

CAHIER DES CHARGES
de
L'APPELLATION D'ORIGINE

« Pont-l'Evêque »

Version du 19/06//2013

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

SOMMAIRE

1) NOM DU PRODUIT	3
2) DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	4
4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	9
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	10
6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	12
7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE	16
8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	17
9) EXIGENCES NATIONALES	18

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité
Arboreal – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : +33 (0)1 73 30 38 00
Fax : +33 (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

2. GROUPEMENT DEMANDEUR

2.1. Nom : Syndicat Interprofessionnel de défense de l'AOC Pont l'Evêque
2.2. Adresse : 82, rue des Bernières - 14300 CAEN
Téléphone : (33) (0)2 31 85 50 93
Fax : (33) (0)2 31 50 17 31
Courriel : unil@wanadoo.fr
2.3. Composition: Producteurs et transformateurs

3. TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 – Fromages

1) NOM DU PRODUIT

Pont-l'Evêque

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Pont-l'Evêque » est un fromage au lait de vache, à pâte molle, à croûte fleurie, pouvant être brossée ou lavée et répondant aux conditions particulières du présent cahier des charges. Le "Pont-l'Evêque" renferme au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Le « Pont-l'Evêque » est caractérisé par les éléments suivants :

- La forme est carrée ou rectangulaire selon le format, à arêtes vives et angles vifs;
- La croûte est de couleur blanchâtre à rougeâtre;
- La pâte est souple, non collante, non coulante, de couleur ivoire à jaune paille, homogène avec quelques ouvertures;
- La saveur est douce avec des arômes variés (végétaux, lactiques, crémeux ou légèrement fumés).

Le « Pont-l'Evêque » prend les formes suivantes :

- Le grand « Pont-l'Evêque » présente une surface carrée dont la longueur est comprise entre 190 et 210 mm. Le poids net indiqué à l'emballage est compris entre 1200 et 1600 g, et le poids de matière sèche est compris entre 650 et 850 g,
- Le « Pont-l'Evêque » présente une surface carrée dont la longueur est comprise entre 105 à 115 mm. Le poids net indiqué à l'emballage est compris entre 300 et 400 g, et le poids de matière sèche est minimum de 140 ~~130~~ g,

- Le demi « Pont-l'Évêque » présente une surface rectangulaire dont la longueur est comprise entre 105 et 115 ~~140~~ mm et la largeur comprise entre 52 et 57 mm. Le poids net indiqué à l'emballage est compris entre 150 et 200 g, et le poids de matière sèche minimum de 70 ~~65~~ g,
- Le petit « Pont-l'Évêque » présente une surface carrée dont la longueur est comprise entre ~~90~~ 85 et 95 mm. Le poids net indiqué à l'emballage est compris entre 180 et 250g, et le poids de matière sèche minimum de 85 g.

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication, l'affinage ~~et le conditionnement~~ des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire de 1365 communes de Basse-Normandie et de l'Eure ~~listées en annexe I~~ suivantes :

Calvados : Ablon, Acqueville, Agy, Aignerville, Airan, Amayé-sur-Seulles, Amfréville, Anctoville, Angerville, Angoville, Annebault, Arganchy, Argences, Asnières-en-Bessin, Auberville, Aunay-sur-Odon, Auquainville, (Les) Autels-Saint-Bazile, (Les) Authieux-Papion, (Les) Authieux-sur-Calonne, Auvillers, Balleroy, Banneville-sur-Ajon, Barbeville, Barneville-la-Bertran, Barou-en-Auge, Basseneville, Bauquay, Bavent, Bayeux, Bazenville, (La) Bazoque, Beaufour-Druval, Beaulieu, Beaumesnil, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, (Le) Bénvy-Bocage, Bernesq, Bernières-le-Patry, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Biéville-Quétiéville, (La) Bigne, Bissières, Blangy-le-Château, Blay, Blonville-sur-Mer, (Le) Bô, Boisse, (La) Boissière, Bonnebosq, Bonnemaison, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bonnoeil, Bourgeauville, Branville, Bremoy, Bretteville-sur-Dives, (Le) Breuil-en-Auge, (Le) Breuil-en-Bessin, (Le) Brévedent, (La) Brévière, Bréville, Bricqueville, Brucourt, Bucéels, Burcy, Bures-les-Monts, Cabourg, Cahagnes, Cahagnolles, (La) Caine, (La) Cambe, Cambremer, Campagnolles, Campandre-Valcongrain, Campeaux, Campigny, Canapville, Canchy, Canteloup, Cardonville, Cartigny-l'Épinay, Carville, Castillon, Castillon-en-Auge, Castilly, Caumont-l'Éventé, Caumont-sur-Orne, Cauville, Cernay, Cerqueux, Cesny-Bois-Halbout, Champ-du-Boult, (La) Chapelle-Engerbold, (La) Chapelle-Haute-Grue, (La) Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Chênedollé, Chouain, Clarbec, Clécy, Cléville, Colleville-sur-Mer, Colombières, Combray, Commes, Condé-sur-Noireau, Condé-sur-Seulles, Coquainvilliers, Corbon, Cordebugle, Cordey, Cormolain, Cossesseville, Cottun, Coudray-Rabut, Coulonces, Coulvain, Coupesarte, Courcy, Courson, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Eglises, Courvaudon, Cresseveuille, Crèvecœur-en-Auge, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Cricqueville-en-Bessin, Croisilles, Croissanville, Crouay, (La) Croupte, Culey-le-Patry, Curcy-sur-Orne, Cussy, Dampierre, Danestal, Danvou-la-Ferrière, Deauville, (Le) Désert, (Le) Détroit, Deux-Jumeaux, Dives-sur-Mer, Donnay, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Ecrammeville, Ellon, Englesqueville-en-Auge, Englesqueville-la-Percée, Épinay-sur-Odon, Equemauville, Espins, Esson, Estry, Etouvy, Etréham, Family, Fauguernon, (Le) Faulq, (La) Ferrière-Harang, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, (La) Folie, (La) Folletière-Abenon, Fontenermont, Formentin, Formigny, Foulgnes, Fourneaux-le-Val, (Le) Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, (Le) Gast, Géfosse-Fontenay, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonnevilleneuve-en-Auge, Gonnevilleneuve-sur-Honfleur, Gonnevilleneuve-sur-Mer, Goupillères, Goustranville, Grandcamp-Maisy, Grandchamp-le-Château, Grangues, (La) Graverie, Grimposq, Guéron, Hamars, Hermival-les-Vaux, Heuland, Hurtevent, Hiéville, (La) Hoguette, Honfleur, (L') Hôtellerie, Hotot-en-Auge, Hottot-les-Bagues, (La) Houblonnière, Houlgate, Isigny-sur-Mer, (Les) Isles-Bardel, Janville, Jort, Juaye-Mondaye, Jurques, (La) Lande-sur-Drôme, Landelles-et-Coupigny, Landes-sur-Ajon, Lassay, Léaupartie, Lécaude, Leffard, Lénault, Lessard-et-le-Chêne, Lingèvres, Lisieux, Lison, Lisores, Litteau, Livarot, Livry, (Les) Loges, (Les) Loges-Saulces, Longraye, Longues-sur-Mer, Longueville, Longvillers, Louvagny, Louvières, Magny-en-Bessin, Magny-le-Freule, Maisoncelles-la-Jourdan, Maisoncelles-

