

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2014/C 463/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„PONT-L'ÈVEQUE”

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

IGP () DOP (X)

1. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele: controale

2. **Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a documentului unic sau a fișei rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

3. Modificare (modificări)

3.1. Descrierea produsului

La acest punct se actualizează anumite date tehnice și organoleptice aferente descrierii brânzei „Pont-l'Evêque”.

Pentru a se descrie fiecare tip de calup, greutatea substanței uscate, care anterior era indicată doar pentru brânza „Pont-l'Evêque” și pentru brânza „Pont-l'Evêque” *petit*, este specificată și pentru calupurile de „Pont-l'Evêque” *grand* și „Pont-l'Evêque” *demi*. De asemenea, se precizează care trebuie să fie greutatea netă indicată pe ambalaj în cazul fiecărui tip de calup, pe baza practicilor existente, scopul fiind o mai bună descriere a produsului:

- „Pont-l'Evêque” *grand* are o greutate netă indicată pe ambalaj cuprinsă între 1 200 g și 1 600 g, iar greutatea de substanță uscată este cuprinsă între 650 g și 850 g;
- „Pont-l'Evêque” are o greutate netă indicată pe ambalaj cuprinsă între 300 și 400 g;
- „Pont-l'Evêque” *demi* are o greutate netă indicată pe ambalaj cuprinsă între 150 și 200 g;
- „Pont-l'Evêque” *petit* are o greutate netă indicată pe ambalaj cuprinsă între 180 și 250 g.

Eliminarea culorii portocalii a cojii și înlocuirea nuanțelor de galben-auriu până la portocaliu cu o culoare care variază de la albicios la roșiatic constituie urmarea deciziei luate de grup, și anume de a interzice utilizarea de bixină drept colorant pentru coajă.

În ceea ce privește coaja, se elimină adjectivul „netedă”, prezența acestuia în caietul de sarcini înregistrat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1107/96 al Comisiei din 12 iunie 1996 privind înregistrarea indicațiilor geografice și a denumirilor de origine în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului ⁽³⁾ fiind o greșeală evidentă, deoarece coaja brânzei „Pont-l'Evêque” nu a fost niciodată netedă.

De asemenea, practicile obișnuite sunt descrise cu mai multă precizie. De fapt, coaja poate fi periată (prin acțiunea fizică a unei perii uscate sau umede pe coajă) sau spălată (prin împrăștierea sub presiune a unei soluții apoase). Perierea a fost întotdeauna utilizată și este asimilată unei spălări, deși nu este menționată ca atare în caietul de sarcini înregistrat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1107/96. Așadar, se precizează că perierea poate fi considerată metodă de spălare, caracterul facultativ al oricăreia dintre proceduri fiind totuși precizat prin exprimarea „putând fi”.

În sfârșit, elementele referitoare la descrierea metodei de obținere (scurgerea și sărarea) au fost mutate la punctul corespunzător.

3.2. Aria geografică

Aria geografică de producție a brânzei „Pont-l'Evêque” este modificată și cuprinde acum 1 365 de localități, mai exact 38 % din suprafața ariei delimitate din caietul de sarcini înregistrat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1107/96 (2 129 de comune au fost excluse). Reducerea ariei geografice este rezultatul unui efort pentru consolidarea legăturii dintre denumirea „Pont-l'Evêque” și sistemele normande de producție de lapte pe bază de masă verde și pentru definirea nucleului denumirii și a caracteristicilor acestuia (mediu natural/utilizări). Astfel, fiecare comună din aria geografică rezultată în urma reviziei aparține unei zone favorabile pentru producția de iarbă, delimitată de o climă răcoroasă și umidă și/sau de prezența mlaștinilor și a fundurilor de văi și se caracterizează printr-un peisaj cu garduri vii, măturie a păstrării unei tradiții de creștere a vacilor de lapte pe bază de pășunat, și prin prezența crescătoriilor de vaci de lapte care continuă să utilizeze în mod semnificativ iarba.

