

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**  
(2014/C 463/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

## PAKEITIMO PARAIŠKA

## TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(2)</sup>

## PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„PONT-L'ÉVEQUE“

EB Nr. FR-PDO-0117-01044-12.10.2012

SGN ( ) SKVN (X)

## 1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita: kontrolė

## 2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio paskelbto bendrojo dokumento keisti nereikia (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

<sup>(2)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

### 3. Pakeitimas (-ai)

#### 3.1. Produkto aprašymas

Šioje dalyje atnaujinami tam tikri techniniai ir organoleptiniai sūrio „Pont-l'Évêque“ duomenys.

Siekiant aprašyti kiekvieną dydį, patikslinama „Grand Pont-l'Évêque“ ir „Demi Pont-l'Évêque“ sausoji medžiaga (anksčiau buvo nurodyta tik „Pont-l'Évêque“ ir „Petit Pont-l'Évêque“ sausoji medžiaga). Siekiant tiksliau aprašyti produktą, pagal galiojančią praktiką ant kiekvieno dydžio sūrio pakuotės nurodomas ir grynasis svoris:

— „Grand Pont-l'Évêque“ svoris – nuo 1 200 iki 1 600 g, o sausųjų medžiagų svoris – nuo 650 iki 850 g,

— „Pont-l'Évêque“ svoris – nuo 300 iki 400 g,

— „Demi Pont-l'Évêque“ svoris – nuo 150 iki 200 g,

— „Petit Pont-l'Évêque“ svoris – nuo 180 iki 250 g.

Gamintojų grupė nusprendė uždrausti pluteles dažyti anatu, todėl oranžinė plutelių spalva ir niuansai nuo aukso geltonio iki oranžinės spalvos pakeisti balsva-rausva spalva.

Panaikinama nuostata dėl lygaus plutelių paviršiaus, nes pagal Reglamentą (EB) Nr. 1107/96 įregistruotoje specifikacijoje padaryta akivaizdi klaida: sūrio „Pont-l'Évêque“ plutelė niekada nebuvo lygi.

Be to, siekiant tinkamiau aprašyti įprastą praktiką, atliktas patikslinimas. Plutelė gali būti valoma (sausu arba drėgnu šepčiu braukiant paviršius) arba plaunama (purškiant slėgio veikiamu vandeniniu tirpalu). Nors pagal 1996 m. birželio 12 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 1107/96 dėl geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų įregistravimo vadovaujantis Reglamento (EEB) Nr. 2081/92 <sup>(3)</sup> 17 straipsnyje nustatyta tvarka įregistruotoje specifikacijoje tai nepaminėta, plutelės visada buvo valomos, o valymas prilyginamas plovimui. Todėl patikslinama, kad valymas gali būti laikomas plovimo būdu, tačiau tai, kad gali būti pasirenkamas vienas ar kitas būdas, patikslinama žodžių junginiu „pouvant être“ („gali būti“).

Galiausiai, į tinkamą skyrių perkeliama informacija, susijusi su gamybos būdo aprašymu (nuvarvinimas ir sūdyimas).

#### 3.2. Geografinė vietovė

Pakeičiama geografinė sūrio „Pont-l'Évêque“ gamybos vietovė: nuo šiol ją sudaro 1 365 komunos, t. y. 38 % pagal Reglamentą (EB) Nr. 1107/96 įregistruotoje specifikacijoje nurodyto ploto (išbrauktos 2 129 komunos). Geografinės vietovės teritorija sumažinama siekiant sustiprinti sūrio „Pont-l'Évêque“ ryšį su Normandijos ganyklų žolė šeriamų gyvulių pieno gamybos sistema, taip pat su šio sūrio gamybos centro ir jam taikomų reikalavimų (gamtinės aplinkos ir (arba) tradicijų) nustatymo sistemomis. Kiekviena patikslintos geografinės vietovės komuna yra apibrėžtoje teritorijoje: čia palankios sąlygos žolėi augti, vyrauja vėsūs, lietingi orai ir (arba) yra pelkių ir žemumų, peizažui būdingi miškai, liudijantys apie išlaikytas gyvulių ganymo ganyklose tradicijas, pieno ūkiuose gyvuliai visada daugiausia šeriami žolė.

