

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2014/C 463/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta⁽²⁾****MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9****„PONT-L'ÈVEQUE”****EÜ nr: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012****KGT () KPN (X)****1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu: kontrollid

2. Muudatus(t)e liik

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine
- Registreeritud KPNi või KGT muutmine, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või füto-sanitaarmedetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3. Muudatus(ed)

3.1. Toote kirjeldus

Toote kirjelduses ajakohastatakse teatavaid tehnilisi ja organoleptilisi andmeid, mida kasutatakse juustu „Pont-l'Évêque” kirjeldamiseks.

Kirjeldatakse kõiki suuruseid; varem oli märgitud üksnes juustu „Pont-l'Évêque” ja väikese juustu „Pont-l'Évêque” kuivaine mass, kuid nüüd täpsustatakse suure juustu „Pont-l'Évêque” ja poole koguse juustu „Pont-l'Évêque” oma. Selleks et toodet paremini kirjeldada, täpsustatakse olemasolevatele meetoditele tuginedes kõigi suuruste puhul ka pakendile märgitav netokaal:

- suure juustu „Pont-l'Évêque” pakendile märgitav netokaal on 1 200–1 600 g ja kuivaine mass on 650–850 g;
- juustu „Pont-l'Évêque” pakendile märgitav netokaal on 300–400 g;
- poole koguse juustu „Pont-l'Évêque” pakendile märgitav netokaal on 150–200 g;
- väikese juustu „Pont-l'Évêque” pakendile märgitav netokaal on 180–250 g.

Kooriku oranžika värvuse väljajätmine kirjeldusest ja kuldkollase kuni oranžika tooni asendamine valkja kuni punaka värvusega on kooskõlas taotlejate rühma otsusega keelata annaato kasutamine koorikule värvi andmiseks.

Välja on jäetud kooriku siledus, sest tegemist on ilmse veaga, mis esineb kooskõlas komisjoni 12. juuni 1996. aasta määrusega (EÜ) nr 1107/96 (geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste registreerimise kohta nõukogu määruse (EMÜ) nr 2081/92 artiklis 17 sätestatud korras) ^(?) registreeritud spetsifikaadis; juustu „Pont-l'Évêque” koorik ei ole kunagi olnud sile.

Ühe täpsustuse eesmärk on kirjeldada paremini tavapäraseid meetodeid. Koorik võib olla üle harjatud (kuiva või niiske harja füüsiline mõju koorikule) või pestud (surve all vesilahuse pihustamine). Harjamist on alati kasutatud ja see on ühendatud pesemisega, olgugi et seda ei ole kooskõlas määrusega (EÜ) nr 1107/96 registreeritud spetsifikaadis otseselt mainitud. Niisiis on täpsustatud, et harjamist võib käsitada pesemismeetodina; seda, et harjamine või pesemine on vabatahtlik, väljendab siiski väljend „võib olla”.

Tootmismeetodi kirjelduse elemendid (nõrutamine ja soolamine) on paigutatud asjaomasesse jaotisesse.

3.2. Geograafiline piirkond

Juustu „Pont-l'Évêque” muudetud geograafiline piirkond hõlmab nüüd 1 365 kommuuni ehk 38 % selle piirkonna territooriumist, mis on kirjas kooskõlas määrusega (EÜ) nr 1107/96 registreeritud spetsifikaadis (välja on jäetud 2 129 kommuuni). Geograafilise piirkonna piiramine on nimetuse „Pont-l'Évêque” ja Normandia rohhtaimedest toituva piimakarja kasvatamise süsteemide vahelise seose tugevdamiseks ning toote valmistamispriirkonna keskse osa ja sellega seotud tingimuste (looduskeskkond/tootmismeetodid) määratluse täpsustamiseks tehtud töö tulemus. Muudetud geograafilise piirkonna iga kommuun kuulub niisiis rohumaa jaoks sobivasse tsooni, kus valitseb jahe ja niiske kliima ja/või kus on soo- ja rabapiirkondi ja orupõhjasid ning mida iseloomustavad hekkide ja puudesaludega eraldatud karjamaad, mis on märk rohhtaimedest toituva piimakarja kasvatamise traditsiooni säilitamisest, ja kus piimakarjakasvatuses kasutatakse endiselt märkimisväärselt rohhtaimi.

