

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2014/C 463/08)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse i overensstemmelse med artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

ANSØGNING OM ÆNDRING I OVERENSSTEMMELSE MED ARTIKEL 9

»PONT-L'ÈVEQUE«

Nr. CE: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

BGB () BOB (X)

1. Ændringsberørt(e) afsnit af varespecifikationen

- Produktets betegnelse
- Produktbeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Nationale krav
- Andet: kontrol

2. Type ændring(er)

- Ændring af enhedsdokumentet eller af resuméet
- Ændring af varespecifikationen for den registrerede BOB eller BGB, for hvilken der hverken er offentliggjort noget enhedsdokument eller resumé
- Ændring af varespecifikationen uden ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring i varespecifikationen som følge af, at de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

3. Ændring(er)

3.1. Produktbeskrivelse

Beskrivelsen af produktet ajourfører visse tekniske og organoleptiske data til beskrivelse af »Pont-l'Évêque«.

Hver variant af produktet beskrives ved angivelse af tørstofindholdet, der hidtil kun er blevet angivet for varianterne Pont-l'Évêque og lille Pont-l'Évêque, men nu også angives for stor Pont-l'Évêque og halv Pont-l'Évêque. Den på emballagen angivne nettovægt præciseres ligeledes for hvert variants vedkommende på grundlag af de eksisterende fremgangsmåder, for dermed at forbedre produktbeskrivelsen:

- Stor Pont-l'Évêque: På emballagen anføres en nettovægt på mellem 1 200 og 1 600 g, og et tørstofindhold på mellem 650 og 850 g.
- Pont-l'Évêque: På emballagen anføres en nettovægt på mellem 300 og 400 g.
- Halv Pont-l'Évêque: På emballagen anføres en nettovægt på mellem 150 og 200 g.
- Lille Pont-l'Évêque: På emballagen anføres en nettovægt på mellem 180 og 250 g.

Skorpens orange farve udgår, og nuancerne mellem guldgul og orange erstattes af en hvidlig til rødlig farve, der er i overensstemmelse med producentsammenslutningens beslutning om at forbyde anvendelsen af smørfarve (bixa orellana) som farvestof til skorper.

Beskrivelsen af skorpen som glat udgår, idet der er tale om en klar fejl i den i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 af 12. juni 1996 om registrering af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser efter proceduren i artikel 17 i Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 ⁽³⁾ registrerede varespecifikation; skorpen på Pont-l'Évêque-oste har aldrig været glat.

Det foretages endvidere en præcisering med henblik på bedre at beskrive de gængse fremgangsmåder. Skorpen kan således børstes (udført fysisk med en tør eller våd børste) eller vaskes (trykstækning med en vandholdig opløsning). Børstning har altid været brugt og svarer til vaskning, skønt denne fremgangsmåde ikke er nævnt som sådan i den registrerede varespecifikation, jf. forordning (EF) nr. 1107/96. Det præciseres derfor, at børstning kan betragtes som en vaskemetode, idet det fakultative element ved den ene eller den anden behandling angives med ordene »kan være...«.

Endelig flyttes elementer vedrørende beskrivelsen af fremstillingsmetoden (afdrypning og saltning) til det relevante kapitel.

3.2. Geografisk område

Det ændrede geografiske område for betegnelsen »Pont-l'Évêque« omfatter nu 1 365 kommuner eller 38 % af det territorium, der fremgår af den registrerede varespecifikation, jf. forordning (EF) nr. 1107/96 (2 129 kommuner er blevet udelukket). Indskrænkningen af det geografiske område er resultatet af arbejdet med at forstærke sammenknytningen mellem betegnelsen »Pont-l'Évêque« og produktionssystemet for normannisk malkekvæg, og med at afgrænse betegnelsens kerneområde og dens karakteristika (naturlige miljø/anvendelser). Således tilhører hver kommune i det reviderede geografiske område en zone, der er velegnet til græsvækst i kraft af et køligt klima, fugtighed og/eller forekomsten af mose og dalsænkning og som er kendetegnet ved bocage-landskab (levende hegn), der vidner om videreførelse af en tradition for opdræt af malkekvæg og tilstedeværelsen af kvægopdrættere, der i udpræget grad anvender græsning.

