

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 463/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«PONT-L'ÈVEQUE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισημάνση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλα: έλεγχοι

2. Τύπος τροποποίησης(-εων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωριθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

3. Τροποποίηση(-εις)

3.1. Περιγραφή του προϊόντος

Η περιγραφή του προϊόντος επικαιροποιεί ορισμένα τεχνικά και οργανοληπτικά στοιχεία της περιγραφής του «Pont-l'Évêque».

Προκειμένου να περιγράφεται καθένας από τους τύπους τυριού, το βάρος ξηράς ουσίας, το οποίο προηγουμένως αναφερόταν μόνο για τους τύπους «Pont-l'Évêque» και μικρό «Pont-l'Évêque», τώρα διευκρινίζεται και για τους τύπους μεγάλο «Pont-l'Évêque» και μισό «Pont-l'Évêque». Καθορίζεται επίσης το αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος για καθέναν από τους τύπους, βάσει των υφιστάμενων πρακτικών, ώστε να βελτιωθεί η περιγραφή του προϊόντος:

- Το μεγάλο «Pont-l'Évêque» έχει αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 1 200 έως 1 600 g και το βάρος του επί ξηρού ανέρχεται σε 650 έως 850 g.
- Το «Pont-l'Évêque» έχει αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 300 έως 400 g.
- Το μεσαίο «Pont-l'Évêque» έχει αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 150 έως 200 g.
- Το μικρό «Pont-l'Évêque» έχει αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 180 έως 250 g.

Η κατάργηση της πορτοκαλόχρωμης απόχρωσης της κρούστας και η αντικατάσταση των αποχρώσεων «από χρυσοκίτρινο έως πορτοκαλόχρωμο» με τις αποχρώσεις «από λευκωπό έως ερυθρωπό» αντιστοιχεί στην επιλογή στην οποία προέβη η ομάδα να απαγορεύσει τη χρήση της μπιζίνης ως χρωστικής της κρούστας.

Όσον αφορά την κρούστα, απαλείφεται ο λειός χαρακτήρας της, δεδομένου ότι πρόκειται για πρόδηλη πλάνη, που περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές που έχουν καταχωριστεί βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής, της 12ης Ιουνίου 1996, σχετικά με την καταχώρηση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92⁽³⁾, επειδή η κρούστα του «Pont-l'Évêque» δεν υπήρξε ποτέ λεία.

Προβλέπεται επίσης μια διευκρίνιση ώστε να βελτιωθεί η περιγραφή των συνήθων πρακτικών. Η κρούστα μπορεί πράγματι να βουρτσίζεται (με φυσική δράση ξηρής ή υγρής βούρτσας πάνω στην κρούστα) ή να πλένεται (καταιονισμός υδατικού διαλύματος υπό πίεση). Το βούρτσισμα χρησιμοποιείται ανέκαθεν και εξομοιώνεται με πλύσιμο, μολονότι δεν μνημονεύεται ως τέτοιο στις καταχωρισμένες βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 προδιαγραφές. Διευκρινίζεται ότι το βούρτσισμα μπορεί να θεωρηθεί μέθοδος πλυσίματος, ο προαιρετικός χαρακτήρας του ενός και του άλλου ωστόσο διευκρινίζεται με την έκφραση «μπορεί να είναι».

Τέλος, τα στοιχεία που αφορούν την περιγραφή της μεθόδου παραγωγής (στράγγιση και αλάτιση) μεταφέρονται στο κατάλληλο κεφάλαιο.

