

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2014/C 463/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽIADOSŤ O ZMENU

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>**

ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„PONT-L'ÈVEQUE“

ES č.: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

CHZO ( ) CHOP ( X )

**1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné: kontroly

**2. Druh zmeny (zmien)**

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

### 3. Zmena (zmeny)

#### 3.1. Opis výrobku

Do opisu výrobku sa zavádzajú niektoré technické a organoleptické údaje na opis „Pont-l'Évêque“.

S cieľom opísať každú veľkosť sa hmotnosť sušiny, predtým uvedená len pre „Pont-l'Évêque“ a malý „Pont-l'Évêque“, spresnila pre veľkosti veľký „Pont-l'Évêque“ a polovičný „Pont-l'Évêque“. Čistá hmotnosť uvedená na obale sa tiež spresnila pre každú veľkosť na základe súčasných postupov, aby sa lepšie opísal výrobok:

- veľký „Pont-l'Évêque“ má čistú hmotnosť uvedenú na obale 1 200 – 1 600 g a hmotnosť sušiny 650 – 850 g,
- „Pont-l'Évêque“ má čistú hmotnosť uvedenú na obale 300 – 400 g,
- polovičný „Pont-l'Évêque“ má čistú hmotnosť uvedenú na obale 150 – 200 g,
- malý „Pont-l'Évêque“ má čistú hmotnosť uvedenú na obale 180 – 250 g.

Odstránenie oranžovej farby kôry a nahradenie odtieňov zlatožltej až oranžovej farby belavou až červenkastou farbou zodpovedá rozhodnutiu skupiny zakázať používanie orelníka farbiarskeho ako farbiva na kôru.

Pokiaľ ide o kôru, odstránil sa údaj o jej hladkosti, keďže ide o zjavnú chybu uvedenú v špecifikácii zapísanej v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 1107/96 z 12. júna 1996 o zápise zemepisných označení a označení pôvodu podľa postupu stanoveného v článku 17 nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92<sup>(3)</sup>, lebo kôra syra „Pont-l'Évêque“ nikdy nebola hladká.

Doplnilo sa tiež spresnenie na lepšie opísanie zvyčajných postupov. Kôra totiž môže byť upravená kefou (fyzické pôsobenie suchou alebo navlhčenou kefou na kôru) alebo umytá (striedanie vodného roztoku pod tlakom). Kefovanie sa vždy používalo a prispôbovalo umývaniu, aj keď ako také nebolo uvedené v špecifikácii zapísanej v súlade s nariadením (ES) č. 1107/96. Spresňuje sa teda, že kefovanie sa môže považovať za spôsob umývania, pričom nepovinná povaha jedného či druhého postupu je spresnená výrazom „môže byť“.

Napokon prvky týkajúce sa opisu spôsobu výroby (odkvapkávanie a solenie) sa premiestnili do príslušnej kapitoly.

#### 3.2. Zemepisná oblasť

Do upravenej zemepisnej oblasti „Pont-l'Évêque“ teraz patrí 1 365 obcí, čo je 38 % rozlohy oblasti uvedenej v špecifikácii zapísanej v súlade s nariadením (ES) č. 1107/96 (2 129 obcí bolo vylúčených). Zúženie zemepisnej oblasti je výsledkom práce zameranej na zdôraznenie spojenia medzi označením „Pont-l'Évêque“ a normanskými systémami chovu dobytka na mlieko, na vymedzenie podstaty označenia a jeho charakteristík (prírodné prostredie/zvyklosti). Každá obec revidovanej zemepisnej oblasti tak patrí do oblasti priaznivej na rast trávy vymedzenej chladným a vlhkým podnebíom a/alebo prítomnosťou mokradí a údolí a vyznačuje sa prostredím lesíkov, ktoré svedčí o zachovávaní tradície chovu dobytka na mlieko, a prítomnosťou chovu dobytka na mlieko, pri ktorých sa stále vo významnej miere používa tráva.