În plus, reducerea ariei este legată de revizuirea caietului de sarcini, care consolidează legătura cu teritoriul prin obligația de a se recurge, în parte, la vaci din rasa *Normande* și la o hrănire în care predomină pășunatul, pentru producerea laptelui.

3.3. Dovada originii

Modificările de la punctul 4.1 sunt legate de o evoluție a reglementărilor naționale. Se prevede, în special, o autorizare a operatorilor prin care să fie recunoscută capacitatea acestora de a îndeplini cerințele din caietul de sarcini al denumirii de care solicită să beneficieze.

⁽³⁾ JO L 148, 21.6.1996, p. 1.

La punctul 4.2 este prevăzută o declarație specifică pentru atestarea angajamentului operatorilor într-un proces de evoluție a efectivelor spre rasa *Normande*.

O dispoziție cu privire la declarațiile necesare pentru cunoașterea și monitorizarea volumelor permite grupului să colecteze datele necesare bunei cunoașteri a denumirii de origine „Pont-l'Évêque” și monitorizării acesteia.

Au fost completate punctele referitoare la ținerea registrelor și la controlul referitor la produs.

3.4. Metoda de obținere

Caietul de sarcini precizează numeroase aspecte din cadrul metodei de obținere, pentru a descrie mai bine condițiile de producție a laptelui și de prelucrare a brânzei, care contribuie la caracteristicile și la reputația produsului „Pont-l'Évêque”.

— Condițiile de producție a laptelui:

„Pont-l'Évêque” este obținut, în parte, din lapte produs de vaci din rasa *Normande*, care constituie cel puțin 50 % din efectivele de vaci de lapte din fiecare exploatație. Pentru a face posibile angajamentul și adaptarea la această condiție ale tuturor crescătorilor de vaci de lapte pentru „Pont-l'Évêque” și a producătorilor acestei brânze, în caietul de sarcini este prevăzută o perioadă de tranziție care se încheie la sfârșitul lunii aprilie 2017. Această modificare permite consolidarea legăturii cu teritoriul, prin obligația de a se utiliza vaci din rasa *Normande* în efectivul de vaci de lapte.

Pentru a se facilita aplicarea caietului de sarcini, se introduce definiția efectivului, și anume: totalitatea vacilor de lapte ale unei exploatații, formată din vacile în lactație, vacile în repaus mamar și junincile de reinnoire a efectivului.

Vacile de lapte pășunează cel puțin șase luni pe an. Fiecare exploatație are o suprafață de iarbă de minimum 0,33 ha pe vacă de lapte mulsă, din care o suprafață de cel puțin 0,25 ha cu iarbă de pășunat accesibilă din spațiile pentru muls, precum și 2 ha de pășune per hectar de porumb însilozat utilizat pentru hrana animalelor din efectiv. Acest lucru permite garantarea unei alimentații în care predomină consumul de iarbă (pe pășune, fân etc.), continuându-se legătura cu tradiția creșterii animalelor pe bază de masă verde în această arie geografică.

Pentru a se asigura legătura cu aria geografică, cel puțin 80 % din substanța uscată a rației de bază a efectivului (nutrețuri) trebuie să provină de pe parcele ale exploatației situate în aria geografică.

În afara perioadelor de pășunat, vacile de lapte au la dispoziție fân în fiecare zi. Folosirea hranei complementare este limitată la 1 800 kg pe vacă din efectiv și pe an calendaristic. Nutrețurile și hrana complementară autorizate sunt enumerate în caietul de sarcini. Astfel, legătura cu teritoriul se exprimă prin intermediul autonomiei exploatațiilor în ceea ce privește hrana animalelor și prin limitarea utilizării hranei complementare.

— Laptele utilizat:

Pentru a se evita în cât mai mare măsură problemele legate de alterarea materiei prime, se specifică perioada pentru care poate fi depozitat laptele utilizat la producerea brânzei „Pont-l'Évêque”. Laptele nu poate fi depozitat mai mult de 48 de ore în fermă și mai mult de 96 de ore de la ora primei mulgeri și până la începutul maturării. Această durată se scurtează la 72 de ore în cazul produselor din lapte crud.

