

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2014/C 125/05)

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

«LIVAROT»

N° CE: FR-PDO-0217-01089 – 03.09.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubriques 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]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. Modification(s)

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

— Point 2 du cahier des charges: description du produit

La description du produit précise certaines données techniques spécifiques pour décrire le «Livarot»:

- la teneur en extrait sec du fromage est comprise entre 44 et 52 %,
- les formes de référence du Livarot ont changé: le «quart-Livarot» a disparu et le «grand Livarot» a été ajouté,
- les formes de présentation du fromage sont désormais: le «grand Livarot» qui présente un diamètre compris entre 190 et 210 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 1 200 et 1 500 g, le 4/4 dit «Livarot» qui présente un diamètre compris entre 120 et 128 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 450 et 500 g, le «3/4 Livarot» qui présente un diamètre compris entre 107 et 115 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 330 et 350 g, le «petit Livarot» qui présente un diamètre compris entre 80 et 94 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 200 et 270 g.

Il est précisé que les qualificatifs de taille des fromages désignent des formats de vente.

La description organoleptique du Livarot est ajoutée.

— point 3 du cahier des charges: aire géographique

L'aire géographique modifiée du Livarot comprend 173 communes en extension et une commune en restriction par rapport à l'aire initiale qui comptait 118 communes. Cette extension vise principalement à intégrer le nord du pays d'Auge de manière à ce que l'aire géographique de l'AOP se superpose à cette région naturelle.

Le nord du pays d'Auge présente les mêmes conditions environnementales que le sud: même géologie (formations argileuses), même pédologie (proportion élevée d'argile du sol), paysages analogues avec une dominance des paysages de marais ou de coteaux sur les plateaux, existence généralisée d'un réseau hydrographique dense et ramifié. Ces caractéristiques sont en effet déterminantes pour l'existence de la production herbagère qui est au cœur de la relation du Livarot à son terroir.

En plus de ces variables d'état stables (géologie, pédologie, paysage, hydrographie), les éléments d'usages comme la couverture du sol en herbe (STH/SAU > à 50 %), les pratiques zootechniques (élevage de race normande) ou l'existence actuelle de zones de collecte laitière sont similaires dans le sud et le nord du pays d'Auge.

Cette extension est liée à la révision du cahier des charges qui renforce le lien au terroir avec l'obligation de recourir à la race normande et à une alimentation dominée par le pâturage pour produire le lait. La situation de l'ensemble du pays d'Auge est en effet marquée par l'importance des surfaces en herbe et par une forte proportion de vaches laitières de race normande.

Au niveau des savoir-faire fromagers, le Livarot relève des techniques de transformation fromagères des pâtes molles particulièrement présentes sur l'ensemble du territoire du pays d'Auge.

Concernant la microflore mentionnée dans le cahier des charges ayant servi de base à l'enregistrement de l'AOP, il s'agit de celle du pays d'Auge en entier, c'est-à-dire de l'aire géographique du Livarot telle que décrite dans la présente demande de modification. Par ailleurs, les dégustations réalisées sur les produits fabriqués dans les conditions faisant l'objet de la demande de modification n'ont présenté aucune différence pouvant être attribuée aux différentes parties de l'aire géographique.

Cette région naturelle répond donc parfaitement aux nouvelles conditions de production du cahier des charges.

— point 4 du cahier des charges: preuve de l'origine

— Une déclaration d'identification de chaque opérateur est exigée préalablement à toute activité de production. Celle-ci intègre une déclaration d'engagement décrivant les modalités permettant aux producteurs de lait n'ayant pas encore 100 % de vaches de race normande dans leur troupeau d'être en conformité en 2017.