Pelvey, Maisoncelles-sur-Ajon, Maisons, Malloué, Mandeville-en-Bessin, Manerbe, Manneville-la-Pipard, (Le) Manoir, Manvieux, Marolles, Martainville, Martigny-sur-l'Ante, Merville-Franceville-Plage, Méry-Corbon, Meslay, (Le) Mesnil-au-Grain, (Le) Mesnil-Auzouf, (Le) Mesnil-Bacley, (Le) Mesnil-Benoist, (Le) Mesnil-Caussois, Mesnil-Clinchamps, (Le) Mesnil-Durand, (Le) Mesnil-Eudes, (Le) Mesnil-Germain, (Le) Mesnil-Guillaume, (Le) Mesnil-Mauger, (Le) Mesnil-Robert, (Le) Mesnil-Simon, (Le) Mesnil-sur-Blangy, (Le) Mesnil-Villement, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, (Le) Molay-Littry, (Les) Monceaux, Monceaux-en-Bessin, Monfreville, Mont-Bertrand, Montamy, Montchamp, Montchauvet, Monteille, Montfiquet, Montigny, Montreuil-en-Auge, Monts-en-Bessin, Montviette, Mosles, Moulton, (Les) Moutiers-en-Auge, (Les) Moutiers-en-Cinglais, (Les) Moutiers-Hubert, Moyaux, Neuilly-la-Forêt, Nonant, Norolles, Noron-l'Abbaye, Noron-la-Poterie, Norrey-en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de-Livaye, Notre-Dame-d'Estrées, Ondefontaine, Orbec, Osmanville, (Les) Oubeaux, (L') Oudon, Ouézy, Ouffières, Ouilly-du-Houley, Ouilly-le-Vicomte, Ouille-la-Bien-Tournée, Parfouru-sur-Odon, Pennedepie, Percy-en-Auge, Périers-en-Auge, Périgny, Petiville, Pierrefitte-en-Auge, Pierrefitte-en-Cinglais, Pierrepont, Pierres, (Le) Pin, Placy, Planquery, (Le) Plessis-Grimoult, (La) Pommeraye, Pont-Bellanger, Pont-d'Ouilly, Pont-Farcy, Pont-l'Evêque, Pontecoulant, Port-en-Bessin-Huppain, Préaux-Bocage, Préaux-Saint-Sébastien, (Le) Pré-d'Auge, Presles, Prêteville, Proussy, Putot-en-Auge, Quetteville, Ranchy, Rapilly, (Le) Reculey, Repentigny, Reux, (La) Rivière-Saint-Sauveur, (La) Rocque, (La) Roque-Baignard, Rocques, Roucamps, Roullours, Rubercy, Rully, Rumesnil, Russy, Ryes, Saint-Agnan-le-Malherbe, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Aubin-des-Bois, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Charles-de-Percy, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Denis-de-Mère, Saint-Denis-Maisoncelles, Saint-Désir, Saint-Etienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-d'Aunay, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-d'Ectot, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Germain-de-Tallevende-la-Lande-Vaumont, Saint-Germain-du-Crioult, Saint-Germain-du-Pert, Saint-Germain-Langot, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jean-des-Essartiers, Saint-Jean-le-Blanc, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Lambert, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Laurent-sur-Mer, Saint-Leger-Dubosq, Saint-Louet-sur-Seulles, Saint-Loup-de-Fribois, Saint-Loup-Hors, Saint-Manvieu-Bocage, Saint-Marcouf, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-Blagny, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-de-Mieux, Saint-Martin-de-Sallen, Saint-Martin-des-Besaces, Saint-Martin-des-Entrées, Saint-Martin-Don, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Omer, Saint-Ouen-des-Besaces, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Paul-du-Vernay, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Bu, Saint-Pierre-du-Fresne, Saint-Pierre-du-Jonquet, Saint-Pierre-du-Mont, Saint-Pierre-la-Vieille, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Pierre-Tarentaine, Saint-Rémy, Saint-Samson, Saint-Sever-Calvados, Saint-Vaast-en-Auge, Saint-Vaast-sur-Seulles, Saint-Vigor-des-Mezèrets, Saint-Vigor-le-Grand, Sainte-Foy-de-Montgommery, Sainte-Honorine-de-Ducy, Sainte-Honorine-des-Pertes, Sainte-Honorine-du-Fay, Sainte-Marguerite-d'Elle, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Sainte-Marie-Laumont, Sainte-Marie-Outre-l'Eau, Sallen, Sallenelles, Saon, Saonnet, Sept-Frères, Sept-Vents, Sommervieu, Subles, Sully, Surrain, Surville, (Le) Theil-Bocage, (Le) Theil-en-Auge, Thieville, Thury-Harcourt, Tordouet, (Le) Torquesne, Torteval-Quesnay, Tortisambert, Touques, Tour-en-Bessin, Tourgeville, Tournay-sur-Odon, Tournebu, (Le) Tourneur, Tournières, Tourville-en-Auge, Tracy-Bocage, Tracy-sur-Mer, Trepel, Trevières, Trois-monts, Troarn, (Le) Tronquay, Trouville-sur-Mer, Trungy, Truttemer-le-Grand, Truttemer-le-Petit, (La) Vacquerie, Valsemé, Varaville, Vassy, Vaubadon, Vaucelles, Vaudeloges, Vaudry, Vauville, Vaux-sur-Aure, Vendeuve, (La) Vespière, (Le) Vey, Victot-Pontfol, Vienne-en-Bessin, Vierville-sur-Mer, Viessoix, Vieux-Bourg, Vieux-Pont-en-Auge, Villers-Bocage, Villers-sur-Mer, Villerville, (La) Villette, Villy-Bocage, Vire, Vouilly.

Eure : Asnières, Bailleul-la-Vallée, Barville, Bazoques, Bernay, Berville-Sur-Mer, Beuzeville, (Le) Bois-Hellain, Boissy-Lamberville, Boulleville, Bouquelon, Bournainville-Faverolles, Broglie, Campigny, Caorches-Saint-Nicolas, Capelle-les-Grands, Chamblac, (La) Chapelle-Bayvel, (La) Chapelle-Gauthier, (La) Chapelle-Hareng, Conteville, Cormeilles, Courbepine, Drucourt, Duranville, Epaignes, Epreville-en-Lieuvin, Fatouville-Grestain, (Le) Favril, Ferrières-Saint-Hilaire, Fiquefleur-Equainville, Folleville, Fontaine-la-Louvet, Fort-Moville, Foulbec, Fourmetot, Fresne-Cauverville, Giverville, (La) Goulafrière, Grand-Camp, Heudreville-en-Lieuvin, (La) Lande-Saint-Léger, Lieurey, Malouy, Manneville-la-Raoult, Manneville-Sur-Risle, Marais-Vernier, Martainville, Mélicourt, Montreuil-l'argillé, Morainville-Jouveaux, Morsan, Noards, (La) Noé-Poulain, Notre-Dame-d'Épine, Notre-Dame-du-Hamel, Piencourt, (Les) Places, Plainville, (Le) Planquay, Pont-Audemer, (La) Poterie-Mathieu, (Les) Préaux, Quillebeuf-sur-Seine, Saint-Agnan-de-Cernières, Saint-Aubin-de-Scellon, Saint-Aubin-du-Thenney, Saint-Aubin-sur-Quillebeuf, Saint-Denis-d'Augerons, Saint-Etienne-l'Allier, Saint-Georges-du-Mesnil, Saint-Georges-du-Vièvre, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Germain-Village, Saint-Jean-de-la-Lequeraye, Saint-Jean-du-Thenney, Saint-Laurent-du-Tencement, Saint-Maclou, Saint-Mards-de-Blacarville, Saint-Mards-de-Fresne, Saint-Martin-du-Tilleul, Saint-Martin-Saint-Firmin, Sainte-Opportune-la-Mare, Saint-Ouen-des-Champs, Saint-Pierre-de-Cernières, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Quentin-des-Isles, Saint-Samson-de-la-Roque, Saint-Siméon, Saint-Sulpice-de-Grimbouville, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles, Saint-Symphorien, Saint-Thurien, Saint-Victor-de-Chrétienville, Saint-Victor-d'Épine, Saint-Vincent-du-Boulay, Selles, (Le) Theil-Nolent, Thiberville, (Le) Torpt, Tourville-sur-Pont-Audemer, Toutainville, (La) Trinité-de-Réville, Triqueville, Trouville-la-Haule, Vannecroq, Verneusses.

