

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2014/C 463/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„PONT-L'EVEQUE”

EK-szám: FR-PDO-0117-01044 – 2012.10.12.

OFJ () OEM (X)

1. **A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb: ellenőrzések

2. **A módosítás(ok) típusa**

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet 9. cikk (3) bekezdés)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (510/2006/EK rendelet 9. cikk (4) bekezdés)

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3. Módosítás(ok)

3.1. A termék leírása

A termék leírásában pontosításra kerülnek a „Pont-l'Évêque” sajtot leíró bizonyos technikai és érzékszervi adatok.

Az összes sajtformátum ismertetése céljából a szárazanyag tömege, amely korábban kizárólag a „Pont-l'Évêque” és a kis „Pont-l'Évêque” sajt nál szerepelt, immár a nagy „Pont-l'Évêque” és a fél „Pont-l'Évêque” sajt nál is meg van adva. A csomagoláson feltüntetett nettó tömeg a termék jobb leírása érdekében szintén minden egyes formátumnál meg van adva, a szokásos gyakorlat alapján:

- a nagy „Pont-l'Évêque” csomagoláson feltüntetett nettó tömege 1 200 és 1 600 gramm között változik, szárazanyagának tömege pedig 650–850 gramm,
- a „Pont-l'Évêque” csomagoláson feltüntetett nettó tömege 300 és 400 gramm között változik,
- a fél „Pont-l'Évêque” csomagoláson feltüntetett nettó tömege 150 és 200 gramm között változik,
- a kis „Pont-l'Évêque” csomagoláson feltüntetett nettó tömege 180 és 250 gramm között változik.

A kéreg narancsos színének törlése és az aransárgától a narancsig terjedő árnyalatok fehérestől a vörösesig terjedő színnel való helyettesítése a csoportosulás azon döntésének az eredménye, amely megtiltja az annatto használatát a sajt kéreg színezésére.

A kéreg simaságának említése törlésre került, mivel ez a 2081/92/EGK tanácsi rendelet 17. cikkében megállapított eljárás szerint a földrajzi jelzések és eredetmegjelölések bejegyzéséről szóló, 1996. június 12-i 1107/96/EK bizottsági rendeletnek ^(?) megfelelően bejegyzett termékleírásban szereplő nyilvánvaló hiba volt, ugyanis a „Pont-l'Évêque” kéрге soha nem volt sima.

A szokásos gyakorlatok jobb leírása céljából a termék leírása kiegészült egy pontosítással. A sajt kérgét kefével (a kéreg fizikai kezelése száraz vagy nedves kefével) vagy mosással (vizes oldat permetezése nyomás segítségével) kezelhetik. A kefélet – mosás keretében – mindig is alkalmazták, noha azt az 1107/96/EK rendeletnek megfelelően bejegyzett termékleírás ekképp nem említi. Pontosításra került tehát, hogy a kefélet mosási módszernek tekinthető, ugyanakkor e két módszer fakultatív jellegét az „esetleg” kifejezés jelzi.

Végül, az előállítás módjának leírására vonatkozó szövegrészek (lecsepegtetés és sózás) a megfelelő fejezetbe kerültek.

3.2. Földrajzi terület

A „Pont-l'Évêque” sajt módosított földrajzi területéhez ezentúl 1 365 község tartozik, azaz az 1107/96/EK rendeletnek megfelelően bejegyzett termékleírásban szereplő terület 38 %-a (2 129 község kizárásra került). A földrajzi terület szűkítése annak a folyamatnak az eredménye, amelynek célja a „Pont-l'Évêque” elnevezés és a normandiai legeltetési tejtermelési rendszerek, valamint a meghatározott földrajzi terület központi része és jellemzői (természeti környezet/gyakorlatok) közötti kapcsolat megerősítése. Ily módon a módosított földrajzi terület valamennyi községe a fűtermesztésnek kedvező, enyhe és nedves éghajlat és/vagy mocsaras területek és völgyfenékek által meghatározott területhez tartozik, amelyet a legeltetési tejtermelés hagyományának fennmaradásáról tanúskodó, ligetes-bokros sávokkal tarkított táj és a ma is jelentős részben fűvet hasznosító tejjgazdaságok jelenléte jellemez.

