

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2014/C 463/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

## WIJZIGINGSAANVRAAG

## VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(2)</sup>**

## AANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

## „PONT-L'ÉVÊQUE”

EG-nr. FR-PDO-0117-01044 — 12.10.2012

BGA ( ) BOB ( X )

**1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige: inspecties

**2. Aard van de wijzigingen**

- Wijziging van het enig document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enig document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

### 3. Wijziging(en)

#### 3.1. Beschrijving van het product

Bepaalde technische en organoleptische gegevens die worden gebruikt om „Pont-l'Évêque” te omschrijven, zijn in de beschrijving van het product bijgewerkt.

Om elk formaat te beschrijven, wordt het drogestofgehalte, dat voorheen alleen voor „Pont-l'Évêque” en *petit* „Pont-l'Évêque” werd aangeduid, nu ook voor de formaten *grand* „Pont-l'Évêque” en *demi* „Pont-l'Évêque” gedefinieerd. Het op de verpakking aangegeven nettogewicht wordt eveneens voor elk formaat vermeld op basis van bestaande praktijken om het product beter te omschrijven:

- *grand* „Pont-l'Évêque” heeft een nettogewicht van 1 200 tot 1 600 g en een drogestofgehalte van 650 tot 850 g, zoals aangegeven op de verpakking;
- „Pont-l'Évêque” heeft een nettogewicht van 300 tot 400 g, zoals aangegeven op de verpakking;
- *demi* „Pont-l'Évêque” heeft een nettogewicht van 150 tot 200 g, zoals aangegeven op de verpakking;
- *petit* „Pont-l'Évêque” heeft een nettogewicht van 180 tot 250 g, zoals aangegeven op de verpakking.

De schrapping van de verwijzing naar de oranje kleur van de korst en de vervanging van de goudgele tot oranje tinten door een witachtige tot roodachtige kleur volgt uit het besluit van de groep om het gebruik van „anatto” als kleurstof voor de korst te verbieden.

De verwijzing naar de gladheid van de korst wordt weggelaten omdat het een duidelijke fout was in het productdossier dat overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie van 12 juni 1996 betreffende de registratie van de geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen in het kader van de procedure van artikel 17 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad<sup>(3)</sup> is geregistreerd, gezien het feit dat de korst van „Pont-l'Évêque” nooit glad is geweest.

De gebruikelijke praktijken zijn nader beschreven. De korst kan worden geborsteld (de fysieke handeling van een droge of vochtige borstel tegen de korst) of gewassen (verstuiven van een waterige oplossing onder druk). De praktijk van het borstelen heeft altijd bestaan en wordt beschouwd gelijkwaardig te zijn aan wassen, hoewel het niet als zodanig wordt vermeld in het productdossier dat overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1107/96 is geregistreerd. Daarom wordt vermeld dat borstelen als een soort wassen kan worden beschouwd, hoewel de facultatieve aard van beide door het woord „kan” duidelijk wordt gemaakt.

Ten slotte zijn de elementen die verband houden met de beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product (uitlekken en zouten) naar het passende punt verplaatst.

#### 3.2. Geografisch gebied

Het gewijzigde geografische gebied van „Pont-l'Évêque” bestaat nu uit 1 365 gemeenten, of 38 % van het gebied dat is beschreven in het overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1107/96 geregistreerde productdossier (2 129 gemeenten zijn uitgesloten). De inkrimping van het geografische gebied is het resultaat van werkzaamheden die zijn uitgevoerd om het verband tussen de benaming „Pont-l'Évêque” en de op grassen gebaseerde zuivelproductie in Normandië te versterken en om het centrale gebied van de aanduiding en zijn kenmerken (natuurlijk milieu/gebruiken) te definiëren. Bijgevolg ligt elke gemeente in het bijgewerkte geografische gebied in een gebied dat bevorderlijk is voor de groei van gras en een vers en vochtig klimaat en/of moerassen en valleien heeft. De gemeenten kenmerken zich door de aanwezigheid van een bosrijk landschap dat getuigt van de instandhouding van traditionele, op grassen gebaseerde melkveehouderijen en door de aanwezigheid van melkveehouderijen die grotendeels van gras afhankelijk blijven.

De inkrimping van het gebied past ook in het kader van een herziening van het productdossier waarmee het verband met de plaats wordt versterkt door te verplichten voor de melkproductie een aantal runderen van het Normandische ras en een overwegend op weidegang gebaseerd dieet te gebruiken.

