

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2014/C 463/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevke za spremembo ⁽¹⁾.

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„PONT-L'ÉVÊQUE“

Št. ES: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

ZGO () ZOP (X)

1. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda pridobivanja
- Povezava
- Označevanje
- Nacionalne zahteve
- Drugo: pregledi

2. **Vrsta spremembe**

- Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- Sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- Sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- Začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3. Spremembe

3.1 Opis proizvoda

V opisu proizvoda so posodobljeni nekateri tehnični in organoleptični podatki, ki označujejo sir „Pont-l'Évêque“.

Pri opisu posamezne velikosti je teža suhe snovi, ki je bila prej navedena samo za sir „Pont-l'Évêque“ in mali „Pont-l'Évêque“, podrobno določena tudi za veliki „Pont-l'Évêque“ in polovičko „Pont l'Évêque“. Zaradi boljšega opisa proizvoda je neto teža, navedena na embalaži, podrobno določena tudi za posamezno velikost na podlagi obstoječih praks:

- neto teža velikega „Pont-l'Évêque“, navedena na embalaži, je od 1 200 g do 1 600 g, teža suhe snovi pa znaša od 650 g do 850 g;
- neto teža sira „Pont-l'Évêque“, navedena na embalaži, je od 300 g do 400 g;
- neto teža polovičke „Pont-l'Évêque“, navedena na embalaži, je od 150 g do 200 g;
- neto teža malega „Pont-l'Évêque“, navedena na embalaži, je od 180 g do 250 g.

Oranžna barva skorje je bila črtana, zlatorumeni do oranžni odtenki pa so bili nadomeščeni z belkasto do rdečkasto barvo, saj se je skupina odločila, da prepove uporabo anata kot barvila za skorjo.

Črtana je tudi gladka skorja, ker gre za očitno napako v specifikaciji, registrirani v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 z dne 12. junija 1996 o registraciji geografskih označb in geografskega porekla po postopku iz člena 17 Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92⁽³⁾, saj skorja sira „Pont-l'Évêque“ nikoli ni bila gladka.

Zaradi boljšega opisa ustaljenih praks je bilo dodano tudi pojasnilo. Skorja je lahko namreč okrtučena (fizična obdelava skorje s suho ali mokro ščetko) ali prana (brizganje vodne raztopine pod tlakom). Krtačenje se je vedno uporabljalo v povezavi s pranjem, čeprav kot tako ni navedeno v specifikaciji, registrirani v skladu z Uredbo (ES) št. 1107/96. Pojasnjeno je torej, da se lahko krtačenje šteje za metodo pranja, pri čemer je neobveznost enega ali drugega postopka kljub temu pojasnjena z navedbo „je lahko“.

Nazadnje, navedbe, ki se nanašajo na opis metode pridobivanja (odcejanje in soljenje), so bile prenesene v ustrezno poglavje.

3.2 Geografsko območje

Spremenjeno geografsko območje sira „Pont-l'Évêque“ zdaj obsega 1 365 občin, kar je 38 % površine območja, navedenega v specifikaciji, registrirani v skladu z Uredbo (ES) št. 1107/96 (2 129 občin je bilo izključenih). Zmanjšanje geografskega območja je rezultat prizadevanj za okrepitev povezave med označbo „Pont-l'Évêque“ in normandijskimi proizvodnimi sistemi pašniške mlečne živinoreje, opredelitve osrednjega dela označbe in njenih značilnosti (naravno okolje/običaji). Vsaka občina na popravljenem geografskem območju tako leži na območju, ki je ugodno za rast trave, s svežim in vlažnim podnebjem in/ali močvirjem in dolinskim dnom, zanj pa so značilni gozdnata pokrajina, ki priča o ohranitvi tradicije mlečne živinoreje, temelječe na pašništvu, in mlečni živinorejci, ki še vedno uporabljajo veliko trave.

Zmanjšanje območja je poleg tega povezano s ponovnim pregledom specifikacije, ki krepi povezavo z območjem, saj za prirejo mleka določa uporabo normandijske pasme in krme, pri kateri prevladuje paša.

3.3 Dokazilo o poreklu

Spremembe odstavka 4.1 so povezane z razvojem nacionalne zakonodaje. Predvideno je zlasti izdajanje dovoljenj gospodarskim subjektom, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije za oznako, za katero so zaprosili.

⁽³⁾ UL L 148, 21.6.1996, str. 1.