A terület szóban forgó szűkítése egyébként a termékleírás felülvizsgálatával is összefügg, amelynek révén szorosabbá vált a földrajzi hellyel való kapcsolat azáltal, hogy a sajt nak részben normandiai fajtájú tehének tejéből kell készülnie, és a takarmányozásnak elsősorban legeltetéssel kell történnie.

3.3. A származás igazolása

Az 4.1. bekezdés módosítása a nemzeti szabályozás változásával áll összefüggésben. Ide tartozik többek között a gazdasági szereplők azon képességének ellenőrzése és elismerése, hogy megfelelnek azon jelzés termékleírásában foglalt követelményeknek, amelybe állításuk szerint tartoznak.

^(?) HL L 148., 1996.6.21., 1. o.

A 4.2. bekezdés egy külön nyilatkozatot ír elő, amelyben a gazdasági szereplők tanúsítják abbéli szándékukat, hogy állományukon belül folyamatosan növelik a normandiai fajta arányát.

A mennyiségek ismeretéhez és nyomon követéséhez szükséges nyilatkozatokra vonatkozó rendelkezés révén a csoportosulás össze tudja gyűjteni azokat az adatokat, amelyek segítségével biztosítható a „Pont-l'Évêque” eredet-megjelölés megfelelő ismerete és nyomon követése.

A nyilvántartás vezetésére és a termék ellenőrzésére vonatkozó bekezdések kiegészítésre kerültek.

3.4. Az előállítás módja

A termékleírásban az előállítás módjával kapcsolatos több elem is pontosításra került a „Pont-l'Évêque” jellemzőihez és hírnevéhez hozzájáruló tejtermelési és sajtfeldolgozási feltételek alaposabb leírása érdekében:

— A tej előállítására vonatkozó feltételek:

A „Pont-l'Évêque” sajtot részben a normandiai fajtához tartozó tehenek tejéből készítik, amelyek az egyes gazdaságok tejelőtehen-állományának legalább 50 %-át alkotják. Annak érdekében, hogy a „Pont-l'Évêque” sajt előállításához hozzájáruló valamennyi tenyésztő és sajtkészítő vállalhassa és alkalmazkodhasson ezen új előállítási feltételhez, a termékleírás egy 2017. április végéig tartó átmeneti időszakot ír elő. Ez a módosítás, a normandiai fajta tejelő állományokon belüli jelenlétének kötelezővé tételével hozzájárul a területtel való kapcsolat erősítéséhez.

A termékleírás végrehajtásának elősegítése céljából a termékleírás kiegészült az állomány meghatározásával: ennek megfelelően a gazdaságok tejelő szarvasmarha-állományát tejelő tehenek, szárazra állított tehenek és a pótlást szolgáló üszők alkotják.

A tejelő tehenek az év legalább 6 hónapjában a szabadban legelnek. Minden egyes gazdaság fejős tehenenként legalább 0,33 hektár füves területtel rendelkezik – ebből legalább 0,25 hektárnyi füves legelőterületnek a fejtőhelyeségből megközelíthetőnek kell lennie –, valamint az állatok takarmányozásához felhasznált silókukorica hektárjaként 2 hektár mezővel. Ez biztosítja a fűfogyasztáson (legeltetés, széna stb.) alapuló takarmányozást, összhangban a földrajzi terület legeltetési állattartási hagyományával.

A földrajzi területtel való kapcsolat biztosítása érdekében az állomány alaptakarmányán belüli szárazanyag legalább 80 %-a a gazdaságok azon földjeiről származik, amelyek a földrajzi területen találhatóak.

A legeltetési időszakon kívül a tejelő tehenek minden nap szénát kapnak. A kiegészítő takarmányok mennyisége tehenenként és naptári évenként nem haladhatja meg az 1 800 kg-ot. A termékleírás felsorolja a megengedett alap- és kiegészítő takarmányokat. A gazdaságok takarmány-önellátása és a kiegészítő takarmányok mennyiségének korlátozása révén erősödik a területtel való kapcsolat.