#### 3.3. Bewijs van de oorsprong

De wijzigingen in punt 4.1 zijn gekoppeld aan wijzigingen van de nationale voorschriften. Met name moeten de producenten voldoen aan de eisen van het productdossier voor het logo waarvoor zij in aanmerking willen komen, en moeten zij op die basis ook zijn erkend.

<sup>(3)</sup> PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1.

In punt 4.2 is een specifieke verklaring opgenomen waaruit blijkt dat de producenten zich verbinden tot een geleidelijke verschuiving naar veestapels van het Normandische ras.

Een bepaling over de nodige verklaringen met betrekking tot kennis van en toezicht op de hoeveelheden stelt de groep in staat de benodigde gegevens voor de oorsprongsbenaming „Pont-l'Évêque” te verzamelen.

De paragrafen over het houden van een register en over de controle van het product zijn aangevuld.

#### 3.4. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Verschillende punten met betrekking tot de werkwijze voor het verkrijgen van het product zijn in het productdossier verduidelijkt om een betere omschrijving te geven van de omstandigheden waaronder de melk wordt geproduceerd en tot kaas wordt verwerkt, en die aan de kenmerken en faam van „Pont-l'Évêque” bijdragen.

##### — Voorwaarden voor de melkproductie

„Pont-l'Évêque” wordt gedeeltelijk geproduceerd op basis van melk van koeien van het Normandische ras, die ten minste 50 % uitmaken van de melkveestapel van elk bedrijf. Om alle melkveehouders en producenten van „Pont-l'Évêque” in staat te stellen zich aan deze nieuwe productievoorwaarde aan te passen, bepaalt het productdossier een overgangperiode die loopt tot eind april 2017. Deze wijziging maakt het mogelijk om de band met de plaats te versterken door het verplicht te stellen koeien van het Normandische ras in de melkveestapel op te nemen.

Met het oog op het vereenvoudigen van de uitvoering van het productdossier is een definitie van „veestapel” geïntroduceerd. „Veestapel” betekent de gehele melkveestapel van een melkveebedrijf dat uit zogende koeien, droogstaande koeien en vervangingsvaarzen bestaat.

De melkkoeien grazen gedurende ten minste zes maanden per jaar. Elk bedrijf bestaat uit ten minste 0,33 ha grasland per koe die wordt gemolken, waarvan ten minste 0,25 ha begraasbaar en vanaf de melkstallen toegankelijk is, en uit 2 ha grasland per hectare kuilmais die voor het voederen van de dieren in de veestapel wordt gebruikt. Dit maakt het mogelijk om een overwegend op grassen gebaseerd dieet (grazen, hooi, enz.) te garanderen, in overeenstemming met de traditie van de op gras gebaseerde voeding van het geografische gebied.

Om het verband met het geografische gebied te verzekeren, moet ten minste 80 % van de droge stof in het basisraansoen van de veestapel (veevoeder) afkomstig zijn uit de percelen van het bedrijf in het geografische gebied.

Buiten de weideperiode worden de melkkoeien dagelijks van hooi voorzien. De hoeveelheid aanvullend voer bedraagt maximaal 1 800 kg per koe per kalenderjaar. Het toegestane ruwvoer en het toegestane aanvullende diervoeder zijn in het productdossier opgenomen. Bijgevolg wordt het verband met de plaats gehandhaafd door middel van zelfvoorziening van de bedrijven op het gebied van ruwvoer en door de hoeveelheid aanvullend diervoeder te beperken.

##### — De gebruikte melk

Om zo veel mogelijk te vermijden dat de kwaliteit van de grondstof achteruitgaat, is de opslagtijd van de melk die voor de vervaardiging van „Pont-l'Évêque” wordt gebruikt, nauwkeurig omschreven. De melk mag niet langer dan 48 uur op het bedrijf en 96 uur na het eerste uur van het melken tot het begin van het rijpen worden opgeslagen. Voor rauwmelkse producten is deze duur verkort tot 72 uur.

Om praktijken te voorkomen die niet met traditionele knowhow overeenstemmen, is daaraan toegevoegd dat de melk niet mag worden geconcentreerd door vóór het stremmen het water dat ze bevat gedeeltelijk te verwijderen en dat, naast de melk, uitsluitend leb, onschadelijke culturen van bacteriën, gist, schimmels, zout en calciumchloride als ingrediënten, technische hulpmiddelen of additieven aan de melk mogen worden toegevoegd.

Deze laatste bepaling verbiedt in feite het gebruik van „anatto”, een kleurstof die vroeger werd gebruikt om onvolkomenheden in de textuur van de korst als gevolg van de sanitaire status van de melk te verhelpen. Verbeteringen van de sanitaire status van de melk in de afgelopen jaren hebben „anatto” overbodig gemaakt. Producenten van „Pont-l'Évêque” gebruiken het al ruim 15 jaar niet meer.

##### — Voorwaarden voor de kaasproductie

De voorwaarden voor de verwerking van „Pont-l'Évêque”, vanaf het stremmen van de melk tot het rijpen, zijn in meer detail vastgesteld dan in het productdossier dat overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1107/96 is geregistreerd. De verschillende stadia van het productieproces van „Pont-l'Évêque”, die met plaatselijke, betrouwbare en gevestigde praktijken overeenstemmen, zijn omschreven, met name met behulp van streefwaarden.

Het volgende wordt aldus nauwkeurig omschreven:

- de melkcontainer, een vat met een maximumcapaciteit van 600 liter, waarmee de kaas in één bewerking kan worden gevormd en dat garandeert dat de stremmingstijd van de melk voor alle gevormde kazen gelijk is;
  - voorwaarden voor het rijpen: minder dan 26 uur bij een temperatuur onder 40 °C, om de parameters te regelen die op dit stadium betrekking hebben;
  - voorwaarden voor het stremmen: traditioneel gebruik van stremsel van dierlijke oorsprong alleen bij een stremmingstemperatuur tussen 32 °C en 40 °C;
  - de werkwijze voor het verkrijgen van wrongel: tot stukken van een gemiddeld formaat van minder dan 25 mm snijden en roeren om voor vrij grondig uitlekken in het vat te zorgen;
  - de gedeeltelijke verwijdering, vóór het vormen, van de door het kneden en persen van de wrongel ontstane wei;
  - het interval stremmen/vormen: vormen wordt binnen twee uur na het stremmen uitgevoerd om de verzuring van de wrongel te beperken;
  - voorwaarden voor het uitlekken in de vorm: de minimumduur is 10 uur bij een temperatuur tussen 17 °C en 31 °C; dit zijn nauwkeurigere temperatuurvoorwaarden dan de verwijzingen naar omgevingstemperatuur en verwarmde kamers in het productdossier dat overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1107/96 is geregistreerd, en de kaas wordt meerdere keren omgedraaid;
  - zouten: dit vindt plaats tussen één en vier dagen na het stremmen, omdat dit de minimumtijd is die nodig is voor de ontwikkeling van oppervlakteflora;
  - voorwaarden voor de droogfase: de droogfase is de tijd tussen het zouten en de aanvang van het rijpen, waarvan de temperatuurvoorwaarden (tussen 10 °C en 22 °C) nauwkeurig worden omschreven om deze parameter te regelen;
  - verbod op het conserveren van de gebruikte melk, deels afgewerkte producten, wrongel of verse kaas bij een temperatuur lager dan 0 °C, om praktijken te voorkomen die niet met traditionele knowhow overeenstemmen.
- Rijping van de kaas

De voorwaarden voor het rijpen zijn gewijzigd met het oog op de optimalisering van de organoleptische kenmerken van de kazen. De minimale rijpingstijd vanaf de stremming, die voorheen voor alle formaten veertien dagen was, is verhoogd naar 18 dagen, behalve voor *grand „Pont-l'Évêque”*, waarvoor de duur op 21 dagen is vastgesteld. Het rijpen duurt minimaal acht tot negen dagen, afhankelijk van het formaat, bij een temperatuur tussen 11 °C en 19 °C. Om de temperatuur van de kaas na de droogfase die volgt op het zouten (wanneer de temperatuur immers tussen 10 °C en 22 °C kan zijn) te laten dalen, is de maximale rijpingstemperatuur verhoogd van 14 °C naar 19 °C. „Pont-l'Évêque” kan ook aanvullende rijping ondergaan bij een temperatuur tussen 4 °C en 15 °C nadat het product eventueel is verpakt. De verwijzing naar rode culturen (*brevibacterium linens*) is uit het productdossier verwijderd, omdat deze culturen zich niet systematisch ontwikkelen, noch per se wenselijk zijn. Omdat de voor het transport vereiste koeling het rijpen belemmert, is bovendien gespecificeerd dat de minimale rijpingsperiode de overdrachtstijden tussen de productielocaties en rijpingslocaties niet omvat, waarbij al is vastgesteld dat deze overdrachten niet meer dan 72 uur in beslag mogen nemen.

