

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2014/C 463/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

GROZĪJUMA PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMA PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

PONT-L'ÉVEQUE

EK Nr.: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012.

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur: pārbaude

2. Grozījuma(-u) veids

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrēta ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

3. Grozījums(-i)

3.1. Produkta apraksts

Produkta aprakstā precizēti daži sieram *Pont-l'Évêque* raksturīgi tehniskie un organoleptiskie dati.

Lai aprakstītu visu izmēru sierus, precizēts sausnas svars arī lielajam *Pont-l'Évêque* un siera *Pont-l'Évêque* pusei. Līdz šim tas bija norādīts tikai parastajam un mazajam *Pont-l'Évêque*. Lai skaidrāk aprakstītu produktu, katra izmēra sieram precīzi noteikts arī uz iepakojuma norādāmais neto svars, pamatojoties uz izmantotajiem paņēmieniem:

- lielajam *Pont-l'Évêque* uz iepakojuma norādāmais neto svars ir no 1 200 g līdz 1 600 g un sausnas svars – no 650 g līdz 850 g,
- parastajam *Pont-l'Évêque* uz iepakojuma norādāmais neto svars ir no 300 g līdz 400 g,
- siera *Pont-l'Évêque* pusei uz iepakojuma norādāmais neto svars ir no 150 g līdz 200 g,
- mazajam *Pont-l'Évêque* uz iepakojuma norādāmais neto svars ir no 180 g līdz 250 g.

Tā kā grupa pieņēmusi lēmumu garozas iekrāsošanai aizliegt annato izmantošanu, svītrotā atsauce uz oranžu garozas nokrāsu, un atsauce uz zeltaini dzelteni līdz oranžo toni tiek nomainīta uz atsauci uz bālganu līdz sarkanīgu nokrāsu.

Ir atcelta prasība par garozas gludo virsmu, jo saskaņā ar Komisijas 1996. gada 12. jūnija Regulu (EK) Nr. 1107/96 par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu reģistrāciju saskaņā ar procedūru, kas izklāstīta Padomes Regulas (EEK) Nr. 2081/92 17. pantā ^(?) reģistrētajā specifikācijā ir acīmredzama kļūda, proti, *Pont-l'Évêque* garoza nekad nav bijusi gluda.

Turklāt specifikācija precizēta tā, lai labāk aprakstītu tradicionālos paņēmienus. Garozu atļauts tīrīt ar suku (garozas fiziska apstrāde ar sausu vai mitru suku) un mazgāt (apsmidzināšana ar ūdens šķīdumu). Lai gan saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1107/96 reģistrētajā specifikācijā tīrīšana ar suku principā nav minēta, tā vienmēr ir tikusi izmantota un pielīdzināta mazgāšanai. Tāpēc tiek precizēts, ka tīrīšanu ar suku var uzskatīt par mazgāšanas metodi, bet neviena no tām nav obligāta, uz ko norāda vārdkopa “var būt”.

Visbeidzot, ražošanas metodes (sūkalu notecināšanas un sāļšanas) apraksta elementi pārcelti uz attiecīgo punktu.

3.2. Ģeogrāfiskais apgabals

Ir mainīts *Pont-l'Évêque* ģeogrāfiskais apgabals, un tajā patlaban ietilpst 1 365 pašvaldību teritorijas, tas ir, 38 % no tā apgabala platības, kas noteikts saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1107/96 reģistrētajā specifikācijā (2 129 pašvaldību teritorijas izslēgtas no apgabala). Ģeogrāfiskā apgabala samazināšana ir tā darba rezultāts, kas veikts, lai nosaukumu *Pont-l'Évêque* ciešāk saistītu ar piena produktu ražošanas sistēmām, kurās izmanto Normandijas zālājus, un lai definētu nosaukuma būtību un produkta raksturīgās īpašības (dabiskā vide / tradīcijas). Pārskatītajā ģeogrāfiskajā apgabalā esošās pašvaldību teritorijas pieder zālājiem īpaši labvēlīgam reģionam, kuru no citiem atšķir vēss un mitrs klimats un/vai purvāji un ieļņas un kuram raksturīgas ar koku joslām norobežotas ganības, kas liecina par saglabātu tradīciju piena lopkopībā izmantot zālājus, un kurā ir piena lopkopības saimniecības, kurās joprojām lielā mērā izmanto zālājus.