— A felhasznált tej:

A nyersanyag megromlásából adódó problémák minél teljesebb elkerülése érdekében a termékleírás szabályozza a „Pont-l'Évêque” előállításához felhasznált tej tárolási idejét. A tej a gazdaságban legfeljebb 48 órán keresztül tárolható, és a legkorábbi fejtőtől az érlelés kezdetéig tartó tárolási idő legfeljebb 96 óra, a nyers tejből készített sajtok esetén pedig 72 óra lehet.

Ezenfelül, a hagyományos eljárásokkal nem egyező gyakorlatok elkerülése érdekében a termékleírás kiegészül azzal, hogy tilos a víztartalom részleges eltávolításával történő tejkonzentrálás az alvadás előtt, és hogy a tejből származó alapanyagokon túlmenően a termékhez felhasznált tejben, illetve a gyártás során összetevőként, gyártási segédanyagként vagy adalékanyagként kizárólag tejoltó, ártalmatlan baktériumtenyészetek, élesztők, penészgombák, só és kalcium-klorid felhasználása engedélyezett.

Ez utóbbi rendelkezés az annatto használatának tilalmát is magában foglalja: a sajtkeg színezékeként alkalmazott annattót a sajt penészrétgén a tej higiéniai állapota miatt kialakult hiányosságok korrigálásához használták. A tej higiéniai minőségének több éve tartó javulása feleslegessé tette az annatto használatát. A „Pont-l'Évêque” gyártói több mint 15 éve nem használják ezt az anyagot.

— A sajt előállításának feltételei:

Az 1107/96/EK rendelet keretében bejegyzett termékleíráshoz képest pontosításra kerültek a „Pont-l'Évêque” sajt előállításának feltételei, a tej beoltásától egészen az érlelésig. A módosított termékleírás a „Pont-l'Évêque” sajt előállítási folyamatának különböző szakaszait célértékek megjelölésével írja le, a hosszú ideje változatlan helyi szokásoknak megfelelően, a tisztességes felhasználás jegyében.

A termékleírás meghatározza a következőket:

- a legfeljebb 600 literes tejtároló kád úrtartalma meghatározza az egyszerre formázásra kerülő sajt mennyiségét, és biztosítja, hogy a tej alvasztási ideje valamennyi megformázott sajt esetében megegyezzen,
- az érlelés feltételei: kevesebb mint 26 óra 40 °C alatti hőmérsékleten, az e szakaszhoz tartozó paraméterek szabályozása céljából,
- az oltás feltételei: a hagyománynak megfelelően kizárólag állati eredetű tejjel történik, 32 és 40 °C közötti oltási hőmérsékleten,
- az alvadék előállításának feltételei: az alvadékat 25 mm-nél kisebb átlagos méretű szemcsékre darabolják és összekeverik, hogy a savó minél jobban lecsapegjen a kádakban,
- a tejsavó formázás előtti részleges eltávolítása, ami a sajttészta összekeverésének és az erőltetett lecsapegtetésnek a következménye,
- az oltás és a formázás közötti idő: az alvadék savanyodásának korlátozása érdekében a formázást az oltást követő 2 órán belül elvégzik,
- a formában történő lecsapegtetés feltételei: e művelet legalább 10 órán keresztül tart, 17 és 31 °C közötti hőmérsékleten – e hőmérsékleti feltételek pontosabbak, mint az 1107/96/EK rendelet keretében bejegyzett termékleírásban a környezet és a fűtött terem hőmérsékletére vonatkozóan megállapított meghatározások – az alvadék többszöri megfordításával,
- sózás: az oltás után 1–4 nappal végzik, mivel legalább ennyi idő szükséges a felületi flóra kialakulásához,
- a vízelvonás szakasza és feltételei: a vízelvonás a sózás és az érlelés kezdete közötti szakasznak felel meg, amelynek hőmérsékleti feltételeit (10 és 22 °C között) – e paraméter szabályozása céljából – a termékleírás meghatározza,
- a hagyományos eljárásoktól eltérő gyakorlatok elkerülése érdekében tilos a tejalapanyagok, a gyártás alatt lévő termékek, az alvadék vagy a friss sajt 0 °C alatti tárolása.