Takéto zúženie oblasti je okrem toho spojené s úpravou špecifikácie, ktorou sa zdôrazňuje spojenie s územím prostredníctvom povinnosti čiastočne používať na výrobu mlieka plemeno Normande a krmivo s prevahou pastvy.

#### 3.3. Dôkaz o pôvode

Zmeny bodu 4.1 sú spojené s vývojom vnútroštátnej právnej úpravy. Ustanovuje sa najmä oprávnenie hospodárskych subjektov, a to uznaním ich schopnosti splniť požiadavky špecifikácie označenia, ktorého výhody žiadajú.

<sup>(3)</sup> Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.

V bode 4.2 je stanovené osobitné vyhlásenie na potvrdenie zapojenia hospodárskych subjektov do procesu rozvoja stád smerom k plemenu Normande.

Ustanovenie týkajúce sa vyhlásení potrebných na získanie prehľadu o objemoch a na monitorovanie objemov umožňuje skupine výrobcov zbierať údaje potrebné na získanie náležitého prehľadu o označení pôvodu „Pont-l'Évêque“ a na jeho monitorovanie.

Doplnili sa body týkajúce sa vedenia registrov a kontroly výrobu.

#### 3.4. Spôsob výroby

V špecifikácii sa spresňujú mnohé údaje o spôsobe výroby s cieľom poskytnúť lepší opis tradičných podmienok výroby mlieka a spracovania syra, ktoré prispievajú k dobrej povesti syra „Pont-l'Évêque“.

##### — Podmienky výroby mlieka:

„Pont-l'Évêque“ sa sčasti vyrába z mlieka dojníc plemena Normande, ktoré tvoria najmenej 50 % z celkového počtu dojníc v každom poľnohospodárskom podniku. S cieľom umožniť zapojenie a prispôsobenie sa všetkých chovateľov a výrobcov „Pont-l'Évêque“ tejto novej podmienke výroby je v špecifikácii stanovené prechodné obdobie do konca apríla 2017. Táto úprava umožňuje posilnenie spojenia s územím prostredníctvom povinného využívania kráv plemena Normande v stádach dojníc.

S cieľom uľahčiť vykonávanie špecifikácie sa zaviedlo vymedzenie stáda: ide o celé stádo hovädzieho dobytku na mlieko poľnohospodárskeho podniku zložené z laktujúcich dojníc, kráv v období bez mlieka a jalovic určených na obnovu stáda.

Dojnice sa pasú najmenej šesť mesiacov v roku. Každý poľnohospodársky podnik má k dispozícii najmenej 0,33 ha trávnej plochy na jednu dojnicu, pričom z miestností na dojenie je umožnený prístup na najmenej 0,25 ha trávnej plochy vhodnej na pasenie, ako aj 2 ha pastviska na jeden hektár silážnej kukurice používanej na kŕmenie dobytku v stáde. To umožňuje zaručiť kŕmenie s prevahou spásania trávy (pasenie, seno...), v spojení s tradíciou chovu dobytku v zemepisnej oblasti.

Na zabezpečenie spojenia so zemepisnou oblasťou minimálne 80 % sušiny základnej kŕmnej dávky stáda (krmivo) pochádza z pozemkov poľnohospodárskeho podniku nachádzajúcich sa v zemepisnej oblasti.

Mimo obdobia pasenia sa dojniciam dáva každý deň seno. Podiel doplnkových krmív je obmedzený na 1 800 kg na jednu kravu v stáde za kalendárny rok. Povolené krmivá a doplnkové krmivá sú vymenované v špecifikácii. Spojenie s územím je tak potvrdené prostredníctvom samostatnosti poľnohospodárskych podnikov z hľadiska krmovín a obmedzenia podávania doplnkových krmív.