La Manche : Agneaux, Agon-Coutainville, Airel, Amfreville, Amigny, Ancteville, Anctoville-sur-Boscq, Angoville-au-Plain, Angoville-sur-Ay, Anneville-sur-Mer, Annoville, Appeville, Audouville-la-Hubert, Auvers, Auxais, Azeville, (La) Baleine, Barenton, Barneville-Carteret, (La) Barre-de-Semilly, Baubigny, Baudre, Baudreville, Baupte, (La) Bazoge, Beauchamps, Beaucoudray, Beauficel, Bellefontaine, Belval, Bérigny, Beslon, Besneville, Beuvrigny, Beuzeville-au-Plain, Beuzeville-la-Bastille, Biéville, Biniville, Bion, Blainville-sur-Mer, Blossville, (La) Bloutière, Boisroger, Boisvyon, Bolleville, (La) Bonneville, Bourguenolles, Boutteville, Braffais, Brainville, Brécey, Brectouville, Bréhal, Bretteville-sur-Ay, Breuville, Brévands, Bréville-sur-Mer, Bricquebec, Bricqueville-la-Blouette, Bricqueville-sur-Mer, Brix, Brouains, Brucheville, Buais, Cambernon, Cametours, Camprond, Canisy, Canville-la-Rocque, Carantilly, Carentan, Carquebut, Catteville, Cavigny, Catz, Cérences, Cerisy-la-Forêt, Cerisy-la-Salle, (La) Chaise-Baudouin, (Les) Chambres, Champcervon, Champrepus, (Les) Champs-de-Losque, Chanteloup, (La) Chapelle-Cécelin, (La) Chapelle-en-Juger, (La) Chapelle-Urée, Chasseguey, Chavoy, Chef-du-Pont, (Le) Chefresne, Chérence-le-Héron, Chérence-le-Roussel, (Les) Chéris, Chèvreville, Chevry, Coigny, (La) Colombe, Colomby, Condé-sur-Vire, Contrières, Coudeville-sur-Mer, Coulouvray-Boisbenâtre, Courcy, Coutances, Couvains, Créances, (Les) Cresnays, Cretteville, Crosville-sur-Douve, Cuves, Dangy, Denneville, (Le) Désert, Domjean, Doville, Ecausseville, Ecoquenéauville, Emondeville, Equilly, Eroudeville, (L') Etang-Bertrand, Etienville, Ferrières, Fervaches, Feugères, (La) Feuillie, Fierville-les-Mines, Fleury, Flottemanville, Folligny, Fontenay, Fontenay-sur-Mer, Foucarville, Fourneaux, (Le) Fresne-Poret, Fresville, Gathemo, Gavray, Geffosses, Ger, Giéville, Glatigny, (La) Godefroy, (La) Gohannièrre, Golleville, Gonfreville, Gorges, Gourbesville, Gourfaleur, Gouvets, Gouville-sur-Mer, Gaignes-Mesnil-Angot, (Le) Grand-Celland, Gratot, Grimesnil, Guehebert,

Guilberville, (Le) Guislain, (Le) Ham, Hambye, Hauteville-sur-Mer, Hauteville-la-Guichard, Hauteville-Bocage, (La) Haye-Bellefond, (La) Haye-d'Ectot, (La) Haye-du-Puits, (La) Haye-Pesnel, Hébécrevon, Hémevez, Heugueville-sur-Sienne, Hérenguerville, Heussé, Hiesville, Hocquigny, (Le) Hommet-d'Arthenay, Houesville, Houtteville, Huberville, Hudimesnil, Husson, Hyenville, Isigny-le-Buat, Joganville, Juvigny-le-Tertre, Lamberville, (La) Lande-d'Airou, Lapenty, Laulne, Lengronne, Lessay, Lestre, Liesville-sur-Douve, Lieusaint, Lingéard, Lingreville, Lithaire, (Les) Loges-Marchis, (Les) Loges-sur-Brecey, Longueville, (Le) Loreur, (Le) Lorey, Lozon, (La) Lucerne-d'Outremer, (Le) Luot, (La) Luzerne, Magneville, (La) Mancellière-sur-Vire, Marchesieux, Marcilly, Margueray, Marigny, Martigny, Maupertuis, (La) Meauffe, Méautis, (Le) Mesnil, (Le) Mesnil-Adelée, (Le) Mesnil-Amand, (Le) Mesnil-Amey, (Le) Mesnil-Aubert, (Le) Mesnilbus, (Le) Mesnil-Eury, (Le) Mesnil-Garnier, (Le) Mesnil-Gilbert, (Le) Mesnil-Herman, (Le) Mesnillard, (Le) Mesnil-Opac, (Le) Mesnil-Ozenne, (Le) Mesnil-Rainfray, (Le) Mesnil-Raoul, (Le) Mesnil-Rogues, (Le) Mesnil-Rouxelin, (Le) Mesnil-Tôve, (Le) Mesnil-Veneron, (Le) Mesnil-Vigot, (Le) Mesnil-Villeman, (La) Meurdraquière, Millières, Milly, Mobeccq, Les Moitiers-d'Allonne, (Les) Moitiers-en-Bauptois, Montabot, Montaigu-la-Brisette, Montaignes-Bois, Montbray, Montchaton, Montcuit, Montebourg, Montgardon, Monthuchon, Montmartin-en-Graignes, Montmartin-sur-Mer, Montpinchon, Montrabot, Montreuil-sur-Lozon, Montsurvent, Moon-sur-Elle, Morigny, Mortain, Morville, (La) Mouche, Moulines, Moyon, Muneville-le-Bingard, Muneville-sur-Mer, Nay, Négreville, Néhou, (Le) Neufbourg, Neufmesnil, Neuville-au-Plain, Neuville-en-Beaumont, Nicorps, Notre-Dame-de-Cenilly, Notre-Dame-de-Livoye, Notre-Dame-d'Elle, Notre-Dame-du-Touchet, Octeville-l'Avenel, Orglandes, Orval, Ouville, Ozeville, Parigny, Percy, Périers, (Les) Perques, Perriers-en-Beauficel, (Le) Perron, (Le) Petit-Celland, Picauville, Pirou, Placy-Montaigu, (Le) Plessis-Lastelle, Plomb, Pont-Hébert, Ponts, Portbail, Précorbin, Prétot-Sainte-Suzanne, Quettetot, Quetteville-sur-Sienne, Quibou, Quinéville, Raids, Rampan, Rauville-la-Bigot, Rauville-la-Place, Ravenoville, Reffuveille, Regnéville-sur-Mer, Reigneville-Bocage, Remilly-sur-Lozon, (La) Rochelle-Normande, Rocheville, Romagny, Roncey, (La) Ronde-Haye, Rouffigny, Rouxeville, Saint-Amand, Saint-André-de-Bohon, Saint-André-de-l'Epine, Saint-Aubin-du-Perron, Saint-Barthelemy, Saint-Brice, Saint-Brice-de-Landelles, Sainte-Cécile, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Clément-Rancoudray, Sainte-Colombe, Saint-Come-du-Mont, Saint-Cyr, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Denis-le-Gast, Saint-Denis-le-Vêtu, Saint-Ebremond-de-Bonfossé, Saint-Florel, Saint-Fromond, Saint-Georges-de-Bohon, Saint-Georges-de-la-Rivière, Saint-Georges-de-Livoye, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Georges-de-Rouelley, Saint-Georges-Montcocq, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Germain-de-Varreville, Saint-Germain-sur-Ay, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-du-Harcouet, Saint-Hilaire-Petitville, Saint-Jacques-de-Néhou, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Jean-de-la-Haize, Saint-Jean-de-la-Rivière, Saint-Jean-de-Savigny, Saint-Jean-des-Baisants, Saint-Jean-des-Champs, Saint-Jean-du-Corail, Saint-Jean-du-Corail-des-Bois, Saint-Jorès, Saint-Joseph, Saint-Laurent-de-Cuves, Saint-Lô, Saint-Lô-d'Ourville, Saint-Louet-sur-Vire, Saint-Loup, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Marcouf, Sainte-Marie-du-Bois, Sainte-Marie-du-Mont, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Martin-d'Audouville, Saint-Martin-de-Bonfosse, Saint-Martin-de-Cenilly, Chaulieu, Saint-Martin-de-Landelles, Saint-Martin-de-Varreville, Saint-Martin-le-Bouillant, Saint-Martin-le-Hébert, Saint-Maur-des-Bois, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Maurice-en-Cotentin, Saint-Michel-de-la-Pierre, Saint-Michel-de-Montjoie, Saint-Nicolas-de-Pierrepoint, Saint-Nicolas-des-Bois, Saint-Ovin, Saint-Patrice-de-Clais, Sainte-Pience, Saint-Pellerin, Saint-Pierre-d'Arthéglise, Saint-Pierre-de-Coutances, Saint-Pierre-de-Sémilly, Saint-Pois, Saint-Rémy-des-Landes, Saint-Romphaire, Saint-Samson-de-Bonfosse, Saint-Sauveur-de-Pierrepoint, Saint-Sauveur-la-Pommeraye, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Saint-Sébastien-de-Raids, Sainte-Suzanne-sur-Vire, Saint-Senier-sous-Avranches, Saint-Symphorien-des-Monts, Saint-

