

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2014/C 463/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006**o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾****ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.****„PONT-L'ÈVEQUE”****EZ br.: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012.****ZOZP () ZOI (X)****1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo: nadzori

2. Vrsta izmjene

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak
- Izmjena specifikacije koja ne uključuje nikakve izmjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih i fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3. Izmjena (izmjene)

3.1. Opis proizvoda

Opisom proizvoda ažuriraju se određeni tehnički i organoleptički podatci za opisivanje sira „Pont-l'Évêque”.

Kako bi se opisao svaki oblik, težina suhe tvari, koja je prethodno navedena samo za sir „Pont-l'Évêque” i mali sir „Pont-l'Évêque”, sad se navodi i za veliki sir „Pont-l'Évêque” i polovicu sira „Pont-l'Évêque”. Neto navedena težina na pakiranju jasno je utvrđena i za svaki oblik na temelju postojeće prakse kako bi se proizvod bolje opisao:

- veliki sir „Pont-l'Évêque” neto težine naznačene na pakiranju od 1 200 do 1 600 g i težine suhe tvari od 650 do 850 g,
- sir „Pont-l'Évêque” neto težine navedene na pakiranju od 300 do 400 g,
- polovica sira „Pont-l'Évêque” neto težine navedene na pakiranju od 150 do 200 g,
- mali sir „Pont-l'Évêque” neto težine navedene na pakiranju od 180 do 250 g.

Ukidanje narančaste boje kore i zamjena zlatnožutih do narančastih nijansi bojom od bjelkaste do crvenkaste posljedica je odluke skupine da zabrani upotrebu boje *annatto* za bojanje kore.

Ukinuto je da kora mora biti glatka s obzirom na to da je riječ o pogrešci koja se nalazi u specifikaciji registriranoj u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 od 12. lipnja 1996. o registraciji oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti u skladu s postupkom utvrđenim člankom 17. Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2081/92 ⁽³⁾ jer kora sira „Pont-l'Évêque” nikad nije bila glatka.

Dodano je i pojašnjenje kako bi se bolje opisala uobičajena praksa. Kora, naime, može biti četkana (fizička radnja suhom ili vlažnom četkom po kori) ili oprana (prskanje vodene otopine pod pritiskom). Četkanje se uvijek primjenjivalo i bilo je izjednačeno s pranjem iako nije kao takvo navedeno u specifikaciji registriranoj u skladu s Uredbom (EZ) br. 1107/96. Stoga je jasno određeno da se četkanje može smatrati načinom pranja, a proizvodnji karakter jednoga ili drugoga ipak je bio naznačen izrazom „može biti”.

Naposljetku, elementi koji se odnose na način proizvodnje (cijedenje i soljenje) premješteni su u odgovarajuće poglavlje.

3.2. Zemljopisno područje

Izmijenjeno zemljopisno područje sira „Pont-l'Évêque” sada obuhvaća 1 365 općina, odnosno 38 % površine područja navedenog u specifikaciji registriranoj u skladu s Uredbom (EZ) br. 1107/96 (isključeno je 2 129 općina). Smanjenje zemljopisnog područja rezultat je rada na jačanju povezanosti oznake „Pont-l'Évêque” i normandijskih sustava ispaše za proizvodnju mlijeka, te na utvrđivanju jezgre oznake i njezinih svojstava (prirodno okruženje/praksa). Tako svaka općina revidiranog zemljopisnog područja pripada području koje je pogodno za rast trave, koje je obilježeno hladnom i vlažnom klimom i/ili postojanjem močvara i dolina te koje se odlikuje šumovitim krajolikom koji svjedoči o održavanju tradicije uzgoja životinja koje daju mlijeko i zahtijevaju velike količine trave.

Nadalje, navedeno smanjenje područja povezano je s revizijom specifikacije kojom se naglašava povezanost s podnebljem, a za proizvodnju mlijeka dijelom je obvezan uzgoj normandijske pasmine i ishrana u kojoj prevladava ispaša.

3.3. Dokaz o podrijetlu

Izmjene stavka 4.1. povezane su s promjenama u nacionalnim propisima. Posebno valja napomenuti da su uvrštene odredbe o akreditaciji poslovnih subjekata kako bi se priznala njihova sposobnost udovoljavanja uvjetima specifikacije one oznake kojom se žele koristiti.

⁽³⁾ SL L 148, 21.6.1996., str. 1.

U stavku 4.2. predviđena je posebna izjava kojom se gospodarski subjekti obvezuju na postupak razvoja stada prema normandjskoj pasmini.

Određba o izjavama potrebnima za poznavanje i praćenje količina omogućuje skupini prikupljanje podataka potrebnih za dobro poznavanje i praćenje oznake izvornosti „Pont-l'Evêque”.

Nadopunjeni su stavci o vođenju evidencije i nadzoru proizvoda.

3.4. Način proizvodnje

U specifikaciji su navedene brojne točke načina proizvodnje kako bi se bolje opisali tradicionalni uvjeti proizvodnje mlijeka i prerade sira koji pridonose svojstvima i ugledu sira „Pont-l'Evêque”:

— Uvjeti proizvodnje mlijeka:

Sir „Pont-l'Evêque” proizvodi se dijelom od mlijeka dobivenog od krava normandjske pasmine koje čine najmanje 50 % svih mliječnih krava svakog gospodarstva. Kako bi se uzgajivačima i proizvođačima sira „Pont-l'Evêque” omogućilo obvezivanje i prilagodba na ovaj novi uvjet proizvodnje, u specifikaciji je predviđeno prijelazno razdoblje do kraja travnja 2017. Ovom se izmjenom omogućuje jačanje povezanosti s podnebljem obvezujući na upotrebu krava normandjske pasmine u mliječnim stadima.

Kako bi se olakšala primjena specifikacije, uvedena je definicija stada: riječ je o cijelom goveđem mliječnom stadu na jednom gospodarstvu, koje čine krave u laktaciji, zasušene krave i junice za obnovu stada.

Mliječne krave pasu barem šest mjeseci u godini. Svako gospodarstvo raspolaže s najmanje 0,33 ha travnate površine po mliječnoj kravi, od čega je najmanje 0,25 ha travnate površine za ispašu dostupno iz prostorija za mužnju te 2 ha pašnjaka po hektaru silažnog kukuruza upotrijebljenog za hranu životinja u stadu. Time se osigurava ishrana u kojoj prevladava trava (ispaša, sijeno, ...), a povezana je s tradicijom uzgoja na travnjacima zemljopisnog područja.

Kako bi se osigurala povezanost sa zemljopisnim područjem, najmanje 80 % suhe tvari osnovnog obroka stada (krmiva) potječe sa zemljišnih čestica gospodarstva smještenih u zemljopisnom području.

Izvan razdoblja ispaše mliječnim se kravama svaki dan daje sijeno. Unos dodataka ishrani ograničen je na 1 800 kg po kravi u stadu tijekom jedne kalendarske godine. U specifikaciji su navedeni dopuštena krmiva i dodatci ishrani. Povezanost s podnebljem tako je potvrđena autonomnošću ishrane gospodarstava i ograničenim unosom dodataka ishrani.

— Mlijeko u izradi sira:

Kako bi se u najvećoj mjeri spriječili problemi s kvarenjem sirovine, određeni su rokovi za skladištenje mlijeka za izradu sira „Pont-l'Evêque”. Mlijeko ne može biti uskladišteno dulje od 48 sati na farmi i dulje od 96 sati od trenutka prve mužnje do početka dozrijevanja, a taj je rok smanjen na 72 sata za sireve proizvedene od sirovog mlijeka.

Osim toga, kako bi se spriječila bilo kakva praksa koja nije u skladu s tradicionalnim znanjem i umijećem, dodano je da se ne smije koncentrirati mlijeko djelomičnim uklanjanjem vodenastog dijela prije zgrušavanja i da, osim mliječnih sirovina, jedini sastojci ili pomoćne tvari za proizvodnju ili aditivi koji su dopušteni u mlijeku i u njegovoj proizvodnji jesu sirilo, neškodljive bakterijske kulture, kvasac, plemenite plijesni, sol i kalcijev klorid.

Ovom posljednjom odredbom upućuje se na zabranu boje *annatto*: boja za koru *annatto* upotrebljavala se za ispravljanje nedostataka na površini kore uzrokovanih zdravstvenim stanjem mlijeka. Zahvaljujući poboljšanju zdravstvene kvalitete mlijeka posljednjih godina upotreba boje *annatto* postala je suvišna. Proizvođači sira „Pont-l'Evêque” ne upotrebljavaju je već više od 15 godina.

— Uvjeti proizvodnje sira:

U odnosu na specifikaciju registriranu u skladu s Uredbom (EZ) br. 1107/96 jasnije su utvrđeni uvjeti izrade sira „Pont-l'Evêque”, od dodavanja sirila u mlijeko do zrenja. Riječ je o opisu, osobito putem ciljnih vrijednosti, različitih faza postupka proizvodnje sira „Pont-l'Evêque” koji su u skladu s lokalnim, dosljednim i neprekinutim običajima.