3.2. Γεωγραφική περιοχή

Η τροποποιημένη γεωγραφική περιοχή του «Pont-l'Évêque» περιλαμβάνει πλέον 1 365 κοινότητες, που αντιπροσωπεύουν το 38 % της έκτασης της περιοχής η οποία περιλαμβάνεται στις καταχωρισμένες βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 προδιαγραφές (αποκλείστηκαν 2 129 κοινότητες). Η μείωση της έκτασης της γεωγραφικής περιοχής είναι αποτέλεσμα της προσπάθειας ενίσχυσης του δεσμού μεταξύ της ονομασίας «Pont-l'Évêque» και των νορμανδικών συστημάτων εκτροφής ζώων γαλακτοπαραγωγής με βόσκηση, καθώς και του καθορισμού του πυρήνα της ονομασίας και των χαρακτηριστικών της (φυσικό περιβάλλον / συνήθειες). Κάθε κοινότητα της αναθεωρημένης γεωγραφικής περιοχής ανήκει σε μια περιοχή που ευνοεί την ανάπτυξη του χόρτου, η οποία οριοθετείται από ψυχρό και υγρό κλίμα και/ή έλη και βάθη κοιλάδας, και χαρακτηρίζεται από λιβαδικό τοπίο διάσπαρτο με σύδεντρα (bocage), μάρτυρα της παράδοσης εκτροφής ζώων γαλακτοπαραγωγής με βόσκηση και από γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις που ακόμη χρησιμοποιούν σε μεγάλο βαθμό το χόρτο.

Αυτή η μείωση της έκτασης της γεωγραφικής περιοχής συνδέεται εξάλλου με την αναθεώρηση των προδιαγραφών, με την οποία ενισχύεται ο δεσμός με την περιοχή, καθώς η αναθεώρηση επιβάλλει την υποχρέωση να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του γάλακτος, τουλάχιστον εν μέρει, ζώα της νορμανδικής φυλής και να βασίζεται η διατροφή των ζώων στη βόσκηση.

3.3. Απόδειξη προέλευσης

Οι τροποποιήσεις της παραγράφου 4.1 συνδέονται με την εξέλιξη της εθνικής νομοθεσίας. Προβλέπεται συγκεκριμένη διαδικασία αναγνώρισης της ικανότητας των παραγωγών να πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του σήματος το οποίο επιδιώκουν να χρησιμοποιούν.

⁽³⁾ ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.

Στο σημείο 4.2 προβλέπεται ειδική δήλωση ως ένδειξη της προσήλωσης των επιχειρήσεων σε μια διαδικασία εξέλιξης των κοπαδιών προς τη νορμανδική φυλή.

Μια διάταξη που αφορά τις δηλώσεις που απαιτούνται για τη γνώση και παρακολούθηση των ποσοτήτων επιτρέπει στην ομάδα να συγκεντρώνει τα δεδομένα που είναι αναγκαία για την καλή γνώση και παρακολούθηση της ονομασίας προέλευσης «Pont-l'Évêque».

Συμπληρώθηκαν οι παράγραφοι που αφορούν την τήρηση αρχείων και τον έλεγχο του προϊόντος.

3.4. Μέθοδος παραγωγής

Οι προδιαγραφές διασαφηνίζουν πολλά σημεία της μεθόδου παραγωγής ώστε να περιγράφονται καλύτερα οι παραδοσιακές συνθήκες παραγωγής του γάλακτος και παρασκευής του τυριού οι οποίες συμβάλλουν στα χαρακτηριστικά και τη φήμη του προϊόντος «Pont-l'Évêque».

— Συνθήκες παραγωγής του γάλακτος:

Το τυρί «Pont-l'Évêque» παρασκευάζεται με γάλα τμήμα του οποίου παράγεται από αγελάδες της νορμανδικής φυλής, οι οποίες αποτελούν τουλάχιστον το 50 % του αριθμού των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής κάθε εκμετάλλευσης. Για να είναι δυνατή η ανάληψη δέσμευσης και η προσαρμογή του συνόλου των κτηνοτρόφων και παραγωγών «Pont-l'Évêque» στη νέα αυτή συνθήκη παραγωγής, προβλέπεται στις προδιαγραφές μεταβατική περίοδος μέχρι τις 30 Απριλίου 2017. Η τροποποίηση αυτή επιτρέπει την ενίσχυση του δεσμού με την περιοχή μέσω της υποχρέωσης για χρήση αγελάδων της νορμανδικής φυλής στα κοπάδια γαλακτοπαραγωγής.

