

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 463/08)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«PONT-L'ÈVEQUE»

N.º CE: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras: Controlos

2. Tipo de alteração(ões)

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4 do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3. Alteração(ões)

3.1. Descrição do produto

A descrição do produto evidencia alguns dados técnicos e organolépticos que descrevem o «Pont-l'Évêque».

Uniformiza-se a descrição de todos os formatos passando a indicar o peso de matéria seca dos formatos «Pont-l'Évêque» grande e «Pont-l'Évêque» em metades, pois anteriormente indicava-se apenas o peso do «Pont-l'Évêque» e do «Pont-l'Évêque» pequeno. Precisa-se igualmente o peso líquido no momento da embalagem em todos os formatos, com base nas práticas em vigor, para melhorar a descrição do produto:

- O peso líquido do «Pont-l'Évêque» grande é apresentado na embalagem como compreendido entre 1 200 e 1 600 g, e o peso de matéria seca como compreendido entre 650 e 850 g;
- O peso líquido indicado na embalagem para o «Pont-l'Évêque» está compreendido entre 300 e 400 g;
- O peso líquido indicado na embalagem para a metade de «Pont-l'Évêque» está compreendido entre 150 e 200 g;
- O peso líquido indicado na embalagem para o «Pont-l'Évêque» pequeno está compreendido entre 180 e 250 g;

A supressão da cor alaranjada da crosta e a substituição dos cambiantes de amarelo-dourado a alaranjado por cor esbranquiçada a avermelhada corresponde à opção do agrupamento de proibir a utilização de urucu como corante da crosta.

Ainda no que diz respeito à crosta, suprime-se o seu carácter liso, por se tratar de um erro manifesto do caderno de especificações registado nos termos do Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão, de 12 de junho de 1996, relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho ⁽³⁾, visto a crosta do «Pont-l'Évêque» nunca ter sido lisa.

Introduziu-se igualmente uma precisão para melhorar a descrição das práticas habituais. A crosta pode efetivamente ser esfregada (ação física de uma escova seca ou húmida na crosta) ou lavada (aspersão de uma solução aquosa sob pressão). A utilização de uma escova para esfregar o queijo sempre foi associada a lavagem, embora não fosse referida no caderno de especificações registado nos termos do Regulamento (CE) n.º 1107/96 enquanto tal. Consequentemente, precisa-se que a utilização de escova pode ser considerada como uma forma de lavagem, salientando-se no entanto o carácter facultativo de qualquer das operações pela expressão «que pode ser».

Por último, deslocaram-se os elementos relativos à descrição do método de obtenção (esgotamento e salga) para o ponto correspondente.

3.2. Área geográfica

A área geográfica do «Pont-l'Évêque» engloba agora 1 365 divisões administrativas (comunas), ou seja, 38 % da superfície da área que figura no caderno de especificações registado nos termos do Regulamento (CE) n.º 1107/96 (excluíram-se 2 129 comunas). A redução da área geográfica resulta de um trabalho de reforço da relação entre a denominação «Pont-l'Évêque» e os regimes de produção leiteiros e forrageiros da Normandia, da definição do núcleo da denominação e das suas características (meio natural/usos). Assim sendo, cada comuna da área geográfica revista pertence a uma zona propícia à pastagem delimitada por clima fresco e húmido e/ou a presença de lameiros no fundo dos vales, caracterizando-se pela presença de paisagem arborizada que atesta a manutenção de uma tradição de pecuária leiteira em pastagem e pela presença de explorações leiteiras que sempre utilizaram as pastagens.

Esta redução da área prende-se, além disso, com a revisão do caderno de especificações, que reforça a relação com o território por meio da obrigação de recorrer, em parte, à raça Normanda e a uma alimentação para produção de leite dominada por pastagens.

3.3. Prova de origem

As alterações ao n.º 4.1 são determinadas pela evolução da regulamentação nacional. Prevê-se, nomeadamente, habilitar os operadores através do reconhecimento da aptidão que demonstrem para satisfazer as exigências do caderno de especificações da denominação cujo benefício reivindicam.

⁽³⁾ JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

No n.º 4.2 prevê-se uma declaração específica para atestar que os operadores estão empenhados num processo de evolução dos efetivos para a raça Normanda.

A existência de uma disposição que prevê as declarações necessárias ao conhecimento e acompanhamento dos volumes permite que o agrupamento recolha os dados necessários a esses aspetos relativos à denominação de origem «Pont-l'Évêque».

Completam-se as referências à manutenção de registos e ao controlo do produto.

3.4. Método de obtenção

O caderno de especificações precisa diversos aspetos do método de obtenção, que permitem descrever melhor as condições de produção do leite e de transformação do queijo, responsáveis pelas características e a reputação do «Pont-l'Évêque».

— Condições de produção do leite:

O «Pont-l'Évêque» é elaborado, em parte, com leite produzido por vacas de raça Normanda, as quais constituem, no mínimo, 50 % dos efetivos de vacas leiteiras de cada exploração. O caderno de especificações passa a prever um período de transição até final de abril de 2017 para permitir que os criadores e os fabricantes do «Pont-l'Évêque» se adaptem às novas condições de produção. Esta alteração permite reforçar a relação com o território pela obrigação de recurso a vacas de raça Normanda nas manadas leiteiras.

Introduz-se a definição de manada, para facilitar a execução do caderno de especificações: por «manada», entende-se os efetivos bovinos leiteiros de uma exploração, constituída por vacas em lactação, vacas secas e novilhas, ou seja, vacas entre o desmame e o primeiro parto.

As vacas leiteiras pastam, no mínimo, seis meses por ano. As explorações têm de possuir, no mínimo, 0,33 ha de superfície de erva por vaca leiteira ordenhada, dos quais, no mínimo, 0,25 ha são de forragens acessíveis a partir das instalações de ordenha, bem como 2 ha de prado por hectare de silagem de milho utilizado para alimentação dos animais da manada. Assegura-se assim alimentação dominada pelo consumo de erva (pastagem, feno, etc.), em relação com a tradição de criação em pastagem da área geográfica.

A relação com a área geográfica é assegurada pela proveniência de 80 %, no mínimo, da matéria seca da ração de base do efetivo (forragens), de parcelas nela localizadas.

Para além dos períodos de pastagem, as vacas leiteiras dispõem diariamente de rações de feno. Os suplementos alimentares estão limitados a 1 800 kg por vaca e por ano civil. As forragens e suplementos alimentares autorizados são enumerados no caderno de especificações. A relação com a terra acentua-se assim através da autonomia forrageira das explorações e a contenção da administração de alimentos complementares.

— Laboração do leite:

Enquadram-se os prazos de armazenamento do leite utilizado no fabrico do «Pont-l'Évêque» para evitar ao máximo problemas de alteração da matéria-prima. O armazenamento não pode ir além de 48 horas na exploração nem de 96 horas a partir da ordenha mais antiga e até ao início da cura, reduzindo-o a 72 horas no fabrico com leite cru.

Além disso, para evitar práticas contrárias ao saber tradicional, proíbe-se a concentração do leite por eliminação parcial da parte aquosa antes da coagulação e define-se que, para além da matéria-prima leiteira, os únicos ingredientes ou auxiliares de fabrico ou aditivos autorizados no leite durante o fabrico são o coalho, as culturas de bactérias inofensivas, leveduras, bolores, sal e cloreto de cálcio.

Esta última disposição implica a proibição de urucu: o urucu, corante da crosta, era utilizado para corrigir os defeitos de formação de bolores na cobertura da crosta devidos ao estado sanitário do leite. O melhoramento da qualidade sanitária do leite nos últimos anos torna supérflua a utilização de urucu. Os fabricantes de «Pont-l'Évêque» deixaram de o utilizar há mais de 15 anos.

— Condições de fabrico do queijo:

Precisaram-se as condições de fabrico do «Pont-l'Évêque», desde a coagulação do leite até à cura, relativamente ao caderno de especificações registado nos termos do Regulamento (CE) n.º 1107/96. Esta descrição corresponde ao uso local, leal e constante, através nomeadamente da precisão de valores e das diferentes etapas de fabrico do «Pont-l'Évêque».

Precisam-se, a saber:

- A cuba do leite, de 600 litros, no máximo, garantindo assim a realização do encinchamento numa única vez e permitindo garantir que todo o queijo enformado foi submetido ao mesmo tempo de coagulação do leite;
- Condições de cura: menos de 26 horas a menos de 40 °C, para permitir enquadrar os parâmetros associados a esta etapa;
- Condições de coagulação: segundo a tradição, exclusivamente com coalho de origem animal e à temperatura de coagulação compreendida entre 32 e 40 °C;
- Método de obtenção da coalhada: corte em grãos de tamanho médio inferior a 25 mm e agitação de modo a garantir um esgotamento abundante;
- Eliminação parcial do soro antes do encinchamento, corolário da pasta trabalhada e do esgotamento forçado;
- Intervalo de coagulação/encinchamento: o encinchamento ocorre menos de duas horas após a coagulação, para limitar a acidificação da coalhada;
- Condições de esgotamento em cincho: 10 horas, no mínimo, entre 17 e 31 °C, condições de temperatura mais precisas do que as noções de temperatura ambiente e de câmara aquecida que figuravam no caderno de especificações registado nos termos do Regulamento (CE) n.º 1107/96, voltando os queijos várias vezes;
- Salga: realiza-se entre 1 a 4 dias após a coagulação, pois é o tempo mínimo necessário para o desenvolvimento da flora de superfície;
- Fase e condições de enxugamento: o enxugamento corresponde à fase entre a salga e o início da cura em condições térmicas (entre 10 e 22 °C) definidas de modo a enquadrar o parâmetro;
- Refere-se a proibição de conservação das matérias-primas lácteas, dos produtos em transformação, da coalhada ou do queijo fresco a temperaturas negativas, para evitar práticas que se afastem do saber tradicional.

— Cura do queijo:

Alteram-se as condições de cura para otimizar as qualidades organolépticas do queijo. A duração mínima de cura, anteriormente de 14 dias para todos os formatos, é prolongada para 18 dias a contar da coagulação, exceto no «Pont-l'Évêque» grande, em que se fixa em 21 dias. A cura ocorre durante um período mínimo de 8 a 9 dias consoante os formatos, a temperatura compreendida entre 11 e 19 °C. Aumenta-se a temperatura máxima de cura de 14 para 19 °C para permitir que o queijo que termina o enxugamento pós-salga (em que, salienta-se, a temperatura pode oscilar entre 10 e 22 °C) possa arrefecer lentamente. O «Pont-l'Évêque» pode ser objeto de cura suplementar à temperatura entre 4 e 15 °C após embalagem. Suprimiu-se a referência aos fermentos do vermelho (*brevibacterium linens*) do caderno de especificações, por o seu desenvolvimento não ser sistemático nem obrigatoriamente pretendido. Quanto ao arrefecimento necessário ao transporte que bloqueia a cura, precisa-se igualmente que a duração mínima da mesma não inclui o tempo de transferência entre queijarias e câmaras de cura, pois está determinado que estas transferências não podem ultrapassar 72 horas.

3.5. Relação

Reformulou-se esta parte do caderno de especificações nos termos do disposto no caderno de especificações da DOP. Aí se descreve a especificidade da área geográfica, a do produto e a da relação causal entre os fatores físicos e humanos da área geográfica e as características do produto. Explicita-se assim melhor o saber inerente à produção do leite e ao método de obtenção e de transformação do queijo que contribui para o caráter e a especificidade do «Pont-l'Évêque». Além disso, reitera-se a presença da raça Normanda, hoje alvo de concorrência de outras raças leiteiras mais produtivas.

3.6. Rotulagem

Na preocupação de coadunar o caderno de especificações com a regulamentação nacional, suprimiu-se a obrigação de apor o logótipo do INAO. Precisa-se a obrigação de aposição da menção «Appellation d'Origine Protégée» ou «AOP» (Denominação de Origem Protegida, ou DOP), bem como do símbolo DOP da União Europeia.