### 3.5. Verband

Dit deel van het productdossier is opnieuw opgesteld overeenkomstig de bepalingen die de basis van het BOB-productdossier vormen. Dit document beschrijft de specificiteit van het geografische gebied en het product en het causaal verband tussen de fysieke en menselijke factoren van het geografische gebied en de kenmerken van het product. Bijgevolg is meer gedetailleerde informatie verstrekt over de knowhow die van essentieel belang is voor de productie van de melk en de wijze van productie en verwerking van de kaas, en die bijdraagt aan de kwaliteiten en specificiteit van „Pont-l'Évêque”. Bovendien is de rol van het Normandische ras, dat tegenwoordig concurrentie van andere productievare melkrassen ondervindt, versterkt.

### 3.6. Etikettering

Om het productdossier in overeenstemming te brengen met de nationale regelgeving is de verplichting om het „INAO”-logo aan te brengen, geschrapt. De woorden „*Appellation d'Origine Protégée*” of „AOP” zijn verplicht, evenals het Europese BOB-logo.

### 3.7. Overige

De organen die verantwoordelijk zijn voor het toezicht op de naleving van het productdossier zijn vermeld en een tabel met de belangrijkste te controleren punten en de te gebruiken evaluatiemethoden zijn aan het productdossier toegevoegd.

ENIG DOCUMENT

## VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen<sup>(4)</sup>

„PONT-L'ÉVÊQUE”

EG-nr. FR-PDO-0117-01044 — 12.10.2012

BGA ( ) BOB ( X )

#### 1. Naam

„Pont-l'Évêque”

#### 2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

#### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

##### 3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

##### 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De naam „Pont-l'Évêque” is gereserveerd voor zachte kaas van koemelk met een schimmellaag die geborsteld of gewassen kan worden, vierkant of rechthoekig van vorm is, en na volledige droging ten minste 45 g vet per 100 g kaas bevat. De korst is witachtig tot roodachtig van kleur. De ivoor-tot-strogele, soepele kaas, die niet kleverig of vloeibaar is, is homogeen, met uitzondering van enkele gaten. De kaas heeft een lichte smaak met verschillende aroma's (plantachtig, melkachtig, romig of licht gerookt).

„Pont-l'Évêque” bestaat in de volgende formaten:

- *grand* „Pont-l'Évêque” heeft een vierkant oppervlak met een lengte tussen 190 en 210 mm, een nettogewicht, aangegeven op de verpakking, tussen 1 200 en 1 600 g en een drogestofgehalte tussen 650 en 850 g;
- „Pont-l'Évêque” heeft een vierkant oppervlak met een lengte tussen 105 en 115 mm, een nettogewicht, aangegeven op de verpakking, tussen 300 en 400 g en een drogestofgehalte van 140 g;
- *demi* „Pont-l'Évêque” heeft een rechthoekig oppervlak met een lengte tussen 105 en 115 mm en breedte tussen 52 en 57 mm, een nettogewicht, aangegeven op de verpakking, tussen 150 en 200 g en een drogestofgehalte van 70 g;
- *petit* „Pont-l'Évêque” heeft een vierkant oppervlak met een lengte tussen 85 en 95 mm, een gewicht, aangegeven op de verpakking, tussen 180 en 250 g en een minimum drogestofgehalte van 85 g.

##### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Vanaf 1 mei 2017 moet ten minste 50 % van de koeien van de bedrijven uit het Normandische ras bestaan.

<sup>(4)</sup> Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

#### 3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Om door middel van een specifieke voeding uit het geografische gebied een nauwe band te garanderen tussen het geografische gebied en het product, grazen de melkkoeien ten minste zes maanden per jaar in de wei. Het bedrijf beschikt over ten minste 0,33 ha grasland per melkkoe, waarvan ten minste 0,25 ha bestaat uit grasland dat bereikbaar is vanuit melkstallen, alsmede 2 ha grasland per hectare kuilmaïs dat voor het voederen van de dieren in de veestapel wordt gebruikt.

