

REGULAMENTO (CEE) N° 2081/92 DO CONSELHO
PEDIDO DE REGISTO DE DOP - ARTIGO 17°

VI/8473195
0122

1. SERVIÇO COMPETENTE DO ESTADO-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. AGRUPAMENTO REQUERENTE:
 - a) NOME: SYNDICAT DES FABRICANTS DE PONT L'EVEQUE ET DE LIVAROT
 - b) ENDEREÇO: 82, rue de Bernières - 14300 CAEN
 - c) COMPOSIÇÃO: produtor/transformador (X) outro ()
3. NOME DO PRODUTO: LIVAROT, TROIS-QUART-LIVAROT, PETIT-LIVAROT, QUART-LIVAROT
4. TIPO DE PRODUTO: (ver lista do Anexo IV) - Classe 1 - 3 - Queijos
5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: (resumo das condições do n° 2 do artigo 4°)
 - a) NOME: (ver 3)
 - b) DESCRIÇÃO: Queijo de leite de vaca, de pasta mole e de crosta lavada. Sempre de forma cilíndrica, este queijo é fabricado com quatro dimensões, e o seu peso varia de 350 a 500 gramas. É rodeado por 5 fitas ou faixas, que antigamente eram de madeira de salgueiro e que hoje são feitas de junco ou de papel, de onde provém o seu cognome de "coronel".
 - c) ÁREA GEOGRÁFICA: O território de Auge, região natural da Baixa Normandia.
 - d) HISTORIAL: O Livarot é um dos queijos mais antigos da Normandia, que disputa ao Pont l'Evêque o seu parentesco com o "angelot" mencionado no "Roman de la Rose" de Guillaume de LORRIS em 1260. Thomas CORNEILLE, no seu "Dictionnaire Universel Géographique et Historique" de 1708, elogia as suas virtudes. No século XIX, é o queijo mais consumido da Normandia. Em Abril de 1970, os fabricantes de Livarot formam um sindicato e entregam um pedido de reconhecimento de denominação de origem, que vêm a obter em Dezembro de 1975 (Decreto de 17/12).
 - e) OBTENÇÃO: A coalhada, depois de ter sido cortada em cubos grandes, fica a repousar e volta depois a ser cortada, agitada, coada e metida em moldes. Após ser revolvida várias vezes e escoada em secador, é salgada com sal grosso ou em salmoura. Durante a sua estadia na cave será revolvida e lavada pelo menos 3 vezes com água adicionada de urucu na última lavagem. O queijo pode ser consumido após pelo menos 3 semanas de cura.
 - f) RELAÇÃO: A especificidade do Livarot provém dos métodos tradicionais de fabrico e da sua área de produção, a região de Auge, que deve a sua unicidade à humidade do seu solo argiloso e ao seu clima marítimo que fazem dela a região da erva tenra e abundante. Trata-se de um planalto verdejante, berço da actividade de fabrico de queijos normanda, recortado, acidentado, talhado por uma grande quantidade de pequenos e grandes vales e atravessado por três grandes rios e numerosos riachos.
 - g) ESTRUTURA DE CONTROLO: - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd. V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13
 - h) ROTULAGEM: Obrigação de exibir o logotipo com a sigla INAO e as menções "Appellation d'Origine Controlée" e a designação da denominação de origem.
 - i) EXIGÊNCIAS LEGISLATIVAS NACIONAIS (eventualmente): Decreto de 29 de Dezembro de 1986

A PREENCHER PELA COMISSÃO

N° CE: G\FR\0122

Data de recepção do processo completo: