

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 140/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (1).

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (2)

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισημάνση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(-εις)

Οι ακόλουθες τροποποιήσεις αποβλέπουν στην ενίσχυση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος σε σύνδεση με την γεωγραφική του προέλευση και στην προστασία της φήμης της ΠΟΠ «Camembert de Normandie».

(1) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

(2) Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Περιγραφή του προϊόντος

Η παραγωγή του Camembert de Normandie από ανεπεξέργαστο γάλα επιβεβαιώθηκε στο σημείο 2 «Περιγραφή του προϊόντος». Διευκρινίστηκαν επίσης ο ορισμός του βάρους (καθαρό βάρος κατά τη συσκευασία) και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Γεωγραφική περιοχή

Η τροποποιημένη γεωγραφική περιοχή του «Camembert de Normandie» περιλαμβάνει πλέον 1 557 κοινότητες (αποκλείστηκαν 1 678 κοινότητες της προηγούμενης γεωγραφικής περιοχής). Η μείωση της γεωγραφικής περιοχής είναι αποτέλεσμα της προσπάθειας ενίσχυσης του δεσμού μεταξύ της ονομασίας Camembert de Normandie και των νορμανδικών συστημάτων παραγωγής χορτονομής, καθώς και του καθορισμού του πυρήνα της ονομασίας και των χαρακτηριστικών της (φυσικό περιβάλλον/συνήθειες). Αυτή η μείωση της έκτασης της περιοχής συνδέεται εξάλλου με την αναθεώρηση των συνθηκών παραγωγής, με την οποία ενισχύεται ο δεσμός με την περιοχή, καθώς η αναθεώρηση επιβάλλει την υποχρέωση να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του γάλακτος, τουλάχιστον εν μέρει, ζώα της νορμανδικής φυλής και να βασίζεται η διατροφή των ζώων στη βόσκηση. Το σύνολο των κοινοτήτων που αποτελούν τμήμα της τροποποιημένης γεωγραφικής περιοχής ανταποκρίνεται πλήρως στις νέες συνθήκες παραγωγής που προβλέπονται στις προδιαγραφές.

Απόδειξη προέλευσης

Οι τροποποιήσεις της παραγράφου 1 συνδέονται με την εξέλιξη της εθνικής νομοθεσίας. Προβλέπεται ιδίως η αδειοδότηση των επιχειρήσεων, με την οποία θα αναγνωρίζεται η ικανότητά τους να πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του σήματος το οποίο επιδιώκουν να χρησιμοποιούν.

Προβλέπεται ειδική δήλωση για τις εγκαταστάσεις αποχέτευσης.

Μια διάταξη που αφορά τις δηλώσεις που απαιτούνται για τη γνώση και παρακολούθηση των ποσοτήτων επιτρέπει στην ομάδα να συγκεντρώνει τα δεδομένα που είναι αναγκαία για την καλή γνώση και παρακολούθηση της ονομασίας προέλευσης «Camembert de Normandie».

Συμπληρώθηκαν οι παράγραφοι που αφορούν την τήρηση αρχείων και τον έλεγχο του προϊόντος.

Μέθοδος παραγωγής

Οι προδιαγραφές διασαφηνίζουν πολλά σημεία της μεθόδου παραγωγής ώστε να περιγράφονται καλύτερα οι παραδοσιακές συνθήκες παραγωγής του γάλακτος και μεταποίησής του σε τυρί οι οποίες συμβάλλουν στα χαρακτηριστικά και τη φήμη του προϊόντος «Camembert de Normandie».

Όροι παραγωγής του γάλακτος

Καθώς η περιοχή της Νορμανδίας χαρακτηρίζεται ιδίως από την νορμανδική φυλή, το «Camembert de Normandie» παρασκευάζεται με γάλα τμήμα του οποίου παράγεται από καθαρόαιμες αγελάδες της νορμανδικής φυλής, οι οποίες, από την 1η Μαΐου 2017, πρέπει να αποτελούν τουλάχιστον το 50 % του αριθμού των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής κάθε εκμετάλλευσης. Η φυλή των ζώων θα ελέγχεται μέσω του κωδικού φυλής που αναγράφεται στο διαβατήριο βοοειδών 56x56.

