

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 463/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«PONT-L'ÉVÊQUE»

N° CE: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros: inspecciones

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006).
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006).

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3. Modificaciones

3.1. Descripción

En la descripción del producto se actualizan algunos datos técnicos y organolépticos sobre el queso «Pont-l'Évêque».

A fin de describir cada uno de los formatos, el peso calculado sobre materia seca, que anteriormente solo se indicaba en el caso del «Pont-l'Évêque» y del «Pont-l'Évêque» pequeño, se ha establecido ahora para los formatos grande y mediano del «Pont l'Évêque». También se ha precisado el peso neto al envasar de cada uno de dichos formatos de acuerdo con las prácticas existentes, con el objetivo de describir mejor el producto:

- el «Pont-l'Évêque» grande presenta un peso neto al envasar de entre 1 200 y 1 600 g, y el peso calculado sobre materia seca se sitúa entre los 650 y los 850 g,
- el «Pont-l'Évêque» presenta un peso neto al envasar de entre 300 y 400 g,
- el «Pont-l'Évêque» mediano presenta un peso neto al envasar de entre 150 y 200 g,
- el «Pont-l'Évêque» pequeño presenta un peso neto al envasar de entre 180 y 250 g.

La eliminación del color anaranjado de su corteza y la sustitución de los matices amarillos con un tono entre dorado y anaranjado por un color que va del blancuzco al rojizo responde a la decisión tomada por la agrupación de no utilizar la bija como colorante de la corteza.

En cuanto a esta última, su aspecto liso desaparece, puesto que se trata de un claro error recogido en el pliego de condiciones registrado de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo⁽³⁾, habida cuenta de que la corteza del «Pont-l'Évêque» jamás ha sido lisa.

Además, se ha añadido una aclaración con el objetivo de mejorar la descripción de las prácticas habituales. Así, la corteza puede cepillarse (con un cepillo seco o húmedo) o lavarse (mediante la aspersion de una solución acuosa a presión). El cepillado siempre se ha utilizado y se ha asociado con un método de lavado, aunque no figure como tal en el pliego de condiciones registrado de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1107/96. Por ello, es necesario que dicho cepillado pueda considerarse como método de lavado, aunque el carácter facultativo de uno u otro se precise mediante la locución «que pueda ser».

Finalmente, los elementos relativos al método de obtención (desuerado y salado) se han trasladado al capítulo adecuado.

3.2. Zona geográfica

La zona geográfica modificada del «Pont-l'Évêque» engloba desde ahora 1 365 municipios, lo que representa el 38 % de la superficie que figura en el pliego de condiciones registrado de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1107/96 (se han excluido otros 2 129 municipios). La reducción de la zona geográfica es el resultado de un trabajo de fortalecimiento del vínculo entre la denominación «Pont-l'Évêque» y los sistemas de producción forrajeros normandos y de la definición del núcleo de la denominación y sus características (medio natural y costumbres). Así, todos los municipios de la zona geográfica revisada pertenecen a un área propicia para la hierba, marcada por un clima fresco y húmedo, zonas pantanosas y pequeños valles. La zona se caracteriza por un paisaje de campos cerrados, testigo de la preservación de una tradición ganadera lechera y pastoril, y por la presencia precisamente de explotaciones pecuarias lecheras que recurren de manera significativa a los pastos.

Esta reducción de la zona está vinculada, por otro lado, a la revisión del pliego de condiciones que refuerza el vínculo con la región mediante la obligación de recurrir, en parte, a la raza normanda y a una alimentación en la que predomine el pasto para producir la leche.

3.3. Prueba del origen

Las modificaciones del apartado 4.1 están vinculadas a los cambios en la normativa nacional. Se ha previsto, en particular, una habilitación de los operadores que reconozca su capacidad para satisfacer las exigencias del pliego de condiciones de la denominación a la que pretenden acogerse.

⁽³⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

En el apartado 4.2 se introduce una declaración específica para probar el compromiso de los operadores en un proceso de evolución de los rebaños hacia la raza normanda.

Una disposición relativa a las declaraciones necesarias para el conocimiento y el seguimiento de los volúmenes de producción permite a la agrupación recoger los datos necesarios para el buen conocimiento y seguimiento de la denominación de origen «Pont-l'Évêque».

Se han completado los apartados relativos a la tenencia de registros y al control del producto.

