PONT-L'EVEQUE

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 Pont-l'Evêque et de Livarot

Adresse : 82, rue des Bernières
14300 CAEN

Composition : producteurs, transformateurs

NOM DU PRODUIT : Pont-l'Evêque, Petit Pont-l'Evêque, Demi Pont-l'Evêque, Grand Pont-l'Evêque

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Pont-l'Evêque est un fromage à pâte molle à croûte orangée, fabriqué exclusivement avec du lait de vache à pâte malaxée, à égouttage forcé, légèrement salé, affiné après ou sans lavage de la croûte.

Il doit présenter un minimum de 45 pour cent de matière grasse après complète dessiccation, la matière sèche ne devant pas être inférieure à 140 g par fromage.

L'affinage dure au minimum deux semaines.

Il est de forme carré et peut se présenter sous les formats suivants :

- Pont-l'Evêque 105 à 115 mm de côté
- Petit Pont-l'Evêque 85 à 95 mm de côté, le poids total de matière sèche étant d'au moins 85 g par fromage
- Demi Pont-l'Evêque de forme rectangulaire de 105 à 115 mn sur 52 à 57 mn de côté
- Grand Pont-l'Evêque de 190 à 210 mn.

La pâte est homogène. La croûte est lisse, de jaune d'or à orangé.

Aire géographique :

L'aire géographique de fabrication et d'affinage est limitée aux départements suivants situés essentiellement dans la région normande : Calvados, Eure, Manche, Orne, Seine Maritime et Mayenne.

Historique :

Le fromage "Pont-l'Evêque" tire son nom de la ville de Pont-l'Evêque, qui se trouve à mi-chemin entre Lisieux et Deauville dans le département du Calvados.

Des documents très anciens signalent l'existence de ce fromage. Le plus ancien est le "Roman de la Rose" écrit au XII^{ème} siècle par Guillaume Lovin et Jehan de Meung, Bruyerin de Champier, en 1560 dans "Recitaria" fait référence aux fromages de la région de Pont-l'Evêque.

Il est appelé initialement aux XVI^{ème} siècle "Angelot" pour marquer l'origine précise du fromage, le pays d'Auge région située au coeur de la Normandie.

Sa réputation ne cesse de croître et en 1722 De Masseville signale dans son ouvrage souligne que le Pont-l'Evêque est un fromage "très apprécié et transporté à travers divers pays".

L'appellation d'origine a été reconnue par décret du 30 août 1972. Les conditions de production sont définies par le décret du 29 décembre 1986.

Méthode d'obtention :

La fabrication du "Pont-l'Evêque" met en oeuvre du lait de vache soit à l'état cru soit après traitement thermique.

Après maturation le lait est additionné de présure, le caillé obtenu étant ensuite découpé et brassé puis omis dans des moules ayant les formes appropriées.

Lors de l'égouttage à température ambiante, il fait l'objet d'un certain nombre de retournement en salle chauffée.

Les fromages sont ensuite démoulés et placés sur des claies et retournés régulièrement. Après quelques jours seulement ils sont salés afin de permettre le développement de la microflore caractéristique.

La mise en cave ultérieure peut s'accompagner de lavage de la croûte. Ils sont affinés pendant une température de l'ordre de 11 à 14°C permettant le développement des ferments du rouge (Brevibactérium Linens).

Lien avec le milieu géographique :

Le Pont-l'Evêque est issu de la région normande et de la région du maine qui est marquée par un climat uniformément doux et humide et des terrains argileux ayant une flore d'une remarquable homogénéité grâce à des pratiques culturales d'entretien répétées depuis des siècles.

Le fromage bénéficie des propriétés du lait produit dans cette région traditionnelle et homogène divisée en six départements depuis la Révolution. En effet les vaches sont nourries essentiellement dans les prairies naturelles, donnent un lait très riche en vitamines lesquelles se retrouvent dans les fromages.

La présence d'une microflore spécifique, provenant de souches particulières à la région normande, contribue à la solubilisation de la pâte et lui communique un goût spécial et une finesse d'arôme très caractéristique.

Dans le pays d'Auge, la fabrication fromagère est issue d'une longue tradition, toujours affirmée.

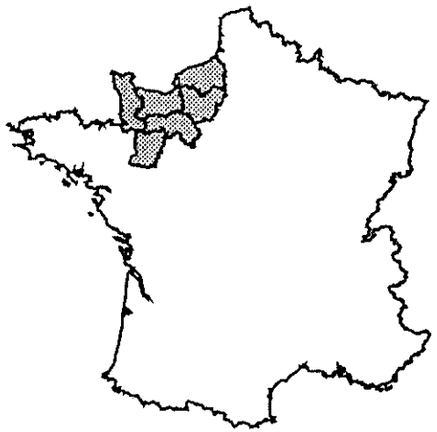
Structures de contrôle :

Une note de présentation des projets de procédure d'agrément pour les produits laitiers sera réalisée.