Ten minste 80 % van het basisveevoer (gerekend in droge stof) bestaat uit ruwvoeder dat op percelen van het eigen bedrijf in het geografische gebied wordt geproduceerd. De hoeveelheid aanvullend voer bedraagt maximaal 1 800 kg per koe per kalenderjaar.

#### 3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De melkproductie en de vervaardiging en rijping van de kazen vinden plaats in het in punt 4 afgebakende geografische gebied.

#### 3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

—

#### 3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Elke in de handel gebrachte BOB-kaas „Pont-l'Évêque” moet voorzien zijn van een afzonderlijk etiket met de oorsprongsbenaming die is geschreven in letters van ten minste twee derde van het formaat van de grootste tekens op het etiket, evenals de woorden „Appellation d'Origine Protégée” of „AOP” en het BOB-logo van de Europese Unie.

### 4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Lijst van kantons en gemeenten in het geografische gebied van productie van de BOB „Pont-l'Évêque”.

#### ***In het departement Calvados***

De gehele kantons Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bénv-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Eventé, 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 en Vire.

Het kanton Cabourg, met uitzondering van de gemeenten Colombelles, Escoville, Hérouvillette en Ranville. Het kanton Falaise-Nord, met uitzondering van de gemeenten Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy en Villers-Canivet. Het kanton Villers-Bocage, met uitzondering van de gemeenten Le Locheur, Missy en Noyers-Bocage.

De gemeenten Airan, Argences, Barou-en-Auge, Bazenville, la Caine, Canteloup, Cléville, Courcy, Commes, Curcysur-Orne, Goupillières, Grimbosq, Hamars, La Hoguette, Janville, Jort, Longues-sur-Mer, Louvagny, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux, Montigny, Moulton, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-en-Cinglais, Norrey-en-Auge, Ouffières, Préaux-Bocage, Port-en-Bessin-Huppain, Ryes, Saint-Vaast-sur-Seulles, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Pair, Saint-Pierre-du-Jonquet, Sainte-Honorine-du-Fay, Saint-Martin-de-sallen, Sommervieu, Tracy-sur-Mer, Troarn, Trois-Monts, Vaux-sur-Aure, Vendeuvre en Vienne-en-Bessin.

#### ***In het departement Eure***

De gehele kantons Bernay-est, Beuzeville Cormeilles en Thiberville.

Het kanton Bernay-Ouest, met uitzondering van de gemeenten Plasnes en Valailles. Het kanton Broglie, met uitzondering van de gemeente Mesnil-Rousset. Het kanton Pont-Audemer, met uitzondering van de gemeenten Colletot en Corneville-sur-Risle. Het kanton Quillebeuf-sur-Seine, met uitzondering van de gemeenten Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville en Vieux-Port. Het kanton Saint-Georges-du-Vièvre, met uitzondering van de gemeenten Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre en Saint-Pierre-des-Ifs.

De gemeenten Morsan, Notre-Dame-d'Epine en Saint-Victor-d'Epine.

### **In het département La Manche**

De gehele kantons 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 en Villedieu-les-Poêles.

Het kanton Avranches, met uitzondering van de gemeenten Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains en Le Val-Saint-Père. Het kanton Quettehou, met uitzondering van de gemeente Octeville-l'Avenel.

De gemeenten van Les Chéris, Marcilly en Le Mesnil-Ozenne.

### **In het département l'Orne**

De gehele kantons 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 en Vimoutiers.

Het kanton Carrouges, met uitzondering van de gemeente Ciral. Het kanton Courtomer, met uitzondering van de gemeenten Bures en Sainte-Scolasse-sur-Sarthe. Het kanton Ecouché, met uitzondering van de gemeenten Goulet en Sentilly. Het kanton Exmes, met uitzondering van de gemeente Silly-en-Gouffern. Het kanton Ferté-Frênel, met uitzondering van de gemeenten Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer en Saint-Nicolas-de-Sommaire. Het kanton Mortrée, met uitzondering van de gemeenten Boissei-la-Lande, Marcei, Médavy, Saint-Christophe-le-Jajolet en Saint-Loyer-des-Champs.