Apgabala samazināšana ir saistīta arī ar specifikācijas pārskatīšanu, kuras rezultātā, lai stiprinātu saikni ar vietējo zemi, noteikts pienākums piena ražošanai izmantot Normandijas šķirnes govus un ēdināšanu nodrošināt galvenokārt ar ganības plūktu zāli.

3.3. Izcelsmes apliecinājums

Grozījumi specifikācijas 4.1. punktā saistīti ar valsts tiesību aktu izmaiņām. Noteikta uzņēmēju pilnvarošanas kārtība, kas jāievēro, apstiprinot, ka uzņēmēji spēj nodrošināt atbilstību tā apzīmējuma specifikācijas prasībām, kuru tie vēlas izmantot.

^(?) OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp.

Specifikācijas 4.2. punktā paredzēta īpaša deklarācija, ar ko apliecina uzņēmēju apņemšanos veidot ganāmpulkus tā, lai tajos palielinātu Normandijas šķirnes īpatsvaru.

Ir noteikta prasība iesniegt deklarācijas par apjomiem un to kontroli, kas ļauj grupai apkopot datus, kuri nepieciešami cilmes vietas nosaukuma *Pont-l'Évêque* produktu pienācīgai pārzināšanai un kontrolei.

Papildināti specifikācijas punkti, kuros noteikta reģistru uzturēšana un ar produktu saistītās pārbaudes.

3.4. Ražošanas metode

Lai precīzāk aprakstītu apstākļus, kuros noris piena ražošana un pārstrāde sierā un kuri veicina *Pont-l'Évêque* raksturīgo īpašību veidošanos un reputāciju, specifikācijā precizēti vairāki punkti attiecībā uz ražošanas metodi.

— Piena ražošanas apstākļi

Sieru *Pont-l'Évêque* daļēji ražo no tāda piena, kas iegūts no Normandijas šķirnes govīm tādās saimniecībās, kurās Normandijas šķirnes govīs veido vismaz 50 % no piena govju ganāmpulka. Lai visi lopkopji un *Pont-l'Évêque* ražotāji spētu nodrošināt atbilstību šim jaunajam ražošanas nosacījumam un pielāgoties tam, specifikācijā noteikts pārejas laiks līdz 2017. gada aprīļa beigām. Ar šo grozījumu tiek stiprināta saikne ar vietējo zemi, nosakot pienākumu piena ganāmpulkus veidot no Normandijas šķirnes govīm.

Lai atvieglotu specifikācijas piemērošanu, tiek sniegta ganāmpulka definīcija: tas ir vienas saimniecības piena liellopu kopums, ko veido slaucamās govīs, cietstāvošās govīs un teles ganāmpulka atjaunošanai.

Piena govīs vismaz sešus mēnešus gadā uzturas ganībās. Katrā saimniecībā katrai piena govij ir vismaz 0,33 ha zālāju platības, no kuras vismaz 0,25 ha noganāmu zālāju ir pieejami no slaukšanas vietām, turklāt saimniecībā ir pļavas 2 ha platībā uz katru hektāru, kurā audzē kukurūzas skābbarību, ko izmanto ganāmpulka lopu barošanai. Tas ļauj nodrošināt, ka lopi lielākoties tiek baroti ar zāli (ganišana, siens, utt.), ievērojot saikni ar ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgo tradīciju lopkopībā izmantot zālājus.

Lai nodrošinātu saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, vismaz 80 % ganāmpulka pamatbarības (lopbarības) devas saunas iegūst no saimniecības zemesgabaliem, kas atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ārpus ganišanas perioda piena govīm katru dienu dod sienu. Papildbarības deva nedrīkst būt lielāka par 1 800 kg vienai ganāmpulka govij kalendārā gada laikā. Specifikācijā uzskaitīti atļautie lopbarības un papildbarības veidi. Tādējādi tiek apliecināta saikne ar vietējo zemi, nodrošinot saimniecību pašapgādi ar lopbarību un ierobežojot papildbarības devu.

— Izmantojamais piens

Lai pēc iespējas novērstu ar izejvielas bojāšanos saistītas problēmas, noteikti *Pont-l'Évêque* ražošanā izmantojamā piena glabāšanas termiņi. Uzglabāšanas laiks saimniecībā nedrīkst pārsniegt 48 stundas, un laiks no pirmās slaukšanas sākuma līdz nogatavināšanas sākumam nedrīkst pārsniegt 96 stundas. No svaigpiena gatavotiem produktiem šis ilgums samazināts līdz 72 stundām.

