CAMEMBERT DE NORMANDIE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat des Fabricants de Camembert de Normandie

Adresse : 82 rue de Bernières
14300 CAEN

Composition : producteurs, fabricants

NOM DU PRODUIT : Camembert de Normandie

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Camembert de Normandie est un fromage à pâte molle en forme de cylindre plat de 10,5 centimètres à 11 centimètres. Son poids est de 250 grammes au minimum.

La pâte est de couleur blanche à jaune crème.

La croûte est dite "fleurie" c'est-à-dire qu'elle présente une moisissure superficielle constituant un feutrage blanc pouvant laisser apparaître des tâches rouges.

Aire géographique :

L'aire de production est limitée à la Normandie comprenant les départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne et de la Seine-Maritime caractérisée par un climat océanique et des pâturages réputés.

Historique :

La Normandie produit des beurres et fromages renommés dont on retrouve des traces dès l'an 1050.

C'est vers la fin du 17ème siècle que l'on commença à retourner les labours, à les "coucher" en herbe pour produire plus de viande et dont la conséquence fut de faire de la Normandie une immense fabrique de beurre et de fromage. C'est au cours du 19ème siècle que la fabrication fromagère connut un développement considérable qui s'est poursuivi jusqu'à nos jours.

Quant au Camembert, son nom reste attaché à celui de Marie HAREL qui exploitait à la fin du 18ème siècle la ferme de Beaumoncel dans la commune de Camembert.

Elle mit au point et perfectionna la fabrication du fromage déjà existant dans la région suivant les conseils donnés par un prêtre réfractaire caché dans sa ferme.

La réputation du Camembert s'étend rapidement à toute la Normandie et sa production connaît un réel essor au cours du 19ème avec l'avènement du chemin de fer et l'invention vers 1890 par un exportateur du Havre, M. ROUSSET, de la boîte à Camembert, fabriqué avec des copeaux et des disques d'épicea, qui permet de le faire voyager plus facilement.

Afin de protéger la spécificité du Camembert de Normandie, par rapport à ses concurrents fabriqués dans d'autres régions, les producteurs de Normandie créent en 1909 le Syndicat des fabricants du véritable Camembert de Normandie qui demande à ce que l'aire délimitée ne comprenne que les 5 départements de la Normandie. Mais, il leur faudra attendre 1980 pour obtenir la reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée (Décret du 31 août 1983).

Méthode d'obtention :

Le Camembert de Normandie est fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en oeuvre au lait cru dont la coagulation est obtenue exclusivement au moyen de présure animale.

Le Camembert de Normandie est un fromage à caillé non divisé, pouvant être légèrement tranché verticalement, et à égouttage spontané. L'une de ses originalités consiste dans le fait que le caillé est obligatoirement moulé à la louche de façon discontinue, avec un minimum de quatre passages par moule.

Après salage au sel sec exclusivement, les fromages sont portés en hâloir. L'affinage est d'une durée de vingt et un jours au minimum.

Les fromages sont ensuite conditionnés dans des boîtes en bois.

Lien avec le milieu géographique :

Si le sol de Normandie offre des caractéristiques variées, cette région chargée d'histoire, présente une unité forte dans son climat océanique et ses traditions.

Région herbagère par excellence, où les prairies permanentes occupent une superficie considérable, la Normandie a depuis des siècles été renommée pour son élevage et ses fromages.

Produit dans une région où les vaches, grâce à la douceur du climat, peuvent traditionnellement rester au pâturage pendant presque toute l'année, le Camembert de Normandie a pu préserver son originalité et aujourd'hui encore respecter les méthodes mises au point par Marie HAREL et ses descendants.

Structure de contrôle :

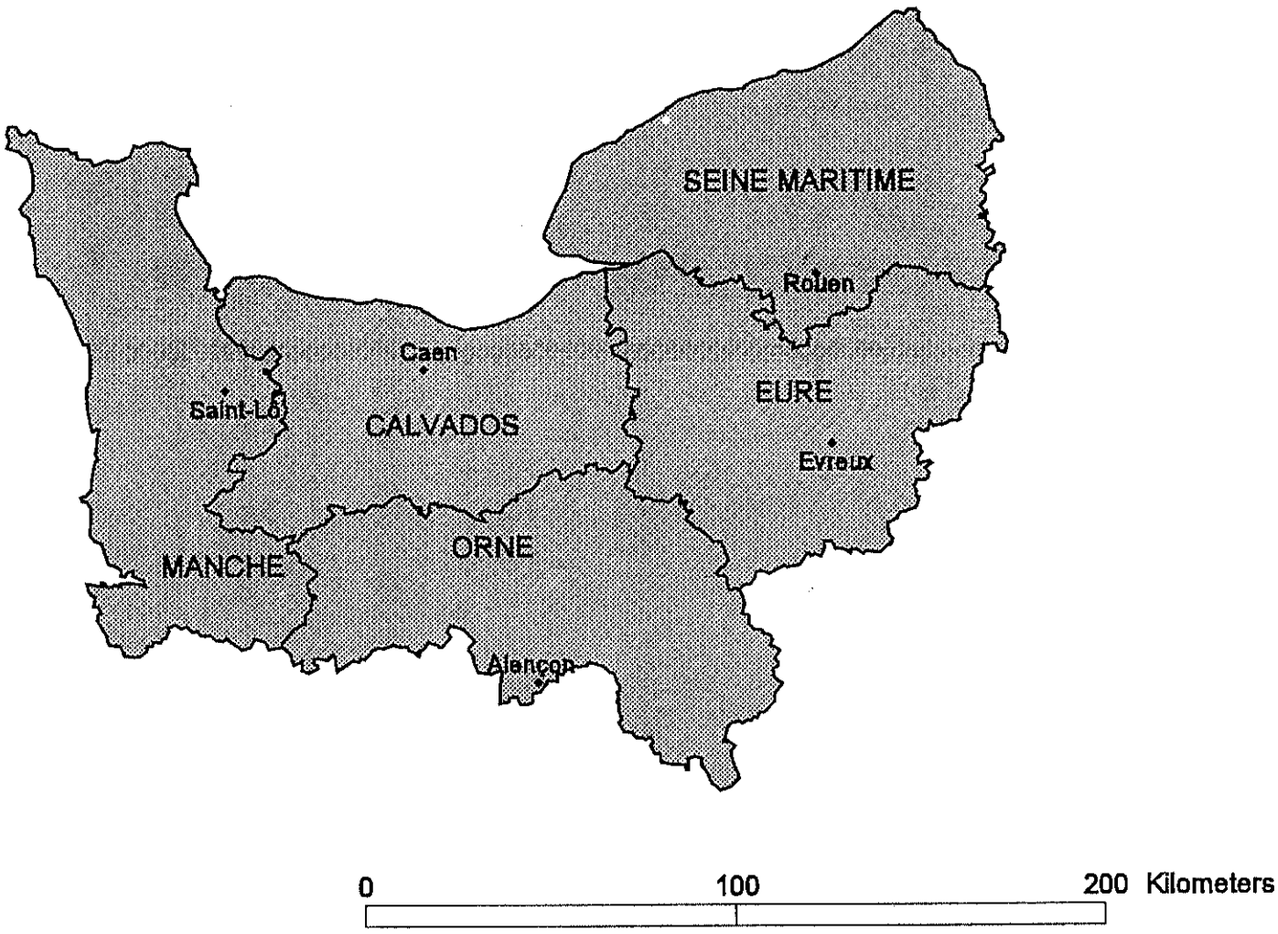
Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure dans la présentation générale.

Etiquetage :

Outre le nom de l'Appellation, à savoir Camembert de Normandie, et la mention "Appellation d'Origine", les fromages d'Appellation doivent porter sur leur étiquetage le logo INAO.

Par ailleurs il est prévu l'utilisation à titre facultatif de certaines mentions traditionnelles telles que : moulage à la louche ou fabriqué au lait cru.

Aire géographique de l'AOC Camembert de Normandie



à l'appellation d'origine « Camembert de Normandie »

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant application, en ce qui concerne les fromages, des lois du 1er août 1905 et du 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement du Comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'origine des fromages,

Décrète :

Art. 1er. - L'appellation d'origine « Camembert de Normandie » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages.

La production du lait utilisé pour la fabrication de ces fromages doit être effectuée dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne et de la Seine-Maritime.

Les fromages bénéficiant de ladite appellation d'origine doivent avoir été fabriqués, fleuris, affinés et conditionnés dans les fromageries situées à l'intérieur de cette aire géographique délimitée.

Art. 2. - Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Camembert de Normandie » est un fromage à pâte molle, légèrement salée, de couleur blanche à jaune crème, à moisissures superficielles constituant un feutrage blanc pouvant laisser apparaître des taches rouges, à caillé non divisé pouvant être légèrement tranché verticalement, à égouttage spontané. En forme de cylindre plat d'un diamètre de 10,5 à 11 cm, il est fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré et renferme au moins 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessication, le poids total de matière sèche ne devant pas être inférieur à 115 grammes par fromage. Son poids est de 250 grammes au minimum.