En complément de la tenue obligatoire d'une comptabilité-matière, des éléments spécifiques sont exigés:

- des éleveurs pour le contrôle des conditions de pâturage et des conditions d'alimentation ajoutées au cahier des charges,
- des fromageries pour le contrôle des conditions de collecte du lait et des conditions d'élaboration précisées dans le cahier des charges,
- des producteurs fermiers pour le contrôle des quantités et formats de fromage produits par jour.
- De plus, la méthode d'organisation des examens organoleptiques est présentée.
- point 5 du cahier des charges: méthode d'obtention

Le cahier des charges précise de nombreux points afin de mieux décrire les conditions traditionnelles de production du lait et de transformation du fromage contribuant à la réputation du Livarot:

Les conditions de production du lait

À partir du 1^{er} mai 2017, le Livarot est élaboré à partir de lait produit dans des exploitations dont le troupeau laitier est exclusivement constitué de vaches de race normande. Le délai de mise en place de cette disposition est lié à l'histoire du Livarot. À l'époque de la reconnaissance en appellation d'origine du fromage Livarot (1975), le groupement n'avait pas jugé nécessaire de préciser dans la réglementation nationale l'utilisation de la race normande, car celle-ci était utilisée par l'ensemble des éleveurs et ne menaçait pas d'être remplacée par d'autres. Au cours du temps, le recours à la race Prim'Holstein est apparu et s'est développé alors que le groupement se rendait de plus en plus compte de l'importance de la race normande sur la typicité du Livarot et son image. Afin de stopper cette dérive, revenir aux conditions qui avaient présidé à l'émergence de la notoriété du produit et renforcer par là même le lien au terroir du produit, le groupement a souhaité encadrer la méthode d'obtention du lait en imposant l'utilisation de vaches de race normande pour la fabrication du Livarot. Toutefois, la mise en œuvre de l'application de cette mesure positive nécessite un temps d'adaptation pour les éleveurs qui ont changé de race depuis la reconnaissance de l'appellation en 1975. C'est pourquoi jusqu'au 30 avril 2017, le lait mis en œuvre mensuellement pour fabriquer le Livarot doit provenir à au moins 80 % de vaches de race normande.

Le troupeau doit pâturer au moins six mois dans l'année et disposer d'une surface minimale de 0,33 ha de surface de prairie pour chaque vache laitière traite dont au moins 0,25 ha de surface pâturable, c'est-à-dire située à proximité de la salle de traite.

Ces exigences concernant les surfaces permettent d'assurer une part significative d'herbe dans la ration des vaches laitières, confortant la tradition herbagère du pays d'Auge et garantissant un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique.

Pour assurer le lien avec l'aire géographique, au moins 80 % de la matière sèche de la ration de base du troupeau (fourrages) provient de parcelles de l'exploitation situées dans l'aire géographique. L'apport en aliments complémentaires est encadré en quantité (1 800 kg par vache et par année civile) et en qualité. Une liste des fourrages et des aliments complémentaires autorisés figure dans le cahier des charges.

Les délais de mise en œuvre du lait sont définis (au plus des quatre dernières traites et stockage au maximum pendant 48 heures).

Les conditions techniques de standardisation en matière grasse, de maturation et de traitement thermique du lait sont précisées. La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite. Une liste d'ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits est définie.

Les conditions de production du fromage

Il est précisé que le Livarot est élaboré à partir de lait maturé et emprésuré en bassine d'une capacité maximale de 320 litres (à partir du 1^{er} mai 2014).

Le lait destiné à la fabrication du Livarot est traditionnellement emprésuré en bassine dont le volume de lait emprésurable avoisine les 300 litres. L'apparition ponctuelle et marginale de récipients plus grands a conduit le groupement à introduire une disposition limitant le volume des récipients.

L'intérêt de fixer ce volume maximal aux bassines est de permettre le moulage du caillé en une seule fois. De ce fait, tous les fromages de la bassine ont les mêmes caractéristiques d'acidité et d'égouttage, ce qui n'est pas le cas en plus grandes cuves où l'allongement du temps de brassage et de moulage est inévitable (plusieurs dizaines de minutes en grandes cuves de plus de mille litres contre quelques secondes en bassine). Dans ce cas, les fromages de début et de fin de moulage ont nécessairement des caractéristiques différentes puisque le caillé continue d'évoluer du fait du brassage de la cuve et de l'acidification qui continue pendant le moulage des fromages. En fin de moulage, les fromages issus du caillé plus égoutté présentent une pâte plus sèche et moins savoureuse.

Les conditions temporelles et techniques du découpage du caillé, de son brassage, de son moulage, de son égouttage et de son salage sont décrites. L'interdiction de la conservation, par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est mentionnée.