Tako su određeni:

- posuda s mlijekom od najviše 600 litara, čime se omogućuje stavljanje u kalup odjedanput i jamči da je kod svih sireva stavljenih u kalup vrijeme grušanja mlijeka bilo jednako,
- uvjeti zrenja: manje od 26 sati na temperaturi manjoj od 40 °C, kako bi se odredili parametri povezani s tom fazom,
- uvjeti sirenja: u skladu s tradicijom, jedino pomoću sirila životinjskog podrijetla i na temperaturi dodavanja sirila od 32 do 40 °C,
- metoda proizvodnje gruša: rezanje u obliku zrna srednje veličine manjih od 25 mm i miješanje kako bi se prilično velik dio tekućine ocijedio u posudama,
- djelomično uklanjanje sirutke prije stavljanja u kalup, što je posljedica gnječanja tijesta i prisilnog cijedenja,
- vremenski razmak između dodavanja sirila i stavljanja u kalup: smjesa se u kalup stavlja najkasnije dva sata nakon dodavanja sirila kako bi se ograničilo kiseljenje gruša,
- uvjeti cijedenja u kalupu: najmanje deset sati na temperaturi od 17 do 31 °C, a ti su temperaturni uvjeti precizniji od pojmova sobne temperature i grijane prostorije navedenih u specifikaciji registriranoj na temelju Uredbe (EZ) br. 1107/96, s više okretanja,
- soljenje: provodi se jedan do četiri dana nakon dodavanja sirila, što je najkraće potrebno vrijeme da bi se razvila površinska flora,
- faza i uvjeti dodatnog brisanja: ponovno brisanje odgovara fazi između soljenja i početka zrenja, čiji su temperaturni uvjeti (od 10 do 22 °C) utvrđeni u svrhu određivanja ovog parametra,
- zabrana čuvanja mliječnih sirovina, proizvoda u pripremi, gruša ili svježeg sira držanjem na temperaturi nižoj od 0 °C kako bi se spriječila svaka praksa koja nije u skladu s tradicionalnim znanjem i umijećem.

— Zrenje sira:

Promijenjeni su uvjeti zrenja kako bi se postigla što bolja organoleptička svojstva sireva. Najkraće trajanje zrenja, koje je prethodno bilo 14 dana za sve oblike, sada je produljeno na 18 dana od dodavanja sirila, osim za veliki sir „Pont-l'Évêque”, čije zrenje traje 21 dan. Zrenje traje najmanje osam do devet dana, ovisno o obliku, na temperaturi od 11 do 19 °C. Kako bi temperatura sireva koji izlaze iz faze dodatnog brisanja nakon soljenja (čija je temperatura, podsjetimo se, od 10 do 22 °C) mogla postupno padati, najviša temperatura zrenja povećana je s 14 na 19 °C. Sir „Pont-l'Évêque” može biti stavljen na dodatno zrenje na temperaturi od 4 do 15 °C nakon eventualnog pakiranja. Upućivanje na kulture kojima se razvija crvenilo (*Brevibacterium linens*) uklonjeno je iz specifikacije jer njihov razvoj nije sustavan ni nužno potreban. Budući da hlađenje potrebno prilikom prijevoza zaustavlja zrenje, navodi se i da najkraće trajanje zrenja ne obuhvaća vrijeme prijenosa između proizvodnih pogona i pogona za zrenje te je utvrđeno da prenošenje ne smije trajati dulje od 72 sata.

3.5. Povezanost

Ovaj je dio specifikacije iznova napisan u skladu s odredbama strukture specifikacije ZOI-ja. Opisana je posebnost zemljopisnog područja, posebnost proizvoda i uzročna povezanost između fizičkih i ljudskih čimbenika zemljopisnog područja i svojstava proizvoda. Tako su jasnije određena pojašnjenja o znanju i umijeću svojstvenom proizvodnji mlijeka, načinu proizvodnje i prerade sira koji doprinosi svojstvima i posebnosti sira „Pont-l'Évêque”. Osim toga, potvrđena je prisutnost normandijske pasmine, kojoj danas konkuriraju druge, produktivnije mliječne pasmine.