Turklāt, lai novērstu tādu paņēmieni izmantošanu, kas neatbilst tradicionālajām metodēm, papildus noteikts, ka piena iebiezināšana, pirms sarecināšanas to daļēji atbrīvojot no ūdeni saturošās daļas, ir aizliegta un ka, izņemot pienu kā izejvielu, vienīgās ražošanā izmantojamās sastāvdaļas vai papildu sastāvdaļas, vai piedevas, kuras atļauts pievienot pienam, kā arī ražošanas procesā, ir himozīns, nekaitīgas baktēriju kultūras, raugi, pelējuma kultūras, sāls un kalcijs hlorīds.

Ar šo noteikumu faktiski aizliegta annato izmantošana. Annato ir garozas krāsviela, ko izmantoja, lai labotu garozas virsmas defektus, kuri radušies piena sanitārā stāvokļa dēļ. Gadu gaitā piena sanitārā kvalitāte ir uzlabojusies, tāpēc annato izmantošana vairs nav lietderīga. *Pont-l'Évêque* ražotāji jau 15 gadus to vairs neizmanto.

— Siera ražošanas apstākļi

Saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1107/96 reģistrētajā specifikācijā precizēti siera *Pont-l'Évêque* ražošanas apstākļi no himozīna pievienošanas pienam līdz siera nogatavināšanai. Dažādie *Pont-l'Évêque* ražošanas procesa posmi ir raksturoti ar mērķlielumiem, kas atbilst autentiskām un nemainīgām vietējām metodēm.

Ir precizēti šādi elementi:

- kā piena trauku izmanto vannu, kuras tilpums nepārsniedz 600 litrus; tādējādi tiek nodrošināts, ka produkts tiek iepildīts veidnēs vienā reizē un ka visiem veidnēs iepildītajiem sieriem bijis vienāds piena recināšanas ilgums,
- nogatavināšanas apstākļi: lai reglamentētu ar šo posmu saistītos parametrus, ir noteikts, ka nogatavināšana notiek ne ilgāk kā 26 stundas temperatūrā, kas zemāka par 40 °C,
- himozīna pievienošanas nosacījumi: atbilstoši tradīcijai pievieno tikai dzīvnieku izcelsmes himozīnu un to dara temperatūrā no 32 °C līdz 40 °C,
- recekļa iegūšanas metode: recekli sagraiza vidēja lieluma graudos, kuru garums ir mazāks par 25 mm, tad graudus apmaisa, lai pietiekami lielu daudzumu sūkalu notecinātu vannā,
- daļēja atbrīvošana no sūkalām pirms pildīšanas veidnēs, lai iegūtu samīcītu masu un paātrinātu sūkalu notecināšanu,
- intervāls starp himozīna pievienošanu un pildīšanu veidnēs: lai novērstu recekļa paskābināšanos, masu pilda veidnēs mazāk nekā pēc divām stundām kopš himozīna pievienošanas,
- nosacījumi sūkalu notecināšanai veidnē: notecināšanas ilgums ir vismaz 10 stundas un temperatūra – robežās no 17 °C līdz 31 °C. Šie temperatūras parametri ir precīzāki nekā apkārtējā gaisa temperatūras un apkurinātas telpas jēdzieni, kas noteikti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1107/96 reģistrētajā specifikācijā, turklāt tiek paredzētas vairākas veidnes apvēršanas reizes,
- sāļošana: to veic pēc vienas līdz četrām dienām kopš himozīna pievienošanas – tas ir minimālais laiks, kas nepieciešams, lai uz siera virsmas izveidotos flora,
- sausināšanas posms un tā apstākļi: sausināšana ir posms no sāļošanas līdz nogatavināšanas sākumam, un šajā posmā vajadzīgā temperatūra (no 10 °C līdz 22 °C) ir precizēta, lai reglamentētu šo parametru,
- lai novērstu tādu paņēmienu izmantošanu, kas neatbilst tradicionālajām metodēm, noteikts aizliegums uzglabāt izejvielu (pienu), produktus ražošanas gaitā, piena recekli vai svaigu sieru temperatūrā, kas zemāka par 0 °C.