Προκειμένου να διευκολυνθεί η εφαρμογή των προδιαγραφών, εισάγεται ο ορισμός του κοπαδιού: πρόκειται για το σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής μιας εκμετάλλευσης, αποτελούμενο από τις αγελάδες σε γαλακτοφορία, τις αγελάδες που έχουν στερέψει και τις δαμαλίδες ανανέωσης του κοπαδιού.

Η περίοδος βόσκησης διαρκεί τουλάχιστον 6 μήνες ανά έτος. Η εκμετάλλευση περιλαμβάνει τουλάχιστον 0,33 εκτάρια χορτολιβαδικής έκτασης ανά αρμεγόμενη αγελάδα γαλακτοπαραγωγής, εκ των οποίων τουλάχιστον 0,25 εκτάρια χορτολιβαδικής έκτασης βόσκησης, προσβάσιμης από τις εγκαταστάσεις αρμέγματος, καθώς και 2 εκτάρια λειμώνα ανά εκτάριο καλλιέργειας αραβοσίτου ενσίρωσης χρησιμοποιούμενου για τη διατροφή των ζώων του κοπαδιού. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται ότι η διατροφή θα βασίζεται στην κατανάλωση χόρτου (βόσκηση, παραγωγή σανού κ.λπ.), σε σύνδεση με την παράδοση της γεωγραφικής περιοχής για εκτροφή με βόσκηση.

Για να εξασφαλιστεί ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή, τουλάχιστον το 80 % της ξηράς ουσίας του βασικού σιτηρεσίου του κοπαδιού (χορτονομές) προέρχεται από αγροτεμάχια της εκμετάλλευσης που βρίσκονται στη γεωγραφική περιοχή.

Εκτός των περιόδων βόσκησης, κάθε μέρα χορηγείται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής ξηρή χορτονομή. Η χορήγηση συμπληρωμάτων διατροφής περιορίζεται σε 1 800 kg ανά αγελάδα του κοπαδιού και ανά ημερολογιακό έτος. Εισάγεται στις προδιαγραφές κατάλογος των χορτονομών και των επιτρεπόμενων συμπληρωμάτων. Ο δεσμός με την περιοχή εδραϊώνεται επομένως μέσω της αυτονομίας των εκμεταλλεύσεων ως προς την παραγωγή χορτονομής και του περιορισμού της χορήγησης συμπληρωμάτων.

— Χρησιμοποιούμενο γάλα:

Προκειμένου να αποφεύγονται όσον είναι δυνατόν τα προβλήματα αλλοίωσης της πρώτης ύλης, καθορίζεται συγκεκριμένα ο χρόνος αποθήκευσης του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Pont-l'Évêque». Η αποθήκευση δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 48 ώρες στο αγρόκτημα και τις 96 ώρες συνολικά, υπολογιζόμενες από την ώρα του παλαιότερου αρμέγματος έως την έναρξη της ωρίμασης, διάρκεια που μειώνεται σε 72 ώρες για τα τυριά που παρασκευάζονται από ανεπεξέργαστο γάλα.

Επιπλέον, για να αποφευχθεί κάθε πρακτική που δεν είναι σύμφωνη με τις παραδοσιακές τεχνικές, προστίθεται ότι απαγορεύεται η συμπύκνωση του γάλακτος πριν την πήξη με μερική αφαίρεση του υδατικού τμήματος καθώς και ότι, επιπλέον των γαλακτοκομικών πρώτων υλών, τα μόνα συστατικά ή βοηθητικά επεξεργασίας ή πρόσθετα που επιτρέπονται στο γάλα, και κατά τη διάρκεια της μεταποίησής του, είναι η πτυιά, οι αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων, ζυμών και μυκήτων, το αλάτι και το χλωριούχο ασβέστιο.

Η τελευταία αυτή διάταξη περιλαμβάνει την απαγόρευση της μπιξίνης: η μπιξίνη, χρωστική της κρούστας, χρησιμοποιούνταν για τη διόρθωση των ελαττωμάτων του πέλους της κρούστας που οφείλονται στην υγειονομική κατάσταση του γάλακτος. Η βελτίωση της υγειονομικής ποιότητας του γάλακτος επί σειρά ετών κατέστησε περιττή τη χρήση της μπιξίνης. Οι παραγωγοί του «Pont-l'Évêque» δεν τη χρησιμοποιούν πλέον εδώ και περισσότερο από 15 χρόνια.