Denne indskrænkning af området er desuden knyttet til revisionen af varespecifikationen til styrkelse af tilknytningen til landbrugsjorden gennem kravet om delvis anvendelse af normannisk kvægrace og om fodring fortrinsvist baseret på græs med henblik på produktion af mælk.

3.3. Bevis for oprindelse

Ændringerne af pkt. 4.1 er knyttet til en udvikling i national ret. Et væsentligt element heri er en ordning om anerkendelse af de erhvervsdrivendes evne til at opfylde de krav, der er opstillet i varespecifikationen for det produkt navn, som de nyder godt af.

⁽³⁾ EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1.

Der er i pkt. 4.2 opstillet en specifik erklæring om attestering af den erhvervsdrivendes deltagelse i et avlsprogram til udvikling af besætningerne hen imod normannisk race.

Der er opstillet et punkt omhandlende indberetninger, der er nødvendige for at sikre kendskab til og tilsyn med antal, hvormed det gøres muligt for producentsammenslutningen at indsamle de nødvendige data til at sikre kendskabet til og tilsynet med oprindelsesbetegnelsen »Pont-l'Évêque«.

Afsnittene om at føre registre og kontrol med produktet er blevet suppleret.

3.4. Fremstillingsmetode

Varespecifikationen præciserer en lang række punkter vedrørende fremstillingsmetoden med henblik på at forbedre beskrivelsen af omstændighederne ved mælkeproduktionen og den forarbejdning af osten, som giver Pont-l'Évêque dens egenart og gode ry:

— Mælkeproduktion

Pont-l'Évêque fremstilles for en dels vedkommende af mælk fra normannisk kvægrace, der udgør mindst halvdelen af de mælkegivende køer på hver bedrift. Varespecifikationen fastsætter med henblik på at sikre, at samtlige Pont-l'Évêque-landbrugere og -fabrikanter kan indgå i og tilpasse sig denne nye produktionsbetingelse, en overgangsperiode frem til udgangen af april 2017. Denne ændring muliggør en forstærkelse af tilknytningen til landbrugsjorden gennem kravet om, at malkekvæget skal være normannisk race.

Der indføres for at lette efterlevelsen af varespecifikationen en definition af besætningen: Denne udgøres af samtlige malkekøer på et landbrug, omfattende mælkegivende og udtørrede køer og kvier til fornyelse af besætningen.

Malkekvæget skal være på græs mindst seks måneder om året. Hver bedrift skal omfatte mindst 0,33 ha græsareal pr. malket ko, heraf mindst 0,25 ha græsningsanvendeligt areal i forlængelse af malkerummet, samt 2 ha engareal pr. hektar silomajs anvendt til foder til besætningen. Dermed sikres det, at kvægets føde først og fremmest består af græs (græsning, hø etc.), der er knyttet til det traditionelle malkekvægsopdræt i det geografiske område.

For at sikre tilknytningen til det geografiske område skal mindst 80 % af tørstoffet i besætningens grundration (foder) stamme fra jordarealer beliggende inden for det geografiske område.

Uden for græsningsperioderne skal malkekvæget hver dag fodres med hø. Supplering med tilskudsfoder er begrænset til 1 800 kg pr. ko i besætningen, pr. år. Tilladt foder og tilskudsfoder fremgår af en liste i varespecifikationen. Tilknytningen til landbrugsjorden er således sikret gennem bedrifternes foderselvforsyning og begrænsningen på tilførsel af tilskudsfoder.

— Den anvendte mælk

Med henblik på i videst muligt omfang at undgå fordærvelse af råvaren opstilles der nærmere bestemmelser for lagring af mælk, der anvendes til fremstilling af Pont-l'Évêque. Lagringen må ikke overstige 48 timer på bedriften og 96 timer at regne fra timen for den tidligste malkning frem til begyndelsen på modningen, og denne periode nedsættes til 72 timer ved fremstillinger med rå mælk.