3.4. Método de obtención

El pliego de condiciones detalla diversos aspectos relativos al método de obtención a fin de describir mejor las condiciones de producción de la leche y de transformación del queso que contribuyen a las características específicas y a la reputación del «Pont-l'Évêque».

— Condiciones de producción de la leche:

El «Pont-l'Évêque» se elabora, en parte, con leche producida por vacas de raza normanda, que representan, como mínimo, el 50 % de la cabaña de vacas lecheras de cada explotación. Para permitir el compromiso y la adaptación del conjunto de ganaderos y fabricantes de «Pont-l'Évêque» a esta nueva condición de producción, en el pliego de condiciones se prevé un período de transición que durará hasta finales de abril de 2017. Esta modificación permite un refuerzo del vínculo con la región mediante la obligación de formar los rebaños lecheros con vacas de raza normanda.

Con el objetivo de facilitar la aplicación del pliego de condiciones, se ha introducido la definición de «rebaño»: se trata del conjunto del ganado bovino lechero de una explotación, compuesto por vacas en lactación, vacas secas y novillas de reemplazo.

Las vacas lecheras pastan, como mínimo, durante seis meses al año. Las explotaciones deben contar, al menos, con 0,33 ha de superficie de hierba por vaca lechera ordeñada, de las que como mínimo 0,25 ha de superficie de pasto sean accesibles desde los locales de ordeño, y tener 2 ha de prado por hectárea de maíz ensilado utilizado para la alimentación de los animales del rebaño. Esto permite garantizar una alimentación en la que el consumo de hierba (pastos, heno, ...) es predominante, de conformidad con la tradición de ganadería pastoril de la zona geográfica.

Para garantizar el vínculo con la zona geográfica, al menos el 80 % de la materia seca de la ración de base del rebaño (forrajes) procede de parcelas de la explotación situadas en la zona geográfica.

Aparte de los períodos de pasto, las vacas lecheras deben disponer diariamente de raciones de heno. El aporte de piensos complementarios está limitado a 1 800 kg por vaca del rebaño y año natural. En el pliego de condiciones se precisan los forrajes y los piensos complementarios autorizados. De esta manera, el vínculo con la región se consolida mediante la autonomía forrajera de las explotaciones y la limitación del uso de piensos complementarios.

— Leche utilizada:

Para evitar en la mayor medida posible los problemas de alteración de la materia prima, se han limitado los plazos de almacenamiento de la leche utilizada en la fabricación del «Pont-l'Évêque». Dicho almacenamiento no puede exceder las cuarenta y ocho horas en la granja ni las noventa y seis horas a partir del momento del último ordeño y hasta el inicio de la maduración; un período que se fija en setenta y dos horas para la fabricación con leche cruda.

Además, para evitar cualquier práctica que no corresponda a la tradición, se prohíbe la concentración de la leche mediante la eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación y se señala que, aparte de las materias primas lecheras, los únicos ingredientes, coadyuvantes de fabricación o aditivos autorizados en la leche, así como durante su fabricación, son el cuajo, los cultivos inoocuos de bacterias, levaduras o mohos, la sal y el cloruro de calcio.

Esta última disposición supone la prohibición de la bija: la bija, colorante de la corteza, se utilizaba para corregir los defectos estéticos de esta última derivados del estado sanitario de la leche. La mejora de este estado sanitario desde hace varios años convierte el uso de la bija en inútil, por lo que ya hace quince años que los fabricantes del «Pont-l'Évêque» no la utilizan.

— Condiciones de producción del queso:

En comparación con el pliego de condiciones registrado en el marco del Reglamento (CE) nº 1107/96, se detallan las condiciones de producción del «Pont-l'Évêque», de la adición del suero a la curación. Se trata de la descripción, concretamente mediante valores de referencia, de las distintas etapas del proceso de producción del «Pont-l'Évêque», correspondientes a las costumbres locales, leales y constantes.