##### — Používané mlieko:

S cieľom čo najviac sa vyhnúť problémom s narušením suroviny sa stanovili lehoty skladovania mlieka používaného na výrobu „Pont-l'Évêque“. Mlieko sa nemôže skladovať dlhšie než 48 hodín na farme a 96 hodín od času najskoršieho dojenia do začiatku zrenia, pričom táto lehota je skrátená na 72 hodín pre výrobu zo surového mlieka.

Okrem toho sa s cieľom predísť každému postupu, ktorý nie je v súlade s tradičnými znalosťami, dopĺňa, že zhušťovanie mlieka čiastočným odstránením vodnatej časti pred koaguláciou je zakázané a že okrem mliečnych surovín sú jedinými prísadami alebo prídavnými výrobnými látkami, alebo povolenými doplnkovými látkami v mlieku a počas výroby syridlo, neškodné kultúry baktérií, kvasiniek, plesní, soľ a chlorid vápenatý.

Toto posledné ustanovenie zahŕňa zákaz používania orelánika farbiarskeho: orelánik farbiarsky, farbivo na kôru, sa používal na opravu nedostatkov povlaku kôry spôsobených zdravotným stavom mlieka. V dôsledku zlepšenia hygienickej kvality mlieka už pred viacerými rokmi je použitie orelánika farbiarskeho zbytočné. Výrobcovia „Pont-l'Évêque“ ho nepoužívajú už viac než 15 rokov.

##### — Podmienky výroby syra:

Oproti špecifikácii zapísanej podľa nariadenia (ES) č. 1107/96 sa spresňujú podmienky výroby „Pont-l'Évêque“ od syrenia mlieka po zrenie. Ide o opis, najmä prostredníctvom cieľových hodnôt, jednotlivých krokov výrobného procesu „Pont-l'Évêque“, ktoré zodpovedajú miestnym, poctivým a ustáleným zvyklostiam.

Spresnili sa tieto podmienky:

- nádoba na mlieko, kaďa s maximálnym objemom 600 litrov, čo zabezpečuje jednorazové množstvo na tvarovanie a umožňuje zaručiť, aby mali všetky tvarované syry rovnakú dĺžku zrážania mlieka,
- podmienky zrenia: menej ako 26 hodín pri teplote do 40 °C, aby sa vymedzili parametre súvisiace s týmto krokom,
- podmienky syrenia: v súlade s tradíciou, výhradne s pomocou syridla živočíšneho pôvodu a pri teplote syrenia 32 – 40 °C,
- spôsob výroby syreniny: rezanie v podobe zŕn s priemernou veľkosťou menej ako 25 mm a premiešavanie s cieľom zabezpečiť celkom výrazné odkvapkanie v kadiach,
- čiastočné odstránenie srvátky pred vložením do foriem, dôsledok miešaného cesta a núteného odkvapkania,
- interval syrenia/tvarovania: tvarovanie sa uskutočňuje do dvoch hodín po syrení, aby sa obmedzilo kvasenie syreniny,
- podmienky odkvapkania vo forme: minimálne desať hodín pri teplote 17 – 31 °C, presnejšie teplotné podmienky ako údaje o teplote vzduchu a teplote vykúrenej miestnosti uvedené v špecifikácii zapísanej podľa nariadenia (ES) č. 1107/96, s viacerými obráteniami,
- nasolenie: uskutočňuje sa jeden až štyri dni po syrení, čo je minimálny čas potrebný na rozvoj povlaku na povrchu,
- fáza a podmienky precedenia: precedenie zodpovedá fáze nachádzajúcej sa medzi nasolením a začiatkom zrenia, ktorého teplotné podmienky (10 – 22 °C) sa spresnili s cieľom vymedziť tento parameter,
- zákaz konzervovania udržiavaním pri mínusovej teplote, mliečnych surovín, výrobkov v priebehu výroby, syreniny alebo čerstvého syra, aby sa zabránilo každému postupu, ktorý sa odchyľuje od tradičných znalostí.