For at undgå enhver praksis, der ikke er i overensstemmelse med de traditionelle kundskaber, er koncentration af mælken ved delvis fjernelse af den vandholdige del inden koagulering endvidere forbudt, og de eneste ingredienser, tekniske hjælpestoffer eller tilsætningsstoffer, der er tilladte i mælken i forbindelse med fremstilling — foruden mælkeråmaterialet —, er osteløbe, uskadelige bakteriekulturer, gær, skimmelsvamp, salt og calciumchlorid.

Denne sidste bestemmelse indebærer forbud mod anvendelse af smørfarve: Farven fra smørfarvetræet blev brugt som farvestof til skorpen for at korrigere for fejl i skimmeldannelsen på skorpen forårsaget af urenheder i mælken. Forbedringer i mælkens renhed gennem mange år har overflødiggjort anvendelsen af smørfarve. Producenter af Pont-l'Évêque-oste har ikke brugt stoffet de sidste 15 år.

— Osteproduktion

Der er i forhold til den registrerede varespecifikation, jf. forordning (EF) nr. 1107/96, sket en præcisering af betingelserne for fremstilling af Pont-l'Évêque-oste, lige fra osteløbetilsætningen til modningen. Det drejer sig om beskrivelsen — især i form af målværdier — af de forskellige skridt i fremstillingsprocessen, som svarer til de lokale, hævdevundne og uforanderlige fremgangsmåder.

Præciseringerne omfatter:

- mælkebeholderen: kar på maks. 600 liter, hvilket giver en enhed for form og samtidig gør det muligt at sikre, at alle de formede oste har haft samme tid til sammenløb af mælken
- modning: under 26 timer ved en temperatur under 40 °C, med henblik på at opstille de nærmere parametre, der gælder ved dette led i processen
- Syrning: må, jf. traditionen, kun foregå ved hjælp af osteløbe af animalsk oprindelse og ved en syringstemperatur på mellem 32 og 40 °C
- metoden til fremstilling af ostemasse: udkæring af korn i størrelse under 25 mm og omrøring med henblik på at udvirke afdrypning i mellemstore kar
- delvis fjernelse af valle inden osten formes, en følgevirkning af æltingen af osten og den frembragte afdrypning
- intervallet mellem syring og formning: ostene formes mindre end 2 timer efter syringen med henblik på at begrænse syredannelsen i ostemassen
- afdrypning fra formen: mindst 10 timer ved mellem 17 og 31 °C; disse temperaturbetingelser er mere præcise end de angivelser for omgivende temperatur og opvarmet opbevaringssted, der fremgår af den registrerede varespecifikation, jf. forordning (EF) nr. 1107/96; osten vendes flere gange
- saltning: osten saltes 1–4 dage efter syringen, hvilket er den minimale, nødvendige tid for floradannelse på overfladen
- tørring: tørringen finder sted mellem saltningen og påbegyndelse af modningen, for hvilken temperaturbetingelserne er blevet præciseret (mellem 10 og 22 °C) for at skærpe dette parameter
- forbud mod konservering ved opbevaring af mælkeråmateriale, halvfabrikata, ostemasse eller frisk ost ved temperaturer under frysepunktet, for at undgå enhver fremgangsmåde, der fjerner sig fra de traditionelle kundskaber.