Afin de conforter le positionnement du Livarot auprès des consommateurs en tant que produit issu du terroir et fabriqué de manière traditionnelle, le groupement a souhaité interdire l'utilisation de chlorhydrate de lysozyme. Celui-ci est utilisé comme additif pour hydrolyser certaines liaisons dans les membranes extérieures des espèces bactériennes, notamment les spores butyriques jugées particulièrement indésirables en fromagerie car responsables notamment de gonflement des fromages. Néanmoins, un fabricant souhaite continuer à l'utiliser jusqu'en 2015, afin de donner le temps aux producteurs de lait potentiellement concernés par la présence de spores butyriques dans leurs laits de finaliser l'amélioration de leurs pratiques en matière d'ensilage. En effet, la présence de spores butyriques dans les laits peut être associée à la présence de ces spores dans les ensilages utilisés pour l'alimentation des vaches laitières.

L'affinage et le cerclage du fromage

Les opérations d'affinage, de lavage et de cerclage des fromages, qui sont intimement liées, sont décrites.

L'affinage est conduit en hâloir à une température comprise entre 10 et 14 °C, puis, le cas échéant, un affinage complémentaire est effectué à une température comprise entre 6 et 9 °C.

Les conditions techniques relatives aux opérations d'affinage du Livarot sont précisées: pendant la période d'affinage en hâloir, les fromages subissent au moins trois lavages et peuvent être éventuellement brossés. L'addition de ferments ou de «rocou» est admise dans la solution de lavage. La solution de lavage est composée d'eau salée, éventuellement additionnée de ferments et/ou de rocou dont la concentration est inférieure à 2 %.

La durée minimale d'affinage des Livarot et grands Livarot est augmentée de 21 jours à 35 jours pour tenir compte des pratiques des affineurs qui ont progressivement augmenté cette durée jusqu'à 35 jours, hors contrainte du cahier des charges, afin que les fromages soient affinés d'autant plus longtemps que leur taille est grande. Afin de pérenniser cette pratique ayant une influence positive sur le goût des fromages, le groupement a souhaité préciser cette durée d'affinage minimale pour les Livarot et grands Livarot dans le cahier des charges.

L'obligation du cerclage de l'ensemble des formats de Livarot à l'aide de lanières est intégrée dans le chapitre «Description du produit» et rappelée dans le chapitre «Éléments justifiant le lien avec l'aire géographique». Ce cerclage, qui date de l'origine du Livarot au XIX^e siècle, était déjà signalé dans le cahier des charges ayant servi de base à l'enregistrement de l'AOP, mais sans caractère contraignant. Or ce cerclage est très important pour l'identité visuelle du Livarot, et lui a d'ailleurs valu le surnom de «colonel» car les lanières superposées rappellent les galons cousus sur l'uniforme militaire français correspondant à ce grade. Afin de préserver cet élément identitaire du fromage, le groupement a souhaité identifier dans le cahier des charges l'obligation du cerclage pour tous les formats de Livarot.

La nature du matériau constituant les lanières n'est plus précisée afin de donner la possibilité aux opérateurs d'utiliser éventuellement de nouveaux matériaux sauf pour le Livarot de format 4/4, pour lequel les lanières seront obligatoirement végétales à partir du 1^{er} mai 2017. En effet, d'une part la nature du matériau utilisé pour le cerclage ne modifie qu'à la marge l'identité visuelle du fromage, d'autre part le format 4/4, format le plus emblématique de l'ensemble de la production de Livarot, est le plus concerné par cet usage actuellement présent chez certains opérateurs. La disposition nécessite un délai de mise en œuvre afin que l'ensemble des opérateurs mettent en place le dispositif permettant la réalisation du cerclage avec des lanières végétales (notamment en matière d'approvisionnement).

— point 8 du cahier des charges: éléments spécifiques de l'étiquetage

Les mentions devant obligatoirement figurer sur l'étiquetage sont précisées. L'obligation d'utilisation du logo INAO est supprimée. L'obligation d'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est ajoutée.

— point 9 du cahier des charges: exigences nationales

Ajout du tableau des principaux points à contrôler et suppression de la référence au règlement technique d'application.