— Siera nogatavināšana

Lai optimizētu siera organoleptiskās īpašības, tiek mainīti nogatavināšanas nosacījumi. Nogatavināšanas minimālais ilgums, kas līdz šim visu izmēru sieriem bija 14 dienas, tiek pagarināts līdz 18 dienām, skaitot no himozīna pievienošanas dienas; izņēmums ir lielais *Pont-l'Évêque*, kam nogatavināšanas minimālais ilgums ir 21 diena. Siera nogatavināšanas minimālais ilgums atbilstoši tā izmēram ir astoņas līdz deviņas dienas, bet vajadzīgā temperatūra – robežās no 11 °C līdz 19 °C. Pēc sāļošanas seko sausināšana, un, lai šā posma (kura laikā, kā minēts iepriekš, temperatūra var būt no 10 °C līdz 22 °C) beigās sieriem varētu pakāpeniski pazemināt temperatūru, nogatavināšanas maksimālā temperatūra ir palielināta no 14 °C līdz 19 °C. Sieru *Pont-l'Évêque* pēc iepakojšanas var papildus nogatavināt 4 °C līdz 15 °C temperatūrā. No specifikācijas svītrotā atsaucē uz sarkanajiem fermentiem (*brevibacterium linens*), jo to veidošanās nav sistemātiska un pietiekami izpētīta. Tā kā pārvietošanas laikā nepieciešams sieru atdzesēt, kas aptur nogatavināšanu, specifikācijā precizēts, ka minimālajā nogatavināšanas ilgumā nav ietverts laiks, kad notiek pārvietošana no ražošanas vietas uz nogatavināšanas vietu, un noteikts, ka šādas pārvietošanas ilgums nedrīkst pārsniegt 72 stundas.

3.5. Saikne

Šī specifikācijas daļa pārstrādāta atbilstoši ACVN specifikāciju struktūras noteikumiem. Šajā sadaļā aprakstīta ģeogrāfiskā apgabala un produkta specifika, kā arī saikne starp ģeogrāfiskā apgabala fiziskajiem faktoriem un cilvēkfaktoriem un produkta īpašībām. Tādējādi ir labāk izprotami precizējumi attiecībā uz zinātību saistībā ar piena ražošanu un siera ražošanas un pārstrādes metodēm, kas veicina *Pont-l'Évêque* specifisko īpašību veidošanos. Turklāt ir nostiprināta Normandijas šķirnes liellopu izmantošana, kam mūsdienās konkurenci rada citas, produktīvākas piena liellopu šķirnes.

3.6. Marķēšana

Lai nodrošinātu specifiskācijas atbilstību valsts tiesību aktiem, ir svītrotā prasība par marķēšanu ar INAO logotipu. Precizēts, ka obligāti jāizmanto norāde “*Appellation d'Origine Protégée*” (Aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai “AOP” (ACVN), kā arī Eiropas Savienības ACVN simbols.

3.7. Cita informācija

Ir norādītas iestādes, kas ir atbildīgas par specifiskācijas pārbaudi, un specifiskācijai pievienota tabula ar galvenajiem pārbaudāmajiem parametriem un norādījumiem par to izvērtēšanu.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību (*)

PONT-L'ÈVEQUE

EK Nr.: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012.

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums

Pont-l'Évêque

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Pont-l'Évêque ir govju piena siers, kam ir mīksta masa un pelējuma sēņu veidota garoza, kura var būt tīrta ar suku vai mazgāta. Tam ir kvadrāta vai taisnstūra forma, un pēc pilnīgas izžūšanas 100 gramos siera ir vismaz 45 grami tauku. Garozas krāsa ir no bālganas līdz sarkanīgai, siera masa ir elastīga, nav lipīga un neizplūst, tās tonis ir no ziloņkaula krāsas līdz gaiši dzeltenai nokrāsai, konsistence ir viendabīga, ar nelielu acojumu, garša ir maiga, ar dažādām garšas niansēm (augu valsts, piena, krēmīga vai ar vieglu kūpinājuma garšu).

Sieru *Pont-l'Évêque* gatavo šādos izmēros:

- lielajam *Pont-l'Évêque* ir kvadrāta forma, tā garums ir no 190 mm līdz 210 mm, uz iepakojuma norādītais neto svars ir no 1 200 g līdz 1 600 g un sausnas svars – no 650 g līdz 850 g,
- parastajam *Pont-l'Évêque* ir kvadrāta forma, tā garums ir no 105 mm līdz 115 mm, uz iepakojuma norādītais neto svars ir no 300 g līdz 400 g un sausnas svars – vismaz 140 g,
- *Pont-l'Évêque* pusei ir taisnstūra forma, garums ir no 105 mm līdz 115 mm, platums – no 52 mm līdz 57 mm, uz iepakojuma norādītais neto svars ir no 150 g līdz 200 g un sausnas svars – vismaz 70 g,
- mazajam *Pont-l'Évêque* ir kvadrāta forma, tā garums ir no 85 mm līdz 95 mm, uz iepakojuma norādītais neto svars ir no 180 g līdz 250 g un sausnas svars – vismaz 85 g.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

No 2017. gada 1. maija saimniecībās 50 % no piena govju ganāmpulka jābūt Normandijas šķirnes govīm.

