

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 463/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„PONT-L'ÈVEQUE“

EG-Nr.: FR-PDO-0117-01044 — 12.10.2012

g. g. A. () g. U. (X)

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges: Kontrollen

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3. Änderung(en)

3.1. Beschreibung des Erzeugnisses

In der Beschreibung des Erzeugnisses werden bestimmte technische und organoleptische Daten zur Beschreibung des „Pont-l'Évêque“ aktualisiert.

Um jedes der Formate zu beschreiben, wird das Gewicht der Trockenmasse, das zuvor nur für den „Pont-l'Évêque“ und den kleinen „Pont-l'Évêque“ angegeben wurde, für die Formate des großen „Pont-l'Évêque“ und des halben „Pont-l'Évêque“ angegeben. Außerdem wird das auf der Verpackung angegebene Nettogewicht für jedes der Formate nach den bestehenden Verfahren angegeben, um das Erzeugnis besser zu beschreiben:

- Der große „Pont-l'Évêque“ verfügt über ein auf der Verpackung angegebenes Nettogewicht von 1 200 bis 1 600 g, und das Gewicht der Trockenmasse liegt zwischen 650 und 850 g;
- der „Pont-l'Évêque“ verfügt über ein auf der Verpackung angegebenes Nettogewicht von 300 bis 400 g;
- der halbe „Pont-l'Évêque“ verfügt über ein auf der Verpackung angegebenes Nettogewicht von 150 bis 200 g;
- der kleine „Pont-l'Évêque“ verfügt über ein auf der Verpackung angegebenes Nettogewicht von 180 bis 250 g.

Infolge der Entscheidung der Vereinigung, die Verwendung von Annatto als Farbstoff für die Rinde zu untersagen, wurden das Kriterium der orangen Farbe der Rinde gestrichen und die Nuancen von goldgelb bis orange durch eine weißliche bis rötliche Farbe ersetzt.

In Bezug auf die Rinde wird deren Merkmal „glatt“ abgeschafft, da es sich dabei um einen offensichtlichen Fehler in der Spezifikation handelt, die zuvor gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission vom 12. Juni 1996 zur Eintragung geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates⁽³⁾ eingetragen wurde, da die Rinde des „Pont-l'Évêque“ niemals glatt war.

Es wird auch eine Präzisierung vorgenommen, um die gängigen Verfahren besser zu beschreiben. Die Rinde kann gebürstet (physische Einwirkung mit einer trockenen oder feuchten Bürste auf die Rinde) oder gewaschen (Besprengung mit einer wässrigen Lösung unter Druck) werden. Das Bürsten wurde seit jeher eingesetzt und mit einem Waschen verbunden, obwohl dies nicht ausdrücklich in der gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 eingetragenen Spezifikation erwähnt wurde. Deshalb wird festgelegt, dass das Bürsten als Waschmethode angesehen werden kann. Dass beides fakultativ ist, wird durch das Wort „kann“ zum Ausdruck gebracht.

Schließlich wurden die Punkte im Zusammenhang mit der Beschreibung der Herstellungsmethode (Abtropfen und Einsalzen) in das entsprechende Kapitel verschoben.

3.2. Geografisches Gebiet

Das geänderte geografische Gebiet des „Pont-l'Évêque“ umfasst nunmehr 1 365 Gemeinden, d. h. 38 % der Gebietsfläche, die in der gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 eingetragenen Spezifikation enthalten ist (2 129 Gemeinden wurden gestrichen). Das geografische Gebiet hat sich verkleinert, weil der Zusammenhang zwischen der Ursprungsbezeichnung „Pont-l'Évêque“ und der Grünlandbewirtschaftung für die Milcherzeugung in der Normandie verstärkt wurde und der Kern der Ursprungsbezeichnung und ihre Merkmale (natürliche Umgebung/Bräuche) definiert worden sind. So gehört jede Gemeinde im überarbeiteten geografischen Gebiet zu einem Bereich, der sich besonders gut als Weideland eignet und sich durch ein frisches und feuchtes Klima und/oder das Vorkommen von Sümpfen und Talsohlen abgrenzt. Er wird außerdem durch eine Heckenlandschaft bestimmt, in der eine Tradition der Grünlandhaltung zur Milcherzeugung aufrechterhalten wird und in der es Milchviehbetriebe gibt, in denen immer noch in bedeutendem Umfang Gras eingesetzt wird.

