

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

#### Décret du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Livarot »

NOR : AGRP0700545D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de la pêche et du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, et notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 et les textes pris pour leur application ;

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115.1 et L. 115.16 ;

Vu l'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer, et notamment les articles 7 et 9,

Vu la proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 30 novembre 2006,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Livarot » les fromages répondant aux dispositions du présent décret.

Un règlement technique d'application homologué par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris sur proposition du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), précise les modalités d'application du présent décret.

Le « Livarot » est un fromage de forme cylindrique fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte molle, légèrement salé, à croûte lavée de couleur rougeâtre, affiné et cerclé par trois à cinq lanières.

Le « Livarot » renferme au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et la teneur en extrait sec est comprise entre 44 et 52 %.

Le « Livarot » prend les formes suivantes : le « Grand Livarot », le « Livarot », le « 3/4 Livarot » et le « Petit Livarot ».

Le « Grand Livarot » présente un diamètre compris entre 190 et 210 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 1 200 et 1 500 g. Le « Livarot » présente un diamètre compris entre 120 mm et 128 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 450 et 500 g. Le « 3/4 Livarot » présente un diamètre compris entre 107 et 115 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 330 et 350 g. Le « Petit Livarot » présente un diamètre compris entre 80 et 94 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 200 et 270 g.

**Art. 2.** – La production du lait, la fabrication, le conditionnement et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

#### *Département du Calvados (14)*

Ablon, Airan, Amfreville, Angerville, Annebault, Argences, Auberville, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillers, Barneville, Barou-en-Auge, Basseneville, Bavent, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Biéville-Quétiéville, Bissières, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boisse, La Boissière, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Bréville-lès-Monts, Brucourt, Cabourg, Cambremer, Canapville, Canteloup, Castillon-en-Auge, Cernay, Cerqueux, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Clarbec, Cléville,

Coquainvilliers, Corbon, Cordebugle, Coudray-Rabut, Coupesarte, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Eglises, Cresseveuille, Crèvecœur-en-Auge, Cricquebœuf, Cricqueville-en-Auge, Croissanville, La Croupette, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Beaufour-Druval, Englesqueville-en-Auge, Equemauville, Family, Fauguernon, Le Faulq, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Formentin, Le Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Gonneville-en-Auge, Goustranville, Grandchamp-le-Château, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Hurtevent, Hiéville, Honfleur, L'Hôtellerie, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Houlgate, Janville, Léaupartie, Lécaude, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Livarot, Magny-le-Freule, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Merville-Franceville, Méry-Corbon, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Mauger, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Monteille, Montreuil-en-Auge, Montviette, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Norolles, Norrey-en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de-Livaye, Notre-Dame-d'Estrées, Orbec, Oudon, Ouilly-du-Houley, Ouilly-le-Vicomte, Ouille-la-Bien-Tournée, Pennedepie, Périers-en-Auge, Petiville, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Évêque, Préaux-Saint-Sébastien, Le Pré-d'Auge, Prêtevillie, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, Rocques, La Roque-Baignard, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Saint-Etienne-la-Thillaye, Sainte-Foy-de-Montgommery, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Loup-de-Fribois, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Jonquet, Saint-Samson, Saint-Vaast-en-Auge, Sallenelles, Surville, Le Theil-en-Auge, Thiéville, Tordouet, Le Torquesne, Tortisambert, Touques, Tourgeville, Tourville-en-Auge, Troarn, Trouville-sur-Mer, Valsemé, Varaville, Vaudeloges, Vauville, La Vespière, Victot-Pontfol, Vieux-Bourg, Vieux-Pont, Villers-sur-Mer, Villerville.

#### *Département de l'Orne (61)*

Aubry-le-Panthou, Averages-Saint-Gourgon, Averages-sous-Exmes, Le Bosc-Renoult, Camembert, Canapville, Chambois, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Courmenil, Croisilles, Crouttes, Ecorches, Exmes, La Fresnaie-Fayel, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, Lignéres, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Le Ménil-Vicomte, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Omméel, Orgères, Orville, Pontchardon, Le Renouard, Résenlieu, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Pierre-la-Rivière, Le Sap, Le Sap-Saint-André, Survie, Ticheville, Vimoutiers.

#### *Département de l'Eure (27)*

Asnières, Bailleul-la-Vallée, Le Bois-Hellain, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Hareng, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Equainville, Fontaine-la-Louvet, La Lande-Saint-Léger, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Les Places, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

**Art. 3.** – A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2017, le « Livarot » est élaboré exclusivement à partir de lait produit par des vaches de race normande.

Des périodes d'adaptation pour la mise en conformité du troupeau sont fixées dans le règlement technique d'application et les exploitations concernées souscrivent auprès des services de l'INAO une déclaration les engageant à respecter les dispositions du présent article.

On entend par troupeau au sens du présent décret l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation, des vaches tarées et des génisses de renouvellement.