— Zrenie syra:

S cieľom optimalizovať organoleptické vlastnosti syrov sa upravili podmienky zrenia. Minimálny čas zrenia, predtým 14 dní pre všetky veľkosti, sa predĺžil na 18 dní od syrenia s výnimkou veľkého „Pont-l'Évêque“, pri ktorom bol stanovený na 21 dní. Zrenie sa uskutočňuje počas minimálneho obdobia osem až deväť dní podľa veľkosti pri teplote 11 °C – 19 °C. S cieľom pomaly znižovať teplotu syrov na konci precedenia po nasolení (pri ktorom sa udržiava teplota 10 – 22 °C) sa maximálna teplota zrenia zvýšila zo 14 °C na 19 °C. „Pont-l'Évêque“ sa môže nechať ďalej zrieť pri teplote 4 °C – 15 °C po prípadnom zabalení. Odkaz na fermenty *Brevibacterium linens* sa odstránil zo špecifikácie, lebo ich rozvoj nie je systematický ani nevyhnutne vyhľadávaný. V súvislosti s ochladením potrebným na prepravu, pri ktorom sa prerušuje zrenie, sa takisto spresňuje, že minimálna dĺžka zrenia nezahŕňa čas prepravy medzi výrobnými zariadeniami a zariadeniami na zrenie, pričom sa stanovuje, že táto preprava nemôže trvať dlhšie ako 72 hodín.

### 3.5. Súvislosť

Táto časť špecifikácie bola prepísaná v súlade s ustanoveniami osnovy špecifikácií CHOP. Sú v nej opísané špecifickosť zemepisnej oblasti, výrobku a príčinná súvislosť medzi fyzickými a ľudskými faktormi zemepisnej oblasti a vlastnosťami výrobku. Bližšie sa tak objasnili spresnenia týkajúce sa znalostí vzťahujúcich sa na výrobu mlieka, spôsob výroby a spracovania syra, ktoré prispievajú k vlastnostiam a špecifickosti „Pont-l'Évêque“. Okrem toho sa potvrdilo zastúpenie plemena Normande, ktorému v súčasnosti konkurujú ďalšie produktívnejšie dojné plemená.

### 3.6. Označovanie

S cieľom zosúladiť špecifikáciu s vnútroštátnou právnou úpravou sa zrušilo ustanovenie týkajúce sa povinnosti uviesť logo „INAO“ (Národný inštitút pre označenia pôvodu). Spresnilo sa, že údaj „Chránené označenie pôvodu“ alebo „CHOP“ je povinné, ako aj symbol CHOP Európskej únie.

### 3.7. Iné

Spresnili sa kontrolné orgány zo špecifikácie a do špecifikácie sa doplnila tabuľka s hlavnými bodmi, ktoré treba kontrolovať, ako aj spôsob hodnotenia.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

#### o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín<sup>(4)</sup>

#### „PONT-L'ÈVEQUE“

ES č.: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Názov

„Pont-l'Évêque“

#### 2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

#### 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

##### 3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry

##### 3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Názov „Pont-l'Évêque“ je vyhradený pre syry z kravského mlieka, s mäkkým cestom, s kôrou s povlakom, ktorá môže byť kefovaná alebo umytá, štvorcového alebo obdĺžnikového tvaru, s minimálnym obsahom tukov 45 gramov na 100 gramov syra po úplnom vysušení. Kôra má belavú až červenkastú farbu, hmota je mäkká, nelepivá, netekutá, slonovinovej až slamovožltej farby, celistvá s niekoľkými otvormi, chuť je jemná s pestrými arómami (rastlinné, mliečne, krémové alebo jemne dymové).