3.6. Označivanje

Kako bi se specifikacija uskladila s nacionalnim propisima, izostavljena je odredba o obveznom stavljanju logotipa „INAO”. Navodi se da je obvezan naziv „Zaštićena oznaka izvornosti” ili „ZOI”, kao i oznaka ZOI Europske unije.

3.7. Ostalo

Utvrđena su tijela nadležna za kontrolu specifikacije, a specifikaciji se dodaje tablica glavnih točaka koje treba kontrolirati kao i metoda njihova ocjenjivanja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (*)

„PONT-L'ÈVEQUE”

EZ br.: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012.

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Pont-l'Évêque”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Naziv „Pont-l'Évêque” odnosi se na sireve od kravljeg mlijeka mekanog tijesta i s pljesnivom korom koja se može četkati ili ispirati, kvadratnog ili pravokutnog oblika i koji sadržava najmanje 45 grama masne tvari na 100 grama sira nakon potpunog sušenja. Kora je bjelkaste do crvenkaste boje, tijesto meko, ne lijepi se i nije tekuće, boje bjelokosti do svjetložute, ujednačene teksture s nekoliko rupica, okus je blag s raznim aromama (biljnim, mliječnim, kremastim ili lagano dimljenim).

Oblici sira „Pont-l'Évêque” jesu sljedeći:

— veliki sir „Pont-l'Évêque” ima kvadratnu površinu duljine od 190 do 210 mm, neto težinu navedenu na pakiranju od 1 200 i 1 600 g i težinu suhe tvari od 650 do 850 grama,

— sir „Pont-l'Évêque” ima kvadratnu površinu duljine od 105 do 115 mm, neto težinu navedenu na pakiranju od 300 do 400 g i težinu suhe tvari najmanje 140 grama,

— polovica sira „Pont-l'Évêque” ima pravokutnu površinu duljine od 105 do 115 mm i širine od 52 do 57 mm, neto težinu navedenu na pakiranju od 150 do 200 g i težinu suhe tvari najmanje 70 grama,

— mali sir „Pont-l'Évêque” ima kvadratnu površinu duljine od 85 do 95 mm, neto težinu navedenu na pakiranju od 180 do 250 g i najmanju težinu suhe tvari 85 grama.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Od 1. svibnja 2017. najmanje 50 % ukupnog broja mliječnih krava na gospodarstvima mora biti normandijske pasmine.

(*) Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

Kako bi se posebnom ishranom sa zemljopisnog područja osigurala povezanost podneblja i proizvoda, mliječne krave pasu najmanje šest mjeseci u godini, a gospodarstvo raspolaže s najmanje 0,33 ha travnate površine po mliječnoj kravi, od čega je najmanje 0,25 ha travnate površine za ispašu dostupno iz prostorija za mužnju te 2 ha pašnjaka po hektaru silažnog kukuruza upotrijebljenog za hranu životinja u stadu.

Najmanje 80 % osnovnog obroka (u suhoj tvari) stada sastavljenog od krmiva proizvodi se na zemljišnim česticama gospodarstva smještenim na zemljopisnom području. Unos dodatka ishrani ograničen je na 1 800 kg po kravi u stadu tijekom jedne kalendarske godine.

3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Proizvodnja mlijeka, proizvodnja i zrenje sireva odvijaju se u zemljopisnom području određenom u točki 4.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

—

3.7. Posebna pravila za označivanje

Svaki sir „Pont-l'Evêque” s oznakom ZOI koji se stavlja na tržište snabdjeven je zasebnom naljepnicom koja sadržava naziv oznake izvornosti ispisan slovima veličine najmanje dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi, naziv „Zaštićena oznaka izvornosti” ili „ZOI” i znak ZOI Europske unije.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Popis kantona i općina zemljopisnog područja proizvodnje ZOI-ja „Pont-l'Evêque”.

U departmanu Calvados

Cijeli kantoni Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bény-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Eventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Evêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Thury-Harcourt, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy, Vire.

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

Općine Airan, Argences, Barou-en-Auge, Bazenville, la Caine, Canteloup, Cléville, Courcy, Commes, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Grimboisq, 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, Vendeuvre, Vienne-en-Bessin.

U departmanu Eure

Cijeli kantoni Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles, Thiberville.

Kanton Bernay-Ouest, osim općina Plasnes, Valailles. Kanton Broglie, osim općine Mesnil-Rousset. Kanton Pont-Audemer, osim općina Colletot, Corneville-sur-Risle. Kanton Quillebeuf-sur-Seine, osim općina Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Kanton Saint-Georges-du-Vièvre, osim općina Saint-Benoit-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre, Saint-Pierre-des-Ifs.