Geografinės vietovės teritorija sumažinama ir dėl specifikacijos peržiūros siekiant sustiprinti ryšį su vietove ir nustatyti prievolę iš dalies naudoti *Normande* veislės karvių pieną ir šerti karves pašarais, kurių didžiąją dalį sudaro ganyklų žolė.

#### 3.3. Kilmės įrodymas

4.1 dalies pakeitimai yra susiję su nacionalinės teisės aktų pokyčiais. Pavyzdžiui, numatoma ūkininkams išduoti leidimus, kuriais pripažįstamas jų gebėjimas vykdyti naudojamos kilmės vietos nuorodos specifikacijos reikalavimus.

<sup>(3)</sup> O L L 148, 1996 6 21, p. 1.

4.2 dalyje numatomas specialus pareiškimas, kuriuo patvirtinamas ūkininkų išsipareigojimas pamažu bandas formuoti iš *Normande* veislės karvių.

Siekdama gauti duomenų, reikalingų norint turėti tinkamos informacijos apie saugomos kilmės vietos nuorodą „Pont-l'Évêque“ ir ją kontroliuoti, gamintojų grupė įtraukė nuostatą dėl deklaracijų, reikalingų pagamintų produktų kiekiui nustatyti ir kontroliuoti.

Papildytos registrų tvarkymo ir produktų kontrolės pastraipos.

#### 3.4. Gamybos būdas

Specifikacijoje patikslinama nemažai šios dalies punktų, siekiant kuo geriau aprašyti pieno gamybos ir perdirbimo į sūrius sąlygas, prisidedančias prie sūrio „Pont-l'Évêque“ savybių ir gero vardo.

##### — Pieno gamybos sąlygos

„Pont-l'Évêque“ sūris iš dalies gaminamas iš *Normande* veislės karvių, kurios sudaro ne mažiau kaip 50 % visų kiekvieno ūkio pieninių karvių bandos, pieno. Tam, kad šią naują gamybos sąlygą išsipareigotų vykdyti ir prie jos pritaikytų visi „Pont-l'Évêque“ gamintojai ir karvių, kurių pienas naudojamas šiam sūriui gaminti, augintojai, specifikacijoje numatomas pereinamasis laikotarpis iki 2017 m. balandžio mėn. pabaigos. Tokiu pakeitimu sustiprinamas ryšys su vietove, nes nustatoma prievolė pieninių karvių bandas formuoti iš *Normande* veislės karvių.

Tam, kad specifikaciją būtų lengviau įgyvendinti, apibrėžiama „bandos“ sąvoka: banda – tai visi ūkio pieniniai galvijai: melžiamos karvės, užtrūkusios karvės ir pakaitinės telyčios.

Pieninės karvės ganyklose turi ganytis bent šešis mėnesius per metus. Kiekviename ūkyje vienai melžiamai pieninei karvei turi tekti bent po 0,33 ha ganyklų ploto, iš kurio bent 0,25 ha pasiekiami iš melžimo vietų, taip pat 2 ha pievų vienam kukurūzų siloso, naudojamo bandos gyvuliams šerti, gamybai skirtam hektarui. Taip užtikrinama, kad gyvuliai daugiausia mistų žole (ganyklų augalais, šienais ir kt.), ir būtų išlaikytos geografinėje vietovėje gyvuojančios gyvulių šėrimo ganyklų žolės tradicijos.

Tam, kad būtų išlaikytas ryšys su geografine vietove, bent 80 % sausosios medžiagos, įeinančios į bazinį bandos karvių racioną (pašarus), gaunama geografinėje vietovėje esančiuose ūkių sklypuose.

Pasibaigus ganymo laikotarpiui, melžiamos karvės kasdien gauna šieno. Pašarų papildų kiekis per kalendorinius metus neturi viršyti 1 800 kg vienai karvei. Specifikacijoje pateikiamas leidžiamų pašarų ir pašarų papildų sąrašas. Tokiu būdu, suteikiant ūkiams galimybę savarankiškai apsirūpinti pašarais ir apribojant pašarų papildų naudojimą, sustiprinamas ryšys su vietove.

