

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 140/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

N° CE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

Les modifications suivantes visent à renforcer les caractères et la qualité du produit en lien avec son origine géographique et à protéger la réputation de l'AOP «Camembert de Normandie».

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Description du produit

La fabrication du «Camembert de Normandie» à partir de lait cru a été réaffirmée au point 2 «Description du produit». Des précisions ont également été apportées concernant la définition du poids (net à l'emballage), ainsi que les caractéristiques organoleptiques du produit.

Aire géographique

L'aire géographique modifiée du «Camembert de Normandie» retient désormais 1 557 communes (1 678 communes de la précédente aire géographique ont été exclues). La réduction de l'aire géographique est le résultat d'un travail de renforcement du lien entre l'appellation «Camembert de Normandie» et les systèmes de production herbagers normands, de définition du noyau de l'appellation et de ses caractéristiques (milieu naturel/usages). Cette réduction de l'aire est liée par ailleurs à la révision des conditions de production qui renforce le lien au terroir avec l'obligation de recourir en partie à la race normande et à une alimentation dominée par le pâturage pour produire le lait. L'ensemble des communes retenues dans l'aire géographique modifiée répond parfaitement aux nouvelles conditions de production du cahier des charges.

Preuve de l'origine

Les modifications du paragraphe 1 sont liées à une évolution de la réglementation nationale. Il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice.

Une déclaration spécifique est prévue pour les installations de sanitation.

Une disposition relative aux déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des volumes permet au groupement de recueillir les données nécessaires à la bonne connaissance et au suivi de l'appellation d'origine «Camembert de Normandie».

Les paragraphes relatifs à la tenue de registres et aux au contrôle sur le produit ont été complétés.

Méthode d'obtention

Le cahier des charges précise de nombreux points de la méthode d'obtention afin de mieux décrire les conditions traditionnelles de production du lait et de transformation du fromage contribuant aux caractères et à la réputation du «Camembert de Normandie».

Conditions de production du lait

Le terroir normand étant caractérisé notamment par la race normande, le «Camembert de Normandie» est élaboré pour partie à partir de lait produit par des vaches de race normande. Ces vaches de race normande doivent constituer au moins 50 % des effectifs de vaches laitières de chaque exploitation à partir du 1^{er} mai 2017. La race des animaux sera contrôlée à travers le code racial du passeport bovin 56x56.

Afin de garantir une alimentation dominée par le pâturage, les conditions d'alimentation des vaches laitières sont précisées. Celles-ci pâturent au moins 6 mois dans l'année. L'exploitation comporte au minimum 0,33 ha de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0,25 ha de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite, ainsi que 2 ha de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.

En vue d'affirmer le lien avec le terroir, la ration de base du troupeau provient à hauteur de 80 %, exprimée en matière sèche, de l'exploitation. En dehors des périodes de pâturage, du foin est chaque jour mis à disposition des vaches laitières. L'apport en aliments complémentaires est limité à 1 800 kg par vache du troupeau et par année civile. Les fourrages et les aliments complémentaires autorisés sont précisés dans le cahier des charges.

La nature du lait mis en œuvre est précisée. Celui-ci est un lait de vache standardisé en matières grasses par écrémage d'une partie du lait mis en œuvre, assemblé avec du lait entier. Le crémage par retrait de la crème suite à la remontée de celle-ci à la surface du lait est également possible. Le stockage du lait ne

peut excéder 72 heures à compter de l'heure de la traite la plus ancienne jusqu'au début de la maturation. Les conditions techniques de maturation du lait ainsi que les conditions techniques et de traçabilité des lignes de traitement du lait cru sont précisées dans le cahier des charges.

Conditions de production du fromage

Afin de mieux décrire la méthode d'obtention du produit, les conditions d'emprésurage, de tranchage du caillé, de moulage, d'égouttage sont précisés. Le nombre de passages consistant à déposer le caillé dans les moules est augmenté de 4 à 5.

L'utilisation des traitements et additifs pour les fromages faisait l'objet d'une réglementation générale.

Or il est apparu que des nouvelles techniques dont un certain nombre concerne des traitements et additifs, tels que la microfiltration, la concentration partielle des laits ou les enzymes d'affinage, pouvaient avoir des conséquences sur les caractéristiques des fromages d'appellation d'origine. Certains additifs enzymatiques notamment apparaissent incompatibles avec le maintien des caractéristiques essentielles des productions sous AOP.

Il est donc apparu nécessaire de préciser dans les cahiers des charges des appellations d'origine, les pratiques actuelles concernant l'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication des fromages, ceci afin d'éviter que des pratiques futures non encadrées ne viennent porter atteinte aux caractéristiques des fromages d'appellation.