Symphorien-le-Valois, Saint-Vigor-des-Monts, Sainteny, Saussemesnil, Saussey, Savigny, Savigny-le-Vieux, Sébeville, Sénoville, Servigny, Sortosville-en-Beaumont, Sortosville, Sottevast, Soullès, Sourdeval, Sourdeval-les-Bois, Subligny, Surville, Taillepied, Tamerville, (Le) Tanu, (Le) Teilleul, Tessy-sur-Vire, Tirepied, Torigni-sur-Vire, Tourville-sur-Sienne, Trelly, Tribehou, (La) Trinité, Troisgots, Turqueville, Urville, (Le) Valdécie, Valognes, Varengebec, Vaudreville, Vaudrimesnil, (La) Vendelée, Vengeons, Ver, Vernix, Vesly, (Les) Veys, Vidouville, Vierville, Villebaudon, Villechien, Villedieu-les-Poêles, Villiers-Fossard, Vindefontaine, Virey, (Le) Vrétot, Yvetot-Bocage.

Orne : Almenèches, Anceins, Antoigny, Athis-de-l'Orne, Aubry-le-Panthou, Aubusson, Aunou-sur-Orne, (Les) Authieux-du-Puits, Avernois-Saint-Gourgon, Avernois-sous-Exmes, Avoine, Avrilly, Bagnoles-de-l'Orne, Banvou, (La) Baroche-sous-Lucé, Batilly, Bazoches-au-Houlme, (La) Bazoque, Beauchêne, Beaulandais, Beauvain, Belfonds, (La) Bellière, Bellou-en-Houlme, Berjou, Bocquencé, Boitron, (Le) Bosc-Renoult, Boucé, (Le) Bouillon, (Le) Bourg-Saint-Léonard, Bréel, Briouze, Brullemail, Bursard, Cahan, Caligny, Camembert, Canapville, (La) Carneille, Carrouges, Ceaucé, (Le) Cercueil, Cerisy-Belle-Étoile, Chahains, Chailloué, (Le) Chalange, Chambois, Champcerie, (Le) Champ-de-la-Pierre, (Les) Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Champsecret, Chanu, (La) Chapelle-au-Moine, (La) Chapelle-Biche, (La) Chapelle-d'Andaine, (La) Chapelle-près-Sées, (Le) Château-d'Almenèches, (Le) Châtelier, Chaumont, (La) Chaux, Chênedouit, Cisai-Saint-Aubin, Clairefougère, (La) Cochère, Coudehard, Coulmer, (La) Coulonche, (La) Courbe, Courmenil, Courtomer, Couterne, Cramenil, Croisilles, Crouettes, Domfront, Dompierre, Durcet, Échalou, Échauffour, Écorches, Écouché, (L') Épinay-le-Comte, Essay, Exmes, Faverolles, Fel, (La) Ferrière-aux-Étangs, (La) Ferrière-Béchet, Ferrières-la-Verrerie, (La) Ferté-Frênel, (La) Ferté-Macé, Flers, Fleuré, Fontenai-les-Louvets, (La) Forêt-Auvray, Francheville, Frênes, (La) Fresnaie-Fayel, (La) Fresnaye-au-Sauvage, Fresnay-le-Samson, Gacé, Gâprée, Geneslay, (La) Genevraie, Giel-Courteilles, Ginai, Godisson, (La) Gonfrière, (Le) Grais, Guerquesalles, Habloville, Haleine, (La) Haute-Chapelle, Heugon, Joué-du-Bois, Joué-du-Plain, Juvigny-sous-Andaine, (La) Lande-de-Goult, (La) Lande-de-Lougé, (La) Lande-Patry, (La) Lande-Saint-Siméon, Landigou, Landisacq, Larchamp, Lignéres, Lignou, Livaie, Longuenoë, Lonlay-l'Abbaye, Lonlay-le-Tesson, Loré, Loucé, Lougé-sur-Maire, Louvières-en-Auge, Lucé, Macé, Magny-le-Désert, Mantilly, Mardilly, Marmouillé, Méhoudin, (Le) Ménéil-de-Briouze, (Le) Ménéil-Ciboult, Ménéil-Froger, Ménéil-Gondouin, (Le) Ménéil-Guyon, Ménéil-Hermei, Ménéil-Hubert-en-Exmes, Ménéil-Hubert-sur-Orne, Ménéil-Jean, (Le) Ménéil-Scelleur, (Le) Ménéil-Vicomte, Ménéil-Vin, (Le) Merlerault, Messei, Moncy, Monnai, Montchevreil, Montgaroult, Montilly-sur-Noireau, Montmerrei, Mont-Ormel, Montreuil-au-Houlme, Montreuil-la-Cambe, Montsecret, Mortrée, (La) Motte-Fouquet, Neauphe-sous-Essai, Neauphe-sur-Dive, Nécy, Neuville-près-Sées, Neuville-sur-Touques, Neuvy-au-Houlme, Nonant-le-Pin, Notre-Dame-du-Rocher, Omméel, Orgères, Orville, Passais, Perrou, (Le) Pin-au-Haras, Planches, (Le) Plantis, Pointel, Pontchardon, Putanges-Pont-Écrepin, Rabodanges, Rânes, (Le) Renouard, Résenlieu, Ri, Roiville, Rônai, Ronfeugerai, (Les) Rotours, Rouellé, Roupperoux, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-André-de-Briouze, Saint-André-de-Messei, Saint-Aubert-sur-Orne, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Bômer-les-Forges, Saint-Brice, Saint-Brice-sous-Rânes, Saint-Christophe-de-Chaulieu, Saint-Clair-de-Halouze, Saint-Cornier-des-Landes, Sainte-Croix-sur-Orne, Saint-Denis-de-Villenette, Saint-Didier-sous-Écouves, Saint-Ellier-les-Bois, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Evroult-Notre-Dame-du-Bois, Saint-Fraimbault, Sainte-Gauburge-Sainte-Colombe, Saint-Georges-d'Annebecq, Saint-Georges-des-Groseillers, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Germain-de-Clairefeuille, Saint-Germain-le-Vieux, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Gervais-du-Perron,

Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Hilaire-de-Briouze, Saint-Hilaire-la-Gérard, Sainte-Honorine-la-Chardonne, Sainte-Honorine-la-Guillaume, Saint-Jean-des-Bois, Saint-Lambert-sur-Dive, Saint-Léonard-des-Parcs, Sainte-Marguerite-de-Carrouges, Sainte-Marie-la-Robert, Saint-Mars-d'Égrenne, Saint-Martin-des-Landes, Saint-Martin-l'Aiguillon, Saint-Maurice-du-Désert, Saint-Michel-des-Andaines, Saint-Nicolas-des-Laitiers, Sainte-Opportune, Saint-Ouen-le-Brisoult, Saint-Ouen-sur-Maire, Saint-Patrice-du-Désert, Saint-Paul, Saint-Philbert-sur-Orne, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-du-Regard, Saint-Pierre-la-Rivière, Saint-Quentin-les-Chardonnets, Saint-Roch-sur-Égrenne, Saint-Sauveur-de-Carrouges, Saint-Siméon, Saires-la-Verrerie, (Le) Sap, (Le) Sap-André, (La) Sauvagère, Sées, Ségrie-Fontaine, (La) Selle-la-Forge, Sept-Forges, Serans, Sevrai, Survie, Taillebois, Tanques, Tanville, Tellières-le-Plessis, Tessé-Froulay, Ticheville, Tinchebray, Torchamp, Touquettes, (Les) Tourailles, Trémont, (La) Trinité-des-Laitiers, Trun, Vieux-Pont, Villebadin, Villers-en-Ouche, Vimoutiers, Vrigny, (Les) Yveteaux, Yvrandes.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

4.1. Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la transformation, l'affinage ~~ou le conditionnement~~ du « Pont-l'Évêque » est tenu de déposer une déclaration d'identification décrivant son outil de production et ses engagements. Cette déclaration est réceptionnée par le groupement et enregistrée.

4.2. Déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande :

Chaque éleveur souscrit une déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande. Celle-ci figure en annexe de la déclaration d'identification susmentionnée.

Cette déclaration comporte notamment les informations suivantes :

- les effectifs du troupeau au jour de la demande ;
- le ou les modes envisagés d'évolution génétique du troupeau vers la race normande (croisement d'absorption ou reconstitution du troupeau) ;
- l'échéancier de réalisation de ce ou ces modes pour se conformer aux dispositions du point 5)1) du présent cahier des charges ;
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du point 5)1) au jour de la déclaration.

Les modalités de suivi de la déclaration d'engagement sont définies dans le plan de contrôle ou d'inspection approuvé par le service compétent.

4.3. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des quantités produites

Les déclarations suivantes concernant l'année civile précédente doivent être déposées, selon un formulaire type validé par le Directeur du service compétent, auprès du groupement, tous les ans avant le 28 février.

- Les quantités de lait mis en œuvre ;
- Les quantités produites par format ;
- Les quantités déclassées par format ;
- Les quantités commercialisées sous AOP par format ;
- Les quantités en stock au 31 décembre précédant la déclaration par format.

4.4. Tenue de registres

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des fromages et du lait, tous les opérateurs intervenants dans les conditions de production de l'appellation « Pont-l'Évêque » tiennent une comptabilité-matière, comportant les entrées et sorties de lait et de fromages, ou tout document comptable équivalent. Cette comptabilité-matière est tenue à disposition de la structure de contrôle. Elle est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

D'autre part les éleveurs tiennent à disposition de la structure de contrôle tout document nécessaire au contrôle, notamment :

- l'inventaire annuel du troupeau, ainsi que les passeports bovins ;
- la liste des surfaces réellement utilisées par le troupeau ;
- les conditions de pâturage avec précision des dates annuelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation ;
- les conditions d'alimentation : rations saisonnières des animaux, laitiers ou non, consommant la surface fourragère principale ;
- les factures mentionnent les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés.

Les fromageries tiennent à disposition de la structure de contrôle tout document nécessaire au contrôle notamment :

- des conditions de collecte du lait :
 - o date de la collecte ;
 - o identification des producteurs de lait collectés et les volumes correspondant ;
 - o heure du dépotage.
- des conditions d'élaboration :
 - o identification des producteurs dont le lait est mis en œuvre à chaque fabrication ;
 - o nombre de pièces produites par fabrication et pièces expédiées par date ;
 - o enregistrement des temps technologiques.

4.5. Contrôles sur le produit

Les fromages font l'objet de prélèvements périodiques, par sondage, sous la responsabilité de la structure de contrôle. Ils subissent un examen analytique et organoleptique, visuel, tactile et gustatif. Les fromages sont prélevés à la fromagerie à l'issue de la durée minimale d'affinage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

1) Race

A partir du 1^{er} mai 2017, les exploitations comportent au moins 50% de leur effectif de vaches laitières en vaches de race normande.

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

2) Pâturage

Les vaches laitières pâturent au moins 6 mois dans l'année.

Au sein de l'aire géographique, l'exploitation comporte au minimum :

- 0.33 ha de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0.25 ha de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite.

- 2 ha de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.

Les prairies pâturables comprennent les prairies permanentes et les prairies temporaires de l'exploitation. Elles sont accessibles aux vaches laitières et aptes à nourrir ces animaux.

Dans le cas d'une exploitation mixte, pour le calcul des surfaces en herbe et en maïs, on opère une distinction entre la part dédiée au troupeau laitier et celle dédiée aux autres animaux.

3) Alimentation

La ration de base du troupeau constituée de fourrages est produite au minimum à hauteur de 80 %, exprimée en matière sèche, sur des parcelles de l'exploitation situées dans l'aire géographique. En dehors des périodes de pâturage, du foin est chaque jour mis à disposition des vaches laitières.

La ration de base est constituée par les fourrages suivants: Herbe de prairies permanentes, temporaires ou artificielles, pâturée, distribuée en vert, ensilée, enrubannée, déshydratée ou fanée, Maïs plante entière distribuée en vert ou ensilée, Betteraves fourragères et autres racines et tubercules, Céréales ou protéagineux distribués en vert ou ensilés, Pailles de céréales et de protéagineux.