Geograafilise piirkonna piiramine on muu hulgas seotud spetsifikaadi läbivaatamisega, mille eesmärk on tugevdada toote seost kõnealuse piirkonnaga, nõudes, et osaliselt tuleb kasutada Normandia tõugu lehmasid ja et piima tootmiseks tuleb kasutada valdavalt karjamaadelt pärinevat sööta.

3.3. Päritolutõend

Punkti 4.1 muudatused on seotud riiklikes õigusaktides tehtud muudatustega. Eelkõige on ette nähtud ettevõtjate heakskiitmine, millega tunnistatakse, et nad suudavad täita selle nimetuse spetsifikaadi nõudeid, mida nad soovivad kasutada.

^(?) EÜT L 148, 21.6.1996, lk 1.

Lõikega 4.2 on ette nähtud spetsiaalne deklaratsioon, et tõendada ettevõtjate võetud kohustust arendada karja Normandia tõugu lehmade karja suunas.

Pädevust tõendavaid dokumente ja tootmismahude kontrollimist käsitlev eeskiri võimaldab taotlejate rühmal koguda vajalikke andmeid kaitstud päritolunimetusega juustu „Pont-l'Évêque” toodangumahtude kohta vajaliku järelevalve tegemise eesmärgil.

Täiendatud on registripidamise ja kontrollimeetmetega seotud sätteid.

3.4. Tootmismeetod

Selleks et paremini kirjeldada piimatootmise ja juustuvalmistamise tingimusi, mis on olulised toote „Pont-l'Évêque” iseloomulike tunnuste ja maine jaoks, on spetsifikaadis täpsustatud tootmismeetodi mitut üksikasja.

— Piimatootmise tingimused:

Toote „Pont-l'Évêque” valmistamiseks kasutatakse muu hulgas Normandia tõugu lehmade piima, kusjuures seda tõugu lehmad peavad moodustama iga konkreetse põllumajandusliku majapidamise piimalehmakarjast vähemalt 50 %. Selleks et võimaldada kõigil piimakarjakasvatajatel ja juustu „Pont-l'Évêque” tootjatel täita seda uut tootmistingimust ja sellega kohaneda, on spetsifikaadis ette nähtud kuni 2017. aprilli lõpuni kestev üleminekuperiood. See muudatus, mis teeb kohustuslikuks Normandia tõugu lehmade kasutamise piimakarjades, võimaldab tugevdada seost piirkonnaga.

Spetsifikaadi rakendamise lihtsustamiseks on lisatud karja määratlus: kari on põllumajandusliku majapidamise kogu piimalehmakari, mis koosneb lüpsilehmadest, kinnislehmadest ja karja uuendamiseks ettenähtud mullikatest.

Piimalehmad on karjamaal vähemalt kuus kuud aastas. Igas põllumajanduslikus majapidamises peab olema ühe lüpsilehma kohta vähemalt 0,33 ha rohumaad, sealhulgas vähemalt 0,25 ha lüpsipaigast juurdepääsetavat rohumaad, samuti peab farmil olema 2 ha rohumaad iga lehmade söödaks kasutatava sileeritava maisi hektari kohta. Sellega tagatakse, et söödaks kasutatakse valdavalt rohttaimi (karjamaad, hein jms), mis on kooskõlas geograafilise piirkonna rohttaimedest toituva karja kasvatamise traditsiooniga.

Selleks et seos geograafilise piirkonnaga oleks tagatud, peab vähemalt 80 % karja põhisööda kuivainest (rohi ja hein) pärinema geograafilises piirkonnas asuvate põllumajanduslike majapidamiste aladelt.

Laudaperioodil peab piimalehmade sööt iga päev sisaldama heina. Täiendsööda hulk ei või ületada 1 800 kg ühe piimalehma kohta kalendriaastas. Lubatud sööda ja täiendsööda nimekiri on esitatud spetsifikaadis. Põllumajanduslike majapidamiste sõltumatus seoses söödaga ja täiendsööda hulga piirangud tugevdavad seega seost piirkonnaga.