— Modning

Med henblik på at optimere ostens smagsmæssige kvaliteter er der foretaget ændringer af betingelserne for modning. Den nedre grænse for modningsperioden, der tidligere var på 14 dage for alle varianterne, er sat op til 18 dage at regne fra syringen, for stor Pont-l'Évêques vedkommende sat til 21 dage. Modningen foregår over et tidsrum på mindst 8-9 dage alt efter variant, ved en temperatur på 11-19 °C. For at sikre, at osten umiddelbart efter den på saltningen følgende tørring (der som nævnt foregår ved 10-22 °C) kan gennemgå et langsomt fald i temperatur, er maksimumstemperaturen under modningen hævet fra 14 til 19 °C. Pont-l'Évêque-oste kan modnes yderligere ved temperaturer på 4–15 °C efter eventuel emballering. Henvisningen til røde gæringsstoffer (*brevibacterium linens*) udgår af varespecifikationen, idet udviklingen af disse ikke er systematisk og heller ikke nødvendigvis efterspurgt. Da der under transport nødvendigvis sker en afkøling, som blokerer for modningen, præciseres det, at minimumsperioden for modning ikke omfatter transporttiden mellem fremstillingssted og modningssted, idet der fastsættes en øvre grænse for denne transittid på 72 timer.

3.5. Tilknytning

Denne del af varespecifikationen er blevet omskrevet i overensstemmelse med bestemmelserne for BOB-specifikationer. Heri beskrives den særlige karakter ved det geografiske område og ved produktet såvel som den kausale forbindelse mellem de fysiske og menneskelige faktorer, der kendetegner dette sted og produktets karakteristika. Præciseringerne af de håndværksmæssige kundskaber, der indgår i mælkeproduktionen, fremstillingsmetoden og forarbejdningen af osten, som alle bidrager til at give Pont-l'Évêque sin egenart og særlige karakter, er således blevet bedre forklaret. Endvidere understreges anvendelsen af normannisk kvægrace, som i dag har konkurrence fra andre, mere produktive racer af malkekvæg.

3.6. Mærkning

Med henblik på at bringe varespecifikationen i overensstemmelse med det nationale regelsæt udgår punktet vedrørende krav om påtryk af INAO-logoet. Det præciseres, at angivelsen »Beskyttet oprindelsesbetegnelse« eller »BOB« såvel som påtryk af EU's BOB-symbol er obligatorisk.

3.7. Andet

Der er sket en præcisering af, hvilke organer der fører kontrol med varespecifikationen, og listen over primære kontrolpunkter samt evalueringsmetoderne hertil er blevet indføjet i varespecifikationen.

ENHEDSDOKUMENTET

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽⁴⁾

»PONT-L'ÈVEQUE«

Nr. CE: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

IGP () AOP (X)

1. Betegnelse

»Pont-l'Èvêque«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugs- eller fødevarerproduktet

3.1. Produkttype

Klasse 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med den i pkt. 1 omhandlede betegnelse

Betegnelsen »Pont-l'Èvêque« er forbeholdt oste fremstillet af komælk, med blød masse, en skimmelskorpe der er enten børstet eller afvasket, af firkantet eller rektangulær form, med mindst 45 g fedt pr. 100 g ost efter endt tørring. Skorpen er hvidlig eller rødlig, osten er blød, ikke klæbrig eller løbende, farven elfenbenshvid til strågul, ensartet med enkelte åbninger, smagen er mild med forskellige aromaer (vegetabilsk, mælkeagtig, cremet eller let røget).

Pont-l'Èvêque findes i følgende varianter:

- Stor Pont-l'Èvêque — firkantet overflade med sider på mellem 190-210 mm, på emballagen angivet nettovægt 1 200-1 600 g, vægt af tørstofindhold på mellem 650 og 850 g
- Pont-l'Èvêque — firkantet overflade med sider på 105-115 mm, på emballagen angivet nettovægt 300-400 g, vægt af tørstofindhold mindst 140 g
- Halv Pont-l'Èvêque — rektangulær overflade med en længde på 105-115 mm, bredde 52-57 mm, på emballagen angivet nettovægt 150-200 g, vægt af tørstofindhold mindst 70 g
- Lille Pont-l'Èvêque — firkantet overflade med længde på 85-95 mm, på emballagen angivet nettovægt 180-250 g, vægt af tørstofindhold min. 85 g.

3.3. Råvarer (kun for bearbejdede varer)

Fra og med den 1. maj 2017 skal mindst 50 % af bedrifternes mælkegivende kvæg være af normannisk kvægrace.