Así, son necesarios:

- un contenedor de leche (una cuba de como máximo 600 litros), para obtener una unidad de moldeado de una sola vez y para que el cuajado de la leche dure lo mismo para todos los quesos moldeados,
- unas condiciones de maduración inferiores a 26 horas a una temperatura por debajo de los 40 °C, para asegurar los parámetros vinculados a esta etapa,
- unas condiciones de adición del cuajo conformes con la tradición, usando exclusivamente cuajo de origen animal y a una temperatura de entre 32 y 40 °C,
- un método de obtención de la cuajada basado en el corte en forma de granos de tamaño medio, inferior a 25 mm, y en la agitación, de cara a obtener un desuerado considerable en las cubas,
- la eliminación parcial del lactosuero antes del moldeado, resultado de la pasta amasada y del desuerado forzado,
- un intervalo entre la adición del suero y del moldeado inferior a las dos horas, a fin de limitar la acidificación de la cuajada,
- unas condiciones de desuerado en el molde de mínimo diez horas, con varias vueltas, a una temperatura entre los 17 y los 31 °C, es decir, unas condiciones más precisas que los conceptos de temperatura ambiente y de cámara caliente que figuran en el pliego de condiciones registrado en el marco del Reglamento (CE) nº 1107/96,
- una salazón realizada entre uno y cuatro días después de la adición del cuajo, que es el tiempo mínimo necesario para el desarrollo de la flora de superficie,
- una etapa y unas condiciones de secado correspondientes a la fase que tiene lugar entre el salado y el inicio de la curación, en la que se requieren unas condiciones de temperatura específicas (de entre 10 y 22 °C) para respetar este parámetro,
- la prohibición de conservar las materias primas lácteas, los productos en curso de fabricación, la cuajada o el queso fresco a temperaturas bajo cero, con el objetivo de evitar cualquier práctica que se aleje de la práctica tradicional.

— Curación del queso:

Con el objetivo de optimizar las cualidades organolépticas de los quesos, se han modificado las condiciones de curación. La duración mínima de dicha curación, que anteriormente era de catorce días para todos los formatos, se ha modificado a dieciocho a partir de la adición del cuajo, salvo para el «Pont l'Évêque» grande, que es de veintiún días. La curación tiene lugar durante un período mínimo de ocho a nueve días en función del formato, a una temperatura comprendida entre los 11 y los 19 °C. Con el fin de que la disminución de la temperatura de los quesos provenientes de la fase de secado posterior al salado (en la que, cabe recordar, la temperatura puede estar comprendida entre los 10 y los 22 °C) sea progresiva, se ha aumentado la temperatura máxima de curación de 14 a 19 °C. El «Pont l'Évêque» puede ser objeto de una curación suplementaria a una temperatura de entre 4 y 15 °C tras el envasado. Se ha eliminado del pliego de condiciones la referencia a las bacterias lácticas (*brevibacterium linens*), puesto que no siempre se desarrollan y tampoco se busca necesariamente que lo hagan. Además, habida cuenta de que la refrigeración necesaria durante el transporte detiene la curación, también se ha indicado que la duración mínima de dicha curación no incluye el período de traslado del espacio de producción al de curación; traslado que, por otra parte, no puede superar las setenta y dos horas.

3.5. Vínculo

Se ha reformulado esta parte del pliego de condiciones de acuerdo con las disposiciones generales de los pliegos de condiciones de las DOP. En ella se describen el carácter específico de la zona geográfica, del producto y del vínculo causal entre los factores físicos y humanos de la zona y las características del producto. Así, los detalles que se incluyen sobre los conocimientos inherentes a la producción de la leche, al método de obtención y de transformación del queso, que contribuyen al carácter específico del «Pont-l'Évêque», aparecen mejor explicitados. Asimismo, se corrobora la presencia de la raza normanda, con la que hoy compiten otras razas lecheras más productivas.

3.6. Etiquetado

Con el fin de adecuar el pliego de condiciones a la normativa nacional, se suprime la disposición relativa a la obligación de incluir el logotipo «INAO». Sí se precisa la obligación de incluir la mención «Appellation d'Origine Protégée» (denominación de origen protegida) o «AOP», así como el símbolo de estas denominaciones de la Unión Europea.

3.7. Otros

Se detallan los organismos encargados del control del pliego de condiciones, y se han incluido en el pliego de condiciones los principales aspectos que se han de controlar, así como su método de evaluación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (*)

«PONT-L'ÉVÊQUE»

Nº CE: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Pont-l'Évêque»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La denominación «Pont-l'Évêque» está reservada para los quesos de leche de vaca, de pasta blanda y corteza florida, que puede ser cepillada o lavada, con forma cuadrada o rectangular y que contienen un mínimo de 45 g de materia grasa por cada 100 g de queso tras el secado total. La corteza es de un color entre blancuzco y rojizo; la pasta es flexible, ni se pega ni gotea, tiene un color entre marfil y amarillo pálido y es homogénea con algunos agujeros; el sabor es suave con aromas variados (vegetales, lácticos, cremosos o ligeramente ahumados).