3.7. Outras

Especificam-se os organismos encarregados do controlo do caderno de especificações e adita-se o quadro dos principais pontos a controlar, bem como o método de avaliação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽⁴⁾

«PONT-L'ÈVEQUE»

N.º CE: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Pont-l'Èvêque»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

«Pont-l'Èvêque» designa queijo de leite de vaca, de pasta mole, crosta revestida de flora superficial de bolores, que pode ser esfregada ou lavada, de forma quadrada ou retangular e com teor mínimo de 45 g de matéria gorda por 100 g de queijo após dessecação total. A crosta pode apresentar-se entre esbranquiçada e avermelhada, a pasta é macia, não aderente nem derretida, entre cor-de-marfim e amarelo-palha, homogénea, com alguns olhos, de sabor suave e aromas variados (vegetais, lácticos, cremosos ou ligeiramente fumados).

Formas possíveis do «Pont-l'Èvêque»:

- «Pont-l'Èvêque» grande: superfície quadrada, de comprimento compreendido entre 190 e 210 mm, peso líquido indicado na embalagem compreendido entre 1 200 e 1 600 g e peso de matéria seca compreendido entre 650 e 850 gramas;
- «Pont-l'Èvêque»: superfície quadrada, de comprimento compreendido entre 105 e 115 mm, peso líquido indicado na embalagem compreendido entre 300 e 400 g e peso de matéria seca mínimo de 140 gramas;
- «Pont-l'Èvêque» – metade: superfície retangular, de comprimento compreendido entre 105 e 115 mm e largura entre 52 e 57 cm, peso líquido indicado na embalagem compreendido entre 150 e 200 g e peso de matéria seca mínimo de 70 gramas;
- «Pont-l'Èvêque» pequeno: superfície quadrada, de comprimento compreendido entre 85 e 95 mm, peso líquido indicado na embalagem compreendido entre 180 e 250 g e peso de matéria seca mínimo de 85 gramas.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

A partir de 1 de maio de 2017, 50 %, no mínimo, das vacas leiteiras das explorações devem ser de raça Normanda.

(⁴) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Para assegurar uma relação estreita entre a terra e o produto através de alimentos específicos da área geográfica, as vacas leiteiras devem pastar, no mínimo, seis meses do ano, as explorações têm de possuir, no mínimo, 0,33 ha de superfície de erva por vaca leiteira ordenhada, dos quais, no mínimo, 0,25 ha são de forragens acessíveis a partir das instalações de ordenha, bem como 2 ha de prado por hectare de silagem de milho utilizado para alimentação dos animais da manada.

Especifica-se que a ração de base do efetivo, expressa em matéria seca, provém, em 80 %, de explorações localizadas na área geográfica. Os suplementos alimentares estão limitados a 1 800 kg por vaca e por ano civil.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

A produção de leite e o fabrico e a cura dos queijos são efetuados na área geográfica definida no ponto 4.

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

O queijo de Denominação de Origem Protegida «Pont-l'Évêque» é comercializado munido de rótulo individual ostentando o nome da denominação de origem, inscrito em caracteres de dimensões mínimas iguais a dois terços das dos caracteres maiores incluídos no rótulo, a menção «Appellation d'Origine Protégée» ou «AOP» (Denominação de Origem Protegida ou DOP) e o símbolo DOP da União Europeia.

4. Delimitação concisa da área geográfica

Lista das divisões e subdivisões administrativas (departamentos, cantões e comunas) da área geográfica de produção da DOP «Pont-l'Évêque».

No departamento de Calvados:

Totalidade dos cantões de Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bénv-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 e Vire.

Cantão de Cabourg, exceto as comunas de Colombelles, Escoville, Hérouvillette e Ranville. Cantão de Falaise-Nord, exceto as comunas de Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy e Villers-Canivet. Cantão de Villers-Bocage, exceto as comunas de Le Locheur, Missy e Noyers-Bocage.

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

No departamento de Eure:

Totalidade dos cantões de Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles e Thiberville.

Cantão de Bernay-Ouest, exceto comunas de Plasnes e Valailles. Cantão de Broglie, exceto a comuna de Mesnil-Rousset. Cantão de Pont-Audemer, exceto comunas de Colletot e Corneville-sur-Risle. Cantão de Quillebeuf-sur-Seine, exceto as comunas de Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville e Vieux-Port. Cantão de Saint-Georges-du-Vièvre, exceto as comunas de Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre e Saint-Pierre-des-Ifs.

Comunas de Morsan, Notre-Dame-d'Épine e Saint-Victor-d'Épine.