⁽⁴⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

3.4. Dyrefoder (kun for varer af animalsk oprindelse)

Med henblik på at sikre en tæt sammenknytning mellem landbrugsjord og produkt i form af dyreføde, der er specifikt forbundet med det geografiske område, er malkekvæget på græs mindst 6 måneder om året, den enkelte bedrift omfatter mindst 0,33 ha græsareal pr. malket ko, heraf mindst 0,25 ha græsningsanvendeligt areal i forlængelse af malkestedet, samt 2 ha engareal pr. hektar silomajs anvendt til foder til besætningen.

Besætningens grundration bestående af kvægfoder er for mindst 80 %'s vedkommende produceret på bedrifter beliggende i det geografiske område (beregnet i tørstof). Supplering med tilskudsfoder er begrænset til 1 800 kg pr. ko i besætningen pr. år.

3.5. Specifikke faser i fremstillingen, som skal finde sted inden for det geografiske område

Mælkeproduktion, fremstilling og modning af ostene skal finde sted inden for det geografiske område, der er specificeret i pkt. 4.

3.6. Specifikke regler for skæring, skrabning, indpakning etc.

—

3.7. Specifikke regler for mærkning

Hver ost, der forhandles under betegnelsen BOB Pont-l'Évêque, er mærket med en individuel etiket, hvorpå oprindelsesbetegnelsen er trykt med bogstaver i en skriftstørrelse svarende til mindst to tredjedele af den største skriftstørrelse anvendt på etiketten, med angivelsen »Beskyttet oprindelsesbetegnelse« eller »BOB« og påtrykt EU's BOB-symbol.

4. Kortfattet beskrivelse af afgrænsningen af det geografiske område

Liste over distrikter og kommuner omfattet af det geografiske område for fremstilling af BOB Pont-l'Évêque.

I departementet Calvados

Hele distrikter: Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bény-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Évêque, 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, Vire.

Distriktet Cabourg med undtagelse af kommunerne Colombelles, Escoville, Hérouvillette, Ranville. Distriktet Falaise-Nord med undtagelse af kommunerne Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Villers-Canivet. Distriktet Villers-Bocage med undtagelse af kommunerne Le Locheur, Missy, Noyers-Bocage.

Kommuner: 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, 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.

I departementet Eure

Hele distrikter: Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles, Thiberville.

Distriktet Bernay-Ouest med undtagelse af kommunerne Plasnes, Valailles. Distriktet Broglie med undtagelse af kommunen Mesnil-Rousset. Distriktet Pont-Audemer med undtagelse af kommunerne Colletot, Corneville-sur-Risle. Distriktet Quillebeuf-sur-Seine med undtagelse af kommunerne Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Distriktet Saint-Georges-du-Vièvre med undtagelse af kommunerne Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre, Saint-Pierre-des-Ifs.

Kommuner: Morsan, Notre-Dame-d'Épine, Saint-Victor-d'Épine.

I departementet Manche

Hele distrikter: 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.

Distriktet Avranches med undtagelse af kommunerne Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père. Distriktet Quettehou med undtagelse af kommunen Octeville-l'Avenel.

Kommuner: Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.

I departementet Orne

Hele distrikter: 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.

Distriktet Carrouges med undtagelse af kommunen Ciral. Distriktet Courtomer med undtagelse af kommunerne Bures, Sainte-Scolasse-sur-Sarthe. Distriktet Ecouché med undtagelse af kommunerne Goulet, Senticilly. Distriktet Exmes med undtagelse af kommune Silly-en-Gouffern. Distriktet Ferté-Frênel med undtagelse af kommunerne Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer, Saint-Nicolas-de-Sommaire. Distriktet Mortrée med undtagelse af kommunerne Boissei-la-Lande, Marcei, Médavy, Saint-Christophe-le-Jajolet, Saint-Loyer-des-Champs.