El «Pont-l'Évêque» adopta las siguientes formas:

- el «Pont-l'Évêque» grande tiene forma cuadrada con una longitud comprendida entre los 190 y los 210 mm, un peso neto al envasar que oscila entre 1 200 y 1 600 g, y un peso calculado sobre materia seca de entre 650 y 850 g,
- el «Pont-l'Évêque» presenta una forma cuadrada con una longitud comprendida entre los 105 y los 115 mm, un peso neto al envasar que oscila entre 300 y 400 g, y un peso calculado sobre materia seca de, como mínimo, 140 g,
- el «Pont-l'Évêque» mediano tiene forma rectangular con una longitud de entre 105 y 115 mm y una anchura de entre 52 y 57 mm, un peso neto al envasar que oscila entre 150 y 200 g, y un peso calculado sobre materia seca de, como mínimo, 70 g,
- el «Pont-l'Évêque» pequeño presenta forma cuadrada con una longitud comprendida entre los 85 y los 95 mm, un peso neto al envasar que oscila entre 180 y 250 g, y un peso calculado sobre materia seca de, como mínimo, 85 g.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

A partir del 1 de mayo de 2017, las explotaciones deberán tener un 50 % de vacas de raza normanda en su cabaña de vacas lecheras.

(*) Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

Para garantizar un vínculo estrecho entre la región y el producto a través de una alimentación específica de la zona geográfica, las vacas lecheras pastan durante al menos seis meses al año. La explotación ha de tener un mínimo de 0,33 ha de superficie de hierba por vaca lechera ordeñada, de las que como mínimo 0,25 ha de superficie pacerdera sean accesibles desde los locales de ordeño, y tener 2 ha de prado por hectárea de maíz ensilado utilizado para la alimentación de los animales del rebaño.

La ración de base del rebaño constituida por forrajes, calculada en materia seca, debe producirse como mínimo en un 80 % en parcelas de la explotación situadas en la zona geográfica. El aporte de piensos complementarios está limitado a 1 800 kg por vaca del rebaño y año natural.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de leche, la fabricación y la curación de los quesos se efectúan en la zona geográfica delimitada en el apartado 4.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El queso con la DOP «Pont-l'Évêque» se comercializa con una etiqueta individual en la que ha de figurar el nombre de la denominación de origen, inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta, la indicación «Appellation d'Origine Protégée» (denominación de origen protegida) o «AOP» y el símbolo de estas denominaciones de la Unión Europea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Lista de los cantones y municipios de la zona geográfica de producción de la DOP «Pont-l'Évêque».

En el departamento de Calvados

Los cantones de Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bénvy-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 y Vire, en su totalidad.

El cantón de Cabourg salvo los municipios de Colombelles, Escoville, Hérouvillette y Ranville. El cantón de Falaise-Nord, salvo los municipios de Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy y Villers-Canivet. El cantón de Villers-Bocage salvo los municipios de Le Locheur, Missy y Noyers-Bocage.

Los municipios de 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 y Vienne-en-Bessin.

En el departamento de Eure

Los cantones de Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles y Thiberville, en su totalidad.

El cantón de Bernay-Ouest, salvo los municipios de Plasnes y Valailles. El cantón de Broglie, salvo el municipio de Mesnil-Rousset. El cantón de Pont-Audemer, salvo los municipios de Colletot y Corneville-sur-Risle. El cantón de Quillebeuf-sur-Seine, salvo los municipios de Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville y Vieux-Port. El cantón de Saint-Georges-du-Vièvre, salvo los municipios de Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre y Saint-Pierre-des-Ifs.

Los municipios de Morsan, Notre-Dame-d'Épine y Saint-Victor-d'Épine.

En el departamento de La Manche

Los cantones de 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 y Villedieu-les-Poêles, en su totalidad.

El cantón de Avranches, salvo los municipios de Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains y Le Val-Saint-Père. El cantón de Quettehou, salvo el municipio de Octeville-l'Avenel.

Los municipios de Les Chéris, Marcilly y Le Mesnil-Ozenne.

En el departamento de l'Orne

Los cantones de 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 y Vimoutiers, en su totalidad.