Προσδιορίζονται οι συνθήκες διατροφής των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής ώστε να εξασφαλιστεί ότι η διατροφή θα βασίζεται στη βόσκηση. Η περίοδος βόσκησης διαρκεί τουλάχιστον 6 μήνες ανά έτος. Η εκμετάλλευση περιλαμβάνει τουλάχιστον 0,33 εκτάρια χορτολιβαδικής έκτασης ανά αρμεγόμενη αγελάδα γαλακτοπαραγωγής, εκ των οποίων τουλάχιστον 0,25 εκτάρια χορτολιβαδικής έκτασης βόσκησης, προσβάσιμης από τις εγκαταστάσεις αρμέγματος, καθώς και 2 εκτάρια χορτολιβαδικής έκτασης ανά εκτάριο αραβοσίτου ενσίρωσης χρησιμοποιούμενου για τη διατροφή των ζώων του κοπαδιού.

Προκειμένου να ενισχυθεί ο δεσμός με την περιοχή, το βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού προέρχεται σε ποσοστό 80 %, επί ξηρού, από την εκμετάλλευση. Εκτός των περιόδων βόσκησης, κάθε μέρα χορηγείται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής ξηρά χορτονομή. Η χορήγηση συμπληρωμάτων διατροφής περιορίζεται σε 1 800 kg ανά αγελάδα του κοπαδιού και ανά έτος. Οι χορτονομές και τα επιτρεπόμενα συμπληρώματα προσδιορίζονται στις προδιαγραφές.

Προσδιορίζεται το είδος του χρησιμοποιούμενου γάλακτος. Αυτό είναι γάλα αγελάδας του οποίου η σύσταση σε λιπαρές ύλες τυποποιείται με αποκορύφωση μέρους του χρησιμοποιούμενου γάλακτος, το οποίο αναμειγνύεται με πλήρες γάλα. Είναι επίσης επιτρεπτή η αποκορύφωση με αφαίρεση της κρέμας μετά την άνοδό της στην επιφάνεια του γάλακτος. Η αποθήκευση του γάλακτος δεν μπορεί να υπερβαίνει

τις 72 ώρες, υπολογιζόμενες από την ώρα του παλαιότερου αρμέγματος έως την έναρξη της ωρίμασης. Οι τεχνικές συνθήκες ωρίμασης του γάλακτος, καθώς και οι τεχνικές συνθήκες και οι συνθήκες ιχνηλασιμότητας των γραμμών μεταποίησης του ανεπεξέργαστου γάλακτος διευκρινίζονται στις προδιαγραφές.

Όροι παραγωγής του τυριού

Για την καλύτερη περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος προσδιορίζονται οι συνθήκες που αφορούν την προσθήκη πυτιάς, τον τεμαχισμό του τυροπήγματος, την τοποθέτηση στις τυροκομικές μήτρες και τη στράγγιση. Ο αριθμός περασμάτων για την τοποθέτηση του τυροπήγματος στις μήτρες αυξάνεται από 4 σε 5.

Η χρησιμοποίηση τεχνικών επεξεργασίας και προσθέτων για τα τυριά αποτέλεσε αντικείμενο γενικής κανονιστικής ρύθμισης.

Διαπιστώθηκε όμως ότι νέες τεχνικές, εκ των οποίων ορισμένες αφορούν επεξεργασίες και πρόσθετα, όπως η μικροδιήθηση, η μερική συμπύκνωση του γάλακτος ή τα ένζυμα ωρίμασης, μπορούσαν να επηρεάσουν τα χαρακτηριστικά των τυριών με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Ορισμένα ενζυμικά πρόσθετα, ιδίως, φαίνεται πως δεν είναι συμβατά με τη διατήρηση των ουσιωδών χαρακτηριστικών των προϊόντων που φέρουν ΠΟΠ.