L'apport en aliments complémentaires est limité à 1800 kg par vache du troupeau et par année civile.

Les aliments complémentaires autorisés sont: les céréales et leurs co-produits, les protéagineux, oléagineux, et leurs co-produits, les pulpes végétales, la mélasse, les produits d'origine laitière, les minéraux, les vitamines.

La préparation des céréales se fait uniquement par des moyens mécaniques.

~~En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles, des dérogations temporaires aux dispositions concernant l'alimentation des animaux peuvent être accordées par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.~~

4) Lait mis en œuvre

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du « Pont-l'Evêque » est un lait de vache dont le stockage à compter de l'heure de la traite la plus ancienne ne peut excéder 48 heures à la ferme et 96 heures jusqu'au début de la maturation. Cette durée est ramenée à 72 heures dans le cas des fabrications au lait cru. »

La maturation du lait se déroule pendant moins de 26 heures à une température inférieure à 40 °C.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de leur fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le sel et le chlorure de calcium.

5) Transformation

Le lait est emprésuré en bassine d'une capacité maximale de 600 litres à une température

comprise entre 32 et 40°C.

L'emprésurage s'effectue exclusivement avec de la présure animale.

Le caillé obtenu est découpé sous forme de grains de taille moyenne (inférieure à 25 mm) puis brassé. Le lactosérum est partiellement éliminé avant le moulage. Le fromage est moulé moins de 2 heures après emprésurage et selon l'un des formats prévus au point 2) Description du produit.

Le fromage est ensuite égoutté dans le moule au moins 10 heures à une température comprise entre 17 et 31 °C. Il est retourné plusieurs fois.

Il est salé 1 à 4 jours après emprésurage.

Les fromages sont ressuyés après salage entre 10 et 22°C avant leur passage en hâloir d'affinage.

La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

6) Affinage et conditionnement

L'affinage avant ~~emballage conditionnement~~ se déroule à une température comprise entre 11 et 19°C. Pendant cette période, les fromages peuvent être brossés ou lavés avec une solution composée d'eau, de sel et de ferments de surface, une ou plusieurs fois

La durée minimale d'affinage avant ~~emballage conditionnement~~ est de 8 jours pour les formats « Pont- l'Evêque », demi « Pont-l'Evêque » et petit « Pont-l'Evêque » et de 9 jours pour le format grand « Pont-l'Evêque ».

Après ~~emballage conditionnement~~, un affinage complémentaire est éventuellement réalisé à une température comprise entre 4°C et 15°C.

La durée minimale d'affinage, à compter du jour d'emprésurage, est de 18 jours pour les formats « Pont-l'Evêque », demi « Pont-l'Evêque » et petit « Pont-l'Evêque », et de 21 jours pour le format grand « Pont-l'Evêque ».

La durée minimale d'affinage des fromages ne comprend pas les temps de transfert de fromages vers un autre atelier d'affinage. Ces transferts ne peuvent dépasser 72 heures.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

1) Spécificité de l'aire géographique

a) Description des facteurs du lien au terroir

~~L'aire d'appellation du « Pont-l'Evêque » s'étend sur une partie du territoire des trois départements de la Basse Normandie ; Calvados, Manche et Orne ainsi que sur la frange occidentale du département de l'Eure : soit sur 1365 communes qui représentent environ 13343 km².~~

~~Cette aire bénéficie d'un climat de type océanique avec des écarts minima maxima assez faibles dus à la proximité de la mer. Les précipitations sont abondantes (au moins 700mm/an) et régulières (au moins 160 jours de précipitations). Les étés sont tempérés et les hivers peu rigoureux. L'aire de l'appellation est ainsi caractérisée par l'absence de déficit hydrique estival ainsi que par un nombre relativement faible de jours de gel.~~

~~Les paysages sont dominés par une ambiance bocagère que traduisent la forte occupation du~~

sol par la prairie permanente qui représente plus de 50% de la S.A.U. du territoire de l'aire et le maillage dense des haies.

L'aire d'appellation qui se situe à cheval sur le Massif Armoricain et le Bassin Parisien dispose, avec plus de 1000 m de cours d'eau par km², d'un réseau hydrographique dense et de nombreux marais associés.

Le lait produit dans l'aire dispose d'une spécificité conférée par les pratiques d'alimentation des animaux ainsi que l'utilisation d'animaux de race normande. La principale originalité du système d'alimentation repose sur le recours important au pâturage qui est pratiqué de mars à novembre.

L'importance des surfaces en herbe est caractérisée par la dominance écrasante de la prairie permanente marquée par une grande diversité floristique et la part très marginale des prairies temporaires. Les herbages se distinguent selon qu'ils sont situés en vallées, sur des coteaux ou sur les plateaux. Les herbages des vallées sont les plus riches tandis que les alluvions humides des rivières entretiennent une végétation plus diversifiée. En outre, les exploitations laitières normandes disposent d'une grande autonomie fourragère. La ration de base est presque systématiquement intégralement produite sur l'exploitation. Les achats de fourrages restent marginaux et concernent essentiellement la paille et les betteraves achetées dans les plaines limitrophes de l'aire géographique.

La race normande dispose d'aptitudes fromagères exceptionnelles. Elle présente le lait à la teneur en matières protéiques la plus importante de toutes les races laitières françaises. La race normande présente également une fréquence des combinaisons de certains variants génétiques des caséines du lait, les plus favorables à la coagulation du lait, très supérieure à celle observée dans les autres races.

Le lait issu de ces animaux est caractérisé par un rendement fromager supérieur, une vitesse de coagulation plus élevée, un temps de raffermissement du gel plus rapide. Enfin, cette race occupe une place majeure dans le paysage régional. A tel point qu'elle est devenue un outil identitaire très fortement valorisé dans les démarches de communication autour du lion au territoire normand. Sa présence sur les étiquettes de produit, les affiches ou les films publicitaires est devenue courante lorsqu'il s'agit de présenter l'identité normande.

b) Eléments historiques liés aux facteurs du lien au terroir

Le « Pont l'Evêque » est né dans le Pays d'Auge, comme le Camembert et le Livarot mais plus au Nord, dans la vallée de la Touques entre Lisieux et ce qui deviendra plus tard Deauville. Son berceau d'origine est marqué par une basse vallée inondable dont les champs sont recouverts en hiver lors des périodes pluvieuses et qui sont dominés par une végétation spécifique. Cette petite région est donc consacrée depuis la plus lointaine histoire au pâturage. Au début du XVII^e siècle, de nombreuses exploitations développèrent la production de fromages comme en témoigne l'accroissement de l'utilisation du sel. Cette activité nécessite, afin d'augmenter la quantité de lait nécessaire, la mise en herbe de nombreuses surfaces. Le "couchage" en herbe des labours s'étendit dans les vallées et gagna la moitié occidentale du Pays d'Auge, (cette progression continua jusque dans les années 1960 pour couvrir la quasi totalité du Pays d'Auge).

L'utilisation de moule en bois a permis au XVIII^eme Siècle, de lui donner sa forme carrée actuelle.

