

VI/8473/95-IT

DOMANDA DI REGISTRAZIONE articolo 5 () articolo 17 (x)

DOP (X) IGP ()

N. nazionale del fascicolo :

1. Autorità competente dello Stato membro:
Nome : Institut National des Appellations d'Origine
138, Champs Elysées - 75008 PARIS
Tel.: (1) 45 62 54 75
fax : (1) 42 25 57 97
2. Organizzazione richiedente:
 - a) Nome: SYNDICAT DES FABRICANTS DE CAMEMBERT DE NORMANDIE
 - b) Indirizzo: 82, rue de Bernières - 14300 CAEN
 - c) Composizione : produttore/trasformatore (x) altro ()
3. Nome del prodotto: CAMEMBERT DE NORMANDIE
4. Tipo di prodotto: (cfr. elenco allegato VI): classe 1-3 - Formaggi
5. Descrizione del disciplinare:
(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2)
 - a) **nome:** cfr. 3
 - b) **descrizione:** Formaggio a pasta molle e crosta fiorita, di latte vaccino crudo, a forma cilindrica e piatto, peso medio gr. 250.
 - c) **zona geografica:** Le regioni della bassa e alta Normandia che costituiscono la Normandia.
 - d) **prova dell'origine:** È il formaggio più rinomato della Normandia. Il suo nome è legato a quello di Marie Harel che gestiva una fattoria alla fine del XVIII secolo nel comune di Camembert, vicino a VIMOUTIERS (Orne) e che si dice 'inventò' il Camembert. In effetti, lei migliorò la produzione di un formaggio locale seguendo i consigli di un prete refrattario alla Costituzione Civile del clero del 1792. I discendenti di Marie Harel continuarono la tradizione e svilupparono la produzione del Camembert che, dalla valle dell'Auge, raggiunse tutta la Normandia. Nel 1980, il "Syndicat des Fabricants du Veritable Camembert de Normandie", fondato nel 1909 dai casari della Normandia, hanno chiesto ed ottenuto nell'agosto 1983 la Denominazione di Origine (Decreto del 31 agosto 1983).
 - e) **metodo di ottenimento:** Il "Camembert de Normandie" è un formaggio a sgocciolatura spontanea; uno dei suoi elementi caratteristici è l'estrazione della cagliata con un mestolo a più riprese, con un minimo di quattro passaggi successivi che conferiscono alla pasta la sua particolare morbidezza e cremosità. Sottoposto a salatura a secco, il periodo di stagionatura varia generalmente da 30 a 35 giorni (non inferiore a 21 giorni).

- f) **legame geografico:** I paesi della Normandia, che si stendono su due grandi regioni il cui terreno è di natura molto varia e di età decrescente da ovest ad est, sono caratterizzati da un clima di tipo chiaramente oceanico. I prati permanenti sono l'elemento più originale ed importante dell'utilizzazione del suolo in Normandia, dove le distese sempreverdi rappresentano il 60% della superficie agricola utilizzata. Sin dai tempi della sua "invenzione" da parte di Marie Harel, il Camembert ha avuto un grande successo in Francia e all'estero ed è stato largamente imitato. Il Syndicat du Vritable Camembert de Normandie è nato nel 1909 proprio perchè venisse riconosciuta la specificità del "Camembert de Normandie", prodotto della terra e delle tradizioni locali.
- g) **organismo di controllo:**
Nome e indirizzo: - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd. V. Auriol 75703 PARIS
CEDEX 13
- h) **etichettatura:** L'etichetta deve indicare la denominazione "Camembert de Normandie" la dicitura "Denominazione di Origine" ed il logotipo con la sigla INAO.
- i) **eventuali condizioni in forza di disposizioni nazionali:**
Decreto del 29 dicembre 1986

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

Numero CE: G\FR\0112\

Data di ricezione del fascicolo integrale: .../.../....