În plus, pentru a se evita orice practică ce nu respectă metodele tradiționale, se adaugă faptul că este interzisă concentrarea laptelui prin eliminarea parțială a conținutului apos înainte de coagulare și că, în afara materiilor prime lactate, singurele ingrediente sau singurii adjuvanți tehnologici sau aditivi autorizați în lapte și pe parcursul fabricării sunt cheagul, culturile inofensive de bacterii, drojii și mucegai, sarea și clorura de calciu.

Această ultimă dispoziție implică interdicția utilizării de bixină, un colorant pentru coajă, utilizat în trecut pentru corectarea defectelor culturii de mucegai a cojii, apărute din cauza stării sanitare a laptelui. Îmbunătățirea calității sanitare a laptelui, înregistrată în ultimii ani, a făcut ca utilizarea bixinei să devină inutilă. Producătorii de „Pont-l'Évêque” nu mai utilizează bixină de peste 15 ani.

— Condițiile de producție a brânzei:

Condițiile de prelucrare a brânzei „Pont-l'Évêque”, de la adăugarea cheagului în lapte și până la maturare, sunt specificate mai detaliat decât în caietul de sarcini înregistrat prin Regulamentul (CE) nr. 1107/96. Este vorba despre descrierea, mai ales cu ajutorul unor valori-țintă, a diverselor etape ale procesului de producție a brânzei „Pont-l'Évêque”, care corespund unor practici locale loiale și constante.

De asemenea, sunt aduse următoarele precizări:

- recipientul pentru lapte, un cazan de maximum 600 de litri, care face posibilă punerea brânzei în forme într-o singură operațiune și care permite garantarea faptului că durata coagulării laptelui a fost aceeași pentru toate calupurile de brânză puse în forme;
 - condițiile de maturare: mai puțin de 26 de ore la o temperatură de sub 40 °C, astfel încât să fie reglementați parametrii legați de această etapă;
 - condițiile de adăugare a cheagului: potrivit tradiției, se poate utiliza doar cheag de origine animală, temperatura la care se desfășoară operațiunea fiind cuprinsă între 32 și 40 °C;
 - metoda de obținere a coagulului: tăiere în granule cu dimensiuni medii mai mici de 25 mm și amestecare pentru asigurarea unei scurgeri destul de semnificative în cazan;
 - eliminarea parțială a zerului înainte de punerea în forme, ca urmare a pastei malaxate și a scurgerii forțate;
 - intervalul dintre adăugarea cheagului și punerea în forme: aceasta din urmă se realizează la mai puțin de două ore de la adăugarea cheagului, pentru a se limita acidificarea coagulului;
 - condițiile de scurgere în formă: minimum 10 ore între 17 și 31 °C, acestea fiind condiții de temperatură mai precise decât noțiunile de temperatură ambientală și de cameră încălzită prezente în caietul de sarcini înregistrat în cadrul Regulamentului (CE) nr. 1107/96, cu mai multe întoarceri de pe o parte pe alta;
 - sărarea: se realizează într-un interval de 1-4 zile după adăugarea cheagului, acesta fiind timpul minim necesar pentru dezvoltarea culturii de mucegai de suprafață;
 - etapa și condițiile uscării: uscarea corespunde etapei aflate între sărare și începutul maturării, condițiile de temperatură (între 10 și 22 °C) fiind precizate pentru a încadra acest parametru;
 - interzicerea conservării prin menținere la o temperatură negativă a materiilor prime lactate, a produselor în curs de fabricare, a coagulului sau a brânzei proaspete, pentru a se evita orice practică ce nu este conformă cu know-how-ul tradițional.
- Maturarea brânzei:

În scopul optimizării calităților organoleptice ale brânzei, sunt modificate condițiile de maturare. Durata minimă a maturării, care înainte era de 14 zile pentru toate tipurile, este acum de 18 zile, calculate din momentul adăugării cheagului, cu excepția tipului „Pont-l'Évêque” *grand*, în cazul căruia este fixată la 21 de zile. Maturarea are loc pe parcursul unei perioade de minimum 8-9 zile, în funcție de tip, la o temperatură cuprinsă între 11 și 19 °C. Pentru ca brânza, care iese din etapa de uscare de după sărare (în care temperatura poate fi cuprinsă între 10 și 22 °C), să se poată răci treptat, temperatura maximă pentru maturare crește de la 14 la 19 °C. „Pont-l'Évêque” poate face obiectul unei maturări suplimentare la o temperatură cuprinsă între 4 și 15 °C, după o eventuală ambalare. Referirea la culturile roșii (*brevibacterium linens*) a fost eliminată din caietul de sarcini, deoarece dezvoltarea lor nu este sistematică și nici neapărat dorită. Dat fiind că răcirea necesară pentru transport blochează maturarea, se precizează, de asemenea, faptul că durata minimă a maturării nu cuprinde durata transferului între unitatea de producție și cea de maturare, fiind stabilit că un astfel de transfer nu poate depăși 72 de ore.

3.5. Legătura

Această parte a caietului de sarcini a fost rescrisă în conformitate cu dispozițiile care constituie baza caietelor de sarcini ale denumirilor de origine protejată. Sunt descrise specificitatea ariei geografice, specificitatea produsului și legătura causală dintre factorii fizici și umani din aria geografică și caracteristicile produsului. Devin mai explicite precizările referitoare la know-how-ul aferent producției de lapte și metodei de obținere și de prelucrare a brânzei, care contribuie la caracterul și la specificitatea brânzei „Pont-l'Évêque”. În plus, se afirmă prezența rasei *Normande*, care se află acum în concurență cu alte rase, mai productive, de vaci de lapte.

3.6. Etichetarea

Pentru a se restabili conformitatea caietului de sarcini cu reglementările naționale, a fost eliminată dispoziția privind obligativitatea aplicării logoului „INAO”. Se precizează că mențiunea „Appellation d'Origine Protégée” sau „AOP” este obligatorie, precum și logoul DOP al Uniunii Europene.

3.7. Altele

Au fost precizate organismele însărcinate cu controlarea caietului de sarcini și au fost adăugate în caietul de sarcini atât tabelul cu principalele elemente de controlat, cât și metoda de evaluare.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽⁴⁾

„PONT-L'ÈVEQUE”

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

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Pont-l'Évêque”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea „Pont-l'Évêque” este rezervată brânzei din lapte de vacă, produsul având o pastă moale și o coajă cu cultură de mucegai, ce poate fi periată sau spălată, formă pătrată sau dreptunghiulară și un conținut minim de grăsime de 45 g la 100 g de brânză, după uscarea completă. Coaja este de culoare albicioasă spre roșiatică. Pasta este moale, nu este lipicioasă și nu curge, are culoare galben-pai, este omogenă și prezintă câteva găuri. Gustul este fin, cu diverse arome (vegetale, de lapte, cremoase sau ușor afumate).

Brânza „Pont-l'Évêque” poate fi de următoarele tipuri:

- „Pont-l'Évêque” *grand*, care prezintă o suprafață pătrată, cu latura de o lungime cuprinsă între 190 mm și 210 mm, și are o greutate netă indicată pe ambalaj cuprinsă între 1 200 g și 1 600 g și o greutate de substanță uscată între 650 și 850 g;
- „Pont-l'Évêque”, care prezintă o suprafață pătrată, cu latura de o lungime cuprinsă între 105 mm și 115 mm, și are o greutate netă indicată pe ambalaj cuprinsă între 300 g și 400 g și o greutate minimă de substanță uscată de 140 g;
- „Pont-l'Évêque” *demi*, care prezintă o suprafață dreptunghiulară, are lungimea cuprinsă între 105 și 115 mm și lățimea cuprinsă între 52 mm și 57 mm și are o greutate netă indicată pe ambalaj cuprinsă între 150 g și 200 g și o greutate minimă de substanță uscată de 70 g;
- „Pont-l'Évêque” *petit*, care prezintă o suprafață pătrată, cu latura de o lungime cuprinsă între 85 mm și 95 mm, și are o greutate netă indicată pe ambalaj cuprinsă între 180 g și 250 g și o greutate minimă de substanță uscată de 85 g.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Începând cu data de 1 mai 2017, efectivul de vaci de lapte al exploatațiilor trebuie să fie format în proporție de minimum 50 % din vaci de rasă *Normande*.