Comme il dispose d'une bonne notoriété, les fabricants élargissent leur gamme en diversifiant les qualités, selon la teneur en matière grasse du lait mis en œuvre. La première qualité était obtenue à partir du lait entier additionné de crème fleurette. La deuxième provenait du lait de la veille, écrémé, ajouté au lait du matin de la fabrication, le fromage était donc moins gras. La

~~troisième était obtenue uniquement avec du lait écrémé de la veille, le fromage était donc plus acide, moins gras et nécessitait souvent un lavage pour améliorer son aspect extérieur. La création de la race normande, à la fin du XIX^{ème} siècle à partir de plusieurs « races locales » correspond à la grande expansion de la production des fromages normands. Cette race grâce à ses aptitudes à valoriser les prairies pour la production de lait et de viande mais surtout du fait de l'excellente fromageabilité de son lait s'est rapidement imposée dans la région. Elle fut jusqu'à la reconnaissance en appellation du « Pont-l'Evêque » presque la seule à produire le lait destiné à son élaboration.~~

~~A partir des années 1970, la race Frisonne Française Pie Noire (FFPN) fait son apparition en Normandie et se développe continuellement dans les élevages en recherche d'une meilleure productivité laitière jusqu'à son remplacement par la Prim'Holstein dans les années 1990. Actuellement la race normande ne concerne plus qu'environ 40 % des vaches laitières de Basse Normandie. A la même époque, s'amorce avec l'implantation du maïs une révolution des pratiques fourragères qui le voit être substitué non seulement aux cultures fourragères, autrefois très diverses, mais également à de larges surfaces de prairies permanentes.~~

L'aire d'appellation du « Pont-l'Evêque » s'étend sur une partie du territoire des trois départements de la Basse Normandie (Calvados, Manche et Orne) ainsi que sur la frange occidentale du département de l'Eure. Cette aire bénéficie d'un climat de type océanique tempéré avec des précipitations abondantes (> à 700 mm) et bien répartie sur l'année. Les paysages herbagers au relief doux sont dominés par une ambiance bocagère et par la présence d'un réseau hydrographique dense et de nombreux marais associés. La prairie qui a historiquement occupé une proportion écrasante de la surface agricole de la zone géographique en forme toujours plus de la moitié.

Cette région de tradition d'élevage bovin est le berceau de la race Normande. Aujourd'hui les conditions d'alimentation des vaches laitières sont toujours marquées par la part prédominante de l'herbe dans la ration des animaux et sa consommation sous forme pâturée au cours d'une période d'au moins 6 mois par an. Cette très ancienne tradition herbagère et laitière a débouché sur des savoir-faire d'élaboration de fromage à pâtes molles de grande notoriété dont la consommation intervient après un temps d'affinage relativement court. Cette notoriété est avérée depuis 1622 : Hélie le Cordier, écrivain normand, publie un poème en 16 chants en l'honneur du « Pont-l'Évêque » dont provient la célèbre phrase : "Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème". C'est ainsi que le Pont l'Evêque, dès le début du XVIII^{ème} siècle, dans un souci de différenciation, a pris sa forme carrée avec l'utilisation de moules en bois ; et qu'en 1722, l'historien De Masseville a pu rapporter que les fromages de la région de Pont-l'Évêque sont "fort estimez et transportez en divers pais".

2) Spécificité du produit

a) Caractéristiques des produits

~~Le « Pont-l'Evêque » est caractérisé par les éléments suivants :~~

~~— La forme est carrée ou rectangulaire selon le format, à arêtes vives et angles vifs;~~

~~— La croûte fleurie est de couleur blanchâtre à rougeâtre;~~

~~— La pâte est souple, non collante non coulante, de couleur ivoire à jaune paille est homogène avec quelques ouvertures;~~

~~La saveur est douce avec des arômes variés (végétaux, lactiques, crémeux ou légèrement fumés).~~

~~b) Eléments historiques liés à la réputation~~

~~En 1622, Hôlie le Cordier, écrivain normand, publie un poème en 16 chants en l'honneur du « Pont l'Évêque » dont provient la célèbre phrase : "Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème". A la même époque, l'Abbé Marolles cite le Pont l'Évêque parmi les "fromages les plus renommés" de France. Sa réputation était donc bien acquise au XVIIe siècle. Il porte le nom d'une ville du nord du Pays d'Auge où se tenait l'un des marchés les plus importants de la région. C'est à cette époque qu'il prend sa forme carrée, sans doute pour se différencier du livarot (circulaire) moins apprécié. En 1722, l'historien De Masceville rapporte que les fromages de la région de Pont l'Évêque sont "fort estimés et transportés en divers pays".~~

~~Au début du XIXe siècle, les Halles de Paris vendent le « Pont l'Évêque ». L'auteur de l'annuaire du Calvados pour l'An XII remarque, à propos de la ville de Pont l'Évêque, "il s'y tient marché deux fois la semaine, lundi et vendredi, et deux foires par an. On estime les fromages de Pont l'Évêque et il s'en fait un assez grand commerce." En 1856 Husson nous apprend qu'on vendait annuellement 31.200 fromages de Pont l'Évêque à Paris.~~

~~La renommée du « Pont l'Évêque » connaît sa véritable ampleur grâce au développement du chemin de fer, qui met Paris à six heures de la Normandie au lieu de deux jours en diligence. On en produit même trois variétés, dont la qualité est classée par rapport à la quantité de crème contenue, voire rajoutée dans le lait employé. Celui pour lequel on ajoute de la crème au lait se nomme fromage de commande, il est réservé aux tables des riches et J. Morière relate qu'il en a été envoyé jusqu'en Cochinchine.~~

~~En 1873, Emile Zola lui consacre plusieurs paragraphes dans « Le Ventre de Paris » (1873). Le « Pont l'Évêque » est alors surtout recherché par les restaurants : il fait figure de « fromage de luxe ». En 1876, d'après Morière (1877) les volumes produits et commercialisés atteignent 1 800 000 fromages pour un chiffre d'affaires de plus 1.5 million de francs de l'époque.~~

~~A la fin du XIXème Siècle, la production du « Pont l'Évêque » sera gênée en Pays d'Auge par le formidable développement du Camembert qui mobilisera, aux dépens des autres fromages locaux, le lait de la région. Ainsi le « Pont l'Évêque » va, au XXème Siècle, quitter son berceau d'origine. En 1938 le « Pont l'Évêque » était fabriqué dans toute la Normandie, mais aussi dans la Sarthe, en Haute Marne et au sud du département de la Mayenne. Cependant cette délocalisation sera contenue car dès 1970, sa production se limitera à la Basse Normandie, l'Eure et la Mayenne tout en restant très majoritairement augeronne. De plus, localement on s'organise pour protéger et valoriser ce fromage puisqu'à partir de 1926, le « Pont l'Évêque » du Pays d'Auge fait l'objet d'une garantie syndicale attestée par la présence d'un timbre d'origine. En 1972, il sera reconnu en Appellation d'Origine sur une aire limitée à six départements.~~

~~Le « Pont l'Évêque » présente depuis l'utilisation de moule en bois au XVIIIème siècle une forme carrée ou rectangulaire avec des arêtes vives et des angles vifs. Sa croûte de couleur blanchâtre à rougeâtre renferme une pâte souple, non collante, de couleur ivoire à jaune paille. Sa saveur est douce avec des arômes fréquemment lactiques, végétaux et parfois légèrement fumés.~~

3) Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du

produit :

~~Le lien au terroir du « Pont l'Evêque » se manifeste à travers les conditions du milieu naturel favorables à l'exploitation de l'herbe et les pratiques d'élevage spécifiques au terroir normand associé au savoir faire fromager développé grâce à l'antériorité de production du « Pont l'Evêque ».~~