El cantón de Carrouges, salvo el municipio de Ciral. El cantón de Courtomer, salvo los municipios de Bures y Sainte-Scolasse-sur-Sarthe. El cantón de Courtomer, salvo los municipios de Goulet, Sentilly. El cantón de Exmes, salvo el municipio de Silly-en-Gouffern. El cantón de la Ferté-Frênel, salvo los municipios de Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer y Saint-Nicolas-de-Sommaire. El cantón de Mortrée, salvo los municipios de Boissei-la-Lande, Marcei, Médavy, Saint-Christophe-le-Jajolet y Saint-Loyer-des-Champs.

Los municipios de 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 y Trun.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona de la denominación «Pont-l'Évêque» se extiende por una parte del territorio de los tres departamentos de Baja Normandía (Calvados, Manche y Orne) y por la franja occidental del departamento de Eure. Esta zona goza de un clima de tipo oceánico templado con precipitaciones abundantes (> de 700 mm) y bien repartidas a lo largo del año. En sus paisajes de praderas de relieve suave predominan los campos cerrados, que coexisten con una red hidrográfica densa y numerosas zonas pantanosas. Las praderas, que históricamente han ocupado la mayor parte de la superficie agrícola de la zona geográfica, siguen representando más de la mitad de la misma.

Esta región, tradicionalmente ganadera, es la cuna de la raza normanda que, aunque compite con la raza Prim'Holstein, más productiva, siempre ha estado presente en la zona geográfica con la firme voluntad de mantener y desarrollar su cabaña. A día de hoy, las condiciones de alimentación de las vacas lecheras siguen caracterizadas por el predominio de la hierba en la ración de los animales y su consumo en forma de pastos durante un período de al menos seis meses al año. Por ello, las explotaciones deben tener una superficie mínima de hierba por vaca lechera. Además, para reafirmar esta primacía de la hierba, especialmente en comparación con el maíz, las explotaciones cuentan con una superficie de hierba de más del doble de extensión que la del maíz utilizado para la alimentación del rebaño.

Esta antigua tradición de prados y pastos y producción lechera, que todavía perdura hoy, ha dado lugar a una maestría en la elaboración de reconocidos quesos de pasta blanda. La transformación del queso a partir de cubas de cuajado con tamaño limitado, el uso exclusivo del cuajo animal y el corte, de fino a medio, de la cuajada perpetúa este antiguo saber.

Desde 1622, se reconoce la reputación de este queso, cuyo consumo es posible tras un tiempo de curación relativamente corto. Hélie le Cordier, escritor normando, publicó un poema de dieciséis cantos en honor al «Pont-l'Évêque», del que procede la frase: «Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème» (todo el mundo lo adora por igual porque, joven o viejo, es todo cremosidad). De esta manera, desde principios del siglo XVIII, por un deseo de diferenciación, el «Pont-l'Évêque» adoptó su forma cuadrada obtenida con moldes de madera.

5.2. Carácter específico del producto

El «Pont-l'Évêque» es un queso de leche de vaca de pasta blanda que, desde que comenzara a utilizarse el molde de madera en el siglo XVIII, tiene una forma cuadrada o rectangular con las aristas y los ángulos bien marcados. Su corteza entre blancuzca y rojiza encierra una pasta blanda, que no se pega y que presenta un color entre marfil y amarillo pálido. El sabor es suave con aromas a menudo lácticos y vegetales y, a veces, ligeramente ahumados.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El clima con abundantes precipitaciones pero suave que caracteriza a la zona geográfica hace que haya una cantidad considerable de pastos durante todo el año. Estos últimos, a su vez, permiten que la producción de leche proceda de animales alimentados fundamentalmente con hierba. Dicha leche, de vacas que pastan durante largos períodos, es fácilmente transformable en queso. La presencia de animales de raza normanda no hace sino reforzar esta característica.

Además del arte pastoril y lechero, se ha desarrollado una maestría quesera que ha facilitado el origen de la ya antigua reputación del «Pont-l'Évêque». Esta maestría se engloba en las tecnologías denominadas «pastas blandas» con una curación relativamente corta. Estas últimas están bien adaptadas a la presencia de condiciones climáticas y topográficas que imponen la necesidad de conservar la leche en forma de queso durante un largo período. El resultado es un queso suave y aromático cuya calidad cuenta con un gran reconocimiento desde hace siglos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽⁵⁾]

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

⁽⁵⁾ Véase la nota 4 a pie de página.