Κρίθηκε επομένως αναγκαίο να προσδιοριστούν, στις προδιαγραφές των ονομασιών προέλευσης, οι σύγχρονες πρακτικές όσον αφορά τη χρήση τεχνικών επεξεργασίας και προσθέτων στο γάλα και στην παρασκευή των τυριών, ώστε να αποφευχθεί στο μέλλον η ανεξέλεγκτη εφαρμογή τεχνικών οι οποίες θα έβλαπταν τα χαρακτηριστικά των τυριών με ονομασία προέλευσης.

Η προσθήκη πυτιάς στο γάλα γίνεται σε κάδο μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων, επιτρέποντας την πήξη ποσότητας γάλακτος προσαρμοσμένης στην χωρητικότητα των τυροκομικών μητρών. Οι συνθήκες προσθήκης πυτιάς (μέγιστη θερμοκρασία και δόση) προσδιορίζονται στις προδιαγραφές.

Το τυρόπηγμα μπορεί να τεμαχίζεται μερικώς πριν από την τοποθέτηση στις μήτρες με λεπίδα τυροπήγματος κατακόρυφης κίνησης. Επιτρέπονται δύο το πολύ περάσματα του εργαλείου αυτού στον κάδο.

Τα τυριά τοποθετούνται στις μήτρες αμέσως μετά τον τεμαχισμό. Απαγορεύεται η αφαίρεση του ορού με απορρόφηση. Το τυρόπηγμα αφαιρείται από τον κάδο είτε με αυτοματοποιημένα συστήματα, με αρθρωτές κεφαλές τοποθέτησης σε μήτρες, είτε χειρωνακτικά, με ημισφαιρικές κουτάλες συνδεδεμένες με λαβή.

Το τυρόπηγμα αφαιρείται και στη συνέχεια τοποθετείται στις μήτρες σε 5 περάσματα, τα οποία απέχουν μεταξύ τους χρονικά κατά 40 λεπτά. Στραγγίζει χωρίς πίεση στις μήτρες επί 18 ώρες τουλάχιστον από την πρώτη τοποθέτηση τυροπήγματος.

Η παραδοσιακή τεχνική ορίζεται από την χειρωνακτική τοποθέτηση στις μήτρες και τη στράγγιση σε ατομικές στατικές μήτρες, τοποθετημένες σε επίπεδη επιφάνεια που διαθέτει αυλάκι στράγγισης.

Από την 1η Μαΐου 2017, τα τυριά θα αναστρέφονται μία μόνο φορά. Μετά την αναστροφή, τα τυριά επικαλύπτονται με μεταλλική πλάκα που ασκεί ελαφριά πίεση στο τυρί.

Μετά την αλάτιση, το τυρί μπορεί να αφηθεί για εφίδρωση πριν από την έναρξη της ωρίμασης, επί χρονικό διάστημα που δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες.

Ωρίμαση και συσκευασία των τυριών

Τα τυριά που έχουν ωριμάσει στον θάλαμο ωρίμασης δεν μπορούν να συσκευαστούν πριν την 13η ημέρα μετά την ημέρα προσθήκης της πυτιάς. Δεν επιτρέπεται η έξοδος των τυριών από την επιχείρηση πριν την 17η ημέρα μετά την προσθήκη πυτιάς και η παράδοση στους πελάτες πριν την 22η ημέρα μετά την προσθήκη πυτιάς.

Δεσμός

Αυτό το τμήμα των προδιαγραφών αναδιατυπώθηκε σύμφωνα με τη σειρά που ακολουθείται στο ενιαίο έγγραφο (ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής / ιδιοτυπία του προϊόντος/δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος) και συμπληρώθηκε λαμβάνοντας υπόψη τις διευκρινίσεις που περιλήφθηκαν στα προηγούμενα σημεία όσον αφορά τη μέθοδο και τις παραδοσιακές συνθήκες παραγωγής του γάλακτος και μεταποίησής του σε τυρί που συμβάλλουν στα χαρακτηριστικά και την φήμη του τυριού «Camembert de Normandie».

Επισήμανση

Προκειμένου να συμμορφωθούν οι προδιαγραφές με τις εθνικές ρυθμίσεις, καταργήθηκε η διάταξη που αφορά την υποχρέωση τοποθέτησης του λογότυπου «ΙΝΑΟ». Αποφασίστηκε επίσης να διευκρινιστεί ότι, για να επιτρέπεται η τοποθέτηση στο προϊόν του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ, πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη «Appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή «ΑΟΠ» (ΠΟΠ).

Επιπλέον, απαλείφθηκε η δυνατότητα προαιρετικής χρήσης των ενδείξεων «moulage à la louche» (τοποθέτηση στις μήτρες με κουτάλα) και «fabriqué au lait cru» (παραγόμενο με ανεπεξέργαστο γάλα), καθώς η επισήμανση των τυριών από ανεπεξέργαστο γάλα διέπεται από το διάταγμα 2007-628 σχετικά με τα τυριά και τις τυροκομικές σπεσιαλιτέ. Αφετέρου, καθώς ο ορισμός του όρου «louche» (κουτάλα) ποικίλλει και δεν αφορά αποκλειστικά τα τυριά με ΠΟΠ, επιλέχθηκε να αφαιρεθεί από τις προδιαγραφές του τυριού Camembert de Normandie ΠΟΠ.

Εθνικές απαιτήσεις

Προστέθηκε ο πίνακας των κυριότερων σημείων προς έλεγχο, καθώς και η μέθοδος αξιολόγησής τους για το Camembert de Normandie.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽³⁾

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Camembert de Normandie»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Camembert de Normandie» είναι ένα τυρί από ανεπεξέργαστο γάλα, με μαλακή μάζα, ελαφρώς αλμυρή, που περιέχει τουλάχιστον 45 γραμμάρια λιπαρών υλών ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση και του οποίου το ολικό βάρος ξηράς ουσίας είναι ανώτερο ή ίσο με 115 γραμμάρια ανά τυρί.

Το «Camembert de Normandie» χαρακτηρίζεται από τα ακόλουθα στοιχεία:

- σχήμα πεπλατυσμένου κυλίνδρου διαμέτρου 10,5 έως 11 cm και καθαρό βάρος αναγραφόμενο στη συσκευασία τουλάχιστον 250 γραμμάρια,
- κρούστα με πέλος λευκού χρώματος, με επιφανειακούς ευρωτομύκητες που δημιουργούν λευκό επίχρισμα κάτω από το οποίο διακρίνονται ενίοτε ερυθρές κηλίδες,
- τυρόμαζα υπόλευκου έως ανοιχτοκίτρινου χρώματος, ωριμασμένη έως το κέντρο της, λεία και ελαστική,
- γεύση ελαφρώς αλμυρή, αρχικά γαλακτώδης και γλυκιά, κατόπιν εντονότερη και φρουτώδης με την πρόοδο της ωρίμασης.

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το γάλα που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του «Camembert de Normandie» προέρχεται από εκμεταλλεύσεις στις οποίες, από την 1η Μαΐου 2017, το 50 % τουλάχιστον των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής θα είναι αγελάδες της νορμανδικής φυλής.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Για να εξασφαλιστεί ο στενός δεσμός μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος με διατροφή χαρακτηριστική της γεωγραφικής περιοχής, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής βόσκουν επί 6 τουλάχιστον μήνες ανά έτος. Η εκμετάλλευση περιλαμβάνει τουλάχιστον 0,33 εκτάρια χορτολιβαδικής έκτασης ανά αρμεγόμενη αγελάδα γαλακτοπαραγωγής, εκ των οποίων τουλάχιστον 0,25 εκτάρια χορτολιβαδικής έκτασης βόσκησης, προσβάσιμης από τις εγκαταστάσεις αρμέγματος, καθώς και 2 εκτάρια χορτολιβαδικής έκτασης ανά εκτάριο αραβοσίτου ενσίρωσης χρησιμοποιούμενου για τη διατροφή των ζώων του κοπαδιού.