##### — Naudojamas pienas

Siekiant kuo labiau išvengti žaliavos sugadinimo, nustatomi sūriui „Pont-l'Évêque“ naudojamo pieno laikymo terminai. Fermeje pienas negali būti laikomas ilgiau nei 48 val. ir 96 val. nuo pirmojo melžimo valandos iki sūrio brandinimo pradžios, o žalias pienas, naudojamas sūriui gaminti, laikomas ne ilgiau kaip 72 val.

Be to, siekiant užkirsti kelią tradicijų neatitinkančioms praktikoms, priduriama, kad draudžiama prieš koaguliaciją tirštinti pieną iš dalies pašalinant dalį skystųjų medžiagų ir kad, be pieno žaliavos, pieno gamybai leidžiama naudoti tik tokius pieno ingredientus, pagalbines gamybos medžiagas ar priedus: šliužo fermentus, nekenksmingų bakterijų kultūras, mieles, pelėsius, druską ir kalcio chloridą.

Tai reiškia, kad draudžiama naudoti anata: šis plutelių dažiklis būdavo naudojamas plutelių paviršiaus trūkimams, atsirandantiems dėl higieninių pieno laikymo sąlygų, ištaisyti. Kadangi per pastaruosius metus higieninės pieno laikymo sąlygos pagerėjo, anato naudoti nebereikia. Sūrio „Pont-l'Évêque“ gamintojai jo nebenaudoja jau daugiau kaip 15 metų.

##### — Sūrio gamybos sąlygos

Patikslinamos pagal Reglamentą (EB) Nr. 1107/96 įregistruotoje specifikacijoje nustatytos sūrio „Pont-l'Évêque“ gamybos sąlygos: nuo pieno fermentavimo iki sūrio brandinimo. Aprašomi patikimus ir nusistovėjusius vietinius papročius atitinkantys sūrio „Pont-l'Évêque“ gamybos etapai, nurodant visų pirma tikslines vertes.

Patikslinama:

- pieno talpos tūris – ne daugiau kaip 600 l: taip užtikrinama, kad viename kubile varškė būtų suformuojama per vieną kartą, o pienas sutraukiamas per vienodą laiką,
- sūrio brandinimo sąlygos: siekiant apibrėžti su šiuo etapu susijusius kriterijus nustatoma, kad sūris brandinamas mažiau nei 26 val. žemesnėje nei 40 °C temperatūroje,
- fermentavimo sąlygos: remiantis tradicijomis naudojami tik gyvūninės kilmės fermentai ir fermentuojama 32–40 °C temperatūroje,
- varškės gamybos metodas: smulkinama į vidutiniškai mažesnio nei 25 mm dydžio grūdelius ir sumaišoma, kad paskui induose būtų galima gana daug išvarvinti,
- iki varškės formavimo, masę sumaišius ir išvarvinus, pašalinama dalis išrūgų,
- laiko tarpas nuo pieno fermentavimo iki varškės formavimo: siekiant sumažinti varškės rūgštumą, varškė formuojama praėjus mažiau kaip dviem valandoms po fermentavimo,
- varškės varvinimo kubiluose sąlygos: ne mažiau kaip 10 val. 17–31 °C temperatūroje apverčiant kelis kartus – šios sąlygos yra tikslesnės nei pagal Reglamentą (EB) Nr. 1107/96 įregistruotoje specifikacijoje (varvinama kambario temperatūroje šildomoje patalpoje),
- sūdymas: sūdoma praėjus 1–4 dienoms po fermentavimo, t. y. minimaliam laikui, reikalingam paviršiaus florai susiformuoti,
- džiovavimo etapas ir sąlygos: nustatoma, kad sūriai džiovinami po sūdyimo iki brandinimo, ir, siekiant apibrėžti temperatūros kriterijų, patikslinama, kad džiovinama 10–22 °C temperatūroje,
- siekiant užkirsti kelią tradicijų neatitinkančiai praktikai, draudžiama pieno žaliavą, gaminamus produktus, rūgpienį ar šviežią sūrį laikyti neigiamoje temperatūroje.