Le lait est emprésuré en bassine d'une capacité maximale de 330 litres, permettant la coagulation d'un volume de lait adapté à la capacité de moulage. Les conditions d'emprésurage (température et dose maximales) sont précisées au cahier des charges.

Le caillé peut être légèrement tranché verticalement avant le moulage à l'aide d'un tranche-caillé. Deux passages au maximum de cet instrument sont autorisés dans la bassine.

Le moulage des fromages est réalisé sitôt après le tranchage. Le soutirage du sérum est interdit. Le caillé est prélevé dans la bassine soit dans le cadre de dispositifs automatisés, à l'aide de têtes de moulage articulées, soit manuellement, à l'aide de cuillerons hémisphériques montés au bout d'un manche.

Le caillé est prélevé puis déposé dans les moules en 5 passages, chacun des dépôts étant espacé de 40 minutes au moins. Il s'égoutte de façon spontanée, dans les moules pendant au moins 18 heures à compter du premier dépôt de caillé.

La technique traditionnelle, se définit par le moulage réalisé manuellement, et l'égouttage qui se déroule dans des moules individuels statiques posés à même une table équipée d'un store d'égouttage.

Les fromages sont retournés une seule fois à partir du 1^{er} mai 2017. Après retournement, les fromages sont recouverts (plaqués) d'une plaque métallique qui exerce une légère pression sur le fromage.

Après salage, le fromage peut être ressuyé avant le début de l'affinage pendant une période qui ne dépasse pas 24 heures.

Affinage et conditionnement du fromage

Les fromages affinés en hâloir ne peuvent être conditionnés avant le 13^e jour suivant le jour d'emprésurage. Les fromages ne peuvent quitter l'entreprise avant le 17^e jour après l'emprésurage, la livraison des clients n'intervient pas avant le 22^e jour après emprésurage.

Lien

Cette partie du cahier des charges a été réécrite conformément au plan tiré du document unique (spécificité de l'aire géographique/spécificité du produit/liens causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit) et complétée compte tenu des précisions apportées sur la méthode d'obtention et les conditions traditionnelles de production du lait et de transformation du fromage contribuant aux caractères et à la réputation du «Camembert de Normandie»

Étiquetage

Afin de mettre le cahier des charges en conformité avec la réglementation nationale, la disposition concernant l'obligation d'apposition du logo «INAO» a été supprimée. Il a également été décidé de préciser que la mention à apposer était «Appellation d'origine protégée» ou «AOP», en vue de l'apposition du symbole AOP de l'Union européenne.

Par ailleurs, les possibilités d'utilisation à titre facultatif des mentions «moulage à la louche» et «fabriqué au lait cru» ont été supprimées. En effet l'étiquetage des fromages au lait cru relève du décret 2007-628 relatif aux fromages et spécialités fromagères. D'autre part, la définition du terme louche étant variable et non réservable aux fromages sous AOP, il a été choisi de supprimer cette mention du cahier des charges de l'AOP «Camembert de Normandie».

Exigences nationales

Le tableau des principaux points à contrôler ainsi que leur méthode d'évaluation pour le «Camembert de Normandie» a été ajouté.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

N° CE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Camembert de Normandie»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Camembert de Normandie» est un fromage au lait cru, à pâte molle légèrement salée renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche est supérieur ou égal à 115 grammes par fromage.

Le «Camembert de Normandie» est caractérisé par les éléments suivants:

- la forme de cylindre plat d'un diamètre de 10,5 à 11 cm et un poids net indiqué à l'emballage au minimum de 250 grammes,
- la croûte dite «fleurie» de couleur blanche, à moisissures superficielles constituant un feutrage blanc pouvant laisser apparaître des tâches rouges,
- la pâte de couleur ivoire à jaune clair. Affinée à cœur, elle est lisse et souple,
- la saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée avec davantage d'affinage.

⁽³⁾ Cf. note 2.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le lait utilisé dans la fabrication du «Camembert de Normandie» est issu d'exploitations qui comportent au moins 50 % de leur effectif de vaches laitières en vaches de race normande à partir du 1^{er} mai 2017.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les vaches laitières pâturent au moins 6 mois dans l'année. L'exploitation comporte au minimum 0,33 ha de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0,25 ha de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite, ainsi que 2 ha de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.