(*) Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Lai, izmantojot ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgu barību, nodrošinātu ciešu saikni starp vietējo zemi un produktu, piena govīs vismaz sešus mēnešus gadā uzturas ganībās un saimniecībā katrai piena govij ir vismaz 0,33 ha zālāju platības, no kuras vismaz 0,25 ha noganāmu zālāju ir pieejami no slaukšanas vietām, turklāt saimniecībā ir pļavas 2 ha platībā uz katru hektāru, kurā audzē kukurūzas skābbarību, ko izmanto ganāmpulka lopu barošanai.

Ganāmpulka lopbarības pamatdevu 80 % apmērā, izsakot sausnā, veido ģeogrāfiskajā apgabalā esošajos saimniecības zemesgabalos izaudzēta lopbarība. Papildbarības deva nedrīkst būt lielāka par 1 800 kg vienai ganāmpulka govij kalendārā gada laikā.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošana, siera pagatavošana un nogatavināšana notiek 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Siers, kas apzīmēts ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Pont-l'Evêque*, tiek laists tirdzniecībā ar atsevišķu marķējumu, kurā iekļauts cilmes vietas nosaukums, kas rakstīts ar rakstzīmēm, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielāko šajā marķējumā izmantoto rakstzīmju izmēra. Uz iepakojuma jābūt arī norādei “*Appellation d'Origine Protégée*” (Aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai “AOP” (ACVN), kā arī Eiropas Savienības ACVN simbolam.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Siers ar ACVN *Pont-l'Evêque* tiek ražots ģeogrāfiskajā apgabalā, kas iever turpmāk minētos kantonos un pašvaldību teritorijās.

Kalvadosas (Calvados) departamentā

Visa šādu kantonu teritorija: *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.*

Cabourg kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Colombelles, Escoville, Hérouvillette, Ranville. Falaise-Nord* kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Villers-Canivet. Villers-Bocage* kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Le Locheur, Missy, Noyers-Bocage.*

Šādu pašvaldību teritorijas: *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, 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, Vienne-en-Bessin.*

Ēras (Eure) departamentā

Visa šādu kantonu teritorija: *Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles, Thiberville.*

Bernay-Ouest kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Plasnes, Valailles, Broglie* kantons, izņemot *Mesnil-Roussel* pašvaldības teritoriju. *Pont-Audemer* kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Colletot, Corneville-sur-Risle. Quillebeuf-sur-Seine* kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Saint-Georges-du-Vièvre* kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre, Saint-Pierre-des-Ifs.*

Šādu pašvaldību teritorijas: *Morsan, Notre-Dame-d'Épine, Saint-Victor-d'Épine.*

Lamanša (La Manche) departamentā

Visa šādu kantonu teritorija: *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.*

Avranches kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père.* *Quettehou* kantons, izņemot *Octeville-l'Avenel* pašvaldības teritoriju.

Šādu pašvaldību teritorijas: *Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.*

Ornas (Orne) departamentā

Visa šādu kantonu teritorija: *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.*

Carrouges kantons, izņemot *Ciral* pašvaldības teritoriju. *Courtomer* kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Bures, Sainte-Scolasse-sur-Sarthe.* *Ecouché* kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Goulet, Sentilly.* *Exmes* kantons, izņemot *Silly-en-Gouffern* pašvaldības teritoriju. *Ferté-Frénel* kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer, Saint-Nicolas-de-Sommaire.* *Mortrée* kantons, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Bois-sei-la-Lande, Marcei, Méday, Saint-Christophe-le-Jajolet, Saint-Loyer-des-Champs.*

Šādu pašvaldību teritorijas: *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. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Nosaukuma *Pont-l'Évêque* apgabalā ietilpst daļa no trīs Lejasnormandijas departamentu (Kalvadosas, Lamanša un Ornas) teritorijas, kā arī Éras departamenta rietumu daļa. Šajā apgabalā valda mērens klimats, ko ietekmē okeāna tuvums un kam raksturīgs liels nokrišņu daudzums (vairāk nekā 700 mm), kura sadalījums gadā ir vienmērīgs. Ainavu veido zālāji un zems reljefs, tai raksturīgas ar koku joslām norobežotas ganības un blīvs ūdensteču un ūdenstilpju tīkls, kurā ietilpst daudzi purvāji. Kādreiz lielāko lauksaimniecības zemes platības daļu šajā ģeogrāfiskajā zonā sedza pļavas, un tās joprojām veido vairāk nekā pusi šīs teritorijas.