V odstavku 4.2 je določena posebna izjava, s katero gospodarski subjekti potrjujejo, da sodelujejo pri preusmeritvi čred na normandijsko pasmo.

Določba o izjavah, potrebnih za poznavanje in spremljanje količin, skupini omogoča pridobitev podatkov, potrebnih za dobro poznavanje in spremljanje označbe porekla „Pont-l'Évêque“.

Dopolnjeni so bili odstavki o vodenju registrov in nadzoru nad proizvodom.

3.4 Metoda pridobivanja

V specifikaciji so navedene številne točke metode pridobivanja za boljši opis tradicionalnih razmer mlečne proizvodnje in predelave sira, ki prispevajo k značilnostim in slovesu sira „Pont-l'Évêque“:

— Proizvodnja mleka:

Sir „Pont-l'Évêque“ se deloma izdeluje iz mleka čistokrvnih krav normandijske pasme, ki zajemajo najmanj 50 % vseh krav mlekaric na posameznem kmetijskem gospodarstvu. Da bi vsem rejcem in proizvajalcem sira „Pont-l'Évêque“ omogočili sodelovanje in prilagoditev tej novi proizvodni zahtevi, je v specifikaciji predvideno prehodno obdobje, ki traja do konca aprila 2017. Ta sprememba krepi povezavo z območjem, saj morajo mlečne črede sestavljati krave normandijske pasme.

Za lažje upoštevanje specifikacije je vključena opredelitev črede: gre za celotno čredo molznega goveda na kmetijskem gospodarstvu, ki jo sestavljajo krave v laktaciji, krave v suhi dobi in telice za obnovo črede.

Krave molznice se pasejo vsaj šest mesecev v letu. Vsako kmetijsko gospodarstvo ima najmanj 0,33 ha travne površine na kravo mlekarico, pri čemer je najmanj 0,25 ha pašne travne površine dostopne iz prostorov za molžo, in najmanj 2 ha travnika na hektar koruze za silažo, ki se uporablja za krmo črednih živali. Tako je mogoče v povezavi s tradicijo pašne živinoreje na geografskem območju zagotoviti krmo, v kateri prevladuje trava (paša, seno ...).

Za zagotovitev povezave z geografskim območjem najmanj 80 % suhe snovi v osnovnem obroku črede (krmi) izvira z zemljišč kmetijskih gospodarstev na geografskem območju.

V času zunaj pašnih obdobj je kravam mlekaricam vsak dan na voljo seno. Delež dopolnilne krme je omejen na 1 800 kg na kravo iz črede in na koledarsko leto. Dovoljena dopolnilna krma je navedena v specifikaciji. Povezavo z območjem tako krepi neodvisnost kmetijskih gospodarstev pri preskrbi s krmo in omejitev deleža dopolnilne krme.

— Uporabljeno mleko:

Da bi se čim bolj izognili težavam zaradi poslabšanja surovine, so določeni roki za skladiščenje mleka, ki se uporabi za izdelavo sira „Pont-l'Évêque“. Mleko se lahko skladišči največ 48 ur na kmetiji in 96 ur od najzgodnejše molže do začetka zorenja, pri čemer je ta čas pri proizvodnji sira iz surovega mleka skrajšan na 72 ur.

Da bi se preprečilo kakršno koli odstopanje od tradicionalnega znanja in spretnosti, je dodano še, da je zgoščevanje mleka z delnim odstranjevanjem vode pred koagulacijo prepovedano in da so poleg mlečnih surovin edine dovoljene sestavine ali pomožne sestavine pri proizvodnji ali aditivi, dovoljeni v mleku ali med proizvodnim postopkom, sirilo, neškodljive kulture bakterij, kvasa in plesni ter sol in kalcijev klorid.

Slednje pomeni, da je prepovedana uporaba anata: anato, barvilo za skorjo, se je uporabljalo za odpravo plesnivih napak na skorji, ki so nastale zaradi pomanjkljive higiene mleka. Ker se je higiena mleka v zadnjih letih izboljšala, uporaba anata ni več potrebna. Proizvajalci sira „Pont-l'Évêque“ ga ne uporabljajo že več kot 15 let.

— Proizvodnja sira:

V primerjavi s specifikacijo, registrirano v okviru Uredbe (ES) št. 1107/96, so pojasnjeni pogoji za proizvodnjo sira „Pont-l'Évêque“ od dodajanja sirila do zorenja. Med drugim so z navedbo ciljnih vrednosti opisane različne faze v postopku proizvodnje sira „Pont-l'Évêque“ v skladu z lokalnimi, doslednimi in ustaljenimi običaji.