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⁾

«LIVAROT»

N° CE: FR-PDO-0217-01089 – 03.09.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Livarot»

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 Livarot est un fromage de forme cylindrique fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte molle, légèrement salé, à croûte lavée de couleur rougeâtre, affiné et cerclé par trois à cinq lanières. À partir du 1^{er} mai 2017, le format de référence 4/4 dit Livarot sera systématiquement cerclé par des lanières végétales.

Le Livarot renferme au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et la teneur en extrait sec est comprise entre 44 et 52 %.

Le Livarot peut se présenter sous un format de vente petit, 3/4, 4/4 ou grand. Le grand Livarot présente un diamètre compris entre 190 et 210 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 1 200 et 1 500 g, le 4/4 dit Livarot présente un diamètre compris entre 120 et 128 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 450 et 500 g, le 3/4 Livarot présente un diamètre compris entre 107 et 115 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 330 et 350 g, le petit Livarot présente un diamètre compris entre 80 et 94 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 200 et 270 g.

La durée totale de l'affinage, à compter du jour d'emprésurage, est de 21 jours minimum pour les formats 3/4 Livarot et petit Livarot, et de 35 jours minimum pour les formats Livarot et grand Livarot.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Sa croûte lavée, légèrement poisseuse, est de couleur jaune paille à rougeâtre. Sa pâte, souple, couleur jaune foncé, possède quelques petites ouvertures. Le Livarot est un fromage caractérisé par la puissance et la persistance de ses arômes. Sa pâte, légèrement salée, est fondante et possède une saveur marquée qui évoque des goûts floraux de paille et de foin, des goûts animaux et fumés.

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

À partir du 1^{er} mai 2017, le troupeau de chaque exploitation est constitué exclusivement de vaches laitières de race normande. Jusqu'au 30 avril 2017, le lait mis en œuvre mensuellement pour fabriquer le Livarot doit provenir à au moins 80 % de vaches de race normande.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de leur fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le sel et le chlorure de calcium.

L'utilisation de chlorhydrate de lysozyme est autorisée jusqu'au 31 décembre 2014 uniquement dans une période comprise entre le 15 octobre et le 15 avril.

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 six 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.

La ration de base du troupeau constituée de fourrages est produite au minimum à hauteur de 80 % sur des parcelles de l'exploitation situées dans l'aire géographique (calculée en matière sèche). L'apport en aliments complémentaires est limité à 1 800 kg par vache du troupeau et par année civile.

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 cerclage des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Sans préjudice des mentions prévues par la réglementation, chaque fromage AOP Livarot 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.

Les qualificatifs petit, 3/4 et grand peuvent être utilisés sur l'étiquetage des fromages selon les conditions prévues au point 3.2. Description du produit.

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

L'aire géographique s'étend au territoire des cantons et parties de cantons des départements suivants:

Département du Calvados (14)

La totalité des cantons de Blangy-le-Château, Cambremer, Dozulé, Honfleur, Lisieux 1, Lisieux 2, Lisieux 3, Livarot, Orbec, Pont-l'Évêque, Trouville; dans le canton de Bourguebus: la commune d'Airan, le canton de Mézidon-Canon à l'exception des communes de Bissières et Percy-en-Auge; dans le canton de Morteaux-Coulibeuf: Barou-en-Auge, Les Moutiers-en-Auge et Norey-en-Auge, le canton de St-Pierre-sur-Dives à l'exception de la commune de St-Pierre-sur-Dives; dans le canton de Troarn: les communes d'Argences, de Canteloup, Cléville, Janville, St-Ouen-du-Mesnil-Oger, St-Pair, St-Pierre-du-Jonquet et Troarn; dans le canton de Cabourg: les communes d'Amfreville, de Bavent, Breville-les-Monts, Cabourg, Gonnevill-en-Auge, Merville-Franceville, Petiville, Sallenelles et Varaville.