Kommuner: 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. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes særlige karakter

Området tilknyttet betegnelsen »Pont-l'Évêque« dækker delvist tre departementer i Basse-Normandie (Calvados, Manche og Orne) såvel som den vestlige kant af departementet Eure. Dette område er kendetegnet ved et tempereret kystklima med hyppig nedbør (> 700 mm) jævnlige fordelt ud over året. Græsningsarealerne er beliggende i et landskab af flade bakker, der i udpræget grad er kendetegnet af levende hegn og et omfattende netværk af vandløb forbundet med talrige moser. Engområderne, der historisk set har dækket den altovervejende del af landbrugsarealerne i området, udgør stadig mere end halvdelen af disse.

Regionen har tradition for kvægavl og er oprindelsessted for den normanniske kvægrace, der trods konkurrence fra den mere produktive race Prime-Holstein altid har eksisteret inden for dette geografiske område, hvor der har været en klar vilje til at opretholde og udvikle denne kvægbestand. Ernæringsbetingelserne for malkekvæget er endnu i dag kendetegnet ved, at græs udgør hovedbestanddelen i dyrenes føde og indtages via græsning i mindst seks måneder i løbet af året. Der er således fastsat et mindstemål for græsareal pr. malkeko pr. bedrift. For at opskrive græssets betydning, særligt i forhold til majsfoder, råder bedrifterne endvidere over dobbelt så meget græsareal som det majsareal, der anvendes til tilskudsfoder til besætningen.

Denne ældgamle græsnings- og mælketradition, der har holdt sig i live, ligger til grund for håndværkskunderne inden for fremstillingen af disse velkendte bløde oste. Osteforarbejdningen ved brug af sammenløbskar af begrænset størrelse, udelukkende brug af animalsk løbe og fin eller mellemtyk skæring af osteløben viderefører disse håndværkstraditioner.

Osten kan spises efter en relativt kort modningsperiode, og har været berømt lige siden 1622: Den normanniske digter Hélié le Cordier priste i et digt på 16 sange Pont-l'Évêque, blandt andet med et velkendt vers: »Høj som lav denne ost ligeligt behager, thi lavet er med så høj en kunst, at den, ung eller gammel, så cremet smager.« Derfor er Pont-l'Évêque-oste siden begyndelsen af det 18. århundrede — for at markere dens egenart — blevet fremstillet i sin firkantede form ved brug af ostekopper af træ.

5.2. Produktets særlige karakter

Pont-l'Évêque er en blød ost fremstillet af komælk, der, siden ostekopper af træ blev taget i brug i det 18. århundrede, har en firkantet eller rektangulær form med skarpe, fulde kanter. En hvidlig eller rødlig skorpe omslutter en blød, ikke-klistrende ost med en elfenbenshvid eller strågul farve. Den har en mild smag med en sædvanligvis mælkeagtig eller vegetabilisk smag, sommetider let røget.

5.3. *Den kausale sammenknytning mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller karakteristika (for BOB), eller et specifikt kvalitetstræk, ry eller andet kendetegn ved produktet (for BGB)*

De regnfulde og milde klimaforhold i denne geografiske zone muliggør en betydelig foder- og græsproduktion hele året. Denne produktion muliggør mælkeproduktion fra dyr, der fortrinsvist er opfodret med græs. Denne mælk fra køer, der har græsset i længere tid, er velegnet til osteproduktion. Brugen af normannisk race betyder en yderligere styrkelse af denne særlige karakter.

Sideløbende med græsnings- og mælkeekspertisen er håndværkskundskaberne inden for ostefremstilling blevet forfinet og har frembragt den århundred gamle berømmelse, der knytter sig til Pont-l'Évêque. Disse kundskaber vedrører teknikker til fremstilling af »bløde oste« med relativt kort modning. Disse teknikker er særdeles velegnet til forhold uden klimatiske og topografiske begrænsninger, der således ikke nødvendiggør langvarig konservering af mælk i osteform. Det færdige produkt er en mild og aromatisk ost, der gennem århundred har været kendt for at være af høj kvalitet.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽⁵⁾)

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

⁽⁵⁾ Se fodnote 4.