Cahier des charges de l'appellation d'origine « Livarot »

associé à l'avis n°AGRT1421335V
Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°954/2014 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Livarot »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 39-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE
Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Syndicat interprofessionnel de défense et de contrôle du Livarot
82, rue de Bernières - 14300 CAEN
Tél : (33) (0)2 31 85 50 93
Fax : (33) (0)2 31 50 17 31
Courriel : unil@wanadoo.fr

Composition : Producteurs et transformateurs
Type de produit : Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT :

Livarot

2) DESCRIPTION DU PRODUIT:

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 peut se présenter sous un format de vente petit, 3/4, 4/4 ou grand :

- le grand « Livarot » présente un diamètre compris entre 190 et 210 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 1200 et 1500 g,
- le 4/4 dit « 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 ¾ « 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.

Sa croûte lavée, légèrement poisseuse, est de couleur jaune paille à rougeâtre. Sa pâte, souple, couleur jaune foncé, possède quelques petites ouvertures. Le « Livarot » est un fromage caractérisé par la puissance et persistance de ses arômes. Sa pâte, légèrement salée est fondante et possède une saveur marquée qui évoque des goûts floraux de paille et de foin, des goûts animaux et fumés.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

La production du lait, la fabrication, l'affinage et le cerclage 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-St-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Barneville-La Bertran, 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, Boissey, La Boissière, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Bréville-les-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, Crèvecoeur-en-Auge, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Croissanville, La Croupte, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Beaufour-Druval, Englesqueville en Auge, Equemauville, Familly, 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, Heurtevent, 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, Ouville-la-Bien-Tournée, Pennedepie, Périers-en-Auge, Petiville, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Evêque, Préaux-St-Sébastien, Le Pré-d'Auge, Prêtreville, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, La Rivière-St-Sauveur, Rocques, La Roque-Baignard, Rumesnil, St-André-d'Hébertot, St-Arnoult, St-Benoît-d'Hébertot, St-Cyr-du Ronceray, St-Denis-de-Mailloc, St-Désir, St-Etienne-la-Thillaye, Ste-Foy-de-Montgommery, St-Gatien-des-Bois, St-Georges-en-Auge, St-Germain-de-Livet, St-Germain-de-Montgommer, St-Hymer, St-Jean-de-Livet, St-Jouin, St-Julien-de-Mailloc, St-Julien-le-Faucon, St-Julien-sur-Calonne, St-Laurent-du-Mont, St-Léger-Dubosq, St-Loup-de-Fribois, Ste-Marguerite-des-Loges, Ste-Marguerite-de-Viette, St-Martin-aux-Chartrains, St-Martin-de- Bienfaite-la-Cressonnière, St-Martin-de-la-Lieue, St-Martin-de-Mailloc, St-Martin-du-Mesnil-Oury, St-Michel-de-Livet, St-Ouen-du-Mesnil-Oger, St-Ouen-le-Houx, St-Ouen-le-Pin, St-Pair, St-Philbert-des-Champs, St-Pierre-Azif, St-Pierre-de-Mailloc, St-Pierre-des-Ifs, St-Pierre-du-Jonquet, St-Samson, St-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, Avernes-St-Gourgon, Avernes-sous-Exmes, Le Bosc-Renoult, Camembert, Canapville, Chambois, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-St-Aubin, Coudehard, Coulmer, Courmenil, Croisilles, Crouttes, Ecorches, Exmes, La Fresnaie-Fayel, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, Lignères, Mardilly, Ménil- Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Le Ménil-Vicomte, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dives, Neuville-sur-Touques, Ommeel, Orgères, Orville, Pontchardon, Le Renouard, Résenlieu, Roiville, St-Aubin-de-Bonneval, St-Evroult-de-Montfort, St-Germain-d'Aunay, St-Gervais-des-Sablons, St-Pierre-la-Rivière, Le Sap, Le Sap-St-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-St- Léger, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Les Places, St-Germain-la-Campagne, St-Pierre-de- Cormeilles, St-Pierre-du-Val, St-Sylvestre-de-Cormeilles.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE :

4.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine «Livarot» est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). 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 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 « Livarot » 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 des agents de contrôle. Elle est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

Les éleveurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle notamment :

- de la race des vaches laitières
- des conditions de pâturage avec précision des dates annuelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation,
- des conditions d'alimentation : factures mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés, liste des surfaces réellement utilisées par le troupeau.