~~Les facteurs favorables à l'exploitation de l'herbe sont la régularité de la pluviométrie, la douceur du climat, la densité du réseau hydrographique qui permet l'irrigation des parcelles et l'abreuvement des animaux, ainsi que le relief et la pédologie qui peuvent rendre moins favorable le labour des terres. Le paysage bocager, associé à la présence régulière de haies et/ou d'arbres dans les prairies renforce l'aptitude du milieu au pâturage en offrant aux animaux un confort face aux aléas climatiques (pluie, vent, fortes chaleurs), qui en leur permettant d'économiser de l'énergie améliore leurs performances zootechniques.~~

~~Les caractéristiques organoleptiques du « Pont l'Evêque » sont orientées par la spécificité du lait mis en œuvre. Cette spécificité lui est conférée par le recours important au pâturage qui est couramment pratiqué de mars à novembre, grâce à la douceur du climat et à la forte disponibilité de surfaces en herbe ainsi que l'utilisation d'animaux de race normande, utilisée depuis plus d'un siècle dans la région du fait de ses aptitudes fromagères. Cette spécificité qui a eu tendance à s'atténuer au cours de ces dernières années sous l'influence de facteurs d'intensification comme le développement de la production de maïs ensilage et l'utilisation d'animaux de race Prim'Holstein est en voie de restauration avec les conditions de production du lait décidées récemment par les professionnels.~~

~~Les savoir faire fromagers se sont développés en tirant partie des aptitudes du lait produit dans l'aire.~~

Les conditions climatiques pluvieuses et douces de la zone géographique permettent une production herbagère importante toute l'année. Cette dernière autorise une production de lait à partir d'animaux nourris principalement à l'herbe. Ce lait, provenant notamment de vaches de race normande qui pâture longtemps, présente une grande fromageabilité.

A côté des savoir-faire herbagers et laitiers, un savoir-faire fromager s'est développé et a permis l'émergence très ancienne de la notoriété du « Pont l'Evêque ». Ce savoir-faire fromager relève des technologies dites « pâtes molles » à affinage relativement courts. Celles-ci sont très adaptées à l'absence de contraintes climatiques et topographiques qui n'imposent pas la nécessité de conserver très longtemps le lait sous forme de fromage. Il en résulte un fromage doux et aromatique reconnu de très grande qualité depuis des siècles.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : +33 (0)1 73 30 38 00
Fax : +33 (0)1 73 30 38 04

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque fromage AOP « Pont-l'Evêque » commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, la mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » et le symbole AOP de l'Union européenne.

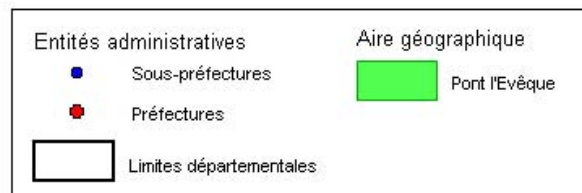
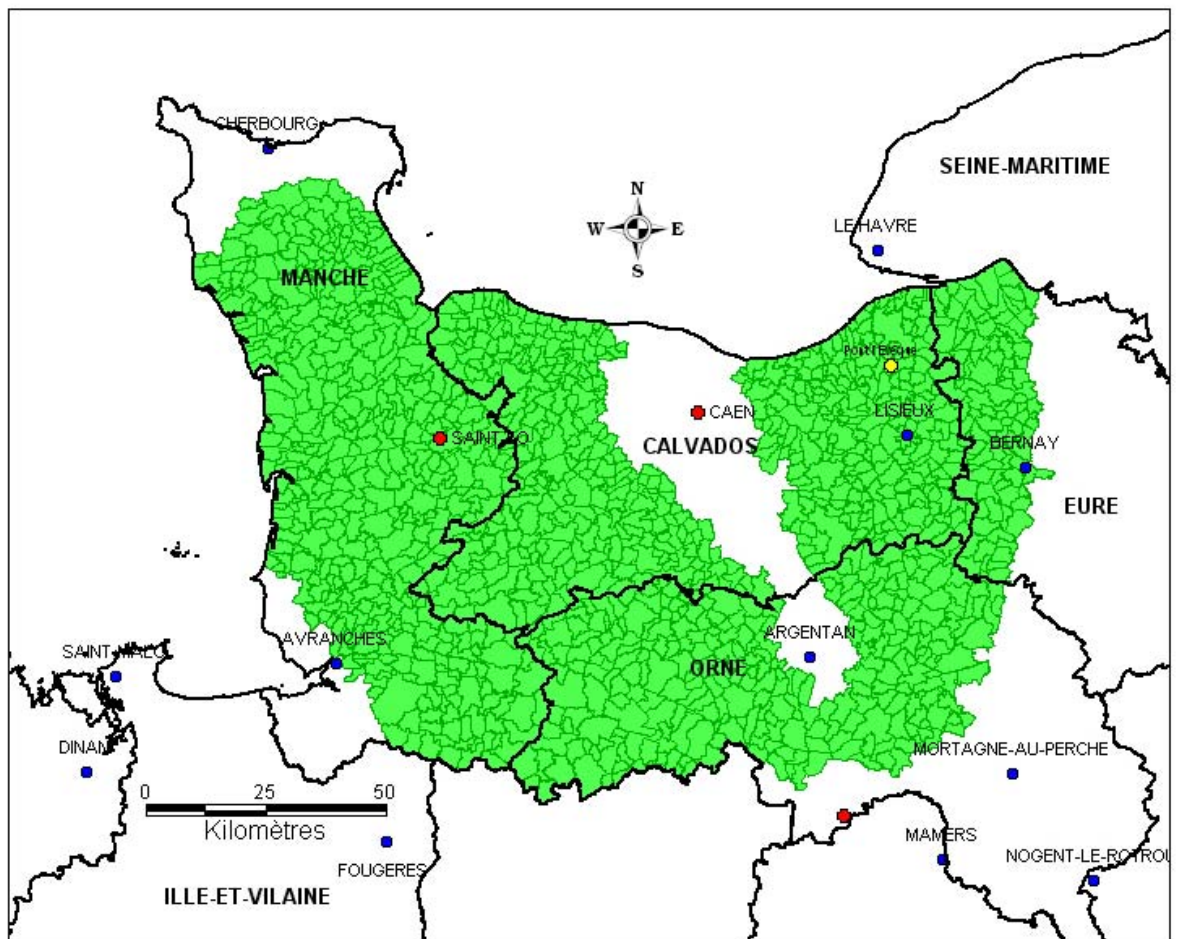
9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS-REFERENCES	METHODES D'EVALUATION
Localisation des exploitations	Aire géographique	Examen documentaire et/ou Contrôle visuel
Localisation des ateliers fromagers	Aire géographique	Examen documentaire et/ou Contrôle visuel
Proportion minimale de vaches normandes dans le troupeau	50% à partir du 01/01/2017	Examen documentaire et/ou Contrôle visuel
Durée minimale de pâturage des vaches laitières	6 mois minimum par an	Examen documentaire
Surfaces minimales en herbe	0.33 ha minimum de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0.25 ha de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite.	Examen documentaire et/ou Contrôle visuel
Proportion maximale de surfaces en maïs	2 ha de prairie minimum par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
Emprésurage en bassines	600 litres maximum	Contrôle visuel
Durée minimale d'affinage	18 jours minimum	Examen documentaire
Températures d'affinage	entre 11°C et 19°C (en hâloir) entre 4°C et 15°C (conditionné)	Mesures
Caractéristiques analytiques des fromages	Poids en matière sèche selon format	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques des fromages	Conformité au barème de notation	Examen organoleptique



Aire géographique AOP PONT L'ÉVÊQUE



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 08/2010