díky povinnosti využívat ve stádech mléčného skotu krávy normandského plemena.

Kvůli snadnějšímu provádění specifikace se vkládá definice stáda: jedná se o celé stádo mléčného skotu daného hospodářství a skládá se z produktivních dojníc, zaprahých krav a jalovic určených k obnovení stáda.

Dojnice se pasou nejméně šest měsíců v roce. Každé hospodářství má nejméně 0,33 ha travnaté plochy na dojnici, z čehož nejméně 0,25 ha připadá na trávu, již je možno spásat a jež je přístupná z místa dojení, a dále 2 ha luk na jeden hektar silážní kukuřice používané pro krmení stáda. Toto ustanovení umožňuje zaručit krmení, v němž převažuje zkrmování trávy (pastva, seno atd.), což je ve spojení s tradicí chovu na pastvinách zeměpisné oblasti.

K zajištění vazby se zeměpisnou oblastí pochází nejméně 80 % sušiny v základní krmné dávce stáda (pícniny) z pozemků zemědělského podniku, které se nacházejí v zeměpisné oblasti.

Mimo období pastvy dostávají dojnice každý den seno. Přidávání doplňků krmiva je omezeno na 1 800 kg na krávu ve stádě a kalendářní rok. Specifikace obsahuje seznam povolených sušených krmiv a doplňků krmiv. Spojení s územím je tak potvrzeno nezávislostí zemědělských hospodářství v oblasti píce a omezením doplňků krmiv.

— Používané mléko:

Aby se v co největší míře zabránilo zhoršení vlastností suroviny, regulují se lhůty uskladnění mléka používaného při výrobě sýru „Pont-l'Évêque“. Skladování nesmí přesáhnout 48 hodin na statku a 96 hodin od hodiny prvního podojení až k začátku zrání, přičemž je tato doba u výroby výrobků ze syrového mléka zkrácena na 72 hodin.

Aby se zabránilo postupům, které nejsou v souladu s tradičním know-how, doplňuje se navíc, že se zakazuje koncentrování mléka před jeho srážením částečným odstraněním vodní složky a že jedinými povolenými složkami nebo podpůrnými či přídatnými látkami v mléce nebo během výroby jsou kromě mléčných surovin syřidlo, neškodné kultury bakterií, kvasinek, plísní, sůl a chlorid vápenatý.

Toto poslední ustanovení znamená zákaz používání orelinu: orelin byl jako barvivo kůrky používán k odstranění vnějších vad povrchu kůrky, které vznikaly kvůli hygienickému stavu mléka. Vzhledem ke zlepšení hygienických vlastností mléka, ke kterému dochází již několik let, je používání orelinu zbytečné. Výrobci sýru „Pont-l'Évêque“ jej již více než 15 let nepoužívají.

— Podmínky výroby sýru:

V porovnání se specifikací zaevidovanou v rámci nařízení Komise (ES) č. 1107/96 se upřesňují podmínky výroby sýru „Pont-l'Évêque“ od sýření až po zrání. Jedná se o popis založený zejména na cílených hodnotách různých fází procesu výroby sýru „Pont-l'Évêque“, které odpovídají místním, poctivým a stálým zvyklostem.

Upřesňuje se tak:

- nádrž s mlékem jako nádoba s maximálním objemem 600 litrů, což zajišťuje jednotné vkládání do forem naráz a umožňuje zaručit, že všechny sýry ve formách měly stejnou dobu srážení mléka;
- podmínky zrání: méně než 26 hodin při teplotě nižší než 40 °C, aby se regulovaly parametry této fáze;
- podmínky sýření: v souladu s tradicí pouze za použití syřidla živočišného původu a při teplotě sýření v rozmezí od 32 do 40 °C;
- metoda získání sýřeniny: nakrájení na kulaté kousky o průměrné velikosti do 25 mm a míchání, aby došlo k celkem výraznému odkapávání v nádrži;
- částečné odstranění syrovátky před vložením do forem jako důsledek prohnětení hmoty a vynuceného odkapávání;
- interval mezi sýřením a vložením do forem: vložení do forem se provádí do dvou hodin od sýření, aby se omezilo okyselení sýřeniny;
- podmínky odkapávání ve formách: minimálně 10 hodin při teplotě v rozmezí od 17 do 31 °C a několika obrátcení, což jsou přesněji vymezené teplotní podmínky než obraty „okolní teplota“ a „vyhřívaný prostor“, které byly uváděny ve specifikaci zaevidované v rámci nařízení Komise (ES) č. 1107/96;
- solení: provádí se jeden až čtyři dny po sýření, což je nejkratší doba nutná pro vývoj povrchové flóry;
- fáze a podmínky odpařování vody: odpařování vody odpovídá fázi mezi solením a začátkem zrání a kvůli regulaci tohoto parametru se upřesňují její teplotní podmínky (od 10 do 22 °C);
- aby se zabránilo všem postupům, které se odchyľují od tradičního know-how, je zakázáno uchovávat mléčné suroviny, produkty během jejich výroby, sýřeninu nebo čerstvé sýry při záporné teplotě.