— A sajt érlelése:

A sajtok érzékszervi tulajdonságainak tökéletesítése érdekében módosításra kerültek az érlelés feltételei. A korábbi 14 napos, valamennyi sajtfajtára érvényes minimális érlelési idő az oltástól számítva 18 napra nőtt, kivéve a nagy „Pont-l'Évêque” sajtot, amelynél ez az időtartam 21 nap. Az érlelés formátumtól függően legalább 8–9 napig tart, 11 és 19 °C közötti hőmérsékleten. Annak érdekében, hogy a sajtok hőmérséklete a sózás utáni vízelvonás szakaszát követően (amelynek hőmérséklete, emlékeztetőül, 10 és 22 °C közötti) lassan csökkenjen, a maximális érlelési hőmérséklet 14-ről 19 °C-ra emelkedett. A „Pont-l'Évêque” sajt, esetleges csomagolást követően, 4 és 15 °C közötti hőmérsékleten tovább érlelhető. A vöröses színért felelős baktériumtenyésztésre (*Brevibacterium linens*) történő hivatkozás törlésre került a termékleírásból, mivel kialakulása nem rendszeres és nem is feltétlenül kívánatos. Mivel a szállításhoz szükséges hűtés leállítja az érési folyamatot, a módosított termékleírás pontosítja, hogy a minimális érlelési idő nem foglalja magában a gyártóüzem és az érlelőüzem közötti szállítás idejét, és meghatározza, hogy a szállítás legfeljebb 72 óráig tarthat.

3.5. Kapcsolat

A termékleírás e részét az OEM termékleírások összességének rendelkezéseivel összhangban újraírták. E fejezet leírja a földrajzi terület és a termék sajátosságait, valamint a földrajzi terület fizikai és emberi tényezői és a termék jellemzői közötti ok-okozati kapcsolatot. A pontosítások révén jobban kifejezésre jutnak a „Pont-l'Évêque” sajt jellemzőihez és sajátosságaihoz hozzájáruló, a tejtermeléshez, illetve a sajt előállításához és feldolgozásához kapcsolódó szakismeretek. A termékleírás ezenfelül kiemeli a normandiai fajtát, amely manapság versenyre kényszerül más, termelékenyebb tejelő fajtákkal.

3.6. Címkézés

Annak érdekében, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a nemzeti szabályozással, az „INAO” logójának kötelező feltüntetésére vonatkozó rendelkezést törölték. A termékleírás meghatározza, hogy az „Appellation d’Origine Protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy az „AOP” (OEM) kifejezést, valamint az Európai Unió OEM szimbólumát kötelező elhelyezni a címkén.

3.7. Egyéb

Pontosításra kerültek a termékleírás ellenőrzéséért felelős szervek adatai, és a termékleírás kiegészült a fő ellenőrzendő elemeket tartalmazó táblázattal és értékelésük módjának ismertetésével.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽⁴⁾
„PONT-L’EVEQUE”

EK-szám: FR-PDO-0117-01044 – 2012.10.12.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Pont-l’Evêque”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Pont-l’Evêque” elnevezés tehéntejből készült, lágy tésztájú, nemespenésszel fedett kérgű, esetleg kefélt vagy mosott felületű, négyzet vagy téglalap alakú és a teljes száradást követően 100 grammonként legalább 45 gramm zsírt tartalmazó sajtokat jelöl. A sajt kérgének színe a fehérestől a vörösesig terjed, a rugalmas, nem ragadós és nem folyós, az elefántcsonttól a szalmasárgáig terjedő színű sajtészta homogén, benne néhány lyukkal, íze édeskés és különböző (növényi, tejes, krémes vagy enyhén füstölt) aromákat mutat.