Département de l'Orne (61)

La totalité du canton de Vimoutiers; dans le canton d'Exmes: les communes de Ginai, Avernois-sous-Exmes, Courménéil, Exmes, Omméel, Survie et St-Pierre-la-Rivière, le canton de Gacé à l'exception de la commune de la Trinité-des-Laitiers; dans le canton de Le Merlerault: les communes de Champ Haut, Lignéres, Menil Froger et Le Menil Vicomte; dans le canton de Trun: les communes de Coudehard, Mont Ormel, Montreuil-la-Cambe, St-Gervais-des-Sablons, Chambois, Écorches et Neauphe-sur-Dives.

Département de l'Eure (27)

Dans le canton de Beuzeville: les communes de Fatouville Grestain, Fiquefleur Équainville, La Lande-St-Léger, Manneville-la-Raoult et St-Pierre-du-Val; dans le canton de Thiberville: les communes de La Chapelle Hareng, Fontaine-la-Louvet, Piencourt, Les Places et St-Germain-la-Campagne.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Située entre la Manche au nord et les collines du Perche au sud, la région naturelle du pays d'Auge est un plateau d'altitude moyenne (120 à 250 m) sillonné par un grand nombre de cours d'eau qui ont façonné le relief, dégageant plusieurs unités de paysage: de larges vallées, une alternance de plateaux séparés par de profonds vallons ainsi que de petites vallées aux fortes pentes.

Cette région est caractérisée par la prédominance des sols argileux, un climat très océanique avec des précipitations régulières tout au long de l'année et une faible amplitude de températures entre les saisons.

Le Livarot est un fromage dont les premières mentions écrites remontent au XVII^e siècle. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, ce fromage connut un important succès populaire grâce à sa diffusion dans les villes par l'intermédiaire du réseau de chemins de fer.

Dans l'aire géographique se sont développées tout à la fois:

- une production laitière spécifique utilisant très majoritairement et traditionnellement la race normande et reposant sur des conditions d'alimentation marquées par la part prédominante de l'herbe dans la ration des animaux ainsi que sa consommation sous forme pâturée au cours d'une très longue période,
- une activité dynamique d'élaboration de pâtes molles mettant en œuvre des savoir-faire particuliers. Le lait est systématiquement écrémé et mûré. Le caillé est découpé en grains de taille moyenne puis brassé. Durant l'affinage en hâloir, les fromages sont régulièrement lavés, permettant à leur croûte orangée de se former. Le cerclage du fromage est indissociable de l'identité traditionnelle du Livarot auprès du consommateur et permet le maintien de la forme prise dans le moule. L'opération qui s'effectue au cours de l'affinage consiste à lier le Livarot à l'aide d'une ou plusieurs lanières formant trois à cinq tours du fromage.

5.2. Spécificité du produit

Le Livarot possède une croûte lavée, légèrement poisseuse, de couleur jaune paille à rougeâtre. Sa pâte, souple, couleur jaune foncé, possède quelques petites ouvertures. Le Livarot est un fromage caractérisé par la puissance et la persistance de ses arômes. Sa pâte, légèrement salée, est fondante et possède une saveur marquée qui évoque des goûts floraux de paille et de foin, des goûts animaux et fumés. Le Livarot se reconnaît aux trois à cinq tours de lanières qui l'encerclent, indissociables de son identité.

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 Livarot est lié au pays d'Auge par une série de facteurs tant humains que naturels. Le pays d'Auge, par son climat, son relief, son réseau hydrographique et ses sols est une région favorable à la culture de l'herbe. Les éleveurs y ont développé un système d'élevage qui valorise cette culture à travers les longues périodes de pâturage autorisées par les températures douces et la pluviométrie régulière. De plus, ils ont sélectionné une race, la normande, bien adaptée à la prairie et les caractéristiques physico-chimiques de son lait lui confèrent, notamment de par son aptitude à la coagulation, une fromageabilité exceptionnelle.

Le pays d'Auge est aussi une région de culture fromagère où les savoir-faire liés à la production de pâtes molles à croûte lavée se sont transmis jusqu'à aujourd'hui. Ces savoir-faire, notamment d'affinage et de lavage, ainsi que le cerclage du Livarot avec des lanières contribuent à l'obtention de ces spécificités qui confèrent au Livarot son goût inimitable.

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/CDCLivarot.pdf>

⁽⁴⁾ Voir note 3 de bas de page.