— Töödeldav piim:

Selleks et vältida niipalju kui võimalik tooraine riknemise probleeme, on täpsustatud juustu „Pont-l'Évêque” tootmise käigus töödeldava piima laos hoidmise aeg. Piima ei või farmis ladustada rohkem kui 48 tundi ning esimese lüpsi ja laagerdumisaaja alguse vahel ei või olla rohkem kui 96 tundi, toorpiimast tootmise puhul 72 tundi.

Selleks et vältida traditsioonilisele oskusteabele mittevastavaid meetodeid, on lisatud, et keelatud on piima kontsentreerimine vee osalise eemaldamise teel enne kalgendamist ning et peale toorpiimasaaduste võib piima koostises (sh tootmise käigus) kasutada koostis-, abi- või lisaainetena vaid laapi, bakterite puhaskultuure, pärme, hallitusseeni, soola ja kaltsiumkloriidi.

Viimane säte tähendab ka annaato keelamist; annaatot kasutati koorikule värvi andmiseks, et parandada hallituskooriku defekte, mis tulenesid piima sanitaarseisundist. Piima sanitaarseisund on juba palju aastaid paranenud, mistõttu ei ole annaato kasutamine vajalik. Juustu „Pont-l'Évêque” tootjad ei kasuta seda juba üle 15 aasta.

— Juustutootmise tingimused:

Määruse (EÜ) nr 1107/96 raames registreeritud spetsifikaadiga võrreldes on täpsustatud juustu „Pont-l'Évêque” valmistamise tingimusi alates laabi lisamisest piimale kuni laagerdumiseni. Juustu „Pont-l'Évêque” tootmisprotsessi eri etappe, mis vastavad kohalikele, muutumatuetele ja pidevatele tavadele, kirjeldatakse eelkõige sihtväärtuste abil.

Täpsustatud on järgmist:

- piimamahuti on maksimaalselt 600-liitrine anum, mis tagab ühekorruga vormidesse panemise ja võimaldab kindlustada, et kõigi vormidesse pandud juustude puhul oli piima kalgendamise kestus sama;
- laagerdumistingimused: alla 26 tunni madalamal temperatuuril kui 40 °C, et reguleerida selle etapiga seotud parameetreid;
- laabi lisamise tingimused: vastavalt traditsioonile ainult loomset päritolu laap, mis lisatakse temperatuuril 32–40 °C;
- kalgendi saamise meetod: tükeldamine keskmise suurusega kuni 25 mm suurusteks teradeks ja segamine, et tagada suhteliselt ulatuslik nõrgumine anumasse;
- enne vormidesse panemist vadaku – massi sõtkumise ja nõrutamise tulemus – osaline kõrvaldamine;
- laabi lisamise ja vormidesse panemise vaheline aeg: vormidesse panemine toimub vähem kui kaks tundi pärast laabi lisamist, et piirata kalgendi happesisalduse suurenemist;
- vormis nõrutamise tingimused: vähemalt 10 tundi temperatuuril 17–31 °C, mitme ümberpööramisega; temperatuurinõuded on täpsemad kui määruse (EÜ) nr 1107/96 raames registreeritud spetsifikaadis viidatud ümbritseva õhu ja soojendatud ruumi temperatuur;
- soolamine: toimub 1–4 päeva pärast laabi lisamist, see on vähim vajalik aeg, et pinnale saaks tekkida mikrofloora;
- kuivatamise etapp ja tingimused: kuivatamine on etapp, mis jääb soolamise ja laagerdumise alguse vahele ning mille temperatuurinõudeid (10–22 °C) on selle parameetri reguleerimiseks täpsustatud;
- keeld, et toorpiimasaadusi, valmistamisjärgus tooteid, kalgendit ja värsket juustu ei tohi säilitada miinuskraadide juures, selleks et vältida traditsioonilisest oskusteabest erinevaid meetodeid.