— Συνθήκες παραγωγής του τυριού:

Διευκρινίζονται οι συνθήκες μεταποίησης του «Pont-l'Évêque», από την προσθήκη πτυιάς στο γάλα έως την τελειοποίηση, σε σχέση με τα προβλεπόμενα στις καταχωρισμένες βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 προδιαγραφές. Οι διευκρινίσεις αφορούν την περιγραφή —ιδίως μέσω των τιμών στόχων— των διαφόρων σταδίων της διεργασίας παραγωγής του «Pont-l'Évêque», τα οποία ανταποκρίνονται στα τοπικά, θεμιτά και πάγια ήθη.

Επομένως διευκρινίζονται τα εξής:

- Ο περιέκτης του γάλακτος είναι κάδος χωρητικότητας 600 λίτρων, ώστε η μορφοποίηση του περιεχομένου να γίνεται σε μία δόση και όλα τα τυριά που τοποθετούνται στις τυροκομικές μήτρες να έχουν την ίδια διάρκεια πήξης του γάλακτος.
- Οι συνθήκες ωρίμασης: λιγότερο από 26 ώρες σε θερμοκρασία μικρότερη των 40 °C, ώστε να οριστούν σαφέστερα οι παράμετροι που συνδέονται με το εν λόγω στάδιο.
- Οι συνθήκες προσθήκης της πυτιάς: σύμφωνα με την παράδοση, χρησιμοποιείται αποκλειστικά πυτιά ζωικής προέλευσης και η προσθήκη της γίνεται σε θερμοκρασία 32 έως 40 °C.
- Η μέθοδος παραγωγής του τυροπήγματος: κοπή σε κόκκους μεσαίου μεγέθους < 25 mm και ανάδευση ώστε να εξασφαλιστεί η στράγγιση σε κάδους σε αρκετά μεγάλο βαθμό.
- Μερική αφαίρεση του ορού γάλακτος πριν από την τοποθέτηση στις τυροκομικές μήτρες, μέσω μάλαξης της τυρομάζας και μηχανικής στράγγισης.
- Το χρονικό διάστημα μεταξύ προσθήκης πυτιάς / τοποθέτησης στις μήτρες: η τοποθέτηση στις μήτρες εκτελείται τουλάχιστον 2 ώρες μετά την προσθήκη πυτιάς, ώστε να επιτραπεί η οξίνιση του τυροπήγματος.
- Οι συνθήκες στράγγισης εντός της μήτρας: τουλάχιστον 10 ώρες σε θερμοκρασία 17 έως 31 °C —συνθήκες θερμοκρασίας ακριβέστερες από τις έννοιες «θερμοκρασία περιβάλλοντος» και «θερμαινόμενη αίθουσα», οι οποίες περιλαμβάνονταν στις καταχωρισμένες βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 προδιαγραφές— και πολλές αναστροφές.
- Αλάτιση: πραγματοποιείται 1 έως 4 ημέρες μετά την προσθήκη πυτιάς, ελάχιστο απαιτούμενο χρόνο για την ανάπτυξη της επιφανειακής χλωρίδας.
- Η φάση και οι συνθήκες εφίδρωσης: η εφίδρωση αντιστοιχεί στη φάση μεταξύ αλάτισης και έναρξης της τελειοποίησης, της οποίας διευκρινίζονται οι συνθήκες θερμοκρασίας (10 έως 22 °C) ώστε να οριστεί σαφέστερα η εν λόγω παράμετρος.
- Αναφέρεται ότι απαγορεύεται να συντηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω του μηδενός οι γαλακτικές πρώτες ύλες, τα προϊόντα κατά το στάδιο της παραγωγής, το τυροπήγμα και το νωπό τυρί, ώστε να αποφεύγεται κάθε πρακτική που απομακρύνεται από την παραδοσιακή τεχνολογία.