#### — Sūrių brandinimas

Siekiant optimalių organoleptinių sūrių savybių, keičiamos jų brandinimo sąlygos. Anksčiau nustatyta minimali visų dydžių sūrių brandinimo trukmė (14 dienų) pratęsiamą iki 18 dienų nuo fermentavimo, o sūris „Grand Pont-l'Évêque“ turi būti brandinamas 21 dieną. Sūriai brandinami bent 8–9 dienas (priklausomai nuo dydžio) 11–19 °C temperatūroje. Tam, kad po sūdyimo išdžiovintų sūrių temperatūra (kuri, kaip žinia, gali siekti 10–22 °C) mažėtų laipsniškai, maksimali brandinimo temperatūra padidinama nuo 14 iki 19 °C. Sūriai „Pont-l'Évêque“ gali būti papildomai brandinami 4–15 °C temperatūroje po pakavimo. Specifikacijos nuoroda į raudonus fermentus (*brevibacterium linens*) panaikinama, nes jie ne visada susiformuoja, o ir jų susiformavimas ne visada pageidautinas. Be to, kadangi prieš gabenimą sūriai turi būti atšaldomi, o tai stabdo jų brendimą, patikslinama, kad į minimalią brandinimo trukmę neįskaičiuojamas gabenimo iš gamybos patalpų į brandinimo patalpas laikas, atsižvelgiant į tai, kad gabenimo laikas negali viršyti 72 val.

### 3.5. Ryšys su geografine vietove

Ši specifikacijos dalis perrašyta pagal saugomos kilmės vietos nuorodos specifikacijas grindžiančias nuostatas. Šioje dalyje aprašomos geografinės vietovės bei produkto ypatumai ir priežastinis ryšys tarp šios vietovės fizinių ir žmoniškųjų veiksnių. Pateikiama daugiau informacijos apie praktinę sūriams „Pont-l'Évêque“ naudojamam pieno gamybos, šių sūrių gamybos būdo taikymo ir pieno perdirbimo į sūrius patirtį, prisidedančią prie jų savybių ir ypatumų. Be to, sustiprinamas *Normande* veislių karvių, kurioms šiandien tenka konkuruoti su kitų pieningesnių veislių karvėmis, vaidmuo.

### 3.6. Ženklinimas etiketėmis

Tam, kad specifikacija atitiktų nacionalinės teisės aktus, panaikintas reikalavimas naudoti logotipą INAO. Patikslinama, kad privaloma įrašyti „Appellation d'Origine Protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda) arba santrumpą AOP (SKVN) ir pateikti Europos Sąjungos SKVN simbolį.

### 3.7. Kita

Specifikacijoje patikslintos specifikacijos kontrolės įstaigos, pridėta lentelė su pagrindiniais kontroliuotinais punktais ir nurodytas jų vertinimo metodas.

#### BENDRASIS DOKUMENTAS

#### TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(4)</sup>

„PONT-L'ÈVEQUE“

EB Nr. FR-PDO-0117-01044–12.10.2012

SGN ( ) SKVN (X)

#### 1. Pavadinimas

„Pont-l'Évêque“

#### 2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

#### 3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

##### 3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

##### 3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Pavadinimu „Pont-l'Évêque“ vadinami pelėsių plutele, kuri gali būti valoma arba plaunama, padengti minkšti kvadrato arba stačiakampio formos karvės pieno sūriai, kurių riebalų kiekis po visiško išdžiovinimo yra ne mažesnis kaip 45 g 100 g sūrio. Plutelė būna nuo balsvos iki rausvos spalvos, masė – minkšta, nelipni, neskysta, nuo dramblio kaulo iki šieno geltonumo spalvos, vienalytė, su skylutėmis, kvapas – švelnus, justai įvairūs aromatai (augalų, pieno, kremo, šiek tiek – dūmų).

Sūriai „Pont-l'Évêque“ būna įvairių formų:

- „Grand Pont-l'Évêque“ yra kvadrato, kurio ilgis – nuo 190 iki 210 mm, formos, ant etiketės nurodomas jo grynasis svoris – nuo 1 200 iki 1 600 g, o sausųjų medžiagų svoris – nuo 650 iki 850 g,
- „Pont-l'Évêque“ yra kvadrato, kurio ilgis – nuo 105 iki 115 mm, formos, ant etiketės nurodomas jo grynasis svoris – nuo 300 iki 400 g, o minimalus sausųjų medžiagų svoris – 140 g,
- „Demi Pont-l'Évêque“ yra stačiakampio, kurio ilgis – nuo 105 iki 115 mm, o plotis – nuo 52 iki 57 mm, formos, ant etiketės nurodomas jo grynasis svoris – nuo 150 iki 200 g, o minimalus sausųjų medžiagų svoris – 70 g,
- „Petit Pont-l'Évêque“ yra kvadrato, kurio ilgis – nuo 85 iki 95 mm, formos, ant etiketės nurodomas jo grynasis svoris – nuo 180 iki 250 g, o minimalus sausųjų medžiagų svoris – 85 g.