„Pont-l'Évêque“ má tieto veľkosti:

- veľký „Pont-l'Évêque“ má štvorcový povrch s dĺžkou 190 – 210 mm, čistú hmotnosť uvedenú na obale 1 200 – 1 600 g a hmotnosť sušiny 650 – 850 g,
- „Pont-l'Évêque“ má štvorcový povrch s dĺžkou 105 – 115 mm, čistú hmotnosť uvedenú na obale 300 – 400 g a hmotnosť sušiny minimálne 140 g,
- polovičný „Pont-l'Évêque“ má obdĺžnikový povrch s dĺžkou 105 – 115 mm a šírkou 52 – 57 mm, čistú hmotnosť uvedenú na obale 150 – 200 g a hmotnosť sušiny minimálne 70 g,
- malý „Pont-l'Évêque“ má štvorcový povrch s dĺžkou 85 – 95 mm, čistú hmotnosť uvedenú na obale 180 – 250 g a hmotnosť sušiny minimálne 85 g.

##### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Od 1. mája 2017 minimálne 50 % počtu dojnic poľnohospodárskych podnikov musia tvoriť kravy plemena Normande.

<sup>(4)</sup> Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

#### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Na zabezpečenie úzkej súvislosti medzi územím a výrobkom špecifickým kŕmením v zemepisnej oblasti sa dojnice pasú minimálne počas šiestich mesiacov v roku, poľnohospodársky podnik má k dispozícii najmenej 0,33 ha trávinatej plochy na jednu dojnicu, pričom z miestnosti na dojenie je umožnený prístup na najmenej 0,25 ha trávinatej plochy vhodnej na pasenie, ako aj 2 ha pastviska na jeden hektár silážnej kukurice používanej na kŕmenie dobytku v stáde.

Minimálne 80 % základnej kŕmnej dávky stáda tvorenej kŕmivom pochádza z pozemkov poľnohospodárskeho podniku nachádzajúcich sa v zemepisnej oblasti (vyjadrené v sušine). Podiel doplnkových kŕmív je obmedzený na 1 800 kg na jednu kravu v stáde za kalendárny rok.

#### 3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Výroba mlieka, výroba a zrenie syrov sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

#### 3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

—

#### 3.7. Špecifické pravidlá označovania

Každý syr CHOP „Pont-l'Évêque“ uvedený na trh má samostatné označenie, ktoré obsahuje názov označenia pôvodu napísaný písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá najmenej dvom tretinám veľkosti najväčších písmen uvedených na etikete, názov „Chránené označenie pôvodu“ alebo „CHOP“ a symbol CHOP Európskej únie.

### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zoznam kantónov a obcí zemepisnej oblasti výroby CHOP „Pont-l'Évêque“.

#### **V departemente Calvados**

Celé kantóny 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.

Kantón Cabourg okrem obcí Colombelles, Escoville, Hérouvillette a Ranville. Kantón Falaise-Nord okrem obcí Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Villers-Canivet. Kantón Villers-Bocage okrem obcí Le Locheur, Missy, Noyers-Bocage.

Obce 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.

#### **V departemente Eure**

Celé kantóny Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles, Thiberville.

Kantón Bernay-Ouest okrem obcí Plasnes, Valailles. Kantón Broglie okrem obce Mesnil-Rousset. Kantón Pont-Audemer okrem obcí Colletot, Corneville-sur-Risle. Kantón Quillebeuf-sur-Seine okrem obcí Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Kantón Saint-Georges-du-Vièvre okrem obcí Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre, Saint-Pierre-des-Ifs.

Obce Morsan, Notre-Dame-d'Épine, Saint-Victor-d'Épine.

**V *départemente La Manche***

Celé kantóny 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.

Kantón Avranches okrem obcí Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père. Kantón Quettehou okrem obce Octeville-l'Avenel.

Obce Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.

**V *départemente Orne***

Celé kantóny 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.