— Ωρίμαση του τυριού:

Προκειμένου να βελτιστοποιηθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τυριών, τροποποιούνται οι συνθήκες τελειοποίησης. Η ελάχιστη διάρκεια τελειοποίησης, η οποία προηγουμένως ήταν 14 ημέρες για όλους τους τύπους, αυξάνεται σε 18 ημέρες από την προσθήκη πυτιάς, για όλους τους τύπους εκτός του μεγάλου «Pont-l'Évêque» που ορίζεται σε 21 ημέρες. Η τελειοποίηση εκτελείται επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 8 έως 9 ημερών, αναλόγως του τύπου, σε θερμοκρασία 11 έως 19 °C. Προκειμένου τα τυριά που εξέρχονται από τη φάση της εξίδρωσης μετά την αλάτιση (της οποίας, υπενθυμίζεται ότι η θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 10 και 22 °C) να μπορούν να υποστούν αργή μείωση της θερμοκρασίας τους, αυξάνεται η μέγιστη θερμοκρασία τελειοποίησης από 14 σε 19 °C. Το «Pont-l'Évêque» μπορεί να υποβληθεί σε πρόσθετη τελειοποίηση σε θερμοκρασία μεταξύ 4 και 15 °C μετά την ενδεχόμενη συσκευασία. Απαλείφεται από τις προδιαγραφές η αναφορά στις καλλιέργειες του βακτηρίου *brevibacterium linens*, δεδομένου ότι η ανάπτυξη τους δεν είναι συστηματική, ούτε είναι οπωσδήποτε επιθυμητή. Δεδομένου ότι η ψύξη του τυριού που είναι απαραίτητη για να είναι δυνατή η μεταφορά του αναστέλλει την τελειοποίησή του, διευκρινίζεται επίσης ότι η ελάχιστη διάρκεια τελειοποίησης δεν περιλαμβάνει τον χρόνο μεταφοράς μεταξύ του εργαστηρίου παρασκευής και του εργαστηρίου τελειοποίησης, και καθορίζεται ότι αυτός ο χρόνος μεταφοράς δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 72 ώρες.

3.5. Δεσμός

Το συγκεκριμένο τμήμα των προδιαγραφών αναδιατυπώνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις για τις προδιαγραφές των ΠΟΠ. Σε αυτό περιγράφονται η ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής, η ιδιοτυπία του προϊόντος και η αιτιώδης σχέση μεταξύ των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος. Χάρη στην περιγραφή αυτή, εξηγούνται καλύτερα οι διευκρινίσεις που εισάγονται σχετικά με την τεχνολογία παραγωγής του γάλακτος και τη μέθοδο παραγωγής και μεταποίησης του τυριού, οι οποίες συμβάλλουν στη δημιουργία των χαρακτηριστικών και στην ιδιοτυπία του «Pont-l'Évêque». Επιπλέον, επιβεβαιώνεται η παρουσία της νορμανδικής φυλής, την οποία σήμερα ανταγωνίζονται άλλες, παραγωγικότερες, φυλές γαλακτοπαραγωγής.

3.6. *Επισήμανση*

Προκειμένου να εναρμονιστούν οι προδιαγραφές με τις εθνικές ρυθμίσεις, απαλείφεται η διάταξη που αφορά την υποχρέωση τοποθέτησης του λογότυπου «ΙΝΑΟ». Διευκρινίζεται ότι η ένδειξη «Appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή «ΑΟΠ» (ΠΟΠ), είναι υποχρεωτική, καθώς και το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

3.7. Άλλα

Διευκρινίζονται οι φορείς που είναι αρμόδιοι για τον έλεγχο των προδιαγραφών και προστίθενται στις προδιαγραφές ο πίνακας των κυριότερων σημείων προς έλεγχο και η μέθοδος αξιολόγησής τους.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽⁴⁾

«PONT-L'ÉVÊQUE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Pont-l'Évêque»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η ονομασία «Pont-l'Évêque» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τα τυριά από αγελαδινό γάλα τα οποία έχουν μαλακή μάζα, κρούστα με πέλος που μπορεί να βουρτσίζεται ή να πλένεται, σχήμα τετράγωνο ή ορθογώνιο και τα οποία περιέχουν τουλάχιστον 45 γραμμάρια λιπαρής ύλης ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση. Η κρούστα έχει χρώμα λευκωπό έως κοκκινωπό, η μάζα είναι μαλακή, δεν είναι κολλώδης ούτε ρευστή, έχει χρώμα υπόλευκο έως αχυροκίτρινο, είναι ομοιογενής με λίγες οπές, η γεύση είναι γλυκιά με ποικίλα αρώματα (φυτικά, γαλακτικά, κρεμώδη ή ελαφρώς καπνιστού).