— Juustu laagerdumine:

Selleks et maksimeerida juustu organoleptilisi omadusi, muudetakse laagerdumistingimusi. Lühim laagerdumisaeg alates laabi lisamisest, mis varem oli igas suuruses juustude puhul 14 päeva, on nüüd 18 päeva kõigi juustude „Pont-l'Évêque” puhul peale suure juustu, mille puhul see on 21 päeva. Laagerdumine toimub temperatuuril 11–19 °C ja kestab sõltuvalt juustu suurusest vähemalt 8–9 päeva. Selleks et juustu temperatuuri oleks võimalik pärast soolamisele järgnevat kuivatamise etappi (mis toimub 10–22 °C juures) aeglaselt alandada, tõstetakse laagerdumise maksimaalne temperatuur 14–19 °C-ni. Pärast pakendamist võib „Pont-l'Évêque” 4–15 °C juures edasi laagerduda. Spetsifikaadist eemaldati viited bakterile *Brevibacterium linens*, kuna nende bakterite areng ei ole süstemaatiline ega ilmtingimata taotluslik. Kuna transportimiseks vajalik jahutamine peatab laagerdumise, on lisaks täpsustatud, et lühim laagerdumisaeg ei hõlma juustu töökojast laagerdumispaika viimiseks kuluvat aega. On sätestatud, et transportimine ei või kesta üle 72 tunni.

3.5. Seos piirkonnaga

Spetsifikaadi see osa kirjutati ümber kooskõlas KPNi spetsifikaadi aluseks olevate sätetega. Selles kirjeldatakse geograafilise piirkonna ja toote eripära ning põhjuslikku seost geograafilise piirkonna füüsiliste ja inimtegurite ning toote omaduste vahel. Põhjalikumalt on selgitatud täpsustusi, mis käsitlevad oskusteavet, mis on seotud piimatootmise ja juustuvalmistamise ja töötlemise meetodiga ning mis on oluline toote „Pont-l'Évêque” omaduste ja eripära seisukohast. Lisaks on tagatud Normandia tõugu lehmade kasutamine, pidades silmas, et seda tõugu lehmadele pakuvad tänapäeval konkurentsi tootlikumad piimalehmad.

3.6. Märgistus

Selleks et viia spetsifikaat vastavusse riiklike õigusaktidega, on kaotatud nõue paigutada tootele INAO logo. On täpsustatud, et mäрге „Appellation d'Origine Protégée” (kaitstud päritolunimetus) või „AOP” (KPN) on kohustuslik, samuti Euroopa Liidu KPNi sümbol.

3.7. Muu

Täpsustatud on spetsifikaadi täitmise kontrolliga tegelevaid asutusi ning spetsifikaati on lisatud peamiste kontrollitavaate punktide tabel ja nende punktide hindamise meetod.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta (*)

„PONT-L'ÈVEQUE”

EÜ nr: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Pont-l'Évêque”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Nimetust „Pont-l'Évêque” kasutatakse pehmete lehmapiimast valmistatud juustude puhul, millel on hallituskoorik, mis võib olla üleharjatud või pestud. Kõnealune juust on ruudu- või ristkülikukujuline ja sisaldab pärast täielikku kuivatamist 100 grammi kohta vähemalt 45 grammi rasva. Koorik on valkja kuni punaka värvusega, juustumass, mis on pehme, mittekleepuv, mittevoolav ja mille värvus ulatub elevandiluu värvist õlgkollaseni, on homogeenne ja mõnede aukudega, maitse on õrn ja mitmesuguste aroomidega (taime-, piimaaroomid, kreemjad ja kergelt suitsused aroomid).

Juust „Pont-l'Évêque” võib esineda järgmisel kujul:

- suur „Pont-l'Évêque” on ruudukujuline juust, mille pikkus on 190–210 mm, pakendile märgitav netokaal 1 200–1 600 g ja kuivaine mass 650–850 g;
- „Pont-l'Évêque” on ruudukujuline juust, mille pikkus on 105–115 mm, pakendile märgitav netokaal 300–400 g ja kuivaine mass vähemalt 140 g;
- pool juustu „Pont-l'Évêque” on ristkülikukujuline toode, mille pikkus on 105–115 mm ja laius 52–57 mm, pakendile märgitav netokaal 150–200 g ja kuivaine mass vähemalt 70 g;
- väike „Pont-l'Évêque” on ruudukujuline juust, mille külje pikkus on 85–95 mm, pakendile märgitav netokaal 180–250 g ja kuivaine mass vähemalt 85 g.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Alates 1. maist 2017 moodustavad Normandia tõugu lehmad põllumajanduslike majapidamiste piimalehmakarjast vähemalt 50 %.

(*) Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Selleks et tagada geograafilisele piirkonnale iseloomuliku sööda kaudu tihed seos piirkonna ja toote vahel, tuleb piimalehmi pidada karjamaal vähemalt kuus kuud aastas, põllumajanduslikul majapidamisel peab olema ühe lüpsilehma kohta vähemalt 0,33 ha rohumaad, sealhulgas vähemalt 0,25 ha lüpsipaigast juurdepääsetavat rohumaad, samuti peab farmil olema 2 ha rohumaad iga lehmade söödaks kasutatava sileeritava maisi hektari kohta.

Karja põhisöödaks olevast rohust ja heinast peab vähemalt 80 % (kuivainena arvestatuna) pärinema geograafilises piirkonnas asuvatelt põllumajandusliku majapidamise aladelt. Täiendsööda hulk ei või ületada 1 800 kg ühe piimalehma kohta kalendriaastas.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma kindlaks määratud geograafilises piirkonnas

Piima töödeldakse ning juustu toodetakse ja laagerdatakse punktis 4 kindlaks määratud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Pont-l'Évêque” turustamisel on igal juustul individuaalne märgis, millel on päritolunimetuse (esitatud tähtedega, mille kõrgus moodustab vähemalt kaks kolmandikku märgisel olevate suurimate tähemärkide kõrgusest), märgi „Appellation d'origine protégée” (kaitstud päritolunimetuse) või „AOP” (KNP) ning Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

KPNiga „Pont-l'Évêque” juustu tootmise geograafilise piirkonna kantonite ja kommuunide loetelu.

Calvadosi departemang

Järgmised kantonid tervikuna: Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bénay-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.

Cabourgi kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Colombelles, Escoville, Hérouvillette, Ranville. Falaise-Nordi kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Villers-Canivet. Villers-Bocage'i kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Le Locheur, Missy, Noyers-Bocage.

Järgmised kommuunid: 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.

Eure'i departemang

Järgmised kantonid tervikuna: Bernay-est, Beuzeville, Corneilles, Thiberville.

Bernay-Ouesti kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Plasnes, Valailles. Broglie kanton, välja arvatud Mesnil-Roussel' kommuun. Pont-Audemeri kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Colletot, Corneville-sur-Risle. Quillebeuf-sur-Seine'i kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Saint-Georges-du-Vièvre'i kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre, Saint-Pierre-des-Ifs.

Järgmised kommuunid: Morsan, Notre-Dame-d'Epine, Saint-Victor-d'Epine.

La Manche'i departemang

Järgmised kantonid tervikuna: 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.

Avranchesi kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père. Quettehou kanton, välja arvatud Octeville-l'Aveneli kommuun.

Järgmised kommuunid: Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.

Orne'i departemang

Järgmised kantonid tervikuna: 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.

Carrougesi kanton, välja arvatud Cirali kommuun. Courtoveri kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Bures, Sainte-Scolasse-sur-Sarthe. Ecouché kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Goulet, Sentilly. Exmesi kanton, välja arvatud Silly-en-Goufferni kommuun. Ferté-Frénéli kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer, Saint-Nicolas-de-Sommaire. Mortrée kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Boissei-la-Lande, Marcei, Médavy, Saint-Christophe-le-Jajolet, Saint-Loyer-des-Champs.

Järgmised kommuunid: 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. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Päritolunimetuse „Pont-l'Évêque” geograafiline piirkond asub osal Alam-Normandia piirkonna kolme departemangu (Calvados, Manche ja Orne) territooriumist ning hõlmab ka Eure'i departemangu lääneosa. Piirkonnale on iseloomulik aasta peale ühtlaselt jaotuvate rohkete sademetega (> 700 mm) mõõdukas ookeaniline kliima. Tasase reljeefiga karjamaad on valdavalt hekkide ja puudesaludega eraldatud ning iseloomulik on soo- ja rabapiirkondadega tiheda jõgedeorgustikuga maastik. Ajalooliselt on rohumaad moodustanud kõnealuse geograafilise piirkonna põllumajandusmaast valdava osa ja moodustavad sellest ka praegu üle poole.