A „Pont-l’Evêque” a következő formákban készül:

- a nagy „Pont-l’Evêque” sajt négyzet alakú, oldalainak hossza 190 és 210 mm közötti, a csomagoláson feltüntetett nettó tömege 1 200 és 1 600 gramm között változik, szárazanyagának tömege pedig 650–850 gramm,
- a „Pont-l’Evêque” sajt négyzet alakú, oldalainak hossza 105 és 115 mm közötti, a csomagoláson feltüntetett nettó tömege 300 és 400 gramm között változik, szárazanyagának tömege pedig legalább 140 gramm,
- a fél „Pont-l’Evêque” sajt téglalap alakú, hosszúsága 105–115 mm, szélessége 52–57 mm, a csomagoláson feltüntetett nettó tömege 150 és 200 gramm között változik, szárazanyagának tömege pedig legalább 70 gramm,
- a kis „Pont-l’Evêque” sajt négyzet alakú, oldalainak hossza 85 és 95 mm közötti, a csomagoláson feltüntetett nettó tömege 180 és 250 gramm között változik, szárazanyagának tömege pedig legalább 85 gramm.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

2017. május 1-jétől a gazdaságok tejelőtehén-állománya legalább 50 %-ának normandiai fajtájú tehének kell lennie.

(⁴) A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

Annak érdekében, hogy a földrajzi területre jellemző sajátos takarmányozás révén biztosítható legyen a terület és a termék közötti szoros kapcsolat, a tehenek évente legalább 6 hónapot legelnek, a gazdaság tejlő tehenenként legalább 0,33 hektár füves területtel rendelkezik – ebből legalább 0,25 hektárnyi füves legelőterületnek a fejtőhelyiségből megközelíthetőnek kell lennie –, valamint az állatok takarmányozásához felhasznált silókukorica hektárjanként 2 hektár mezővel.

Az állomány alaptakarmányának legalább mintegy 80 %-át (szárazanyagban számítva) a gazdaságnak a földrajzi területen található földjein termelik meg. A kiegészítő takarmányok mennyisége tehenenként és naptári évenként nem haladhatja meg az 1 800 kg-ot.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A tejtermelés, valamint a sajt előállítása és érlelése a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Minden egyes forgalomba hozott „Pont-l'Évêque” AOP (OEM) sajtot egyedi címkével kell ellátni, amely tartalmazza az eredetmegjelölés elnevezését a címkén szereplő legnagyobb karakter méretének kétharmadával legalább megegyező nagyságú karakterrel, az „Appellation d'Origine Protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy az „AOP” kifejezést, továbbá az Európai Unió „AOP” (OEM) logóját.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pont-l'Évêque” AOP előállításának földrajzi területét alkotó kantonok és községek listája.

Calvados megyében

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 és Vire kanton egésze.

Cabourg kanton Colombelles, Escoville, Hérouvillette és Ranville község kivételével. Falaise-Nord kanton Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy és Villers-Canivet község kivételével. Villers-Bocage kanton Le Locheur, Missy és Noyers-Bocage község kivételével.

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, Vendevre és Vienne-en-Bessin község.

Eure megyében

Bernay-Est, Beuzeville, Cormeilles és Thiberville kanton egésze.

Bernay-Ouest kanton Plasnes és Valailles község kivételével. Broglie kanton Mesnil-Rousset község kivételével. Pont-Audemer kanton Colletot és Corneville-sur-Risle község kivételével. Quillebeuf-sur-Seine kanton Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville és Vieux-Port község kivételével. Saint-Georges-du-Vièvre kanton Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre és Saint-Pierre-des-Ifs község kivételével.

Morsan, Notre-Dame-d'Épine és Saint-Victor-d'Épine község.

La Manche megyében

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 egésze.

Avranches kanton Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains és Le Val-Saint-Père község kivételével. Quettehou kanton Octeville-l'Avenel község kivételével.

Les Chéris, Marcilly és Le Mesnil-Ozenne község.

Orne megyében

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 és Vimoutiers kanton egésze.