Το «Pont-l'Évêque» λαμβάνει τις ακόλουθες μορφές:

- το μεγάλο «Pont-l'Évêque» έχει τετράγωνη επιφάνεια, μήκους πλευράς 190 έως 210 mm, αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 1 200 έως 1 600 g και βάρος ξηράς ουσίας 650 έως 850 g,
- το «Pont-l'Évêque» έχει τετράγωνη επιφάνεια, μήκους πλευράς 105 έως 115 mm, αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 300 έως 400 g και βάρος ξηράς ουσίας τουλάχιστον 140 g,
- το μεσαίο «Pont-l'Évêque» έχει ορθογώνια επιφάνεια, μήκους πλευράς 105 έως 115 mm και πλάτους 52 έως 57 mm, αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 150 έως 200 g και βάρος ξηράς ουσίας τουλάχιστον 70 g,
- το μικρό «Pont-l'Évêque» έχει τετράγωνη επιφάνεια, μήκους πλευράς 85 έως 95 mm, αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 180 έως 250 g και βάρος ξηράς ουσίας τουλάχιστον 85 g.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Από την 1η Μαΐου 2017, τουλάχιστον το 50 % του δυναμικού των εκμεταλλεύσεων σε αγελάδες γαλακτοπαραγωγής αποτελείται από αγελάδες νορμανδικής φυλής.

⁽⁴⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Για να εξασφαλιστεί ο στενός δεσμός μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος με διατροφή χαρακτηριστική της γεωγραφικής περιοχής, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής βόσκουν επί 6 τουλάχιστον μήνες ανά έτος, η εκμετάλλευση περιλαμβάνει τουλάχιστον 0,33 εκτάρια χορτολιβαδικής έκτασης ανά αρμεγόμενη αγελάδα γαλακτοπαραγωγής εκ των οποίων τουλάχιστον 0,25 εκτάρια χορτολιβαδικής έκτασης βόσκησης, προσβάσιμης από τις εγκαταστάσεις αρμέγματος, καθώς και 2 εκτάρια λειμώνα ανά εκτάριο καλλιέργειας αραβοσίτου ενσίρωσης χρησιμοποιούμενου για τη διατροφή των ζώων του κοπαδιού.

Το βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού, που αποτελείται από ξηρή χορτονομή, παράγεται σε ποσοστό τουλάχιστον 80 % (υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας) σε αγροτεμάχια της εκμετάλλευσης που βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Η χορήγηση συμπληρωμάτων διατροφής περιορίζεται σε 1 800 kg ανά αγελάδα του κοπαδιού και ανά ημερολογιακό έτος.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος, η παρασκευή και η τελειοποίηση των τυριών εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Κάθε τυρί «Pont-l'Évêque» ΠΟΠ που διατίθεται στο εμπόριο φέρει ατομική ετικέτα η οποία περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης, με χαρακτηριστικές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων που εμφανίζονται στην ετικέτα, την ένδειξη «Appellation d'origine protégée» ή «AOP» (ΠΟΠ) και το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Κατάλογος των καντονίων και κοινοτήτων της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του προϊόντος με την ΠΟΠ «Pont-l'Évêque».

Διοικητικό διαμέρισμα Calvados

Τα καντόνια, στο σύνολό τους, Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bénvy-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, Vire.

Το καντόνιο Cabourg πλην των κοινοτήτων Colombelles, Escoville, Hérouvillette, Ranville. Το καντόνιο Falaise-Nord, à l'exception des communes d'Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Villers-Canivet. Το καντόνιο Villers-Bocage πλην των κοινοτήτων Le Locheur, Missy, Noyers-Bocage.

