

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2013/C 140/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾**

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"CAMEMBERT DE NORMANDIE"

EG-nr: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

SGB () SUB (X)

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (specificera)

2. Typ av ändring(ar)

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

3. Ändring(ar)

Följande ändringar syftar till att stärka de av produktens egenskaper och kvaliteter som hör ihop med dess geografiska ursprung och att skydda anseendet hos den skyddade ursprungsbeteckningen "Camembert de Normandie".

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Produktbeskrivning

Framställningen av Camembert de Normandie av obehandlad mjölk har åter bekräftats i punkt 2 "Produktbeskrivning". Närmare beskrivningar har likaså lagts till rörande definitionen av vikten (utan förpackning) samt om produktens organoleptiska egenskaper.

Geografiskt område

Det ändrade geografiska området för "Camembert de Normandie" omfattar hädanefter 1 557 kommuner (1 678 kommuner i det tidigare geografiska området har strukits). Inskränkningen av det geografiska området görs för att stärka sambandet mellan beteckningen Camembert de Normandie och de normandiska vall- och betessystemen, definitionen av beteckningens kärna och dess egenskaper (naturlig miljö/användningsområden). Denna områdesinskränkning hör dessutom ihop med översynen av produktionsvillkoren, som stärker sambandet med området genom skyldigheten att delvis använda den normandiska rasen och att huvudsakligen använda gräs som foder i mjölkproduktionen. Alla kommuner som ingår i det ändrade geografiska området uppfyller till fullo de nya villkoren i produktspecifikationen.

Bevis på ursprung

Ändringarna i punkt 1 hör ihop med utvecklingen av den nationella lagstiftningen. Det införs nämligen en behörighet för aktörerna som visar att de kan uppfylla kraven i produktspecifikationen för det märke som de vill använda.

Det införs en särskild försäkran avseende sanitetsutrustning.

En bestämmelse om den försäkran som krävs om kunskap om och uppföljning av volymerna gör det möjligt för gruppen att samla in de uppgifter som krävs för att ha god kännedom om och kunna övervaka ursprungs-beteckningen Camembert de Normandie.

Punkterna om registerföringen och kontrollen av produkten har kompletterats.

Framställningsmetod

Produktspecifikationen specificerar en mängd punkter i framställningsmetoden för att på ett bättre sätt beskriva de traditionella förhållandena för mjölkproduktionen och bearbetningen av osten och som bidrar till egenskaperna och anseendet hos "Camembert de Normandie".

Mjölakens produktionsvillkor

Eftersom den normandiska landsbygden i synnerhet kännetecknas av den normandiska rasen framställs "Camembert de Normandie" delvis med mjölk som produceras av kor av denna ras. Korna av den normandiska rasen måste utgöra minst 50 % av mjölkbesättningen vid varje gård från och med den 1 maj 2017. Djurens ras ska kontrolleras med hjälp av raskoden i djurpasset 56 x 56.

För att garantera att fodret huvudsakligen utgörs av gräs ges en närmare beskrivning av villkoren för utfodring av mjölkorna. Mjölkkorna ska gå på bete minst sex månader om året. Gården ska förfoga över minst 0,33 ha gräsyta per ko som mjölkas varav minst 0,25 ha betesmark ska kunna nås från mjölkingsanläggningarna, liksom 2 ha ängsmark per hektar majsensilage som används för att utfodra djurbesättningen.

För att bekräfta sambandet med området ska cirka 80 % (uttryckt i torrsubstans) av besättningens basranson komma från gården. Utöver betesperioderna ska mjölkorna ha tillgång till hö varje dag. Mängden kompletteringsfoder begränsas till 1 800 kg per ko i besättningen och per kalenderår. Vallfodren och de kompletteringsfoder som tillåts beskrivs närmare i produktspecifikationen.