Το βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού που αποτελείται από ξηρή χορτονομή παράγεται, σε ποσοστό 80 %, στην εκμετάλλευση (υπολογιζόμενο σε ξηρά ουσία). Η χορήγηση συμπληρωμάτων διατροφής περιορίζεται σε 1 800 kg ανά αγελάδα του κοπαδιού και ανά έτος. Οι χορτονομές και τα επιτρεπόμενα συμπληρώματα απαριθμούνται στις προδιαγραφές.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος, καθώς και η παρασκευή, η ωρίμαση και η συσκευασία των τυριών εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Οι εργασίες ωρίμασης και συσκευασίας των τυριών συνδέονται στενά μεταξύ τους και για το λόγο αυτό εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής. Η ωρίμαση περιλαμβάνει πράγματι το πέρασμα στο θάλαμο ωρίμασης, κατόπιν, κατά περίπτωση, συμπληρωματική ωρίμαση μετά τη συσκευασία.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Κάθε τυρί «Camembert de Normandie» ΠΟΠ που διατίθεται στο εμπόριο φέρει ατομική ετικέτα η οποία περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης και την ένδειξη «Appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή «AOP». Είναι υποχρεωτική η τοποθέτηση του συμβόλου «AOP» (ΠΟΠ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος καθώς και η παρασκευή, η ωρίμαση και η συσκευασία των τυριών εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής την οποία αποτελούν τα ακόλουθα καντόνια ή τμήμα αυτών:

Διοικητικό διαμέρισμα Calvados

Το σύνολο των καντονίων Bénv-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 και Vire· το καντόνιο Aunay-sur-Odon πλην της κοινότητας Bauquay· το καντόνιο Balleroy πλην των κοινοτήτων Bucéels, Chouain και Condé-sur-Seuilles· το καντόνιο Bayeux πλην των κοινοτήτων Nonant, Saint-Martin-des-Entrées και Saint-Vigor-le-Grand· στο καντόνιο Bourguebus, οι κοινότητες Airan, Cesny-aux-Vignes, Moulé και Ouézy· στο καντόνιο Bretteville-sur-Laize, οι κοινότητες Grimbois, Maizières και Les Moutiers-en-Cinglais· το καντόνιο Cabourg πλην των κοινοτήτων Colombelles, Hérouvillette και Ranville· στο καντόνιο Évrecy, οι κοινότητες La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Hamars, Montigny, Ouffières,

Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen και Trois-Monts· τα καντόνια Falaise πλην των κοινοτήτων Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines, Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville και Villy-lez-Falaise· στο καντόνιο του Morteaux-Couliboef, οι κοινότητες Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques και Vignats· στο καντόνιο Ouistreham, η κοινότητα Ouistreham· στο καντόνιο Ryes, οι κοινότητες Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux· στο καντόνιο Tilly-sur-seulles, η κοινότητα Saint-Vaast-sur-Seulles· το καντόνιο Thury-Harcourt πλην των κοινοτήτων Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy και Tournebu· το καντόνιο Troarn πλην των κοινοτήτων Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville και Vimont· το καντόνιο Villers-Bocage πλην των κοινοτήτων Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisonnelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy και Saint-Aignan-le-Malherbe.

Διοικητικό διαμέρισμα Eure

Το σύνολο του καντονίου Beuzeville· το καντόνιο Beaumesnil πλην των κοινοτήτων Αjou και Gouttières· στα καντόνια Bernay, οι κοινότητες Caorches-Saint-Nicolas και Saint-Victor de Chrétienville· στο καντόνιο Breteuil, οι κοινότητες Cintray και Francheville· στο καντόνιο Brionne, οι κοινότητες Le Bec Helloin και Brionne· το καντόνιο Broglie πλην των κοινοτήτων Broglie και Ferrières-Saint-Hilaire· το καντόνιο Cormeilles πλην της κοινότητας Fresne-Cauverville· στο καντόνιο Montfort-sur-Risle, οι κοινότητες Arpeville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle και Pont-Authou· το καντόνιο Pont-Audemer πλην των κοινοτήτων Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle και Saint-Mards-de-Blacarville· στο καντόνιο Quillebeuf-sur-Seine, οι κοινότητες Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare και Saint-Samson-de-la-Roque· το καντόνιο Rugles πλην της κοινότητας Chéronvilliers· στο καντόνιο Saint-Georges-du-Vivère, οι κοινότητες Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu και Saint-Christophe-sur-Condé· το καντόνιο Thiberville πλην των κοινοτήτων Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville και heudreville-en-Lieuvin.

