

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2014/C 463/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE DE MODIFICATION

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9****«PONT-L'ÉVÊQUE»****N° CE: FR-PDO-0117-01044 — 12.10.2012****IGP ( ) AOP ( X )****1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres: contrôles

**2. Type de modification(s)**

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

### 3. Modification(s)

#### 3.1. Description du produit

La description du produit met à jour certaines données techniques et organoleptiques pour décrire le «Pont-l'Évêque».

De façon à décrire chacun des formats, le poids de matière sèche, précédemment indiqué uniquement pour le «Pont-l'Évêque» et le petit «Pont-l'Évêque» est précisé pour les formats grand «Pont-l'Évêque» et demi «Pont l'Évêque». Le poids net indiqué à l'emballage est également précisé pour chacun des formats sur la base des pratiques existantes, afin de mieux décrire le produit:

- Le grand «Pont-l'Évêque» présente un poids net indiqué à l'emballage compris entre 1 200 et 1 600 g, et le poids de matière sèche est compris entre 650 et 850 g;
- Le «Pont-l'Évêque» présente un poids net indiqué à l'emballage compris entre 300 et 400 g;
- Le demi «Pont-l'Évêque» présente un poids net indiqué à l'emballage compris entre 150 et 200 g;
- Le petit «Pont-l'Évêque» présente un poids net indiqué à l'emballage compris entre 180 et 250 g.

La suppression de la couleur orangée de la croûte et le remplacement des nuances de jaune d'or à orangé par une couleur de blanchâtre à rougeâtre correspond au choix fait par le groupement d'interdire l'utilisation du rocou comme colorant de la croûte.

Concernant la croûte, son caractère lisse est supprimé, s'agissant d'une erreur manifeste figurant dans le cahier des charges enregistré conformément au règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil <sup>(3)</sup>, car la croûte du «Pont-l'Évêque» n'a jamais été lisse.

Une précision a également été apportée afin de mieux décrire les pratiques usuelles. La croûte peut en effet être brossée (action physique d'une brosse sèche ou humide sur la croûte) ou lavée (aspersion d'une solution aqueuse sous pression). Le brossage a toujours été utilisé et assimilé à un lavage bien que non mentionné dans le cahier des charges enregistré conformément au règlement (CE) n° 1107/96 en tant que tel. Il est donc précisé que le brossage peut être considéré comme méthode de lavage, le caractère facultatif de l'un ou de l'autre étant néanmoins précisé par la locution «pouvant être».

Enfin, les éléments relatifs à la description de la méthode d'obtention (égouttage et salage) ont été déplacés vers le chapitre adéquat.

#### 3.2. Aire géographique

L'aire géographique modifiée du «Pont-l'Évêque» retient désormais 1 365 communes, soit 38 % de la superficie de l'aire figurant dans le cahier des charges enregistré conformément au règlement (CE) n° 1107/96 (2 129 communes ont été exclues). La réduction de l'aire géographique est le résultat d'un travail de renforcement du lien entre l'appellation «Pont-l'Évêque» et les systèmes de production laitiers herbagers normands, de définition du noyau de l'appellation et de ses caractéristiques (milieu naturel/usages). Ainsi chaque commune de l'aire géographique révisée appartient à une zone favorable à l'herbe délimitée par un climat frais et humide et/ou la présence de marais et fond de vallée et se caractérise par la présence d'un paysage bocager témoin du maintien d'une tradition d'élevage laitier herbager et par la présence d'élevages laitiers utilisant toujours significativement l'herbe.

Cette réduction de l'aire est liée par ailleurs à la révision du cahier des charges qui renforce le lien au terroir avec l'obligation de recourir en partie à la race normande et à une alimentation dominée par le pâturage pour produire le lait.

#### 3.3. Preuve de l'origine

Les modifications du paragraphe 4.1 sont liées à une évolution de la réglementation nationale. Il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice.

<sup>(3)</sup> JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

Une déclaration spécifique est prévue au paragraphe 4.2 pour attester l'engagement des opérateurs dans un processus d'évolution des troupeaux vers la race normande.