Die Verkleinerung des Gebiets hängt auch mit der Änderung der Spezifikation zusammen. Der Zusammenhang mit dem Gebiet wird dadurch gestärkt, dass die Milcherzeuger einen bestimmten Anteil normannischer Rinder halten müssen und für die Milchkühe überwiegend Weidehaltung vorgeschrieben ist.

3.3. Ursprungsnachweis

Die in Absatz 4.1 genannten Änderungen hängen mit der Entwicklung der nationalen Rechtsvorschriften zusammen. Insbesondere benötigen die Unternehmer eine Bescheinigung, dass sie in der Lage sind, die Anforderungen der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung, die sie nutzen möchten, einzuhalten.

⁽³⁾ ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.

In Abschnitt 4.2 ist eine spezielle Erklärung vorgesehen, durch die bescheinigt wird, dass sich die Unternehmer verpflichten, in ihren Herden verstärkt Tiere der normannischen Rasse zu halten.

Aufgrund einer Bestimmung hinsichtlich der erforderlichen Mengenangaben kann die Erzeugervereinigung die Daten erheben, die für die genaue Kenntnis und die Verfolgung der Ursprungsbezeichnung „Pont-l'Évêque“ benötigt werden.

Die Absätze, die sich auf das Führen von Registern und die Kontrolle des Erzeugnisses beziehen, wurden ergänzt.

3.4. Herstellungsverfahren

Zur besseren Beschreibung der Vorgehensweisen bei der Milcherzeugung und der Käseherstellung, die die Eigenschaften und das Ansehen von „Pont-l'Évêque“ ausmachen, werden verschiedene Aspekte des Herstellungsverfahrens in der Spezifikation genauer ausgeführt:

— Milcherzeugung:

„Pont-l'Évêque“ wird teilweise aus Milch von Kühen der normannischen Rasse hergestellt, die mindestens 50 % des Bestandes an Milchkühen jedes Betriebs ausmachen. Damit sich alle Halter und Hersteller von „Pont-l'Évêque“ zur Einhaltung dieser neuen Erzeugungsbedingung verpflichten und ihren Betrieb entsprechend anpassen können, ist in der Spezifikation ein Übergangszeitraum bis Ende April 2017 vorgesehen. Im Rahmen dieser Änderung kann durch die Pflicht, bei den Milchviehherden auf Kühe der normannischen Rasse zurückzugreifen, der Zusammenhang mit dem Gebiet gestärkt werden.

Um die Umsetzung der Spezifikation zu erleichtern, wird folgende Definition von „Herde“ eingeführt: der gesamte Milchrinderbestand eines Betriebs, bestehend aus milchgebenden Kühen, trockenstehenden Kühen und Färsen zur Erneuerung.

Die Milchkühe müssen mindestens sechs Monate des Jahres auf der Weide stehen. Jeder Milchbetrieb verfügt pro Milchkuh über mindestens 0,33 ha Grasfläche, davon mindestens 0,25 ha Weidefläche, die von den Melkständen aus zugänglich ist, sowie 2 ha Wiese pro Hektar Mais, der als Silage verfüttert wird. Dadurch kann in Verbindung mit der Tradition der Grünlandhaltung in dem geografischen Gebiet gewährleistet werden, dass die Ernährung hauptsächlich aus Gras (Weidegras, Heu usw.) besteht.

Um den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet zu gewährleisten, müssen mindestens 80 % der Trockenmasse der Basisration der Herde (Futtermittel) von Parzellen des Betriebs innerhalb des geografischen Gebiets stammen.

Außerhalb der Weidesaison erhalten die Milchkühe jeden Tag Heu. Ergänzungsfuttermittel sind auf 1 800 kg pro Kuh und Kalenderjahr begrenzt. Die Spezifikation enthält eine Liste der zugelassenen Futtermittel und Ergänzungsfuttermittel. Der Zusammenhang mit dem Gebiet wird somit über die Futtermittelautonomie der Betriebe und die Begrenzung der Zufuhr von Ergänzungsfuttermitteln bekräftigt.