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

## **5. Verband met het geografische gebied**

### **5.1. Specificiteit van het geografische gebied**

Het geografische gebied van „Pont-l'Évêque” strekt zich uit over het grondgebied van de drie departementen van Basse-Normandie (Calvados, Manche en Orne) evenals over de westelijke strook van het departement Eure. Dit gebied heeft een gematigd zeeklimaat met overvloedige neerslag (> 700 mm), gelijkmatig verdeeld over het hele jaar. Het landschap bestaat uit zacht glooiende weiden waarin velden omsloten door heggen overheersen, en een dicht netwerk van waterlopen en moerassen. Grasland, dat historisch een groot deel van de landbouwgrond van het geografische gebied besloeg, vertegenwoordigt nog steeds meer dan de helft van het gebied.

Deze regio met een lange traditie van veehouderij is de bakermat van het Normandische ras dat altijd in het geografische gebied aanwezig is geweest, hoewel het ook concurrentie van het productievere Prim'Holstein-ras ondervindt. Er bestaat een uitgesproken wens om de aantallen in stand te houden en te vergroten. Tegenwoordig wordt ook het voedsysteem van de melkkoeien gekenmerkt door de overheersing van gras in het voer van de dieren en de consumptie van dit gras door begrazing gedurende ten minste zes maanden van het jaar. Daarom is voor de bedrijven een minimumoppervlakte grasland per melkkoel vastgesteld. Het doorslaggevend belang van gras, met name ten opzichte van maïs, blijkt uit het feit dat het areaal gras waarover de bedrijven beschikken om hun veestapel te voederen tweemaal zo groot is als hun maisareaal.

Deze eeuwenoude tradities op het gebied van begrazing en melkproductie, die nog steeds bestaan, hebben geleid tot de ontwikkeling van erkende knowhow op het gebied van het vervaardigen van zachte kaas. Deze oude vaardigheden zijn in leven gehouden door een methode van kaasproductie waarbij wrongelbakken van een beperkte omvang en uitsluitend stremsel van dierlijke oorsprong worden gebruikt, en waarbij de wrongel in kleine tot middelgrote stukken wordt gesneden.

Deze kaas, die na een relatief korte rijpingstijd wordt geconsumeerd, had zijn faam al in 1622 verworven: Hélié le Cordier, een schrijver uit Normandië, schreef een gedicht in 16 canto's ter ere van „Pont-l'Évêque”. Het bevat de volgende bekende zin: „*Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème.*” Geleidelijk aan, in een poging om „Pont-l'Évêque” van andere kaas te onderscheiden, kreeg de kaas zijn vierkante vorm toen aan het begin van de 18e eeuw houten vormen in gebruik kwamen.

### **5.2. Specificiteit van het product**

„Pont-l'Évêque” is een zachte kaas van koemelk die, sinds de invoering van houten vormen in de 18e eeuw, een vierkante of rechthoekige vorm met scherpe randen en hoeken heeft. De witachtige tot roodachtige korst omsluit een soepele, niet-klevende kaas met een kleur die varieert van ivoor tot strogeel. De kaas heeft een lichte smaak met melkachtige, plantachtige en soms licht gerookte toetsen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De regen en milde klimatologische omstandigheden van het geografische gebied zorgen voor een aanzienlijke grasproductie gedurende het hele jaar. Dit maakt het dan weer mogelijk om melk te produceren van dieren die voornamelijk met gras zijn gevoed. De melk, die afkomstig is van koeien die een lange periode kunnen grazen, is zeer geschikt voor kaasproductie. Deze specificiteit wordt verder versterkt door de aanwezigheid van dieren van het Normandische ras.

Naast deze deskundigheid op het gebied van begrazing en melkproductie, zijn vaardigheden op het gebied van kaasproductie ontwikkeld die cruciaal zijn geweest voor de faam die „Pont-l'Évêque” van oudsher heeft opgebouwd. De vaardigheden die voor het maken van kaas worden gebruikt, zijn afhankelijk van „zachte kaas”-technieken waarbij de rijpingstijd betrekkelijk kort is. Deze technieken zijn bijzonder goed aangepast aan het ontbreken van klimatologische en topografische beperkingen die het nodig maakten om de melk gedurende zeer lange tijd in de vorm van kaas te verduurzamen. Het resultaat is een zachte en smakelijke kaas waarvan de uitstekende kwaliteit al eeuwenlang is erkend.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 <sup>(5)</sup>)

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

---

<sup>(5)</sup> Zie voetnoot 4.