Tako so podrobno določeni:

- posoda za mleko, tj. kad z največjo prostornino 600 litrov, kar zagotavlja, da se sirnina oblikuje hkrati, in omogoča, da koagulacija mleka pri vseh oblikovanih sirih traja enako dolgo;
- pogoji zorenja: do 26 ur pri temperaturi, nižji od 40 °C, s čimer so zakonsko predpisani parametri, povezani s to fazo;
- pogoji usirjenja: v skladu s tradicijo, izključno z uporabo sirila živalskega izvora in pri temperaturi usirjenja od 32 °C do 40 °C;
- metoda pridobivanja sirnine: razrez na velikost zrn, v povprečju manjših od 25 mm, in mešanje, da se zagotovi precejšnje odcejanje v kadeh;
- delna odstranitev sirotke pred oblikovanjem zaradi gnetenja mase in prisilnega odcejanja;
- razmik med usirjenjem in oblikovanjem: sir se oblikuje manj kot dve uri po usirjenju, da se omeji kislost sirnine;
- pogoji odcejanja v oblikovalu: najmanj 10 ur pri temperaturi od 17 °C do 31 °C, pri čemer so temperaturni pogoji natančnejši od pojmov sobna temperatura in ogrevan prostor, ki sta navedena v specifikaciji, registrirani v okviru Uredbe (ES) št. 1107/96, z večkratnim obračanjem sira;
- soljenje: izvede se dan ali najpozneje štiri dni po usirjenju, kar je najkrajše obdobje, ki je potrebno za razvoj površinske flore;
- faza in pogoji sušenja: sušenje je vmesna faza med soljenjem in začetkom zorenja; njegovi temperaturni pogoji (med 10 °C in 22 °C) so podrobno določeni, da se ta parameter zakonsko predpiše;
- prepovedano je shranjevanje mlečnih surovin, proizvodov v postopku proizvodnje, sirnine ali svežega sira pri temperaturi pod 0 °C, da se prepreči vsakršno odstopanje od tradicionalnega znanja in spretnosti.

— Zorenje sira:

Da bi zagotovili čim boljše organoleptične lastnosti sirov, so pogoji zorenja spremenjeni. Zorenje, ki je prej za vse velikosti trajalo najmanj 14 dni, je podaljšano na 18 dni od usirjenja, razen za veliki „Pont-l'Évêque“, ki zori 21 dni. Zorenje traja najmanj 8 ali 9 dni, odvisno od velikosti sirov, pri temperaturi od 11 °C do 19 °C. Da se lahko siri po sušenju, ki sledi presoljevanju (pri čemer je dovoljena temperatura od 10 °C do 22 °C), počasi ohladijo, se najvišja temperatura zorenja s 14 °C poveča na 19 °C. Sir „Pont-l'Évêque“ lahko po pakiranju dodatno zori pri temperaturi od 4 °C do 15 °C. Sklic na fermente rdečega barvila (*brevibacterium linens*) je bil črtan iz specifikacije, saj njihov razvoj ni niti sistematičen niti nujno zaželen. V zvezi z nujnim hlajenjem pri prevozu, da se zavre zorenje, je tudi podrobno določeno, da minimalno trajanje zorenja ne vključuje časa prevoza iz proizvodnih obratov v zorišnice, pri čemer je določeno, da ta prevoz ne sme trajati več kot 72 ur.

3.5 Povezava

Ta del specifikacije je bil preoblikovan v skladu z določbami modela specifikacije ZOP. V njem so opisane značilnosti geografskega območja, posebnost proizvoda in vzročna povezava med fizikalnimi in človeškimi dejavniki na geografskem območju ter značilnostmi proizvoda. Jasneje so opredeljeni tudi znanje in spretnosti pri proizvodnji mleka ter metoda pridobivanja in predelave sira, ki vpliva na značilnosti in posebnosti sira „Pont-l'Évêque“. Poleg tega je potrjena uporaba mleka krav normandijske pasme, ki ji danes konkurirajo druge, produktivnejše mlečne pasme.

3.6 Označevanje

Zaradi uskladitve specifikacije z nacionalno zakonodajo je bila določba o obveznem dodajanju logotipa „INAO“ črtana. Podrobno je določeno, da sta obvezna navedba „Appellation d'Origine Protégée“ (zaščitena označba porekla) ali „AOP“ (ZOP) in simbol ZOP Evropske unije.