##### 3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Nuo 2017 m. gegužės 1 d. ūkių pieninių karvių bandas turi sudaryti bent 50 % *Normande* veislės karvių.

<sup>(4)</sup> Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

#### 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Siekiant užtikrinti glaudų geografinės vietovės ryšį su produktu, išlaikant šiai vietai būdingas šėrimo tradicijas, pieninės karvės turi ganytis ganyklose bent šešis mėnesius per metus, ūkyje vienai melžiamai pieninei karvei turi tekti bent po 0,33 ha ganyklų ploto, iš kurio bent 0,25 ha pasiekama iš melžimo vietų, taip pat 2 ha pievų vienam kukurūzų siloso, naudojamo bandos gyvuliams šerti, gamybai skirtam hektarui.

Ne mažiau kaip 80 % bandos raciono, išreikšto sausąja medžiaga, turi sudaryti geografinės vietovės ūkiuose esančiuose sklypuose paruošti pašarai. Pašarų papildų kiekis neturi viršyti 1 800 kg vienai bandos karvei per vienus kalendorinius metus.

#### 3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti gaminamas pienas ir gaminami bei brandinami sūriai.

#### 3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

#### 3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Kiekvienas saugoma kilmės vietos nuoroda „Pont-l'Évêque“ pažymėtas sūris parduodamas su atskira etikete, ant kurios ne mažesnėmis kaip dviejų trečdalių didžiausių etiketės raidžių dydžio raidėmis įrašomas nuorodos pavadinimas, taip pat įrašoma „Appellation d'Origine Protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda) ir pateikiamas Europos Sąjungos SKVN simbolis.

### 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Toliau pateikiamas geografinę vietovę, kurioje gaminami SKVN „Pont-l'Évêque“ pažymėti sūriai, sudarančių kantonų ir komunų sąrašas.

#### **Kalvadoso departamente:**

Visos Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bénvy-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 ir Vire kantonų komunos.

Cabourg kantonas, išskyrus Colombelles, Escoville, Hérouvillette ir Ranville komunas. Falaise-Nord kantonas, išskyrus Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy ir Villers-Canivet komunas. Villers-Bocage kantonas, išskyrus Le Locheur, Missy ir Noyers-Bocage komunas.

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 ir Vienne-en-Bessin komunos.

#### **Eno departamente:**

Visos Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles ir Thiberville komunos.

Bernay-Ouest kantonas, išskyrus Plasnes ir Valailles komunas. Broglie kantonas, išskyrus Mesnil-Rousset komuną. Pont-Audmer kantonas, išskyrus Colletot ir Corneville-sur-Risle komunas. Quillebeuf-sur-Seine kantonas, išskyrus Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville ir Vieux-Port komunas. Saint-Georges-du-Vièvre kantonas, išskyrus Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre ir Saint-Pierre-des-Ifs komunas.

Morsan, Notre-Dame-d'Épine ir Saint-Victor-d'Épine komunos.

**Lamanšo departamente:**

Visos 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 ir Villedieu-les-Poêles kantonų komunos.

Avranches kantonas, išskyrus Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains ir Le Val-Saint-Père komunas. Quettehou kantonas, išskyrus Octeville-l'Avenel komună.

Les Chéris, Marcilly ir Le Mesnil-Ozenne komunos.

**Orno departamente:**

Visos 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 ir Vimoutiers kantonų komunos.

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

Boitron, Bursard, Chambois, Coudehard, Ecorches, Essay, Louvières-en-Auge, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Nécý, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Lambert-sur-Dives ir Trun komunos.