Une disposition relative aux déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des volumes permet au groupe de recueillir les données nécessaires à la bonne connaissance et au suivi de l'appellation d'origine «Pont-l'Évêque».

Les paragraphes relatifs à la tenue de registres et aux au contrôle sur le produit ont été complétés.

### 3.4. Méthode d'obtention

Le cahier des charges précise de nombreux points de la méthode d'obtention afin de mieux décrire les conditions de production du lait et de transformation du fromage contribuant aux caractères et à la réputation du «Pont-l'Évêque»:

#### — Conditions de production du lait

Le «Pont-l'Évêque» est élaboré pour partie à partir de lait produit par des vaches de race normande qui constituent au moins 50 % des effectifs de vaches laitières de chaque exploitation. Pour permettre l'engagement et l'adaptation de l'ensemble des éleveurs et fabricants de «Pont-l'Évêque» à cette nouvelle condition de production, une période transitoire allant jusqu'à la fin du mois d'avril 2017 est prévue dans le cahier des charges. Cette modification permet un renforcement du lien au terroir par l'obligation du recours aux vaches de race normande dans les troupeaux laitiers.

De façon à faciliter la mise en œuvre du cahier des charges, la définition du troupeau est introduite: il s'agit de l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation, des vaches taries et des génisses de renouvellement.

Les vaches laitières pâturent au moins 6 mois dans l'année. Chaque exploitation comporte au minimum 0,33 ha de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0,25 ha de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite, ainsi que 2 ha de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau. Ceci permet de garantir une alimentation dominée par la consommation d'herbe (pâturage, foin...), en lien avec la tradition d'élevage herbagé de l'aire géographique.

Pour assurer le lien avec l'aire géographique, au moins 80 % de la matière sèche de la ration de base du troupeau (fourrages), provient de parcelles de l'exploitation situées dans l'aire géographique.

En dehors des périodes de pâturage, du foin est chaque jour mis à disposition des vaches laitières. L'apport en aliments complémentaires est limité à 1 800 kg par vache du troupeau et par année civile. Les fourrages et les aliments complémentaires autorisés sont listés dans le cahier des charges. Le lien au terroir est ainsi affirmé par le biais de l'autonomie fourragère des exploitations et la limitation de l'apport en aliments complémentaires.

#### — Lait mis en œuvre

Pour éviter au maximum des problèmes d'altération de la matière première, les délais de stockage du lait mis en œuvre dans la fabrication du «Pont-l'Évêque» sont encadrés. Le stockage ne peut excéder 48 heures à la ferme et 96 heures à compter de l'heure de la traite la plus ancienne jusqu'au début de la maturation, durée ramenée à 72 heures pour les fabrications au lait cru.

De plus, pour éviter toute pratique non conforme aux savoir-faire traditionnels, il est ajouté que la concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite et que, outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de leur fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le sel et le chlorure de calcium.

Cette dernière disposition implique l'interdiction du rocou: le rocou, colorant de croûte, était utilisé pour corriger les défauts de fleur de la croûte dus à l'état sanitaire des laits. L'amélioration de la qualité sanitaire des laits depuis plusieurs années rend l'utilisation du rocou inutile. Les fabricants de «Pont-l'Évêque» ne l'utilisent plus depuis plus de 15 ans.

#### — Conditions de production du fromage

Par rapport au cahier des charges enregistré dans le cadre du règlement (CE) n° 1107/96, les conditions d'élaboration du «Pont-l'Évêque» allant de l'emprésurage du lait à l'affinage sont précisées. Il s'agit de la description, au travers notamment de valeurs cibles, des différentes étapes du processus de fabrication du «Pont-l'Évêque» et qui correspondent aux usages locaux, loyaux et constants.