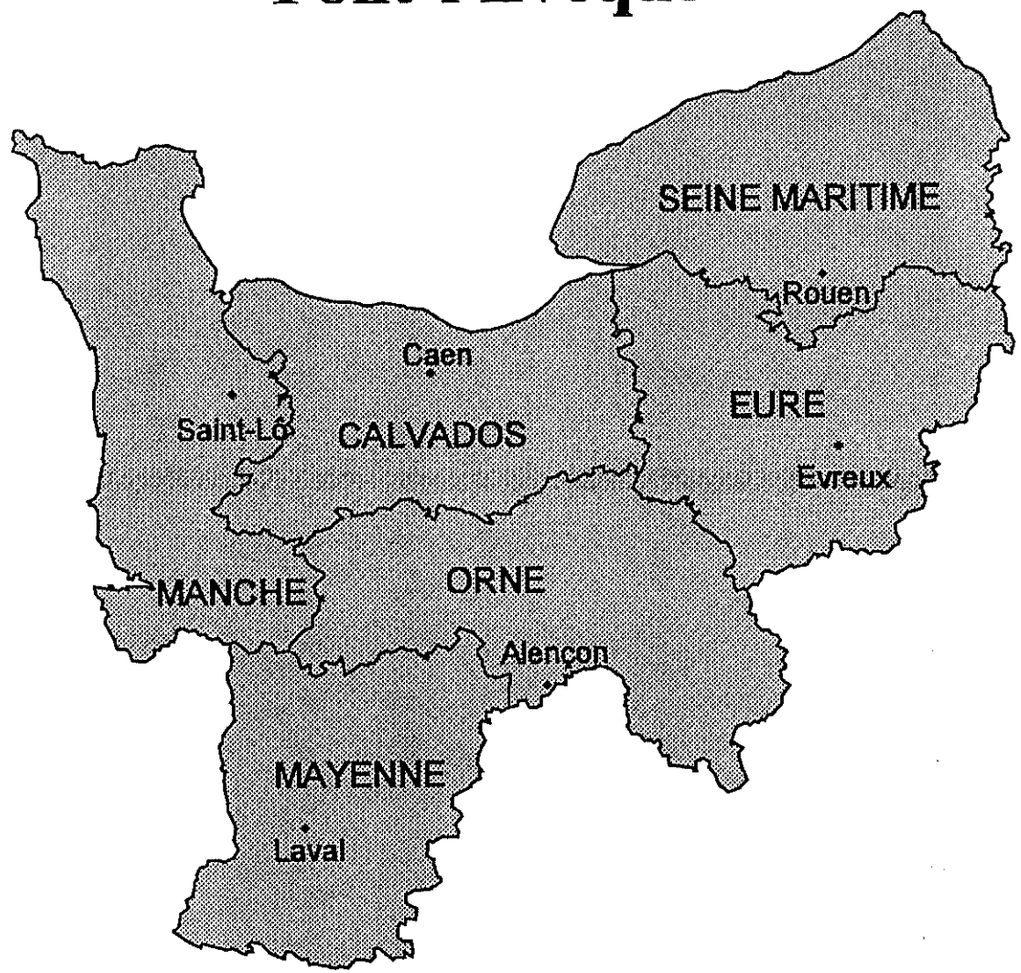
Etiquetage :

L'étiquetage des fromages doit comporter le nom de l'appellation d'origine "Pont-l'Evêque" inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. Le logo de l'I.N.A.O. doit obligatoirement figurer sur l'étiquetage.

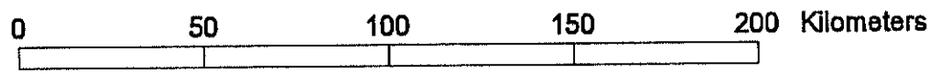
Aire géographique de l'AOC Pont-l'Evêque











JO du 1er Janvier 87

Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Pont-l'Evêque »

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 « Pont-l'Evêque » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur 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.

Le lait 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.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire de toutes les communes des départements suivants : Calvados, Eure, Manche, Mayenne, Orne et Seine-Maritime. complété D du 10 avril 1991.

Art. 2. - Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Pont-l'Evêque » est un fromage à pâte molle de forme carrée de 105 à 115 mm de côté, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte malaxée, à égouttage forcé, légèrement salée, affiné après ou sans lavage de la croûte, contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 140 grammes par fromage.

Ce fromage est affiné, pendant deux semaines au minimum à compter du jour de fabrication, dans l'aire géographique délimitée.

L'appellation « Petit Pont-l'Evêque » est réservée à un « Pont-l'Evêque » de format réduit de 85 à 95 mm de côté et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 85 grammes par fromage.

L'appellation « Demi Pont-l'Evêque » est réservée à une moitié de « Pont-l'Evêque » de forme rectangulaire, de 105 à 115 mm sur 52 à 57 mm de côté et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 70 grammes par fromage.

L'appellation "Grand Pont-l'Evêque" est réservée à un "Pont-l'Evêque" de forme carrée de 190 à 210 mm de côté dont le poids total de matière sèche est compris entre 650 et 850 grammes par fromage.

Art. 3. - (complété D 89-463 du 3 juillet 89)

Les critères qualitatifs applicables aux fromages « Pont-l'Evêque » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme, sur l'aspect, sur la texture de la pâte et sur 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 « Pont-l'Evêque » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Basse-Normandie ou son représentant ;
- le chef du service interdépartemental de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;
- trois professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages et chargés spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Pont-l'Evêque », 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 contrôle effectué dans un délai maximum de trois mois à compter du jour de 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. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et les affineurs 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. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au Comité national des appellations d'origine 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 « Pont-l'Evêque ».

Art. 6. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Pont-l'Evêque » doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères 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.

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

Art. 8. – Le décret du 24 mai 1976 modifié relatif à l'appellation d'origine « Pont-l'Evêque » 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.

JACQUES CHIRAC

Par le Premier ministre :

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation,
ÉDOUARD BALLADUR

Le ministre de l'agriculture,
FRANÇOIS GUILLAUME