(⁴) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Pentru a se garanta legătura directă dintre teritoriul și produs printr-o alimentație specifică ariei geografice, vacile de lapte pasc cel puțin șase luni din an, exploatarea având o suprafață de iarbă de minimum 0,33 ha pe vacă de lapte mulsă, din care o suprafață de cel puțin 0,25 ha cu iarbă de pășunat accesibilă din spațiile pentru muls, precum și 2 ha de pășune per hectar de porumb însilozat utilizat pentru hrana animalelor din efectiv.

Rația de bază a efectivului constituită din nutrețuri este produsă în proporție de cel puțin 80 % pe parcele ale exploatarei situate în aria geografică (calculată în substanță uscată). Folosirea hranei complementare este limitată la 1 800 kg pe vacă din efectiv și pe an calendaristic.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Producerea laptelui, precum și producerea și maturarea brânzeturilor se efectuează în aria geografică definită la punctul 4.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Fiecare calup de brânză „Pont-l'Evêque” DOP comercializată poartă o etichetă individuală care include denumirea de origine, scrisă cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu două treimi din dimensiunile celor mai mari caractere ce figurează pe etichetă, mențiunea „Appellation d'Origine Protégée” sau „AOP” și logoul DOP al Uniunii Europene.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Lista cantoanelor și a comunelor din aria geografică de producție a brânzei „Pont-l'Evêque” DOP.

În departamentul Calvados

În întregime, cantoanele Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bénvy-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Eventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Evêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Thury-Harcourt, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy, Vire.

Cantonul Cabourg, cu excepția localităților Colombelles, Escoville, Hérouvillette, Ranville. Cantonul Falaise-Nord, cu excepția localităților Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Villers-Canivet. Cantonul Villers-Bocage, cu excepția localităților Le Locheur, Missy, Noyers-Bocage.

Localitățile 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, Vienne-en-Bessin.

În departamentul Eure

În întregime, cantoanele Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles, Thiberville.

Cantonul Bernay-Ouest, cu excepția localităților Plasnes și Valailles. Cantonul Broglie, cu excepția localității Mesnil-Rousset. Cantonul Pont-Audemer, cu excepția localităților Colletot și Corneville-sur-Risle. Cantonul Quillebeuf-sur-Seine, cu excepția localităților Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Cantonul Saint-Georges-du-Vièvre, cu excepția localităților Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre, Saint-Pierre-des-Ifs.

Localitățile Morsan, Notre-Dame-d'Epine, Saint-Victor-d'Epine.

În departamentul La Manche

În întregime, cantoanele 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.

Cantonul Avranches, cu excepția localităților Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père. Cantonul Quettehou, cu excepția localității Octeville-l'Avenel.

Localitățile Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.

În departamentul Orne

În întregime, cantoanele 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.

Cantonul Carrouges, cu excepția localității Ciral. Cantonul Courtomer, cu excepția localităților Bures și Sainte-Scolasse-sur-Sarthe. Cantonul Ecouché, cu excepția localităților Goulet și Sentilly. Cantonul Exmes, cu excepția localității Silly-en-Gouffern. Cantonul La Ferté-Frénel, cu excepția localităților Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer, Saint-Nicolas-de-Sommaire. Cantonul Mortrée, cu excepția localităților Boissei-la-Lande, Marcei, Médavy, Saint-Christophe-le-Jajolet, Saint-Loyer-des-Champs.