— Verarbeitete Milch:

Um ein Verderben des Rohstoffes weitestgehend zu verhindern, sind die Fristen für die Lagerung der bei der Herstellung des „Pont-l'Évêque“ verarbeiteten Milch begrenzt. Sie darf im Betrieb nicht länger als 48 Stunden gelagert werden, und zwischen dem ältesten Gemelk und dem Beginn der Milchreifung dürfen nicht mehr als 96 Stunden liegen. Diese Zeit wird bei der Herstellung von Rohmilcherzeugnissen auf 72 Stunden verkürzt.

Darüber hinaus wird zur Verhinderung von Verfahren, die nicht im Einklang mit dem althergebrachten Wissen stehen, hinzugefügt, dass die Konzentration der Milch durch teilweisen Wasserentzug vor der Gerinnung untersagt ist und außer den Milchrohstoffen als einzige Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe bzw. Zusatzstoffe in der Milch und während der Herstellung Lab, unbedenkliche Bakterienkulturen, Hefen, Schimmelpilze, Salz und Calciumchlorid zugelassen sind.

Diese letzte Bestimmung beinhaltet das Verbot von Annatto: Annatto, ein Rindenfarbstoff, wurde verwendet, um die Fehler im Rindenüberzug aufgrund des hygienischen Zustands der Milch zu korrigieren. Aufgrund der Verbesserung der hygienischen Qualität der Milch seit mehreren Jahren wird die Verwendung von Annatto nutzlos. Die Hersteller von „Pont-l'Évêque“ setzen es seit über 15 Jahren nicht mehr ein.

— Käseherstellung:

In der gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 eingetragenen Spezifikation werden die Herstellungsbedingungen für „Pont-l'Évêque“ von der Dicklegung der Milch bis zur Reifung festgelegt. Dabei werden insbesondere anhand von Zielwerten verschiedene Abschnitte des Herstellungsverfahrens des „Pont-l'Évêque“ beschrieben, die dem ständigen, örtlichen und redlichen Gebrauch entsprechen.

So werden festgelegt:

- der Milchbehälter, ein Kessel von maximal 600 Litern, wodurch ein Formgussstück aus nur einem Guss entsteht und gewährleistet werden kann, dass bei allen in die Form gegossenen Käsen die Milchgerinnungsdauer die gleiche ist;
 - die Reifungsbedingungen: weniger als 26 Stunden bei einer Temperatur von unter 40 °C, um die mit diesem Erzeugungsschritt verbundenen Parameter festzulegen;
 - die Dicklegungsbedingungen: gemäß der Tradition nur anhand von Lab tierischen Ursprungs und bei einer Dicklegungstemperatur zwischen 32 und 40 °C;
 - die Herstellungsmethode für den Käsebruch: Schnitt in Körnerform mit einer durchschnittlichen Größe von weniger als 25 mm und Kneten, um ein weitgehendes Abtropfen in Wannen zu gewährleisten;
 - der teilweise Entzug der Molke vor dem Formguss infolge des Umrührens des Teiges und des erzwungenen Abtropfens;
 - der Zeitraum zwischen Dicklegung und Formguss: der Formguss erfolgt weniger als 2 Stunden nach der Dicklegung, um die Säurebildung bei der Gerinnung zu beschränken;
 - die Bedingungen für das Abtropfen in der Form: mindestens 10 Stunden zwischen 17 und 31 °C, wobei es sich hierbei um genauere Angaben handelt als bei den Angaben „Umgebungstemperatur“ und „beheizter Raum“, die in der Spezifikation enthalten sind, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 eingetragen wurde;
 - das Einsalzen: Es erfolgt 1 bis 4 Tage nach der Dicklegung, was der erforderlichen Mindestzeit für die Bildung des Oberflächenbelags entspricht;
 - die Trocknungsphase und -bedingungen: Die Trocknung entspricht der Phase zwischen dem Einsalzen und dem Beginn der Reifung, für die die Temperaturbedingungen (zwischen 10 und 22 °C) angegeben werden, um diesen Parameter festzulegen;
 - das Verbot der Konservierung von Milchrohstoffen, sich in der Herstellung befindlichen Erzeugnissen, geronnener Milch oder Frischkäse durch Aufbewahrung bei Minusgraden, um Verfahren, die nicht dem althergebrachten Wissen entsprechen, zu vermeiden.
- Käsereifung:

Um die organoleptischen Eigenschaften der Käse zu optimieren, werden die Reifungsbedingungen geändert. Die Minstdauer der Reifung, die zuvor für alle Formate bei 14 Tagen lag, wird auf 18 Tage ab der Dicklegung angehoben, außer beim großen „Pont-l'Évêque“, bei dem sie auf 21 Tage festgelegt wird. Die Reifung findet während eines Zeitraums von mindestens 8 bis 9 Tagen je nach Format statt, bei einer Temperatur zwischen 11 und 19 °C. Damit die Temperatur der Käse nach der Trocknungsphase im Anschluss an das Einsalzen (in der, wie oben erwähnt, die Temperatur zwischen 10 und 22 °C liegen kann) langsam abgesenkt werden kann, wird die Höchsttemperatur bei der Reifung von 14 auf 19 °C erhöht. Nach einer möglichen Verpackung kann der „Pont-l'Évêque“ eine zusätzliche Reifungsphase bei einer Temperatur zwischen 4 und 15 °C durchlaufen. Der Verweis auf Rot-schmierebakterien (*Brevibacterium Linens*) wurde aus der Spezifikation gestrichen, da ihre Entstehung weder systematisch noch unbedingt erwünscht ist. Da durch die für den Transport notwendige Kühlung die Reifung behindert wird, wird ebenfalls genauer festgelegt, dass die Minstdauer der Reifung nicht die Zeit für die Verbringung zwischen den Räumlichkeiten für die Herstellung und für die Reifung umfasst, wobei festgelegt wird, dass diese Verbringungen nicht länger als 72 Stunden dauern dürfen.

3.5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Dieser Teil der Spezifikation wurde gemäß den Bestimmungen der Spezifikationsgrundlage für die g. U. umgeschrieben. Die Besonderheit des geografischen Gebiets und des Erzeugnisses sowie der ursächliche Zusammenhang zwischen den physischen und menschlichen Faktoren des geografischen Gebiets und den Merkmalen des Erzeugnisses werden darin beschrieben. Die Einzelheiten in Bezug auf das der Milcherzeugung sowie der Herstellungs- und Verarbeitungsmethode von Käse zugrunde liegende Wissen, das zu den Merkmalen und zur Besonderheit des „Pont-l'Évêque“ beiträgt, werden so genauer dargestellt. Außerdem wird der Einsatz der normannischen Rasse, die heutzutage in Konkurrenz zu anderen, produktiveren Milchkuhrassen steht, verstärkt.

3.6. Etikettierung

Um die Spezifikation mit den nationalen Rechtsvorschriften in Einklang zu bringen, ist die Verwendung des Logos „INAO“ jetzt nicht mehr vorgeschrieben. Es wird festgelegt, dass die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g. U.“ sowie das Logo „g. U.“ der Europäischen Union obligatorisch sind.

3.7. Sonstiges

Es wurden die für die Kontrolle der Spezifikation zuständigen Stellen festgelegt und die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten sowie ihrer Bewertungsmethode zur Spezifikation hinzugefügt.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽⁴⁾

„PONT-L'ÈVEQUE“

EG-Nr.: FR-PDO-0117-01044 — 12.10.2012

g. g. A. () g. U. (X)

1. Name

„Pont-l'Évêque“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.3 Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der Name „Pont-l'Évêque“ ist Kuhmilchweickäse mit überzogener Rinde, die gebürstet oder gewaschen sein kann, in quadratischer oder rechteckiger Form vorbehalten, der nach der vollständigen Trocknung pro 100 Gramm mindestens 45 Gramm Fett enthält. Die Rinde ist weißlich bis rötlich, der weiche, nicht klebrige, nicht flüssige, elfenbeinfarbene bis strohgelbe Teig ist gleichmäßig mit einigen Löchern, der Geschmack ist mild mit verschiedenen Aromen (pflanzlich, milchig, cremig oder leicht rauchig).