Den typ av mjölk som används specificeras. Det rör sig om komjolk med standardiserad fetthalt genom skumning av en del av den mjölk som används, som blandas med helmjölk. Mjölken kan också skummas genom att man avlägsnar grädden när denna lägger sig på mjölkens yta. Mjölken får inte

lagras längre än 72 timmar räknat från den första mjölkningen fram till dess att mognadslagringen inleds. De tekniska villkoren för mogningen av mjölken liksom de tekniska villkoren och spårbarhetsvillkoren för bearbetningslinjerna för den obehandlade mjölken beskrivs närmare i produktspecifikationen.

Ostens produktionsvillkor

För att ge en bättre beskrivning av framställningsmetoden specificeras villkoren för löpläggning, skärning av ostmassan, formning och avrinning. Antalet omgångar då ostmassan läggs ner i formarna ökas från 4 till 5.

Användningen av behandlingar och tillsatser för ostarna omfattas av allmän lagstiftning.

Det har dock framkommit att nya tekniker skulle kunna påverka ursprungsskyddade ostars egenskaper. En del av dessa gäller behandling och tillsatser, t.ex. mikrofiltrering, partiell koncentrerad av mjölken och mognadsenzym. Särskilt vissa enzymtillsatser förefaller oförenliga med bevarandet av de viktigaste egenskaperna hos produkter med skyddad ursprungsbeteckning.

Det har därför blivit nödvändigt att i ursprungsbeteckningarnas produktspecifikationer ange gängse praxis i fråga om behandlingar och tillsatser som används för mjölkråvaran och under ystningen för att undvika att nya metoder som inte omfattas av reglerna kommer att påverka ursprungsskyddade ostars egenskaper.

Mjölken löpläggs i ett ystkar med en högsta kapacitet på 330 liter, vilket gör det möjligt att koagulera den volym mjölk som kan vara i formen. Villkoren för löpläggningen (maximal temperatur och maximal dos) beskrivs närmare i produktspecifikationen.

Ostmassan kan skäras lätt vertikalt innan formningen med hjälp av en metalltrådsram. Detta verktyg får användas högst två gånger i ystkaret.

Ostarna formas direkt efter skärningen. Det är förbjudet att tappa om vasslen. Ostmassan tas antingen upp ur ystkaret mekaniskt, med hjälp av särskilda formar, eller manuellt med hjälp av klotformade skopor monterade på ett skaft.

Ostmassan tas upp och läggs sedan i formarna fem gånger, med minst 40 minuter mellan varje gång. Ostmassan självdränerar i formarna under minst 18 timmar räknat från den första gången ostmassan formsätts.

I den traditionella produktionstekniken formas ostarna manuellt och dräneras i enskilda formar direkt på ett bord försett med ett dräneringsband.

Från och med den 1 maj 2017 ska ostarna vändas en enda gång. Efter vändningen täcks ostarna (plattas ner) med en metallplatta som trycker lätt på osten.

Efter saltningen får osten torka i högst 24 timmar innan mognadslagringen påbörjas.

Mognadslagring och förpackning av osten

Ostar som mognadslagras i torkningsrum får förpackas först 13 dagar efter löpläggningen. Ostarna får lämna företaget först 17 dagar efter löpläggningen och levereras till kunderna först 22 dagar efter löpläggningen.

Samband

Denna del av produktspecifikationen har skrivits om i enlighet med det sammanfattande dokumentet (det geografiska områdets särdrag/produktens särdrag/samband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper) och kompletterats med beaktande av de närmare uppgifterna om framställningsmetoden och de traditionella produktionsvillkoren för mjölken och bearbetningen av osten som bidrar till egenskaperna och anseendet hos "Camembert de Normandie".

Märkning

För att produktspecifikationen ska överensstämma med den nationella lagstiftningen har bestämmelsen om skyldigheten att anbringa logotypen "INAO" strukits. Man har även beslutat sig för att specificera att den uppgift som ska anbringas är "Appellation d'origine protégée" (skyddad ursprungsbezeichnung) eller "AOP" (SUB) när det gäller anbringandet av Europeiska unionens symbol för SUB.