Sont ainsi précisés:

- le contenant du lait, bassine de 600 litres maximum, ce qui assure une unité de moulage en une seule fois et permet de garantir que tous les fromages moulés ont eu la même durée de caillage du lait;
- les conditions de maturation: moins de 26 heures à une température inférieure à 40 °C, de façon à encadrer les paramètres liés à cette étape;
- les conditions d'emprésurage: conformément à la tradition, uniquement à l'aide de présure d'origine animale et à une température d'emprésurage comprise entre 32 et 40 °C;
- la méthode d'obtention du caillé: découpe sous forme de grains de taille moyenne inférieure à 25 mm et brassage afin d'assurer un égouttage en bassines assez important;
- l'élimination partielle du lactosérum avant le moulage, corollaire de la pâte malaxée et de l'égouttage forcé;
- l'intervalle emprésurage/moulage: le moulage est réalisé moins de 2 heures après emprésurage afin de limiter l'acidification du caillé;
- les conditions d'égouttage en moule: 10 heures minimum entre 17 et 31 °C, conditions de température plus précises que les notions de température ambiante et de salle chauffée présentes dans le cahier des charges enregistré dans le cadre du règlement (CE) n° 1107/96, avec plusieurs retournements;
- le salage: il est réalisé de 1 à 4 jours après emprésurage, temps minimum nécessaire au développement de la flore de surface;
- la phase et les conditions de ressuyage: le ressuyage correspond à la phase située entre le salage et l'entrée en affinage dont les conditions de température (entre 10 et 22 °C) sont précisées de façon à encadrer ce paramètre;
- l'interdiction de la conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais de façon à éviter toute pratique écartée des savoir-faire traditionnels.

#### — Affinage du fromage

Afin d'optimiser les qualités organoleptiques des fromages, les conditions d'affinage sont modifiées. La durée minimale d'affinage, antérieurement de 14 jours pour tous les formats, est portée à 18 jours à compter de l'emprésurage sauf pour le grand «Pont-l'Évêque» où elle est fixée à 21 jours. L'affinage se déroule pendant une période minimale de 8 à 9 jours selon les formats, à une température comprise entre 11 et 19 °C. Afin que les fromages sortant de l'étape de ressuyage post salage (dont, pour rappel, la température peut être comprise entre 10 et 22 °C) puissent subir un abaissement lent de leur température, la température maximale d'affinage est augmentée de 14 à 19 °C. Le «Pont-l'Évêque» peut faire l'objet d'un affinage supplémentaire à une température entre 4 et 15 °C après un éventuel emballage. La référence aux ferments du rouge (*brevibacterium linens*) a été supprimée du cahier des charges car leur développement n'est pas systématique, ni forcément recherché. Le refroidissement nécessaire au transport bloquant l'affinage, il est également précisé que la durée minimale d'affinage ne comprend pas les temps de transfert entre ateliers de fabrication et d'affinage, étant établi que ces transferts ne peuvent dépasser 72 heures.

### 3.5. Lien

Cette partie du cahier des charges a été réécrite conformément aux dispositions de la trame des cahiers des charges AOP. La spécificité de l'aire géographique, celle du produit et le lien causal entre les facteurs physiques et humains de l'aire géographique et les caractéristiques du produit y sont décrites. Les précisions apportées sur les savoir-faire inhérents à la production du lait, à la méthode d'obtention et de transformation du fromage contribuant aux caractères et à la spécificité du «Pont-l'Évêque» sont ainsi mieux explicités. De plus, la présence de la race Normande, qui est aujourd'hui concurrencée par d'autres races laitières plus productives est affirmée.

### 3.6. *Étiquetage*

Afin de mettre le cahier des charges en conformité avec la réglementation nationale, la disposition concernant l'obligation d'apposition du logo «INAO» a été supprimée. Il est précisé que la mention «Appellation d'Origine Protégée» ou «AOP», est obligatoire, ainsi que le symbole AOP de l'Union européenne.

### 3.7. *Autres*

Les organismes chargés du contrôle du cahier des charges ont été précisés et le tableau des principaux points à contrôler ainsi que leur méthode d'évaluation ont été ajoutés au cahier de charges.