Οι κοινότητες 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.

Διοικητικό διαμέρισμα Eure

Τα καντόνια στο σύνολό τους, Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles, Thiberville.

Το καντόνιο Bernay-Ouest, πλην των κοινοτήτων Plasnes, Valailles. Το καντόνιο Broglie, πλην της κοινότητας Mesnil-Rousset. Το καντόνιο Pont-Audemer, πλην των κοινοτήτων Colletot, Corneville-sur-Risle. Το καντόνιο Quillebeuf-sur-Seine, πλην των κοινοτήτων Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Το καντόνιο Saint-Georges-du-Vivère, πλην των κοινοτήτων Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vivère, Saint-Pierre-des-Ifs.

Οι κοινότητες Morsan, Notre-Dame-d'Épine, Saint-Victor-d'Épine.

Διοικητικό διαμέρισμα La Manche

Τα καντόνια, στο σύνολό τους, 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.

Το καντόνιο Avranches, πλην των κοινοτήτων Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père. Το καντόνιο Quettehou, πλην της κοινότητας Octeville-l'Avenel.

Οι κοινότητες Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.

Διοικητικό διαμέρισμα Orne

Τα καντόνια, στο σύνολό τους, 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.

Το καντόνιο Carrouges, πλην της κοινότητας Ciral. Το καντόνιο Courtomer, πλην των κοινοτήτων Bures, Sainte-Scolasse-sur-Sarthe. Το καντόνιο Ecouché, πλην των κοινοτήτων Goulet, Sentilly. Το καντόνιο Exmes, πλην της κοινότητας Silly-en-Gouffern. Το καντόνιο της Ferté-Frênel, πλην των κοινοτήτων Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer, Saint-Nicolas-de-Sommaire. Το καντόνιο Mortrée, πλην των κοινοτήτων Boissei-la-Lande, Marcei, Médavy, Saint-Christophe-le-Jajolet, Saint-Loyer-des-Champs.

Οι κοινότητες 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. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Pont-l'Évêque» εκτείνεται σε τμήμα του εδάφους των τριών διοικητικών διαμερισμάτων της Κάτω Νορμανδίας (Calvados, Manche και Orne) καθώς και στο δυτικό τμήμα του διοικητικού διαμερισματος Eure. Στην περιοχή επικρατεί ήπιο ωκεάνιο κλίμα με άφθονες βροχοπτώσεις (> 700 mm) και καλά κατανομημένες σε όλη τη διάρκεια του έτους. Τα τοπία βόσκησης με το ήπιο ανάγλυφο κυριαρχούνται από το λιβαδικό περιβάλλον με σύδεντρα και την παρουσία πυκνού υδρογραφικού δικτύου και πολυάριθμων ελών που συνδέονται με αυτό. Οι χορτολιβαδικές εκτάσεις που στο παρελθόν κατείχαν ένα συντριπτικό ποσοστό της γεωργικής έκτασης της γεωγραφικής περιοχής εξακολουθούν να καλύπτουν περισσότερη από τη μισή.

Η περιοχή αυτή, με την παράδοση εκτροφής βοοειδών, αποτελεί το λίκνο της νορμανδικής φυλής η οποία, αν και σήμερα υφίσταται τον ανταγωνισμό της παραγωγικότερης φυλής Prim'Holstein, είναι ανέκαθεν παρούσα στη γεωγραφική περιοχή με την έκδηλη βούληση να διατηρήσει και να αναπτύξει το δυναμικό της. Σήμερα, ο τρόπος διατροφής των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής εξακολουθεί να χαρακτηρίζεται από την κυριαρχία του νωπού χόρτου στο σιτηρέσιο των ζώων και την κατανάλωσή του με βόσκηση επί 6 τουλάχιστον μήνες ανά έτος. Για τον λόγο αυτό καθορίζεται για τις εκμεταλλεύσεις η ελάχιστη έκταση λειμώνων ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής. Επιπλέον, για να επιβεβαιωθεί η υπερίσχυση του χόρτου, ιδίως σε σχέση με τον αραβόσιτο, οι εκμεταλλεύσεις διαθέτουν διπλάσια χορτολιβαδική έκταση σε σχέση με την έκταση καλλιέργειας αραβόσιτου χρησιμοποιούμενου για τη διατροφή του κοπαδιού.