Localitățile 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. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria delimitată a denumirii „Pont-l'Evêque” cuprinde o parte din teritoriul a trei departamente din Basse Normandie (Calvados, Manche și Orne), precum și partea vestică a departamentului Eure. Această arie beneficiază de o climă de tip oceanic temperat, cu precipitații abundente (> 700 mm) și bine repartizate de-a lungul anului. Peisajele cu pășuni, pe fondul unui relief blând, sunt dominate de prezența gardurilor vii și a unei rețele hidrografice dense, asociate cu numeroase mlaștini. Pajiștile, care ocupau în trecut o proporție covârșitoare a suprafeței agricole a ariei geografice delimitate, constituie și în prezent mai mult de jumătate din această suprafață.

Această regiune cu tradiție în domeniul creșterii bovinelor este leagănul rasei *Normande*, care, deși se află acum în concurență cu rasa *PrimHolstein*, mai productivă, a fost dintotdeauna prezentă în aria geografică delimitată, cu intenția clară de a-și menține și a-și dezvolta efectivele. În prezent, condițiile de hrănire a vacilor de lapte sunt determinate, în continuare, de predominanța ierbii în rația animalelor și de consumul ierbii prin pășunat timp de cel puțin șase luni pe an. Astfel, pentru exploatații se stabilește o suprafață minimă cu iarbă per vacă de lapte. În plus, pentru a se afirma predominanța puternică a ierbii, mai ales în raport cu porumbul, exploatațiile dispun de suprafețe cu iarbă de două ori mai mari decât suprafețele cultivate cu porumbul utilizat pentru hrănirea animalelor.

Această tradiție străveche, a pășcutului și a producției de lapte, care s-a menținut până în zilele noastre, a dus la o pricepere recunoscută în ceea ce privește producția de brânzeturi cu pastă moale. Această îndemânare de demult se perpetuează prin prelucrarea brânzei cu ajutorul unor cazane de dimensiuni limitate, prin utilizarea exclusivă a cheagului de origine animală și prin tăierea coagulului în granule de la medii la foarte fine.

Notorietatea acestei brânze consumate după o perioadă de maturare relativ scurtă s-a răspândit după 1622: Hélie le Cordier, scriitor normand, a publicat un poem format din 16 cânturi în onoarea brânzei „Pont-l'Evêque”, din acest poem provenind următoarea frază: „Toată lumea o iubește deopotrivă, deoarece este făcută cu atâta artă încât, proaspătă sau învechită, este numai cremă”. De la începutul secolului al XVIII-lea, printr-un efort de diferențiere, brânza „Pont-l'Evêque” a adoptat forma pătrată, fiind utilizate forme din lemn.

5.2. Specificitatea produsului

„Pont-l'Evêque” este o brânză din lapte de vacă și prezintă, de când se utilizează formele de lemn introduse în secolul al XVIII-lea, o formă pătrată sau dreptunghiulară, cu margini și colțuri ascuțite. Coaja de culoare albicioasă spre roșiatică acoperă o pastă moale, care nu se lipește și a cărei culoare variază de la culoarea fildeșului la galben-pai. Gustul este fin, adesea cu arome vegetale, de lapte, și ușor afumate.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Condițiile climatice ploioase și blânde din aria geografică delimitată permit obținerea unei producții de iarbă semnificative pe tot parcursul anului. Astfel, producția de lapte provine de la animale hrănite în principal cu iarbă. Acest lapte, obținut de la vaci care pasc perioade îndelungate, este foarte potrivit pentru producția de brânză. Prezența vitelor din rasa *Normande* nu face decât să accentueze această specificitate.

Pe lângă priceperea crescătorilor de animale și a producătorilor de lapte, s-a dezvoltat un know-how pentru producția de brânză care a dus la apariția, deja în vremuri străvechi, a faimei produsului „Pont-l'Évêque”. Acest know-how pentru producția de brânză se bazează pe tehnologii numite „paste moi”, cu perioade de maturare relativ scurte. Aceste tehnologii sunt foarte bine adaptate la absența constrângerilor climatice și topografice, care nu impun necesitatea conservării pe termen foarte lung a laptelui sub formă de brânză. Rezultatul este o brânză moale și aromatică, recunoscută de secole ca fiind de foarte bună calitate.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽⁵⁾]

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

⁽⁵⁾ A se vedea nota de subsol 4.