3.7 Drugo

Podrobno so bili določeni organi, pristojni za nadzor nad specifikacijo, v specifikacijo pa sta bili dodani tudi preglednica glavnih točk, ki jih je treba nadzirati, in metoda njihovega ocenjevanja.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽⁴⁾

„PONT-L'ÈVEQUE“

Št. ES: FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Pont-l'Évêque“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Ime „Pont-l'Évêque“ se uporablja samo za mehki sir iz kravjega mleka s površinsko plesnijo, ki je lahko okrtačena ali prana, ki je kvadratne ali pravokotne oblike in ki po končanem sušenju vsebuje najmanj 45 gramov maščobe na 100 gramov sira. Skorja je belkaste do rdečkaste barve, testo, ki je mehko, se ne lepi, ni tekoče in je slonokoščene do blede rumene barve, je homogeno z nekaj luknjicami, okus pa je sladek z različnimi priokusi (rastlinskim, mlečnim, smetanastim ali rahlo dimljenim).

Sir „Pont-l'Évêque“ je naslednjih oblik:

- veliki „Pont-l'Évêque“, ki ima obliko kocke z dolžino stranic od 190 mm do 210 mm, neto teža, navedena na embalaži, je od 1 200 g do 1 600 g, teža suhe snovi pa znaša od 650 g do 850 g;
- sir „Pont-l'Évêque“, ki ima obliko kocke z dolžino stranic od 105 mm do 115 mm, neto teža, navedena na embalaži, je od 300 g do 400 g, teža suhe snovi pa znaša najmanj 140 g;
- polovička „Pont-l'Évêque“, ki ima obliko kvadra z dolžino od 105 mm do 115 mm in višino od 52 mm do 57 mm, neto teža, navedena na embalaži, je od 150 g do 200 g, teža suhe snovi pa znaša najmanj 70 g;
- mali „Pont-l'Évêque“, ki ima obliko kocke z dolžino stranic od 85 mm do 95 mm, neto teža, navedena na embalaži, je od 180 g do 250 g, teža suhe snovi pa znaša najmanj 85 g.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Od 1. maja 2017 imajo kmetijska gospodarstva najmanj 50 % krav mlekaric normandijske pasme.

⁽⁴⁾ Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Da bi se s posebno krmo z geografskega območja zagotovila tesna povezava med območjem in proizvodom, se krave molznice pasejo najmanj šest mesecev na leto, kmetijsko gospodarstvo ima najmanj 0,33 ha travne površine na kravo molznico, pri čemer je najmanj 0,25 ha pašne travne površine dostopne iz prostorov za molžo, in najmanj 2 ha travnika na hektar koruze za silažo, ki se uporablja za krmo črednih živali.

Najmanj 80 % osnovnega obroka črede, sestavljenega iz krme, je pridelanega na zemljiščih kmetijskih gospodarstev na geografskem območju (izračunano v suhi snovi). Delež dopolnilne krme je omejen na 1 800 kg na kravo iz črede in na koledarsko leto.

3.5 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Prيرهja mleka ter proizvodnja in zorenje sirov potekajo na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

Vsak sir z označbo ZOP „Pont-l'Évêque“, ki se trži, ima samostojno etiketo z imenom označbe porekla, izpisanim s črkami velikosti najmanj dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi, navedbo „Appellation d'Origine Protégée“ (zaščiten označba porekla) ali „AOP“ (ZOP) in znak ZOP Evropske unije.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Seznam kantonov in občin na geografskem območju proizvodnje ZOP „Pont-l'Évêque“.

V departmaju Calvados

Celotni kantoni Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bénvy-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.

Kanton Cabourg, razen občin Colombelles, Escoville, Hérouvillette in Ranville. Kanton Falaise-Nord, razen občin Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Villers-Canivet. Kanton Villers-Bocage, razen občin Le Locheur, Missy in Noyers-Bocage.

Občine 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.

V departmaju Eure

Celotni kantoni Bernay-est, Beuzeville, Corneilles in Thiberville.

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

Občine Morsan, Notre-Dame-d'Épine in Saint-Victor-d'Épine.

V departmaju La Manche

Celotni kantoni 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.

Kanton Avranches, razen občin Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains in Le Val-Saint-Père. Kanton Quettehou, razen občine Octeville-l'Avenel.

Občine Les Chéris, Marcilly in Le Mesnil-Ozenne.

V departmaju Orne

Celotni kantoni 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.