Šajā reģionā tradicionāli tikuši audzēti liellopi, un tajā cēlusies Normandijas šķirne, kas, apliecinot vēlmi saglabāt un palielināt tās ganāmpulkus, vienmēr bijusi sastopama ģeogrāfiskajā apgabalā, lai gan tai konkurenci rada produktīvākā *Prim'Holstein* šķirne. Mūsdienās piena govju barošana joprojām raksturīgi, ka liellopu barības lielāko daļu veido zāle, kuru tie uzņem ganībās, uzturoties tajās vismaz sešus mēnešus gadā. Tāpēc saimniecībām ir noteikta minimālā zālāju platība katrai piena govij. Turklāt, lai stiprinātu zāles prioritāro nozīmi, jo īpaši salīdzinājumā ar kukurūzu, saimniecībās zālāju platība divas reizes pārsniedz tās kukurūzas audzēšanas platību, ko izmanto ganāmpulka lopu barošanai.

Šī ļoti senā tradīcija piena lopkopībā izmantot zālājus tiek saglabāta arī mūsdienās un ir saistīta ar plaši pazīstamā mīkstā siera gatavošanas prasmēm. Senās prasmes tiek uzturētas, gatavojot sieru ierobežota tilpuma recināšanas vannās, izmantojot tikai un vienīgi dzīvnieku izcelsmes himozīnu un griežot recekli ļoti smalkos līdz vidēja lieluma graudos.

Šo sieru lieto uzturā pēc samērā neilga nogatavināšanas laika, un tā atpazīstamība ir neapstrīdama kopš 1622. gada. Normandiešu rakstnieks *Hélie le Cordier* par godu *Pont-l'Évêque* sarakstījis poēmu 16 dziedājumos, kurā ir slavenā rinda: "*Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème*" (Tas garšo visiem, jo ir darināts ar tādu prasmi, ka, jauns vai vecs, tas ir kā krēms). Kopš XVIII gadsimta sākuma, lai nodrošinātu atšķirību no citiem sieriem, *Pont-l'Évêque* tiek gatavots kvadrāta formā koka veidnēs.

5.2. Produkta specifika

Pont-l'Évêque ir mīksts masas govs piena siers, kuru kopš XVIII gadsimta gatavo koka veidnēs, tādējādi tam ir kvadrāta vai taisnstūra forma ar izteiktām šķautnēm un asiem stūriem. Garozas krāsa ir no bālganas līdz sarkanīgai, savukārt siera masa ir elastīga, neķepīga, tās tonis ir no ziloņkaula krāsas līdz gaiši dzeltenai nokrāsai. Siera garša ir maiga, ar bieži piemītošu piena un augu valsts garšas niansi un dažkārt – vieglu kūpinājuma garšu.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Pateicoties ģeogrāfiskajā apgabalā valdošajam lietainajam un mērenajam klimatam, zāle lielā mērā var augt visu gadu. Tādējādi ir iespējams ražot pienu, iegūstot to no lopiem, kas baroti galvenokārt ar zāli. Šis piens, ko dod govīs, kuras ilgstoši uzturas ganībās, ir viegli pārstrādājams sierā. Normandijas šķirnes liellopu izmantošana papildus nostiprina šo īpašību.

Līdztekus zālāju izmantošanas un piena ražošanas zinātībai veidojušās siera gatavošanas prasmes, kas jau ļoti sen radījušas *Pont-l'Évêque* labo slavu. Šīs siera gatavošanas prasmes balstās uz tā sauktajiem mīkstās masas iegūšanas paņēmieniem, kuri paredz samērā neilgu nogatavināšanas laiku. Šie paņēmieni ir saistīti ar labvēlīgiem klimatiskajiem un topogrāfiskajiem apstākļiem, kuri nosaka, ka nav nepieciešams pārstrādāt pienu sierā, lai to ilgāk uzglabātu. Rezultātā tiek iegūts maigs un aromātisks siers, ko jau gadsimtiem ilgi pazīst kā ļoti kvalitatīvu produktu.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5. panta 7. punkts)

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

⁽³⁾ Skatīt 4. zemsvītras piezīmi.