— Zrání sýru:

Kvůli optimalizaci organoleptických vlastností sýrů se mění podmínky jejich zrání. Minimální doba zrání, která byla předtím stanovena na 14 dní pro všechny formáty, se prodlužuje na 18 dní od sýření s výjimkou velkého „Pont-l'Évêque“, kde je stanovena na 21 dní. Zrání probíhá podle formátů minimálně po 8 až 9 dní při teplotě v rozmezí od 11 do 19 °C. Aby u sýrů na výstupu z fáze odpařování vody po solení (jejíž teplota se pro připomenutí může pohybovat od 10 do 22 °C) bylo možno pomalu snižovat jejich teplotu, zvyšuje se maximální teplota zrání ze 14 na 19 °C. Sýr „Pont-l'Évêque“ může po případném zabalení projít fází dodatečného zrání při teplotě v rozmezí od 4 do 15 °C. Odkaz na fermenty zrání pod mazem (*brevibacterium linens*) se ve specifikaci ruší, protože jejich rozvoj není systematický a ani nutně žádoucí. Protože ochlazení, jež je nutné pro přepravu sýrů, zastavuje zrání, upřesňuje se také, že minimální doba zrání nezahrnuje dobu přepravy sýrů mezi výrobnou a prostorem určeným pro jejich zrání, přičemž se stanoví, že tato přeprava nesmí přesáhnout 72 hodin.

3.5. Souvislost

Tato část specifikace byla přepracována v souladu s ustanoveními osnovy specifikací CHOP. Je v ní popsána specifická zeměpisná oblast, produktu, příčinná souvislost mezi lidskými a fyzickými faktory zeměpisné oblasti a vlastnosti produktu. Jsou zde lépe vysvětlena upřesnění ohledně know-how spojeného s produkcí mléka, metodou produkce a úpravou sýru, které přispívají k vlastnostem a specifčnosti sýru „Pont-l'Évêque“. Navíc je zde zdůrazněna přítomnost normandského plemena, kterému dnes konkurují jiná a produktivnější plemena mléčného skotu.

3.6. Označování

Za účelem uvedení specifikace do souladu s vnitrostátními předpisy bylo zrušeno ustanovení o povinnosti uvádět logo „INAO“. Upřesňuje se, že nápis „Chráněné označení původu“ nebo „CHOP“ je povinný, stejně jako symbol CHOP Evropské unie.

3.7. Jiná

Upřesnily se subjekty pověřené kontrolou specifikace a do specifikace byla doplněna tabulka s hlavními body, které se mají kontrolovat, a metody jejich posuzování.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽⁴⁾

„PONT-L'ÈVEQUE“

Č. ES: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Název

„Pont-l'Évêque“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry a tvaroh

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Označení „Pont-l'Évêque“ je vyhrazeno sýrům z kravského mléka, s měkkou hmotou, s plísňovou kůrkou, která může být kartáčována nebo omývána, čtvercového nebo obdélníkového tvaru a s obsahem minimálně 45 gramů tuku na 100 gramů sýru po úplném vysušení. Kůrka má bělavou až červenavou barvu, hmota sýru je pružná, nelepí a neroztéká se, má barvu jdoucí od slonové kosti až po slámově žlutou, je stejnorodá s několika dírkami, chuť sýru je jemná a s různými vůněmi (rostlin, mléka, smetany nebo lehce uzené vůně).