Kanton Carrouges, razen občine Ciral. Kanton Courtomer, razen občin Bures in Sainte-Scolasse-sur-Sarthe. Kanton Ecouché, razen občin Goulet in Sentilly. Kanton Exmes, razen občine Silly-en-Gouffern. Kanton Ferté-Frênel, razen občin Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer in Saint-Nicolas-de-Sommaire. Kanton Mortrée, razen občin Boissei-la-Lande, Marcei, Médavy, Saint-Christophe-le-Jajolet in Saint-Loyer-des-Champs.

Občine 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. Povezava z geografskim območjem

5.1 Značilnosti geografskega območja

Območje označbe „Pont-l'Évêque“ obsega del ozemlja treh departmajev Spodnje Normandije (Calvados, Manche in Orne) in zahodni rob departmaja Eure. Podnebje na tem območju je zmerno oceansko z obilnimi padavinami (več kot 700 mm), ki so enakomerno razporejene skozi vse leto. Na travnatih pokrajinah na zmerni nadmorski višini prevladujejo gozdovi, gosto omrežje vodnih poti in številna močvirja. Travniki, ki so nekoč zavzemali ogromen del kmetijskih površin na tem geografskem območju, še vedno pokrivajo več kot polovico območja.

Ta tradicionalno govedorejska regija je zibelka normandijske pasme, ki je bila na tem geografskem območju, čeprav ji konkurira produktivnejša holštajn frizijska pasma, vedno prisotna zaradi prizadevanj za ohranitev in razvoj njenih čred. Danes je za pogoje krmljenja krav mlekarič še vedno značilen prevladujoč delež trave v obroku živali, ki se pasejo najmanj šest mesecev na leto. Tako je za kmetijska gospodarstva opredeljena najmanjša travna površina na kravo mlekarič. Prevlado trave, zlasti v primerjavi s koruzo, potrjuje tudi dejstvo, da imajo kmetijska gospodarstva dvakrat več travnih površin kot površin, posajenih s koruzo, ki se uporablja za krmo črede.

Ta zelo starodavna pašna in mlekarska tradicija, ki se je obdržala do danes, temelji na priznanem znanju in spretnostih pri proizvodnji mehkega sira. Predelava mleka v sir z uporabo kadi za usirjenje omejene velikosti, izključno živalskega sirila in sirnine, razrezane na zelo drobne delce, ohranja ta starodavna znanja in spretnosti.

Sloves tega sira, ki se uživa po razmeroma kratkotrajnem zorenju, je priznan od leta 1622, ko je Hélie le Cordier, normandijski pisatelj, v čast siru „Pont-l'Évêque“ objavil pesnitev v 16 spevih, iz katere je znameniti stavek: „Pri vseh je enako priljubljen, saj je izdelan tako umetelno, da je, mlad ali star, preprosto najboljši.“ Sir Pont l'Évêque je tako že na začetku 18. stoletja zaradi razlikovanja dobil kvadratno obliko z uporabo lesenih oblikoval.

5.2 Posebnosti proizvoda

Sir „Pont-l'Évêque“ je mehki sir iz kravjega mleka, ki ima od začetka uporabe lesenega oblikovala v 18. stoletju obliko kocke ali kvadra z ostrimi robovi in vogali. Njegova skorja, ki je belkaste do rdečkaste barve, obdaja mehko testo, ki se ne lepi in je slonokoščene do blede rumene barve. Ima sladek okus s pogostim rastlinskim, mlečnim in včasih rahlo dimljenim priokusom.

5.3 Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Deževno in zmerno podnebje na geografskem območju omogoča obilno proizvodnjo krme vse leto. Tako je mogoče proizvajati mleko živali, ki se hranijo v glavnem s travo. To mleko krav, ki se dolgo pasejo, je zelo primerno za predelavo v sir. Dejstvo, da gre za živali normandijske pasme, samo še krepi to posebnost.

Hkrati z znanjem in spretnostmi s področja pašništva in priraje mleka se je razvilo sirarsko znanje, ki je siru „Pont L'Évêque“ omogočilo, da uživa sloves že od starodavnih dni. To sirarsko znanje temelji na tako imenovanih tehnikah „mehkega testa“ z razmeroma kratkotrajnim zorenjem. Te zelo ustrezajo ugodnim podnebnim in topografskim razmeram, zaradi katerih ni potrebe po dolgotrajnem shranjevanju mleka v obliki sira. Rezultat tega je mehak in aromatičen sir, katerega vrhunska kakovost je priznana že stoletja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽⁵⁾)

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

⁽⁵⁾ Glej opombo 4.