Dessutom har möjligheterna att på frivillig basis använda uppgifterna "mouillage à la louche" (formad för hand) och "fabriqué au lait cru" (framställd med obehandlad mjölk) strukits. I själva verket finns bestämmelserna om märkning av ostar av obehandlad mjölk i dekret 2007–628 om ostar och ost-specialiteter. Eftersom definitionen av termen "för hand" varierar och inte är reserverad för ostar med skyddad ursprungsbezeichnung, har man för övrigt valt att stryka denna uppgift i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbezeichnung Camembert de Normandie.

Nationella krav

Tabellen över de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras liksom metoden för utvärdering av dessa för Camembert de Normandie har lagts till.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbezeichnungen för jordbruksprodukter och livsmedel⁽³⁾

"CAMEMBERT DE NORMANDIE"

EG-nr: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning**

"Camembert de Normandie"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3. Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig*

"Camembert de Normandie" är en ost av obehandlad mjölk med en mjuk lättsaltad massa som innehåller minst 45 gram fett per 100 gram ost efter en fullständig torkning, och vars totala torrsubstansvikt överskrider eller motsvarar 115 gram per ost.

"Camembert de Normandie" kännetecknas av följande inslag:

- Den platta cylinderformen med en diameter på 10,5–11 cm och en på förpackningen angiven nettovikt på minst 250 gram.
- Den vita skorpan med ytligt mögel som skapar ett vitt överdrag där röda fläckar kan uppstå.
- Massan med en elfenbensvit till ljusgul färg. Den lagrade kärnan är jämn och mjuk.
- Den lätt salta smaken som först är mjölkig och söt och sedan mer tydlig och fruktig tack vare mognadslagringen.

⁽³⁾ Se fotnot 2.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Den mjölk som används för tillverkningen av "Camembert de Normandie" ska från och med den 1 maj 2017 komma från gårdar vars mjölkbesättning till minst 50 % består av kor av den normandiska rasen.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

För att garantera ett nära samband mellan området och produkten med avseende på det foder som är specifikt för det geografiska området måste mjölkorna gå på bete minst 6 månader om året. Gården ska förfoga över minst 0,33 ha gräsyta per ko som mjölkas, varav minst 0,25 ha ska kunna nås direkt från mjölkkningsanläggningarna, liksom 2 ha ängsmark per hektar majsensilage som används för utfodringen av djurbesättningen.

Den del av besättningens basranson som består av vallfoder ska till cirka 80 % produceras på gården (beräknat i torrmaterial). Andelen kompletteringsfoder är begränsad till 1 800 kg per ko i besättningen och per kalenderår. Vallfodren och de kompletteringsfoder som tilläts förtecknas i produktspecifikationen.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Mjölkproduktionen, framställningen, mognadslagringen och förpackningen av ostarna utförs i det geografiska område som avgränsas i punkt 4.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Mognadslagringen och förpackningen av ostarna är nära kopplade till varandra och utförs alltså i det avgränsade geografiska området i punkt 4. Mognadslagringen omfattar också en omgång i ett torkningsrum, i förekommande fall följt av kompletterande mognadslagring efter det att produkten förpackats.

3.7 Särskilda regler för märkning

Varje ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Camembert de Normandie" som säljs ska vara försedd med en individuell märkning som innehåller namnet på ursprungsbeteckningen och uppgiften "Appellation d'origine protégée" (skyddad ursprungsbeteckning) eller "AOP" (SUB). Det är obligatoriskt att anbringa Europeiska unionens symbol för "SUB".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Mjölkproduktionen, framställningen, mognadslagringen och förpackningen av ostarna utförs i det geografiska område som omfattar följande kantoner eller delar av följande kantoner:

Departementet Calvados

Hela området i kantonerna 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 och Vire; kantonen Aunay-sur-Odon med undantag av kommunen Bauquay; kantonen Balleroy med undantag av kommunerna Bucéels, Chouain och Condé-sur-Seulles; kantonen Bayeux med undantag av kommunerna Nonant, Saint-Martin-des-Entrées och Saint-Vigor-le-Grand; i kantonen Bourguebus, kommunerna Airan, Cesny-aux-Vignes, Moulton och Ouézy; i kantonen Bretteville-sur-Laize, kommunerna Grimboisq, Maizières och Les Moutiers-en-Cinglais; kantonen Cabourg med undantag av kommunerna Colombelles, Hérouvillette och Ranville; i kantonen Évrecy, kommunerna La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Hamars, Montigny, Ouffières, Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen och Trois-Monts; kantonen Falaise

med undantag av kommunerna Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines, Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville och Villy-lez-Falaise; i kantonen Morteaux-Coulboeuf, kommunerna Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques och Vignats; i kantonen Ouistreham, kommunen Ouistreham; i kantonen Ryes, kommunerna Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux; i kantonen Tilly-sur-seulles, kommunen Saint-Vaast-sur-Seulles; kantonen Thury-Harcourt med undantag av kommunerna Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy och Tournebu; kantonen Troarn med undantag av kommunerna Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville och Vimont; kantonen Villers-Bocage med undantag av kommunerna Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisoncelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy och Saint-Aignan-le-Malherbe.

Departementet Eure

Hela området i kantonen Beuzeville; kantonen Beaumesnil med undantag av kommunerna Ajou och Gouttières; i kantonerna Bernay, kommunerna Caorches-Saint-Nicolas och Saint-Victor de Chrétienville; i kantonen Breteuil, kommunerna Cintray och Francheville; i kantonen Brionne, kommunerna Le Bec Helloin och Brionne; kantonen Broglie med undantag av kommunerna Broglie och Ferrières-Saint-Hilaire; kantonen Corneilles med undantag av kommunen Fresne-Cauverville; i kantonen Montfort-sur-Risle, kommunerna Appeville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle och Pont-Authou; kantonen Pont-Audemer med undantag av kommunerna Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle och Saint-Mards-de-Blacarville; i kantonen Quillebeuf-sur-Seine, kommunerna Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare och Saint-Samson-de-la-Roque; kantonen Rugles med undantag av kommunen Chéronvilliers; i kantonen Saint-Georges-du-Vivère, kommunerna Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu och Saint-Christophe-sur-Condé; kantonen Thiberville med undantag av kommunerna Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville och heudreville-en-Lieuvin.

Departementet Manche

Hela området i kantonerna 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, Tessy-sur-Vire, Torigni-sur-Vire, Tourlaville, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles; kantonen Ducey med undantag av kommunerna Céaux, Courtils, Crollon och Précey; kantonen Quettehou med undantag av kommunerna Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève och Valcanville; i kantonen Saint-James, kommunerna Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte och Saint-Senier-de-Beuvron; kantonen Saint-Pierre-Eglise med undantag av kommunerna Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néville-sur-Mer och Tocqueville.

Departementet Orne

Hela området i kantonerna 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; kantonen Aigle med undantag av kommunerna Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai och Vitrai-sous-l'Aigle; kantonerna i Alençon med undantag av kommunerna Colombiers, Cuissai, Lonrai; kantonerna i Argentan med undantag av kommunerna Commeaux, Occagnes, Sévigny; i kantonen Bazoches-sur-Hoëne, kommunerna Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre och Soligné-la-Trappe; i kantonen Courtomer, kommunerna Brullemail, Courtomer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Tellières-le-Plessis; i kantonen Longny-au-Perche, kommunerna Monceaux-au-Perche och Saint-Victor-de-Réno; kantonen Le Méle-sur-Sarthe med undantag av kommunerna Aunay-les-Bois, Boitron, Essay och Menil-Erreux; i kantonen Mortagne-au-Perche, kommunen Feings; kantonen Moulins-la-Marche med undantag av kommunerna Bonnefoi, Les Genettes och Les Aspres; i kantonen Pervençères, kommunerna Barville, Coulimer, Parfondéval, Pervençères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou och Vidai; i kantonen Rémalard, kommunen Boissy-Maugis; kantonen Sées med undantag av kommunerna Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai och Sées; i kantonen Tourouvre, kommunerna Autheuil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles och Tourouvre; kantonen Trun med undantag av kommunerna Bailleul, Brieux, Fontaine-les-Bassets, Guêprei och Villedieu-les-Bailleul.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området för "Camembert de Normandie" omfattar de tre departementen i Basse-Normandie (Calvados, Manche och Orne) liksom den västra delen av departementet Eure. Detta område har ett oceaniskt klimat och landskapet domineras av skog och ett tätt vattensystem med en mängd kärr i anslutning till detta.