Sýr „Pont-l'Évêque“ je uváděn na trh v následujících podobách:

- velký „Pont-l'Évêque“ čtvercovitého tvaru s délkou od 190 do 210 mm, čistou hmotností uváděnou na obalu od 1 200 do 1 600 g a hmotností sušiny v rozmezí od 650 do 850 gramů,
- „Pont-l'Évêque“ čtvercovitého tvaru s délkou od 105 do 115 mm, čistou hmotností uváděnou na obalu od 300 do 400 g a hmotností sušiny minimálně 140 gramů,
- poloviční „Pont-l'Évêque“ obdélníkového tvaru s délkou od 105 do 115 mm a šířkou od 52 do 57 mm, čistou hmotností uváděnou na obalu od 150 do 200 g a hmotností sušiny minimálně 70 gramů,
- malý „Pont-l'Évêque“ čtvercovitého tvaru s délkou od 85 do 95 mm, čistou hmotností uváděnou na obalu od 180 do 250 g a hmotností sušiny minimálně 85 gramů.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Od 1. května 2017 mají zemědělská hospodářství minimálně 50 % všech dojnic z krav normandského plemena.

⁽⁴⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Kvůli zaručení úzké vazby mezi územím a produktem prostřednictvím krmiva, které je specifické pro zeměpisnou oblast, se dojnice pasou nejméně šest měsíců v roce, hospodářství má nejméně 0,33 ha travnaté plochy na dojnici, z čehož nejméně 0,25 ha připadá na trávu, již je možno spásat a jež je přístupná z místa dojení, a dále 2 ha luk na jeden hektar silážní kukuřice používané pro krmení stáda.

Základní krmnou dávku stáda tvoří pícniny, jež se produkují nejméně z 80 % na pozemcích zemědělského hospodářství, které se nacházejí v zeměpisné oblasti (počítá se ze sušiny). Přidávání doplňků krmiva je omezeno na 1 800 kg na krávu ve stádě a kalendářní rok.

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhá v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Každý sýr chráněného označení původu „Pont-l'Evêque“ se uvádí na trh s individuálním označením, na němž je uveden název označení původu písmeny o velikosti nejméně dvou třetin největších písmen uvedených na etiketě, výraz „Appellation d'Origine Protégée“ (chráněné označení původu) nebo „AOP“ (CHOP) a symbol Evropské unie pro CHOP.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Seznam kantonů a obcí zeměpisné oblasti, ve které se vyrábí sýr CHOP „Pont-l'Evêque“.

Departement Calvados

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

Kanton Cabourg s výjimkou obcí de Colombelles, Escoville, Hérouvillette, Ranville. Kanton Falaise-Nord s výjimkou obcí Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Villers-Canivet. Kanton Villers-Bocage s výjimkou obcí Le Locheur, Missy, Noyers-Bocage.

Obce Airan, Argences, Barou-en-Auge, Bazenville, la Caine, Canteloup, Cléville, Courcy, Commes, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Grimboisq, Hamars, La Hoguette, Janville, Jort, Longues-sur-Mer, Louvagny, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux, Montigny, Moul, 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, Vendevre, Vienne-en-Bessin.

Departement Eure

Celé kantony Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles, Thiberville.

Kanton Bernay-Ouest s výjimkou obcí Plasnes, Valailles. Kanton Broglie s výjimkou obce Mesnil-Rousset. Kanton Pont-Audemer s výjimkou obcí Colletot, Corneville-sur-Risle. Kanton Quillebeuf-sur-Seine s výjimkou obcí Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Kanton Saint-Georges-du-Vièvre s výjimkou obcí Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre, Saint-Pierre-des-Ifs.

Obce Morsan, Notre-Dame-d'Epine, Saint-Victor-d'Epine.

Departement La Manche

Celé 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, Villedieu-les-Poêles.

Kanton Avranches s výjimkou obcí Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père. Kanton Quettehou s výjimkou obce Octeville-l'Avenel.

Obce Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.

Departement Orne

Celé 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, Vimoutiers.