Διοικητικό διαμέρισμα Manche

Το σύνολο των καντονίων 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, Marigny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Saint-Clair-sur-l'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, Tessay-sur-Vire, Torigni-sur-Vire, Tourlaville, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles· το καντόνιο Ducey πλην των κοινοτήτων Céaux, Courtils, Crollon και Précey· το καντόνιο Quettehou πλην των κοινοτήτων Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève και Valcanville· στο καντόνιο Saint-James, οι κοινότητες Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte και Saint-Senier-de-Beuvron· το καντόνιο Saint-Pierre-Eglise πλην των κοινοτήτων Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néville-sur-Mer και Tocqueville.

Διοικητικό διαμέρισμα Orne

Το σύνολο των κοινοτήτων 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· τα καντόνια Aigle πλην των κοινοτήτων Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai και Vitrai-sous-l'Aigle· τα καντόνια Alençon πλην των κοινοτήτων Colombiers, Cuissai, Lonrai· τα καντόνια Argentan πλην των κοινοτήτων Commeaux, Occagnes, Sévigny· στο καντόνιο Bazoches-sur-Hoëne, οι κοινότητες Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre και Soligné-la-Trappe· στο καντόνιο Courtomer, οι κοινότητες Brullemail, Courtomer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Tellières-le-Plessis· στο καντόνιο Longny-au-Perche, οι κοινότητες Monceaux-au-Perche και Saint-Victor-de-Réno· το καντόνιο Le Méle-sur-Sarthe πλην των κοινοτήτων Aunay-les-Bois, Boitron, Essay και Menil-Erreux· στο καντόνιο Mortagne-au-Perche, η κοινότητα Feings· το καντόνιο Moulins-la-Marche πλην των κοινοτήτων Bonnefoi, Les Genettes και Les Aspres· στο καντόνιο Pervençhères, οι κοινότητες Barville, Coulimer, Parfondeval, Pervençhères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou και Vidai· στο καντόνιο Rémalard, η κοινότητα Boissy-Maugis· το καντόνιο Sées πλην των κοινοτήτων Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai και Sées· στο καντόνιο Tourouvre, οι κοινότητες Autheuil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles και Tourouvre· το καντόνιο Trun πλην των κοινοτήτων Bailleul, Brioux, Fontaine-les-Bassets, Guéprei και Villedieu-les-Bailleul.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Camembert de Normandie» εκτείνεται στο έδαφος των τριών διοικητικών διαμερισμάτων της Κάτω Νορμανδίας (Calvados, Manche και Orne) καθώς και στο δυτικό τμήμα του διοικητικού διαμερίσματος Eure. Στην περιοχή επικρατούν ωκεάνιο κλίμα και τοπία με σύδεντρα και πυκνό υδρογραφικό δίκτυο, με το οποίο συνδέονται πολυάριθμα έλη.

Η περιοχή αυτή με την τυροκομική παράδοση υπήρξε η κοιτίδα τριών από τα κυριότερα τυριά της Νορμανδίας (Livarot, Camembert de Normandie και Pont l'Évêque). Στο εσωτερικό της, έχουν αναπτυχθεί τόσο μια δυναμική δραστηριότητα παραγωγής τυριών με μαλακή μάζα όσο και μια ιδιαίτερη γαλακτοκομική παραγωγή. Η ιδιαιτερότητα της γαλακτοκομικής παραγωγής στηρίζεται τόσο στη χρησιμοποιούμενη φυλή αγελάδων, τη Νορμανδική, όσο και στον τρόπο διατροφής, που χαρακτηρίζεται από την κυριαρχία του νωπού χόρτου στο σιτηρέσιο των ζώων και την κατανάλωσή του με βόσκηση επί 6 τουλάχιστον μήνες ανά έτος.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το «Camembert de Normandie» έχει λάβει το όνομά του από το χωριό Camembert που βρίσκεται σε απόσταση 30 περίπου χιλιομέτρων νοτίως του Lisieux. Οι πρώτες γραπτές ενδείξεις ανάγονται στον 17ο αιώνα και αναφέρουν εξαιρετικής ποιότητας τυριά τα οποία πωλούνταν σε επιχειρήσεις ωρίμασης χωρίς να φέρουν διακριτικά. Κατά το δεύτερο ήμισυ του 19ου αιώνα, με την ανάπτυξη των πρωτοπόρων τυροκομείων, το εν λόγω τυρί ήταν εξαιρετικά δημοφιλές, χάρη στη διάδοσή του στις πόλεις μέσω του σιδηροδρομικού δικτύου.