„Pont-l'Évêque“ gibt es in den folgenden Formen:

- großer „Pont-l'Évêque“ mit einer quadratischen Oberfläche, die zwischen 190 und 210 mm lang ist, einem Nettogewicht zwischen 1 200 und 1 600 g, das auf der Verpackung angegeben sein muss, und einem Gewicht der Trockenmasse zwischen 650 und 850 Gramm,
- „Pont-l'Évêque“ mit einer quadratischen Oberfläche, die zwischen 105 und 115 mm lang ist, einem Nettogewicht zwischen 300 und 400 g, das auf der Verpackung angegeben sein muss, und einem Mindestgewicht der Trockenmasse von 140 Gramm,
- halber „Pont-l'Évêque“ mit einer rechteckigen Oberfläche, die zwischen 105 und 115 mm lang und 52 und 57 mm breit ist, einem Nettogewicht zwischen 150 und 200 g, das auf der Verpackung angegeben sein muss, und einem Mindestgewicht der Trockenmasse von 70 Gramm,
- kleiner „Pont-l'Évêque“ mit einer quadratischen Oberfläche, die zwischen 85 und 95 mm lang ist, einem Nettogewicht zwischen 180 und 250 g, das auf der Verpackung angegeben sein muss, und einem Mindestgewicht der Trockenmasse von 85 Gramm.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Ab dem 1. Mai 2017 bestehen mindestens 50 % des Milchkuhbestandes der Betriebe aus Kühen der normannischen Rasse.

⁽⁴⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Um den engen Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis durch ortstypische Futtermittel zu garantieren, stehen die Milchkühe mindestens sechs Monate des Jahres auf der Weide und verfügt der Milchbetrieb pro Milchkuh über mindestens 0,33 ha Grasfläche, davon mindestens 0,25 ha Weidefläche, die von den Melkständen aus zugänglich ist, sowie 2 ha Wiese pro Hektar Mais, der als Silage verfüttert wird.

Die aus Grünfutter bestehende Basisration der Herde wird zu mindestens 80 % (bezogen auf die Trockenmasse) auf Parzellen des Betriebs erzeugt, die sich innerhalb des geografischen Gebiets befinden. Ergänzungsfuttermittel sind auf 1 800 kg pro Kuh und Kalenderjahr begrenzt.

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und Reifung der Käse erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet (siehe Punkt 4).

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Jeder in Verkehr gebrachte Käse mit der g. U. „Pont l'Évêque“ wird mit einem Einzeletikett versehen, auf dem die Ursprungsbezeichnung in Buchstaben vermerkt ist, deren Größe mindestens zwei Dritteln der größten auf der Etikettierung enthaltenen Zeichen entspricht, sowie die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g. U.“ und das Logo „g. U.“ der Europäischen Union.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Auflistung der Kantone und Gemeinden im geografischen Erzeugungsgebiet mit der g. U. „Pont-l'Évêque“.

Im Département Calvados

Die gesamten Kantone 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.

Der Kanton Cabourg ohne die Gemeinden Colombelles, Escoville, Hérouvillette, Ranville. Der Kanton Falaise-Nord ohne die Gemeinden Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Villers-Canivet. Der Kanton Villers-Bocage ohne die Gemeinden Le Locheur, Missy, Noyers-Bocage.

Die Gemeinden 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, Vienne-en-Bessin.

Im Département Eure

Die gesamten Kantone Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles, Thiberville.

Der Kanton Bernay-Ouest ohne die Gemeinden Plasnes, Valailles. Der Kanton Broglie ohne die Gemeinde Mesnil-Rousset. Der Kanton Pont-Audemer ohne die Gemeinden Colletot, Corneville-sur-Risle. Der Kanton Quillebeuf-sur-Seine ohne die Gemeinden Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Der Kanton Saint-Georges-du-Vivère ohne die Gemeinden Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vivère, Saint-Pierre-des-Ifs.

Die Gemeinden Morsan, Notre-Dame-d'Épine, Saint-Victor-d'Épine.

Im Département Manche

Die gesamten Kantone 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.

Der Kanton Avranches ohne die Gemeinden Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père. Der Kanton Quettehou ohne die Gemeinde Octeville-l'Avenel.

Die Gemeinden Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.

Im Département Orne

Die gesamten Kantone 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.