No Departamento de La Manche:

Totalidade dos cantões de 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 e Villedieu-les-Poêles.

Cantão de Avranches, exceto as comunas de Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains e Le Val-Saint-Père. Cantão de Quettehou, exceto a comuna de Octeville-l'Avenel.

Comunas de Les Chéris, Marcilly e Le Mesnil-Ozenne.

No departamento de Orne:

Totalidade dos cantões de 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 e Vimoutiers.

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

Comunas de 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 e Trun.

5. Relação com a área geográfica**5.1. Especificidade da área geográfica**

A área geográfica do «Pont-l'Évêque» estende-se por parte do território dos três departamentos da Basse Normandie (Calvados, Manche e Orne), bem como pela faixa ocidental do departamento de Eure. A área beneficia de clima de tipo oceânico temperado com precipitações abundantes (> à 700 mm), bem repartidas ao longo do ano. As paisagens de pastagem em relevo suave são dominadas por matagal e pela presença de uma rede hidrográfica densa, associada a lameiros. O prado, que historicamente sempre ocupou a grande maioria da superfície agrícola da área geográfica, continua a prevalecer em mais de metade dela.

Esta região de tradição de criação bovina é o berço da raça Normanda, que, muito embora sempre em concorrência com a raça Prim'Holstein, mais produtiva, sempre esteve presente na área geográfica com a vontade expressa de manter e desenvolver o seu efetivo. Atualmente as condições de alimentação das vacas leiteiras continuam marcadas pela predominância de erva na ração dos animais e o respetivo consumo em pastagens, durante um período mínimo anual de 6 meses. Por este motivo, define-se uma superfície mínima de pastagem por vaca leiteira nas explorações. Além disso, como forma de reiterar a predominância de pastagem, nomeadamente em relação ao milho, as explorações dispõem de duas vezes mais superfícies de pastagem do que de milho utilizado na alimentação da manada.

Esta tradição de pasto e leiteira, que prevalece até hoje, iniciou-se com base no saber de fabrico de queijo de pasta mole de renome. A transformação queijeira que recorre a cubas de coagulação de dimensões limitadas, à utilização exclusiva de coalho animal e ao corte muito fino da coalhada perpetuam o saber ancestral.

O renome deste queijo, consumido após um período de cura relativamente curto, é conhecido desde 1622: Hélie le Cordier, escritor da Normandia, publicou um poema em 16 cantos em honra do «Pont-l'Évêque», fonte da célebre frase: «Toda a gente gosta dele, pois é feito com tal arte que, seja ele novo ou velho, abunda em creme que farte». Assim o «Pont l'Évêque», a partir do início do século XVIII e numa preocupação de diferenciação, adquiriu a sua forma quadrada com a utilização de cinchos de madeira.

5.2. Especificidade do produto

O «Pont-l'Évêque» é um queijo de leite de vaca de pasta mole que apresenta, desde a introdução do cincho de madeira, no século XVIII, forma quadrada ou retangular com arestas e ângulos vivos. A crosta, de cor esbranquiçada a avermelhada, encerra uma pasta macia, não aderente, cor-de-marfim a amarelo-palha. O sabor é suave, frequentemente com aromas lácticos, vegetais e por vezes ligeiramente fumados.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

As condições climáticas pluviosas e amenas da área geográfica permitem uma produção forrageira importante durante todo o ano. Graças a ela, é possível a produção leiteira a partir de animais alimentados essencialmente a erva. Este leite, proveniente de vacas que pastam extensivamente, tem grandes aptidões queijeiras. A presença de animais de raça Normanda contribui ainda mais para reforçar esta especificidade.

Paralelamente ao saber forrageiro e leiteiro, desenvolveu-se um saber queijeiro que permitiu o surgimento muito antigo da fama do «Pont L'Évêque». O saber queijeiro prende-se com tecnologias ditas de «pasta mole» e cura relativamente curta. Estas características estão perfeitamente adaptadas à ausência de condicionantes climáticas e topográficas, que não impõem a necessidade de conservar o leite durante muito tempo sob a forma de queijo. O resultado é um queijo suave e aromático reconhecido pela sua qualidade há muitos séculos.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽⁵⁾]

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

⁽⁵⁾ Ver nota de rodapé 4.