**Art. 4.** – Les vaches laitières pâturent au moins 6 mois dans l'année.

L'exploitation comporte au minimum 0,33 hectare de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0,25 hectare de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite.

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2011, l'exploitation comporte au minimum 2 hectares de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.

Le règlement technique d'application précise la définition des surfaces en herbe pâturables.

**Art. 5.** – La ration de base du troupeau provient à hauteur de 80 %, exprimée en matière sèche, de l'exploitation.

En dehors des périodes de pâturage, du foin est chaque jour mis à disposition des vaches laitières. L'apport en aliments complémentaires est limité à 1 800 kg par vache du troupeau et par année civile.

La composition de la ration de base, la liste et la définition des aliments et compléments autorisés ainsi que, le cas échéant, leurs conditions de production, de conservation et d'utilisation sont précisées par le règlement technique d'application.

Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires à la durée minimale de pâturage, à la proportion de la ration de base issue de l'exploitation, à la distribution de foin et aux quantités maximales d'aliments complémentaires peuvent être accordées par les services de l'INAO après avis de la commission « Agrément conditions de production ».

**Art. 6.** – Le lait mis en œuvre dans la fabrication du « Livarot » est un lait de vache standardisé en matières grasses.

Il provient au plus des quatre dernières traites.

Le stockage du lait ne peut excéder 48 heures après réception.

Le lait peut être traité thermiquement pendant 15 secondes, soit par thermisation avec une température comprise entre 40 °C et 72 °C, soit par pasteurisation où le lait est chauffé à une température d'au moins 72 °C pendant 15 secondes, ou toute combinaison équivalente.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures, dont l'innocuité est démontrée, le sel et le chlorure de calcium.

L'utilisation de chlorhydrate de lysozyme est autorisée jusqu'au 31 décembre 2014 uniquement dans une période comprise entre le 15 octobre et le 15 avril.

**Art. 7.** – Le « Livarot » est un fromage élaboré à partir de lait maturé.

Le lait est emprésuré en bassine puis le caillé obtenu est découpé sous forme de grain et brassé. Le fromage est moulé selon l'un des formats prévus à l'article 1<sup>er</sup> du présent décret.

Il est égoutté pendant 24 heures puis subit éventuellement avant salage une phase de levuration de 24 à 48 heures.

Après salage, le fromage peut être ressuyé avant le début de l'affinage pendant une période qui ne dépasse pas 48 heures.

Les conditions techniques de réalisation de ces étapes sont précisées par le règlement technique d'application.

**Art. 8.** – L'affinage comprend un passage en hâloir, puis éventuellement un affinage complémentaire après conditionnement.

Pendant la période d'affinage en hâloir, les fromages subissent au moins trois lavages et peuvent être éventuellement brossés. L'addition de ferments ou de « rocou » est admise dans la solution de lavage.

Le cerclage des fromages est réalisé à partir d'une ou plusieurs lanières formant trois à cinq tours du fromage.

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2017, les fromages de forme « Livarot » décrite à l'article 1<sup>er</sup>, présentant un diamètre compris entre 120 et 128 mm ainsi qu'un poids de 450 à 500 grammes, sont cerclés à l'aide de « laïches » récoltées dans l'aire géographique définie à l'article 2. Les conditions de cerclage sont précisées par le règlement technique d'application.

Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires au cerclage à l'aide de « laïches » peuvent être accordées par les services de l'Institut national des appellations d'origine après avis de la commission « Agrément conditions de production ».

La durée totale de l'affinage, à compter du jour d'emprésurage, est de vingt et un jours minimum pour les formats « 3/4 Livarot » et « Petit Livarot », et de trente-cinq jours minimum pour les formats « Livarot » et « Grand Livarot ».

**Art. 9.** – Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Livarot » et jusqu'à la date d'approbation du plan de contrôle ou du plan d'inspection ou au plus tard jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet 2008, les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues aux articles D. 641-6 à D. 641-11 du code rural dans leur rédaction antérieure à l'ordonnance du 7 décembre 2006 susvisée.

**Art. 10.** – Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle des conditions de production du lait et des fromages.

Le règlement technique d'application précise la nature des documents justificatifs demandés pour justifier du respect de l'origine, de la qualité et des conditions de production.

**Art. 11.** – Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage d'appellation d'origine contrôlée « Livarot » est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine contrôlée inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention « Appellation d'origine contrôlée » et le nom « Livarot » est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Livarot ».

Le nom de « Livarot » suivi de la mention : « Appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

**Art. 12.** – 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 contrôlée « Livarot », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

**Art. 13.** – Le décret du 29 décembre 1986 modifié relatif à l'appellation d'origine « Livarot » est abrogé.

**Art. 14.** – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture et de la pêche 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 30 mars 2007.

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche,*

DOMINIQUE BUSSEREAU

DOMINIQUE DE VILLEPIN

*Le ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,*

THIERRY BRETON