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

Obce 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. Súvislosť so zemepisnou oblasťou****5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť vzťahujúca sa na „Pont-l'Évêque“ sa rozprestiera na časti územia troch departementov Dolnej Normandie (Calvados, Manche a Orne), ako aj na západnom pruhu departementu Eure. Táto oblasť má miernu klímu oceánskeho typu s významnými zrážkami (> 700 mm) počas celého roka. Na trávnatých územiach s miernym reliéfom prevláda prostredie s lesíkmi a hustou riečnou sieťou, s ktorou sú prepojené početné mokrade. Lúky, ktoré sa historicky rozprestierali na drvivej väčšine poľnohospodárskej plochy zemepisnej oblasti, stále tvoria viac než jej polovicu.

Tento región s tradíciou chovu dobytky je kolískou plemena Normande, ktoré bolo napriek konkurencii produktívnejšieho plemena Prim'Holstein oddávna prítomné v zemepisnej oblasti a podporované snahou udržať a zväčšovať počet kusov dobytky. V súčasnosti sa podmienky krmenia dojníc stále vyznačujú prevládajúcim podielom trávy v krmnej dávke dobytky a jej spásaním aspoň počas šiestich mesiacov v roku. Preto bola pre poľnohospodárske podniky vymedzená minimálna trávnatá plocha na jednu dojnicu. Okrem toho na potvrdenie prvoradosti trávy, najmä v porovnaní s kukuricou, poľnohospodárske podniky disponujú dvojnásobne väčšími plochami trávnatých pastvín ako plochami kukurice používanej na krmenie dobytky.

Výsledkom tejto pradávnej pastvinnej a mliekarskej tradície, ktorá sa zachovala dodnes, sú znalosti výroby uznávaného mäkkého syra. Pri spracovaní syrov, pri ktorom sa používajú kade na zrážanie mlieka s obmedzenou veľkosťou, výhradne syridlo živočíšneho pôvodu a veľmi jemné rezanie syreniny stredom, sa udržiavajú tieto dávne odborné znalosti.

Povešť o tomto syre, ktorý sa môže spotrebúvať po relatívne krátkom období zrenia, je potvrdená od roku 1622: Hélié le Cordier, normandský spisovateľ, uverejnil báseň v 16 spevoch na počesť „Pont-l'Évêque“, z ktorej pochádza slávna veta: „Všetci ho rovnako zbožňujú, lebo je vyrobený s takým umením, že či čerstvý, či starší, stále je vynikajúci.“ Začiatkom 18. storočia sa tak v snahe odlíšiť „Pont-l'Évêque“ začal vyrábať v štvorcovom tvare s použitím drevených foriem.

**5.2. Špecifickosť výrobku**

„Pont l'Évêque“ je mäkký syr z kravského mlieka, ktorý má od používania drevenej formy v 18. storočí štvorcový alebo obdĺžnikový tvar s ostrými hranami a ostrými rohmi. Kôra belavej až červenkastej farby ukryva mäkkú, nelepivú hmotu slonovinovej až slamovožltej farby. Chuť má jemnú s arómami, ktoré sú často mliečne, rastlinné a niekedy jemne dymové.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Daždivé a mierne klimatické podmienky zemepisnej oblasti vplývajú na významný rast trávy po celý rok, ktorá umožňuje produkciu mlieka dobytka kŕmeného predovšetkým trávou. Toto mlieko získavané z kráv, ktoré sa dlho pasú, má vysokú spracovateľnosť pri výrobe syra. Prítomnosť dobytka plemena Normande len potvrdzuje túto špecifickosť.

Popri pastvinových a mliekarských znalostiach sa rozvinuli aj syrárske znalosti a umožnili dávny vznik povesti „Pont L'Évêque“. Tieto syrárske znalosti patria k technológiám výroby tzv. mäkkých syrov s pomerne krátkym zrením, ktoré sú veľmi prispôsobené nedostatku klimatických a topografických obmedzení, ktoré nevyžadujú potrebu konzervovať mlieko v podobe syra na dlhé obdobie. Výsledkom je jemný a aromatický syr po stáročia uznávaný pre veľmi vysokú kvalitu.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 <sup>(5)</sup>]

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

---

<sup>(5)</sup> Pozri poznámku pod čiarou č. 4.