Općine Morsan, Notre-Dame-d'Epine, Saint-Victor-d'Epine.

U departmanu La Manche

Cijeli kantoni 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.

Kanton Avranches, osim općina Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père. Kanton Quettehou, osim općine Octeville-l'Avenel.

Općine Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.

U departmanu Orne

Cijeli kantoni 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.

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

Općine 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. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno područje oznake „Pont-l'Évêque” prostire se na dijelu područja triju departmana Donje Normandije (Calvados, Manche et Orne) te na zapadnom rubnom dijelu departmana Eure. To područje odlikuje se umjerenom oceanskom klimom s obilnim padalinama (> 700 mm) dobro raspoređenima tijekom cijele godine. U travnatim krajojcima blagog reljefa prevladava šumovit okoliš i gusta hidrografska mreža s brojnim povezanim močvarama. Pašnjaci koji su povijesno zauzimali znatan dio poljoprivredne površine zemljopisnog područja i danas zauzimaju više od pola toga područja.

Ova regija s tradicijom uzgoja goveda kolijevka je normandijske pasmine koja je, iako joj konkurira produktivnija pasmina „Prim'Holstein”, uvijek bila prisutna na zemljopisnom području uz istaknuto nastojanje da se održi i razvija njezino brojčano stanje. Danas su uvjeti ishrane mliječnih krava još uvijek obilježeni prevladavajućim udjelom trave u obroku životinja i njezinim konzumiranjem u svježem obliku tijekom najmanje šest mjeseci godišnje. Tako je za gospodarstva određena najmanja travnata površina po mliječnoj kravi. Osim toga, kako bi potvrdili prevlast trave, osobito u odnosu na kukuruz, gospodarstva raspolažu s dva puta više travnatih površina nego površina s kukuruzom koji se upotrebljava za ishranu stada.

Ova vrlo stara tradicija ispaše i proizvodnje mlijeka, koja se održava i danas, urodila je znanjem i umijećem izrade sira s poznatim mekim tijestom. Preradom sira koja zahtijeva posude za grušanje ograničene veličine, isključivom upotrebom životinjskog sirila i vrlo sitnim do srednjim rezanjem gruša održavaju se ovo starinsko znanje i umijeće.

Ugled ovog sira koji se konzumira nakon relativno kratkog razdoblja zrenja dokazan je od 1622. godine: normandijski pisac Hélie le Cordier objavljuje poemu od 16 pjevanja u čast sira „Pont-l'Évêque” iz koje dolazi slavna rečenica: „Svi ga vole jer je napravljen s toliko umijeća da, bio mlad ili star, posve je kremast”. Tako je sir „Pont l'Évêque” od početka 18. stoljeća upotrebom drvenih kalupa dobio svoj kvadratni oblik kako bi se razlikovao od drugih.

5.2. Posebnosti proizvoda

Sir „Pont-l'Évêque” proizvodi se od kravljeg mlijeka, mekog je tijesta te od početka upotrebe drvenog kalupa u 18. stoljeću ima kvadratni ili pravokutni oblik, oštih rubova i kutova. Njegova kora bjelkaste do crvenkaste boje obavlja meko tijesto koje se ne lijepi, boje bjelokosti do svjetložute. Blagog je okusa s često mliječnim, biljnim i ponekad blago dimljenim aromama.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Kišoviti i blagi klimatski uvjeti zemljopisnog područja omogućuju znatnu proizvodnju krmiva tijekom cijele godine. Time se omogućuje proizvodnja mlijeka od životinja koje se prije svega hrane travom. To mlijeko, dobiveno od krava koje dugo pasu, vrlo je pogodno za proizvodnju sira. Prisutnost krava normandijske pasmine samo naglašava tu posebnost.

Uz znanje i umijeće uzgoja krmiva i proizvodnje mlijeka razvilo se znanje i umijeće izrade sira zahvaljujući kojem je davno nastao ugled sira „Pont L'Évêque”. To znanje i umijeće izrade sira obuhvaća tehnologiju proizvodnje takozvanih „mekih tijesta” koja relativno kratko dozrijevaju. Prilagođena su odsutnosti klimatskih i topografskih ograničenja koja ne zahtijevaju da se mlijeko dugo čuva u obliku sira. Stoga se dobiva blag i aromatičan sir koji stoljećima održava vrlo visoku kvalitetu.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 ⁽⁵⁾)

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

⁽⁵⁾ Vidjeti bilješku 4.