DOCUMENT UNIQUE

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(4)</sup>**

**«PONT-L'ÉVÊQUE»**

**N° CE: FR-PDO-0117-01044 — 12.10.2012**

**IGP ( ) AOP ( X )**

### 1. **Dénomination**

«Pont-l'Évêque»

### 2. **État membre ou pays tiers**

France

### 3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

#### 3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

#### 3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Pont-l'Évêque» est réservée aux fromages au lait de vache, à pâte molle, à croûte fleurie, pouvant être broyée ou lavée, de forme carrée ou rectangulaire et renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. La croûte est de couleur blanchâtre à rougeâtre, la pâte souple, non collante non coulante, de couleur ivoire à jaune paille est homogène avec quelques ouvertures, la saveur est douce avec des arômes variés (végétaux, lactiques, crémeux ou légèrement fumés).

Le «Pont-l'Évêque» prend les formes suivantes:

- le grand «Pont-l'Évêque» présentant une surface carrée dont la longueur est comprise entre 190 et 210 mm, un poids net indiqué à l'emballage compris entre 1 200 et 1 600 g, et un poids de matière sèche compris entre 650 et 850 grammes,
- le «Pont-l'Évêque» présentant une surface carrée dont la longueur est comprise entre 105 à 115 mm, un poids net indiqué à l'emballage compris entre 300 et 400 g, et un poids de matière sèche minimum de 140 grammes,
- le demi «Pont-l'Évêque» présentant une surface rectangulaire dont la longueur est comprise entre 105 et 115 mm et la largeur comprise entre 52 et 57 mm, un poids net indiqué à l'emballage compris entre 150 et 200 g, et un poids de matière sèche minimum de 70 grammes,
- le petit «Pont-l'Évêque» présentant une surface carrée dont la longueur est comprise entre 85 et 95 mm, un poids net indiqué à l'emballage compris entre 180 et 250 g, et un poids de matière sèche minimum de 85 grammes.

#### 3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

À partir du 1<sup>er</sup> mai 2017, les exploitations comportent au moins 50 % de leur effectif de vaches laitières en vaches de race normande.

<sup>(4)</sup> Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

#### 3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les vaches laitières pâturent au moins 6 mois dans l'année, l'exploitation comporte au minimum 0,33 ha de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0,25 ha de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite, ainsi que 2 ha de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.

La ration de base du troupeau constituée de fourrages est produite au minimum à hauteur de 80 % sur des parcelles de l'exploitation situées dans l'aire géographique (calculée en matière sèche). L'apport en aliments complémentaires est limité à 1 800 kg par vache du troupeau et par année civile.

#### 3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait, la fabrication, l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

#### 3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

#### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Chaque fromage AOP «Pont-l'Évêque» commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, la mention «Appellation d'Origine Protégée» ou «AOP» et le symbole AOP de l'Union européenne.

### 4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Liste des cantons et communes de l'aire géographique de production de l'AOP «Pont-l'Évêque».

#### ***Dans le département du Calvados***

Les cantons en entier d'Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bény-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.

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

Les communes d'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.

#### ***Dans le département de l'Eure***

Les cantons en entier de Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles, Thiberville.

Le canton de Bernay-Ouest, à l'exception des communes de Plasnes, Valailles. Le canton de Broglie, à l'exception de la commune de Mesnil-Rousset. Le Canton de Pont-Audemer, à l'exception des communes de Colletot, Corneville-sur-Risle. Le canton de Quillebeuf-sur-Seine, à l'exception des communes d'Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Le canton de Saint-Georges-du-Vièvre, à l'exception des communes de Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre, Saint-Pierre-des-Ifs.

Les communes de Morsan, Notre-Dame-d'Épine, Saint-Victor-d'Épine.

**Dans le département de La Manche**

Les cantons en entier 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, Villedieu-les-Poêles.

Le canton d'Avranches, à l'exception des communes d'Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père. Le canton de Quettehou, à l'exception de la commune de Octeville-l'Avenel.

Les communes de Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.

**Dans le département de l'Orne**

Les cantons en entier d'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.

Le canton de Carrouges, à l'exception de la commune de Ciral. Le canton de Courtomer, à l'exception des communes de Bures, Sainte-Scolasse-sur-Sarthe. Le canton de Ecouché, à l'exception des communes de Goulet, Sentilly. Le canton d'Exmes, à l'exception de la commune de Silly-en-Gouffern. Le canton de la Ferté-Frênel, à l'exception des communes de Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer, Saint-Nicolas-de-Sommaire. Le canton de Mortrée, à l'exception des communes de Boissei-la-Lande, Marcei, Médavy, Saint-Christophe-le-Jajolet, Saint-Loyer-des-Champs.