**5. Ryšys su geografine vietove****5.1. Geografinės vietovės ypatumai**

Geografinė „Pont-l'Évêque“ vietovė apima trijų Žemutinės Normandijos departamentų (Kalvadoso, Manšo ir Orno) teritorijas, taip pat vakarinę Ero departamento dalį. Šiai vietovei būdingas švelnus vandenyno klimatas ir gausūs krituliai (> à 700 mm) ištisus metus. Kraštovaizdis lygaus reljefo, daug giraičių, vandens telkinių tinklas tankus, apstu pelkių. Kadaiše pievos sudarė didžiąją dalį žemės ūkiui skirto geografinės vietovės ploto ir dar dabar jos užima daugiau kaip pusę jo.

Šiame tradicinės galvijininkystės regione užsimezgė *Normande* veislės karvių auginimo ištakos; nors šioms ir tenka konkuruoti su pieningesnės *PrimHolstein* veislės karvėmis, bet šioje geografinėje vietovėje jos auginamos nuo seno ir bus auginamos toliau, išlaikant ir didinant gyvulių skaičių. Šiandien, kaip ir vakar, pieninės karvės daugiausia šeriamos ganyklų žole, nes bent šešis mėnesius per metus ganosi ganyklose. Nustatytas minimalus kiekvienai pienei karvei skirtas ūkio ganyklų plotas. Be to, tam, kad didesnę bandos raciono dalį sudarytų ne kukurūzai, o žolė, ūkių ganyklų plotai yra dukart didesni už kukurūzų plotus.

Šios itin senos ir iki šių dienų išsilaikiusios pieninių karvių auginimo ir jų ganymo ganyklose tradicijos lėmė visų vertinamas minkštų sūrių gamybos technologijas. Senosios gamybos technologijos nepamirštos dėl perdirbimo į sūrius proceso, kurio metu pienas sutraukinamas mažuose induose, naudojami tik gyvūninės kilmės fermentai, o varškė smulkinama į labai mažo–vidutinio dydžio grūdelius.

Šis po gana trumpo brandinimo valgomas sūris žinomas nuo 1622 m.: tais metais Normandijos rašytojas Hélié le Cordier išleido iš šešiolikos sūrio „Pont-l'Évêque“ garbei parašytų giesmių sudarytą poemą, kurioje yra ši garsi frazė: „Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème“. Tam, kad šis sūris būtų skiriamas nuo kitų, jau XVIII a. pradžioje jam suteikta kvadrato forma ir jis imtas gaminti mediniuose kubiluose.

**5.2. Produkto ypatumai**

„Pont-l'Évêque“ – minkštas kvadrato arba stačiakampio formos pieno karvės sūris aštriomis briaunomis ir kampais, gaminamas nuo XVIII a., kai pradėti naudoti mediniai kubilai. Nuo balsvos iki rausvos spalvos plutelė dengia minkštą, nelipnią, neskystą, nuo dramblio kaulo iki šieno geltonumo spalvos masę. Jo kvapas – švelnus, justį įvairūs aromatai, dažniausiai pieno, augalų, kartais šiek tiek – dūmų.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Geografinėje vietovėje vyraujantys lietingi nešalti orai sudaro sąlygas gausiai ganyklų žolei augti ištisus metus. Kadangi žolės daug, naudojamas daugiausia žole šeriamų gyvulių pienas. Šis daug laiko ganyklose praleidžiančių karvių pienas yra itin tinkamas sūriams gaminti. Ši ypatumą dar labiau sustiprina tai, kad karvės yra *Normande* veislės.

Be pieninių karvių auginimo ir jų ganymo ganyklose tradicijų, susiformavo ir sūrininkystės tradicijos, padėjusios prieš daugybę metų išgarsėti sūriams „Pont L'Évêque“. Sūrininkystės tradicijos remiasi gana trumpai brandinamų minkštų sūrių gamybos technologijomis. Šios technologijos yra itin pritaikytos prie to, kad nėra klimatinė ir topografinė veiksniai, dėl kurių pieną reikėtų labai ilgai laikyti sūrio forma. Todėl gaminamas švelnus, aromatingas sūris, kurio aukšta kokybė pripažinta prieš daugelį amžių.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(5)</sup> 5 straipsnio 7 dalis)

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

---

<sup>(5)</sup> Žr. 4 išnašą.