**REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'AOP - ARTICLE 17**

1 . Service compétent de l'Etat membre :

Nom : Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs Elysées - 75008 PARIS
Tél : (1) 45 62 54 75 Fax : (1) 42 25 57 97

2 . Groupement demandeur :

- a) Nom : SYNDICAT DES FABRICANTS DE PONT L'EVÊQUE ET DE LIVAROT
- b) Adresse : 82, rue de Bernières - 14300 CAEN
- c) Composition : producteurs/ transformateurs (x) autre ()

3 . Nom du produit : LIVAROT, TROIS-QUART-LIVAROT, PETIT-LIVAROT, QUART-LIVAROT

4 . Type de produit (cf. liste) : Classe 1 - 3 - Fromages

5 . Description du cahier des charges : (résumé des conditions de l'article 4(2))

a) Nom : cf. 3

b) Description : Fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée. Toujours de forme cylindrique, il est fabriqué en 4 dimensions et son poids varie de 350 à 500 g. Il est entouré de 5 bandes ou lanières, jadis en bois de saule, aujourd'hui en roseaux ou en papier, d'où son surnom de "colonel".

c) Aire géographique : Le pays d'Auge, région naturelle de Basse-Normandie

d) Historique : Le Livarot est l'un des fromages les plus anciens de Normandie qui dispute au Pont l'Evêque la parenté avec "l'angelot" mentionné dans le "Roman de la Rose" de Guillaume de LORRIS en 1260. Thomas CORNEILLE, dans son Dictionnaire Universel Géographique et Historique de 1708, en vante les vertus. Au 19^{ème} siècle, c'est le fromage le plus consommé de la Normandie. En avril 1970, les fabricants de Livarot se réunissent en Syndicat et déposent une demande de reconnaissance en Appellation d'Origine qu'ils obtiennent en décembre 1975 (Décret du 17/12).

e) Méthode d'obtention : Le caillé, après avoir été découpé en gros dés, est mis à reposer puis redécoupé, brassé, décanté et mis en moules. Après plusieurs retournements et égouttage en haloir, il est salé au gros sel ou en saumure. Pendant son séjour en cave, il sera retourné et lavé au moins 3 fois à l'eau, additionnée de rocou pour le dernier lavage. Il pourra être consommé après au minimum 3 semaines d'affinage.

f) Lien : La spécificité du Livarot provient des méthodes traditionnelles de fabrication et de sa zone de production, le pays d'Auge, qui doit son unicité à l'humidité de son sol argileux et à son climat maritime qui en font le pays de l'herbe douce et drue. C'est un plateau verdoyant, berceau de la fromagerie normande, découpé, accidenté, cisailé par une multitude de vallons et vallées et parcouru par 3 grandes rivières et d'innombrables petits ruisseaux. La microflore naturelle, constituée de souches particulières à la région du pays d'Auge, qui intervient dans la fabrication traditionnelle du Livarot, tout en contribuant à la solubilisation de la pâte, lui confère une finesse d'arôme très caractéristique qui a contribué à sa renommée.

g) Structures de contrôle : - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd V.Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

h) Etiquetage : Obligation de porter le logo comportant le sigle INAO, les mentions Appellation d'Origine Contrôlée et le nom de l'appellation.

i) Exigences nationales : Décret du 29 décembre 1986.

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE : G/FR/00/22/94/024
11/05/95