En outre, la production du lait, la fabrication, le hâlage et l'affinage des fromages bénéficiant de ladite appellation doivent répondre aux conditions suivantes :

a) Le lait utilisé pour la fabrication doit être conforme aux prescriptions réglementaires ; il doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose ou d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne de brucellose ; il ne doit pas être additionné de lait concentré ou de lait en poudre, de protéines laitières ou de colorants ; l'emploi du procédé d'ultrafiltration est interdit ; ce lait ne peut être chauffé à une température supérieure à 37 °C ;

b) La coagulation du lait est obtenue uniquement au moyen de présure ;

c) Le caillé est moulé à l'aide d'une louche dont le diamètre correspond à celui du moule ; l'opération est effectuée de façon discontinue avec un minimum de quatre remplissages successifs par moule ;

d) Le salage est effectué exclusivement au sel sec ;

e) Après salage, les fromages sont portés au hâloir, dont la température est comprise entre 10 °C et 14 °C ; les fromages sont ensuite conditionnés dans des boites en bois ; toutefois, avant ce conditionnement, ils peuvent être placés sur des planches, en caves dont la température est de 8 °C ou 9 °C ; la durée de l'affinage, comptée à partir du jour de fabrication, doit être au minimum de vingt et un jours, dont seize jours dans l'aire géographique délimitée ;

f) Le fractionnement n'est admis que sur le fromage prêt à la consommation.

Les conditions énumérées ci-dessus peuvent être, s'il y a lieu, précisées par voie de règlement intérieur de l'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 ci-après, sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 3. - (Complété D. 89-463 du 3 juillet 1989)

Les critères qualitatifs applicables au fromage « Camembert de Normandie » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme, la tenue et la croûte, sur la texture de la pâte, sur l'arôme et le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Camembert de Normandie » ainsi que celui des matières premières entrant dans leur fabrication est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt des régions Basse-Normandie et Haute-Normandie ou leurs représentants ;
- un représentant des services vétérinaires des régions Basse-Normandie et Haute-Normandie ;
- les chefs des services interdépartementaux de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes des régions Basse-Normandie et Haute-Normandie ou leurs représentants ;
- cinq professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Camembert de Normandie », parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau prélèvement effectué dans un délai maximum de trois mois à compter du jour de la notification de cet avertissement. Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles, qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision, ne se sont pas révélés satisfaisants.

« Si un fabricant ou un affineur s'oppose de quelque façon que ce soit aux contrôles de la qualité des fromages effectués par les agents de la commission de contrôle, un avertissement lui est immédiatement adressé, par lettre recommandée avec accusé de réception, lui précisant qu'un contrôle aura lieu au plus tard dans les huit jours suivant le retour de l'accusé de réception.

« Si ce second contrôle ne peut se réaliser du fait de l'intéressé, la suspension de l'usage de l'appellation sera immédiatement notifiée et prendra effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

« Cette procédure est également applicable lorsque ce refus des contrôles est opposé aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, indépendamment des poursuites pénales fondées sur l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912 auxquelles s'expose quiconque aura mis lesdits agents dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions. »

Art. 4. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au Comité national des appellations d'origine des fromages un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Camembert de Normandie ».

Art. 5. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages, ou tout document comptable équivalent dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 6. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Camembert de Normandie » doit comporter le nom de l'appellation d'origine, accompagné de la mention « Appellation d'origine », le tout inscrit en caractère de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du sigle « C.N.A.O.F. » est obligatoire sur tous les étiquetages des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

La mention « Fabrication traditionnelle au lait cru avec moulage à la louche » peut également figurer sur l'étiquetage.

Art. 7. - L'emploi de toute indication, de tout mode de présentation ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Camembert de Normandie » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Sous réserve des dispositions qui précèdent, l'emploi de la mention « Fabriqué en Normandie » est autorisé pour l'indication du lieu de fabrication prévu par la réglementation relative aux fromages, sur l'étiquetage des camemberts ne bénéficiant pas de l'appellation d'origine.

Art. 8. - Le décret du 31 août 1983 relatif à l'appellation d'origine « Camembert de Normandie » est abrogé.

Art. 9. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et le ministre de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 29 décembre 1986.