La ration de base du troupeau constituée de fourrages est produite à hauteur de 80 % sur l'exploitation (calculée en matière sèche). L'apport en aliments complémentaires est limité à 1 800 kg par vache du troupeau et par année civile. Les fourrages et les aliments complémentaires autorisés sont listés dans le cahier des charges.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Les opérations d'affinage et de conditionnement des fromages sont intimement liées et sont donc effectuées dans l'aire géographique délimitée au point 4. L'affinage comprend en effet un passage en hâloir, puis le cas échéant un affinage complémentaire après conditionnement.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Chaque fromage AOP «Camembert de Normandie» commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine, la mention «Appellation d'origine protégée» ou «AOP». L'apposition du symbole «AOP» de l'Union européenne est obligatoire.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La production du lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des cantons ou partie de cantons suivants:

Département du Calvados

La totalité des cantons de Bénvy-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Éventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Falaise, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy et Vire; le canton d'Aunay-sur-Odon à l'exception de la commune de Bauquay; le canton de Balleroy à l'exception des communes de Bucéels, Chouain et Condé-sur-Seulles; le canton de Bayeux à l'exception des communes de Nonant, Saint-Martin-des-Entrées et Saint-Vigor-le-Grand; dans le canton de Bourguebus, les communes de Airan, Cesny-aux-Vignes, Moulton et Ouézy; dans le canton de Bretteville-sur-Laize, les communes de Grimbosq, Maizières et Les Moutiers-en-Cinglais; le canton de Cabourg à l'exception des communes de Colombelles, Hérouvillette et Ranville; dans le canton d'Évrecy, les communes de La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Hamars, Montigny, Ouffières, Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen et Trois-Monts; les cantons de Falaise à l'exception des communes de Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines, Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville et Villy-lez-Falaise; dans le canton de Morteaux-Couliboeuf,

les communes de Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques et Vignats; dans le canton de Ouistreham, la commune de Ouistreham; dans le canton de Ryes, les communes de Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux; dans le canton de Tilly-sur-seulles, la commune de Saint-Vaast-sur-Seulles; le canton de Thury-Harcourt à l'exception des communes de Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy et Tournebu; le canton de Troarn à l'exception des communes de Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville et Vimont; le canton de Villers-Bocage à l'exception des communes de Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisoncelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy et Saint-Aignan-le-Malherbe.

Département de l'Eure

La totalité du canton de Beuzeville; le canton de Beaumesnil à l'exception des communes de Ajou et Gouttières; dans les cantons de Bernay, les communes de Caorches-Saint-Nicolas et Saint-Victor de Chrétienville; dans le canton de Breteuil, les communes de Cintray et Francheville; dans le canton de Brionne, les communes de Le Bec Helloin et Brionne; le canton de Broglie à l'exception des communes de Broglie et Ferrières-Saint-Hilaire; le canton de Cormeilles à l'exception de la commune de Fresne-Cauverville; dans le canton de Montfort-sur-Risle, les communes de Appeville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle et Pont-Authou; le canton de Pont-Audemer à l'exception des communes de Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle et Saint-Mards-de-Blacarville; dans le canton de Quillebeuf-sur-Seine, les communes de Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare et Saint-Samson-de-la-Roque; le canton de Rugles à l'exception de la commune de Chéronvilliers; dans le canton de Saint-Georges-du-Vivère, les communes de Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu et Saint-Christophe-sur-Condé; le canton de Thiberville à l'exception des communes de Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville et Heudreville-en-Lieuvin.

Département de la Manche

La totalité des cantons de Avranches, Barenton, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Brécey, Bréhal, Bricquebec, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Cherbourg, Coutances, Equeurdreville-Hainneville, Gavray, Granville, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Mari-gny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Saint-Clair-sur-Elle, Saint-Hilaire-du-Harcoët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Malo-de-la-Lande, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Sourdeval, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torgny-sur-Vire, Tournaville, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles; le canton de Ducey à l'exception des communes de Céaux, Courtils, Crollon et Précey; le canton de Quettehou à l'exception des communes de Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève et Valcanville; dans le canton de Saint-James, les communes de Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte et Saint-Senier-de-Beuvron; le canton de Saint-Pierre-Eglise à l'exception des communes de Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néville-sur-Mer et Tocqueville.