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

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 és Trun község.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Pont-l'Évêque” megjelölés földrajzi területe Alsó-Normandia (Basse Normandie) három megyéjének (Calvados, Manche és Orne) egy részét, valamint Eure megye nyugati peremének a területét foglalja magában. A terület éghajlata mérsékelt óceáni jellegű, amelyet bőséges (> 700 mm) és az év folyamán egyenletesen eloszló csapadék jellemez. A szelíd domborzatú füves tájat ligetes-bokros sávok szabdadják, illetve vízfolyások sűrű hálózata és mocsaras területek tarkítják. A földrajzi terület mezőgazdasági felszínének történelmileg döntő hányadát alkotó legelők ma is annak több mint felét képezik.

E hagyományos szarvasmarha-tenyésztő régió a bölcsője a normandiai fajtának, amelyet, jóllehet a termelékenyebb Prim'Holstein fajtával versenyre kényszerül, mindig is tenyésztettek a földrajzi területen azzal a kifejezett szándékkal, hogy az állomány létszámát fenntartsák és növeljék. A tejelő tehenek takarmányának túlnyomó részét ma is a fű képezi, amelyet az állatok évente legalább 6 hónapon keresztül legelve fogyasztanak. Ezért lett előírás, hogy a gazdaságoknak tejelő tehenenként legalább mekkora gyepterülettel kell rendelkezniük. Ezenkívül, a fű kukoricával szembeni elsőbbségét hangsúlyozandó a gazdaságoknak kétszer akkora gyepterülettel kell rendelkezniük, mint amekkora az állomány takarmányozását szolgáló kukoricatermesztő terület.

E nagyon régi és máig tartó legeltetési és tejtermelési hagyományból ered a lágy sajtok készítése terén szerzett elismert szaktudás. A sajtfeldolgozás mai módja, a kisméretű alvasztó edények használatával, a kizárólag állati eredetű tejoltó felhasználásával és az alvadék egész vékonyra vágásával, e régi szaktudást örökíti tovább.

E viszonylag rövid érlelési idő után fogyasztott sajtnak már 1622-ben hírneve volt: Hélie le Cordier normandiai író egy 16 énekből álló költeményt írt a „Pont-l'Évêque” sajt tiszteletére, amelynek híres mondata így szól: „Egyformán szereti kicsi és nagy, hisz oly gonddal készül, hogy bár friss vagy már ó, szádban krémet hagy”. A „Pont-l'Évêque” ily módon a 18. század elejétől kezdve, a többi sajtól való megkülönböztetés jegyében és a sajtformák használatának köszönhetően, szögletes formát öltött.

5.2. A termék sajátosságai

A „Pont-l'Évêque” sajt tehéntejből készített lágy sajt, amely a fa sajtformák 18. században kezdődött használata óta négyzet vagy téglalap alakú, éles peremekkel és sarkokkal. Fehéres-vöröses színű kerge rugalmas, nem ragadós, az elefántcsonttól a szalmasárgáig terjedő színű sajtészttát zár magába. Édeskés ízét gyakran tejes, növényi, néha enyhén füstös aromák kísérik.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület csapadékos és enyhe időjárása egész évben jelentős fűtermést biztosít. Ez utóbbi, az elsősorban fűvel táplált állatoknak köszönhetően lehetőséget ad a tejtermelésre. A minden évben hosszú ideig legelő tehenek teje kiválóan alkalmas a sajtkészítésre. A normandiai fajtájú állatok tenyésztése tovább erősíti e sajátosságát.

A legelőgazdálkodás és a tejtermelés tudománya mellett kifejlődött a sajtkészítés mestersége, amelynek köszönhetően a „Pont-l'Évêque” sajt már igen régen hírnévre tett szert. E sajtkészítési módszer a viszonylag rövid érlelési idejű, lágy sajtokat eredményező gyártási technológiák közé tartozik. E technológiák jól kihasználják a helyi viszonyokat, azaz azt, hogy nincsenek olyan éghajlati és domborzati kényszerítő körülmények, amelyek szükségessé tennék a tej sajt formájában történő hosszan tartó tárolását. Az eredmény egy édes és aromás, évszázadok óta kiváló minőségűnek tartott sajt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽⁵⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

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

⁽⁵⁾ Lásd a 4. lábjegyzetet.