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

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

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Pont-l'Évêque“ erstreckt sich über einen Teil der drei Départements der Basse Normandie (Calvados, Manche und Orne) und den westlichen Rand des Départements Eure. In diesem Gebiet herrscht ein ozeanisch gemäßigtes Klima mit reichlich Niederschlägen (> 700 mm), die gleichmäßig über das Jahr verteilt sind. Die Graslandschaften mit sanften Hügeln werden von Hecken geprägt und sind von einem dichten Netz von Wasserläufen mit zahlreichen Sumpfgebieten durchzogen. Wiesen, die traditionell einen überwältigenden Anteil der landwirtschaftlichen Nutzfläche in dem geografischen Gebiet einnahmen, machen immer noch mehr als die Hälfte davon aus.

Aus dieser Region mit ihrer Rinderhaltungstradition stammt die normannische Rasse, die trotz der produktiveren konkurrierenden Rasse Prim'Holstein seit jeher in dem geografischen Gebiet vorhanden war, wobei die ausdrückliche Absicht besteht, ihren Bestand zu erhalten und auszubauen. Auch heute sind die Fütterungsbedingungen der Milchkühe vorrangig durch Gras geprägt, das sie in ihrer Ration verfüttert bekommen sowie während eines Zeitraums von sechs Monaten im Jahr auf der Weide fressen. So ist für die Betriebe eine Mindestgrasfläche pro Milchkühe festgelegt. Außerdem verfügen die Betriebe, um der größeren Bedeutung von Gras insbesondere gegenüber Mais Rechnung zu tragen, über zweimal mehr Grasflächen als über Anbauflächen für Mais, die zur Versorgung der Herde genutzt werden.

Aus dieser sehr alten Grünlandbewirtschaftungs- und Milcherzeugungstradition, die bis heute besteht, ist das anerkannte Wissen in Bezug auf die Weichkäseherstellung entstanden. In der Käseherstellung, für die Gerinnungswannen von begrenzter Größe, die ausschließliche Verwendung von tierischem Lab und das sehr feine bis mittlere Schneiden des Bruchs erforderlich sind, besteht dieses alte Wissen fort.

Die Bekanntheit dieses Käses, der nach einer relativ kurzen Reifungszeit verzehrt wird, ist seit 1622 erwiesen: Hélié le Cordier, ein normannischer Schriftsteller, veröffentlichte ein Gedicht in 16 Liedern zu Ehren des „Pont-l'Évêque“, aus dem der berühmte Satz stammt: „Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème“ (Jeder liebt ihn, da er so kunstvoll hergestellt wird, dass er cremig ist, ob jung, ob alt). Um sich abzuheben, erhielt der „Pont l'Évêque“ ab Anfang des 18. Jahrhunderts durch die Verwendung von Holzformen seine quadratische Form.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Pont-l'Évêque“ ist ein Kuhmilchweichkäse, der seit Beginn der Verwendung von Holzformen im 18. Jahrhundert eine quadratische oder rechteckige Form mit scharfen Kanten und spitzen Winkeln aufweist. Seine weißliche bis rötliche Rinde umschließt einen weichen, nicht klebrigen elfenbeinfarbenen bis strohgelben Teig. Sein Geschmack ist mild mit oft milchigen, pflanzlichen und manchmal leicht rauchigen Noten.

- 5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)*

Durch die regenreichen und milden klimatischen Bedingungen im geografischen Gebiet ist das ganze Jahr über eine Grünlandbewirtschaftung in bedeutendem Ausmaß möglich. Letztere ermöglicht eine Milcherzeugung durch Tiere, die vor allem mit Gras gefüttert werden. Diese Milch von Kühen, die lange Zeit auf der Weide stehen, ist sehr gut für die Käseherstellung geeignet. Durch das Vorhandensein von Tieren der normannischen Rasse wird diese Besonderheit noch verstärkt.

Neben dem Wissen über die Grünlandbewirtschaftung und Milcherzeugung bildete sich ein Käseerwissen heraus, durch das der „Pont L'Évêque“ seine Bekanntheit erlangt hat, die nun schon seit langer Zeit besteht. Im Rahmen dieses Käseerwissens wird auf „Weichkäse“-Technologien mit relativ kurzer Reifung zurückgegriffen. Diese sind in Gebieten ohne klimatische und topografische Einschränkungen besonders gut geeignet, da es nicht erforderlich ist, die Milch in Form von Käse sehr lang zu konservieren. Daraus entsteht ein milder und aromatischer Käse, der seit Jahrhunderten für seine sehr hohe Qualität bekannt ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁵⁾)

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

⁽⁵⁾ Siehe Fußnote 4.