Département de l'Orne

La totalité des cantons de Athis-de-l'Orne, Briouze, Carrouges, Domfront, Écouché, Exmes, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Mortrée, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Tinchebray, Vimoutiers; les cantons de l'Aigle à l'exception des communes de Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai et Vitrai-sous-l'Aigle; les cantons d'Alençon à l'exception des communes de Colombiers, Cuissai, Lonrai; les cantons d'Argentan à l'exception des communes de Commeaux, Occagnes, Sévigny; dans le canton de Bazoches-sur-Hoëne, les communes de Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre et Soligné-la-Trappe; dans le canton de Courtomer, les communes de Brullemail, Courtomer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Tellières-le-Plessis; dans le canton de Longny-au-Perche, les communes de Monceaux-au-Perche et Saint-Victor-de-Réno; le canton de Le Méle-sur-Sarthe à l'exception des communes de Aunay-les-Bois, Boitron, Essay et Menil-Erreux; dans le canton de Mortagne-au-Perche, la commune de Feings; le canton de Moulins-la-Marche à l'exception des communes de Bonnefoi, Les Genettes et Les Aspres; dans le canton de Pervençères, les communes de Barville, Coulimer, Parfondeval, Pervençères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou et Vidai; dans le canton de Rémalard, la commune de Boissy-Maugis; le canton de Sées à l'exception des communes de Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai et Sées; dans le canton de Tourouvre, les communes de Authueil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles et Tourouvre; le canton de Trun à l'exception des communes de Bailleul, Brioux, Fontaine-les-Bassets, Guêprei et Villedieu-les-Bailleul.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique du «Camembert de Normandie» s'étend sur le territoire des trois départements de la Basse Normandie (Calvados, Manche et Orne) ainsi que sur la frange occidentale du département de l'Eure. Cette aire bénéficie d'un climat de type océanique et de paysages dominés par une ambiance bocagère et par la présence d'un réseau hydrographique dense et de nombreux marais associés.

Cette région de tradition fromagère est le berceau de trois des principaux fromages normands («Livarot», «Camembert de Normandie» et «Pont L'Évêque»). En son sein se sont développées tout à la fois une dynamique activité d'élaboration de pâtes molles et une production laitière spécifique. La spécificité de la production laitière tient à la fois à la race de vaches utilisée: la Normande, mais aussi aux conditions d'alimentation marquées par la part prédominante de l'herbe dans la ration des animaux et sa consommation sous forme pâturée au cours d'une période d'au moins 6 mois par an.

5.2. Spécificité du produit

Le «Camembert de Normandie» tire son nom du village de Camembert situé à une trentaine de kilomètres au sud de Lisieux. Les premières mentions écrites remontent au XVIIe siècle et évoquent d'excellents fromages alors vendus «en blanc» à des affineurs. Dans la 2e moitié du XIXe siècle avec le développement des fromageries pionnières de cette production, ce fromage connaît un important succès populaire grâce à sa diffusion dans les villes par l'intermédiaire du réseau de chemins de fer.

Il acquiert une véritable renommée au début du XXe siècle et pendant la première guerre mondiale, période pendant laquelle les fromagers s'efforcent de fournir des camemberts à l'armée française et de répondre à une demande croissante sur le plan national. Si face à cette demande vont se multiplier des productions sous le vocable «camembert» et la mention de provenances diverses, seul le «Camembert de Normandie» est finalement reconnu en France en tant qu'appellation d'origine contrôlée pour ses fabrications respectant le lien au terroir normand et les itinéraires techniques issus de la tradition: lait cru, moulage fractionné, égouttage spontané.

Le «Camembert de Normandie» est notoirement connu pour sa forme unique de cylindre plat, sa croûte dite «fleurie» de couleur blanche, à moisissures superficielles, sa pâte de couleur ivoire à jaune clair, lisse et souple, sa saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée avec davantage d'affinage.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien entre le terroir du «Camembert de Normandie» et ses caractéristiques se manifestent à travers les conditions du milieu naturel favorables à l'exploitation de l'herbe et les pratiques d'élevage spécifiques au terroir normand associé au savoir-faire fromager développé grâce à l'antériorité de production du «Camembert de Normandie».

Le lait produit dispose d'une certaine spécificité que lui confère un recours important au pâturage qui est couramment pratiqué de mars à novembre, grâce à la douceur du climat et à la forte disponibilité de surfaces en herbe ainsi que l'utilisation d'animaux de la race normande, utilisée depuis plus d'un siècle dans la région du fait de ses aptitudes fromagères. Sa richesse en matière protéique et son excellente fromageabilité permet d'obtenir un caillé ferme, pouvant être moulé en blocs et s'égouttant facilement.

Le savoir-faire fromager s'est développé autour de pratiques rigoureuses (alimentation des animaux, hygiène de la traite, mise en oeuvre d'un lait cru, écrémage partiel, emprésurage en bassine, moulage fractionné, égouttage spontané...) permettant de tirer parti des aptitudes du lait produit dans l'aire.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCCamembertdeNormandie.pdf>

⁽⁴⁾ Cf. note 2.