Les communes de 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. Lien avec l'aire géographique****5.1. Spécificité de l'aire géographique**

L'aire d'appellation du «Pont-l'Évêque» s'étend sur une partie du territoire des trois départements de la Basse Normandie (Calvados, Manche et Orne) ainsi que sur la frange occidentale du département de l'Eure. Cette aire bénéficie d'un climat de type océanique tempéré avec des précipitations abondantes (> à 700 mm) et bien répartie sur l'année. Les paysages herbagers au relief doux sont dominés par une ambiance bocagère et par la présence d'un réseau hydrographique dense et de nombreux marais associés. La prairie qui a historiquement occupé une proportion écrasante de la surface agricole de la zone géographique en forme toujours plus de la moitié.

Cette région de tradition d'élevage bovin est le berceau de la race Normande, qui, bien que concurrencée par la race Prim'Holstein plus productive a toujours été présente dans l'aire géographique avec une volonté affichée de maintenir et de développer ses effectifs. Aujourd'hui les conditions d'alimentation des vaches laitières sont toujours marquées par la part prédominante de l'herbe dans la ration des animaux et sa consommation sous forme pâturée au cours d'une période d'au moins 6 mois par an. Ainsi une surface en herbe minimum par vache laitière est définie pour les exploitations. De plus, pour affirmer la primauté de l'herbe, notamment par rapport au maïs, les exploitations disposent de deux fois plus de surfaces en herbe que de surfaces en maïs utilisé pour l'alimentation du troupeau.

Cette très ancienne tradition herbagère et laitière, qui perdure aujourd'hui, a débouché sur des savoir-faire d'élaboration de fromage à pâtes molles reconnus. La transformation fromagère qui fait appel à des bassines de caillage de taille limitée, à l'usage exclusif de la présure animale, et à un découpage du caillé très fin à moyen perpétue ces savoir-faire anciens.

La notoriété de ce fromage dont la consommation intervient après un temps d'affinage relativement court est avérée depuis 1622: Hélié le Cordier, écrivain normand, publie un poème en 16 chants en l'honneur du «Pont-l'Évêque» dont provient la célèbre phrase: «Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème». C'est ainsi que le Pont l'Évêque, dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, dans un souci de différenciation, a pris sa forme carrée avec l'utilisation de moules en bois.

**5.2. Spécificité du produit**

Le «Pont-l'Évêque» est un fromage au lait de vache à pâte molle qui présente depuis l'utilisation de moules en bois au XVIII<sup>e</sup> siècle une forme carrée ou rectangulaire avec des arêtes vives et des angles vifs. Sa croûte de couleur blanchâtre à rougeâtre renferme une pâte souple, non collante, de couleur ivoire à jaune paille. Sa saveur est douce avec des arômes fréquemment lactiques, végétaux et parfois légèrement fumés.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les conditions climatiques pluvieuses et douces de la zone géographique permettent une production herbagère importante toute l'année. Cette dernière autorise une production de lait à partir d'animaux nourris principalement à l'herbe. Ce lait, provenant de vaches qui pâturent longuement, présente une grande fromageabilité. La présence d'animaux de race normande ne vient que renforcer cette spécificité.

À côté des savoir-faire herbagers et laitiers, un savoir-faire fromager s'est développé et a permis l'émergence très ancienne de la notoriété du «Pont L'Évêque». Ce savoir-faire fromager relève des technologies dites «pâtes molles» à affinage relativement courts. Celles-ci sont très adaptées à l'absence de contraintes climatiques et topographiques qui n'imposent pas la nécessité de conserver très longuement le lait sous forme de fromage. Il en résulte un fromage doux et aromatique reconnu de très grande qualité depuis des siècles.

**Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(5)</sup>]

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

---

<sup>(5)</sup> Voir note 4 de bas de page.