

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 57 972. Organizzazione richiedente:a) Nome: SYNDICAT DES FABRICANTS DE PONT L'ÉVEQUE DE
LIVAROT
b) Indirizzo: 82, rue de Bernières - 14300 CAEN
c) Composizione : produttore/trasformatore (x) altro ()3. Nome del prodotto: LIVAROT, TROIS-QUART-LIVAROT, PETIT LIVAROT,
QUART-LIVAROT4. Tipo di prodotto: (cfr. elenco allegato VI): Classe 1-3 - Formaggi5. Descrizione del disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

a) **nome:** cfr. 3b) **descrizione:** Formaggio ottenuto da latte vaccino crudo, a pasta molle e crosta lavata. Ha sempre forma cilindrica, è prodotto in quattro dimensioni ed il peso varia da 350 a 400 gr. È avvolto in 5 striscie o fettucce che in passato erano di legno di salice, oggi di canna o di carta, da qui deriva il soprannome di "colonnello".c) **zona geografica:** I paesi dell'Augè, regione naturale della Bassa-Normandiad) **prova dell'origine:** Il Livarot è uno dei formaggi più antichi della Normandia che contende a Pont l'Éveque il legame con "l'angioletto" citato da Guillaume de LORRIS nel "Roman de la Rose" nel 1260. Thomas CORNEILLE ne vanta le virtù nel suo "Dictionnaire Universel Géographique et Historique" del 1708. Nel XIX secolo è il formaggio più consumato della Normandia. Nell'aprile 1970, i produttori di Livarot si associano in consorzio e presentano una domanda per il riconoscimento della Denominazione di Origine che viene loro concessa nel dicembre 1975 (Decreto del 17/12).e) **metodo di ottenimento:** La cagliata dopo essere stata ridotta in grossi grani si lascia riposare e viene poi ancora sminuzzata, rimescolata, messa a decantare e convogliata negli stampi. Dopo essere stata rivoltata più volte e sgocciolata nelle casere, viene cosparsa di sale grosso o immersa in salamoia.

Durante la sosta nelle casere, il formaggio è rivoltato e lavato in acqua almeno tre volte, e nell'ultimo lavaggio viene aggiunta l'oriana. Potrà poi essere consumato dopo almeno 3 settimane di stagionatura.

- f) **legame geografico:** La specificità del Livarot deriva dai metodi di produzione della regione dell'Auge, che deve la sua unicità al suolo argilloso umido ed al clima marittimo che ne fanno il paese dell'erba dolce e folta. È un altopiano verdeggiante, culla dei caseifici normanni, una regione accidentata, attraversata da una moltitudine di valli grandi e piccole, e percorsa da tre grandi corsi d'acqua e da innumerevoli ruscelletti.
- 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:** Obbligo di indicare il logotipo con la sigla INAO, la dicitura Denominazione di Origine Controllata e il nome della denominazione.
- i) **eventuali condizioni in forza di disposizioni nazionali:**
Decreto del 29 dicembre 1986.

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

Numero CE: G\FR\0122\

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