Αποκτά πραγματική φήμη στις αρχές του 20ού αιώνα και κατά τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο, περίοδο κατά την οποία οι τυροκόμοι καταβάλλουν προσπάθειες για να προμηθεύουν τυριά τύπου camembert στο γαλλικό στρατό, καθώς και για να ανταποκριθούν στην αυξανόμενη ζήτηση σε εθνικό επίπεδο. Παρόλο που λόγω της αυξημένης αυτής ζήτησης πολλαπλασιάστηκαν τα προϊόντα που έφεραν την ονομασία «camembert» και ποικίλες ενδείξεις προέλευσης, μόνον το τυρί της Νορμανδίας «Camembert de Normandie» αναγνωρίζεται τελικά στη Γαλλία ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης, καθώς το προϊόν αυτό σέβεται τον δεσμό με την περιοχή της Νορμανδίας και τα τεχνικά στοιχεία παραγωγής που προέρχονται από την παράδοση: ανεπεξέργαστο γάλα, τμηματική τοποθέτηση στις τυροκομικές μήτρες, αυθόρμητη στράγγιση.

Το «Camembert de Normandie» είναι εξαιρετικά γνωστό για το μοναδικό του σχήμα πεπλατυσμένου κυλίνδρου, την κρούστα με πέλος λευκού χρώματος, με επιφανειακούς ευρωτομύκητες, τη λεία και ελαστική μάζα υπόλευκου έως ανοιχτοκίτρινου χρώματος, την ελαφρώς αλμυρή γεύση, η οποία αρχικά είναι γαλακτώδης και γλυκιά και κατόπιν πιο έντονη και φρουτώδης με την πρόοδο της ωρίμασης.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Ο δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής του Camembert de Normandie και των χαρακτηριστικών του εκδηλώνεται μέσω των συνθηκών του φυσικού περιβάλλοντος που ευνοούν την εκμετάλλευση των χορτολιβαδικών εκτάσεων, και μέσω των πρακτικών εκτροφής που χαρακτηρίζουν την περιοχή της Νορμανδίας, σε συνδυασμό με την τυροκομική τεχνογνωσία που αναπτύχθηκε χάρη στην μακριά παράδοση της παραγωγής του Camembert de Normandie.

Το παραγόμενο γάλα εμφανίζει κάποια ιδιαιτερότητα, οφειλόμενη στην εκτεταμένη εφαρμογή της βόσκησης — η οποία, χάρη στην ηπιότητα του κλίματος και την διαθεσιμότητα μεγάλων χορτολιβαδικών εκτάσεων, καλύπτει την περίοδο από Μάρτιο έως Νοέμβριο — καθώς και στη χρήση αγελάδων της νορμανδικής φυλής, η οποία χρησιμοποιείται επί έναν και πλέον αιώνα στην περιοχή λόγω της τυροκομικής ικανότητας του γαλακτός της. Η υψηλή περιεκτικότητά του σε πρωτεΐνες και η εξαιρετική τυροκομική του ικανότητα επιτρέπουν να ληφθεί συμπαγές τυρόπηγμα, το οποίο μορφοποιείται σε τεμάχια και στραγγίζεται εύκολα.

Η τυροκομική τεχνογνωσία αναπτύχθηκε με άξονα αυστηρές πρακτικές (διατροφή των ζώων, υγιεινή του αρμέγματος, χρησιμοποίηση ανεπεξέργαστου γάλακτος, μερική αποκορύφωση, προσθήκη πυτιάς στον κάδο, τμηματική τοποθέτηση στις τυροκομικές μήτρες, αυθόρμητη στράγγιση...) οι οποίες επιτρέπουν να αξιοποιούνται με τον καλύτερο τρόπο οι ιδιότητες του γάλακτος που παράγεται στην περιοχή.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.