Η μακρόχρονη αυτή παράδοση εκτροφής με βόσκηση και παραγωγής γάλακτος, η οποία συνεχίζεται έως σήμερα, οδήγησε σε αναγνωρισμένες τεχνολογικές επεξεργασίας τυριών με μαλακή μάζα. Η τυροκομική μεταποίηση κατά την οποία χρησιμοποιούνται κάδοι πήξης περιορισμένου μεγέθους, αποκλειστικά ζωική πυτιά και το τυρόπηγμα τεμαχίζεται σε πολύ μικρούς έως μεσαίους κόκκους, διαιωνίζει την παλιά τεχνολογία.

Η φήμη του τυριού, η κατανάλωση του οποίου ξεκινά μετά από σχετικά σύντομη περίοδο τελειοποίησης, πιστοποιείται από το 1622: Ο Hélie le Cordier, νορμανδός συγγραφέας, δημοσίευσε ποίημα αποτελούμενο από 16 ωδές προς τιμήν του «Pont-l'Évêque», από το οποίο προέρχεται η διάσημη φράση: «Όλοι το αγαπούν εξίσου γιατί είναι φτιαγμένο με τόση τέχνη, που, λίγο ή πολύ ώριμο, είναι σκέτη κρέμα». Έτσι, το Pont l'Évêque, από τις αρχές του 18ου αιώνα, για λόγους διαφοροποίησης, έλαβε το τετράγωνο σχήμα του με τη χρήση ξύλινων καλουπιών.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το «Pont-l'Évêque» είναι τυρί από αγελαδινό γάλα, με μαλακή μάζα το οποίο, από τότε που ξεκίνησε η χρήση ξύλινων καλουπιών τον 18ο αιώνα, έχει τετράγωνο ή ορθογώνιο σχήμα με αιχμηρές ακμές και γωνίες. Η κρούστα του με το λευκό έως ερυθρώπο χρώμα περικλείει μια μάζα μαλακή, που δεν είναι κολλώδης, με χρώμα υπόλευκο έως αχυροκίτρινο. Η γεύση του είναι γλυκιά με αρώματα, συχνά γαλακτικά ή φυτικά και ενίοτε ελαφρώς καπνιστού.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Οι βροχερές και ήπιες κλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπουν τη σημαντική παραγωγή χορτονομής καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Η παραγωγή αυτή επιτρέπει την παραγωγή γάλακτος από ζώα που τρέφονται κυρίως με χόρτο. Το γάλα αυτό, το οποίο προέρχεται από αγελάδες που βόσκουν επί μεγάλο χρονικό διάστημα, παρουσιάζει μεγάλη καταλληλότητα για τυροκομική μεταποίηση. Η παρουσία ζώων της νορμανδικής φυλής ενισχύει αυτή την ιδιαιτερότητα.

Παράλληλα με την τεχνολογία όσον αφορά τη βόσκηση και την παραγωγή γάλακτος, αναπτύχθηκε η τυροκομική τεχνολογία και επέτρεψε την απόκτηση, από πολύ παλιά, της φήμης του «Pont l'Évêque». Η τυροκομική τεχνολογία σχετίζεται με τις επονομαζόμενες τεχνολογίες «τυριών μαλακής μάζας» με σχετικά πολύ σύντομη τελειοποίηση. Οι τεχνολογίες αυτές είναι ιδιαίτερα κατάλληλες λόγω της απουσίας κλιματικών και τοπογραφικών περιορισμών που να επιβάλλουν την ανάγκη διατήρησης του γάλακτος επί μεγάλο χρονικό διάστημα υπό μορφή τυριού. Το αποτέλεσμα είναι ένα τυρί γλυκό και αρωματικό, αναγνωρισμένο για την πολύ υψηλή του ποιότητα εδώ και αιώνες.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 4.