See veisekasvatuse traditsiooniga piirkond on Normandia tõu sünnikoht; kuigi Normandia tõule pakub konkurentsi tootlikum tõug Prim'Holstein, on seda kõnealuses geograafilises piirkonnas alati peetud, väljendades soovi seda tõugu karju säilitada ja arendada. Piimalehmade söötmingimusi iseloomustab jätkuvalt rohhtaimede ülekaal loomasöödas ja rohu tarbimine karjamaadel vähemalt kuue kuu jooksul aastas. On määratud kindlaks, kui palju rohumaad peab põllumajanduslikul majapidamisel piimalehma kohta olema. Selleks et tagada rohhtaimede valdavus võrreldes eelkõige maisiga, on põllumajanduslike majapidamiste rohumaad pindalalt kaks korda suuremad kui karja söödaks kasutatava maisi all olevad maad.

See väga vana rohumaade ja piimatootmise traditsioon, mis püsib ka tänapäeval, on andnud tunnustatud pehmete juustude valmistamise oskusteabe. Juustuvalmistamise protsessis kasutatakse kalgendamisel piiratud suurusega anumaid ja ainult loomset päritolu laapi ning kalgend tükeldatakse väga väikesteks kuni keskmiste suurusega tükkideks, mis kõik aitab vana oskusteavet säilitada.

Selle juustu maine, mida tarbitakse pärast suhteliselt lühikest laagerdumist, tekkis juba 1622. aastal, mil Normandia kirjanik Hélié le Cordier pühendas juustule „Pont-l'Évêque” 16 salmist koosneva luuletuse, kust on pärit ka järgmine kuulus lause: „Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème” (kõik armastavad seda, sest selle valmistamiseks on kasutatud nii palju kunsti, et see on puhas kreem nii noore kui vanana). Eristamise soov tõi kaasa selle, et 18. sajandi alguses hakati kasutama puidust vorme ja „Pont-l'Évêque” muutus ruudukujuliseks.

5.2. Toote eripära

„Pont-l'Évêque” on pehme lehmapiimast valmistatud juust, mis on alates 18. sajandist, mil kasutusele võeti puidust vormid, ruudu- või ristkülikukujuline ning teravate servade ja nurkadega. Pehmet mitteoolavat juustumassi, mille värvus ulatub elevandiluu värvist õlgkollaseni, ümbritseb valkja kuni punaka värvusega koorik. Juustu maitse on õrn ja sellele on sageli iseloomulikud piima- ja taimearoomid, mõnikord kergelt suitsused aroomid.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Geograafilise piirkonna pehme vihmane kliima võimaldab terve aasta jooksul rohhtaimi kasvatada. See omakorda võimaldab tugineda piimatootmisel loomadele, keda toidetakse peamiselt rohhtaimedega. Piim, mis tuleb pikalt karjamaal viibivatelt lehadelt, on juustuvalmistamiseks väga sobiv. Eripära suurendab veelgi Normandia tõugu lehmade kasutamine.

Rohumaade ja piimatootmisega seotud oskusteabe kõrval arenes juustuvalmistamise oskusteave, mis tegi juustu „Pont-l'Évêque” tuntuks juba ammu. See juustuvalmistamise oskusteave on seotud n-ö pehmete juustude tehnoloogiaga, mille puhul on laagerdumisaeg suhteliselt lühike. Selline tehnoloogia sobib hästi asjaoluga, et puuduvad kliimast ja topograafiast tingitud piirangud, mis tooksid kaasa vajaduse säilitada piima juustu kujul väga pikka aega. Kõige selle tulemusel valmib õrn ja aromaadne juust, mille väga hea kvaliteet on sajandeid tuntud olnud.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

[Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7 ⁽⁵⁾]

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

⁽⁵⁾ Vt joonealune märkus 4.