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

Obce 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, Trun.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast sýru „Pont-l'Évêque“ se rozprostírá na části území tří departementů regionu Basse Normandie (Calvados, Manche a Orne) a západním okraji departementu Eure. Tato oblast má mírné oceánské podnebí s bohatými dešťovými srážkami (> 700 mm), které jsou pravidelně rozloženy po celém roce. V pastvinářské krajině s mírným zvrásněním převládá tzv. „bocage“, tedy lučiny s lesíky a živými ploty, a hustá vodní síť s četnými návažnými mokřinami. Louky, které tvořily historicky drtivou většinu zemědělské plochy v zeměpisné oblasti, dnes stále představují více než její polovinu.

Tento tradiční kraj chovu skotu je kolébkou normandského plemena, kterému sice konkuruje produktivnější plemeno Prim'Holstein, ale které nikdy ze zeměpisné oblasti nezmizelo a u nějž existuje neskrývaná vůle zachovat a rozvíjet jeho stavy. Podmínky krmení dojníc se dnes nadále vyznačují převažujícím podílem trávy v krmných dávkách dobytka, jakož i její konzumace na pastvinách po dobu nejméně 6 měsíců v roce. Pro každé hospodářství je stanovena minimální rozloha zatravněné plochy na dojnici. Aby se zdůraznila tráva jako převládající prvek krmiva vzhledem ke kukuřici, mají k tomu hospodářství dvojnásobnou rozlohu zatravněné plochy ve srovnání s plochou vyhrazenou kukuřici, která se používá ke krmení stáda.

Tato velmi stará tradice pastvinářství a produkce mléka, která dnes přetrvává, vedla k získání uznávaného know-how pro výrobu sýru s měkkou hmotou. Výroba sýrů, při které se používají ke srážení mléka nádrže s omezeným objemem, syřidlo výlučně živočišného původu a krájení sýřeniny na velmi tenké až průměrně velké kousky, udržuje toto staré know-how.

Známost tohoto sýru, který se spotřebovává po poměrně krátké době zrání, je doložena od roku 1622: Normandský spisovatel Hélie le Cordier uveřejnil báseň o 16 zpěvech na počest sýru „Pont-l'Évêque“, v níž najdeme slavnou větu: „Každý ho má také rád, protože je vyroben s takovým umem, že bez ohledu na svou vyzrálost se v ústech jen rozpívá“. Aby se sýr „Pont-l'Évêque“ odlišil, začal se od počátku XVIII. století vyrábět za použití dřevěných forem ve čtvercovém tvaru.

5.2. Specifičnost produktu

Sýr „Pont-l'Évêque“ je sýr z kravského mléka s měkkou hmotou, který má od začátku používání dřevěných forem v XVIII. století čtvercový nebo obdélníkový tvar s ostrými hranami a rohy. Jeho kůrka bělavé až narudlé barvy drží pohromadě pružnou a nelepící hmotu v barvě slonové kosti až slámové žluti. Jeho chuť je jemná s častou mléčnou, rostlinnou a občas lehce uzenou dochutí.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Mírné klimatické podmínky zeměpisné oblasti s dešťovými srážkami umožňují výraznou produkci trávy po celý rok. Tato okolnost umožňuje produkci mléka ze zvířat, která jsou krmena hlavně trávou. Toto mléko pocházející z krav, které tráví dlouhou dobu na pastvě, se výborně hodí k výrobě sýrů. Využívání zvířat normandského plemena tuto specifickou vlastnost jen posiluje.

Vedle pastvinářského a mlékárenského know-how se rozvinulo také know-how výroby sýrů a umožnilo, že známost sýru „Pont L'Évêque“ se rozšířila již velmi dávno. Toto know-how spadá do technologií zvaných technologie „sýrů s měkkou hmotou“ s poměrně krátkou dobou zrání. Tyto technologie jsou velmi vhodné pro prostředí bez klimatických a topografických omezení, která jinak vyžadují udržovat mléko v podobě sýru po velmi dlouhou dobu. Výsledkem je po staletí uznávaný jemný a aromatický sýr vysoké jakosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

[čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁵⁾]

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

⁽⁵⁾ Viz poznámka pod čarou 4.