Denna traditionella ostregion är hem åt tre stora normandiska ostar ("Livarot", "Camembert de Normandie" och "Pont L'Évêque"). I området har det samtidigt utvecklats en dynamisk framställning av mjuka ostar och en särskild typ av mjölkproduktion. Särdragen hos mjölkproduktionen hör också ihop med den koras som används, dvs. den normandiska rasen, men även med utfodringsvillkoren. Dessa utmärker sig genom den stora andelen gräs i djurens ransoner, vilket korna får i sig under den minst 6 månader långa betesperioden varje år.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Camembert de Normandie" har fått sitt namn från byn Camembert som ligger cirka 30 km söder om Lisieux. De första skriftliga uppgifterna kommer från 1600-talet och nämner de fantastiska ostar som då såldes olagrade till mognadslagren. Under den andra hälften av 1800-talet utvecklades osttillverkningen i och med de första ostfabrikerna, och denna ost blev mycket populär tack vare att den spreds mellan byarna med hjälp av järnvägsnätet.

Den fick ett mycket gott rykte i början av 1900-talet och under första världskriget. Under denna period levererade ostmästarna camembert till den franska armén och de tillfredsställde även den ökande efterfrågan i landet. Mot bakgrund av denna efterfrågan ökade produktionen av "camembert" och uppgifterna om ursprunget skilde sig åt, men slutligen erkändes endast "Camembert de Normandie" i Frankrike som kontrollerad ursprungsbeteckning för de produkter som uppfyller kraven på samband med det normandiska territoriet och de traditionsenliga teknikerna: obehandlad mjölk, formning i steg, självdränering etc.

"Camembert de Normandie" är mycket känd för sin unika platta och cylindriska form, sin vita yta med ytligt mögel, sin jämna och släta massa med en elfenbensfärgad till ljusgul färg, sin lätt salta smak, först mjölkaktig och söt och sedan mer tydlig och fruktig tack vare mognadslagringen.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Sambandet mellan området för "Camembert de Normandie" och dess egenskaper framgår av de gynnsamma naturliga förhållandena för betningen och de uppfödningmetoder som är specifika för Normandie i kombination med ostmästarnas kunskap, som utvecklats tack vare den mångåriga produktionen av "Camembert de Normandie".

Den producerade mjölkens särdrag härrör från det faktum att korna går på bete mellan mars och november, tack vare det milda klimatet och den stora tillgången till gräsytor, liksom från användningen av den normandiska rasen. Denna används sedan mer än 100 år tillbaka i regionen eftersom dess mjölk passar för ostframställning. Dess höga proteinhalt och utmärkta ystbarhet gör det möjligt att få en fast ostmassa som kan formas i block och som lätt rinner av.

Ostkunskapen har utvecklats kring strikta rutiner (djurens foder, hygien i samband med mjölkningen, användningen av obehandlad mjölk, delvis skumning, löpläggning i ystkar, formning i steg, självdränering etc.) som gör det möjligt att dra nytta av fördelarna hos den mjölk som produceras i området.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Se fotnot 2.