Les fromageries doivent tenir à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle notamment :

- des conditions de collecte du lait avec précision de la date de la collecte, de l'identification des producteurs de lait collectés et des volumes correspondant, ainsi que de l'heure du dépotage,
- des conditions d'élaboration avec l'identification des producteurs dont le lait est mis en oeuvre à chaque fabrication, la précision du nombre de pièces produites par fabrication et de pièces expédiées par date et par format, l'enregistrement des temps technologiques et des températures de fabrication.

Les producteurs fermiers doivent tenir à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle notamment :

- des dates de fabrication et du nombre de pièces produites par fabrication,
- du nombre de pièces expédiées par format et par jour.

4.4 Déclaration de production

Au plus tard, le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabricant du « Livarot » fournit au groupement les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée. Ce dernier adresse chaque année aux services de l'INAO un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques.

4.5 Examen organoleptique

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. Les fromages sont prélevés à la fromagerie, à l'issue de la période minimale d'affinage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

5.1 Race :

A partir du 1er mai 2017, le troupeau de chaque exploitation est constitué exclusivement de vaches laitières de race normande.

On entend par troupeau, l'ensemble des bovins laitiers d'une exploitation composé des vaches en lactation, des vaches taries et des génisses de renouvellement.

5.2 Pâturage :

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

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. L'exploitation comporte au minimum 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, il faut distinguer la part de l'herbe et des surfaces de maïs dédiées aux autres animaux, de celles dédiées au troupeau laitier.

5.3 Alimentation :

La ration de base du troupeau provient au minimum à hauteur de 80%, exprimée en matière sèche, de 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.

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

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, betteraves fourragères et autres racines et tubercules, céréales ou protéagineux distribués en vert ou ensilés, pailles de céréales et de protéagineux.

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

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

5.4 Lait mis en œuvre :

Jusqu'au 30 avril 2017, le lait mis en œuvre mensuellement pour fabriquer le « Livarot », doit provenir à au moins 80% de vaches de race normande.

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du « Livarot » est un lait de vache standardisé en matières grasses entre 26 et 30 g/l.

Il provient au plus des quatre dernières traites. Le stockage du lait ne peut excéder 48 heures après réception.

La durée de maturation primaire à froid du lait est inférieure à 24 heures et la durée de maturation secondaire, lorsqu'elle est réalisée, ne peut dépasser 2 heures à une température comprise entre 32 et 38°C.

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.
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, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, 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.

5.5 Transformation :
Le « Livarot » est un fromage élaboré à partir de lait maturé.
A compter du 1er mai 2014, le lait est emprésuré en bassine d'une capacité maximale de 320 litres.
L'emprésurage s'effectue avec une dose de présure maximale de 33 cc pour 100 litres de lait (à une température comprise entre 32 et 38°C).
Le caillé obtenu est découpé sous forme de grains de taille moyenne (inférieure à 20 mm) puis brassé. Le lactosérum est partiellement éliminé avant le moulage. Le fromage est moulé dans un délai entre 1 heure et 1 heure 45 minutes après emprésurage et selon l'un des formats prévus au point 2) Description du produit.
Il est égoutté pendant 24 heures à une température décroissante de 30°C maximum à 18°C minimum puis subit éventuellement, après avoir été retourné et avant salage une phase de levuration de 24 à 48 heures (à une température comprise en 16°C et 18°C).
Après salage au sel sec ou par saumurage, le fromage peut être ressuyé avant le début de l'affinage pendant une période qui ne dépasse pas 48 heures (à une température entre 15 et 19°C).
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.

5.6 Affinage et cerclage :
L'affinage comprend un passage en hâloir (à une température comprise entre 10 et 14°C), puis éventuellement un affinage complémentaire après conditionnement (à une température comprise entre 6°C et 9°C).
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 » sont admis dans la solution de lavage. La solution de lavage est composée d'eau salée, éventuellement additionnée de ferments et/ou de rocou dont la concentration est inférieure à 2 %.
Le cerclage des fromages est réalisé à partir d'une ou plusieurs lanières formant trois à cinq tours du fromage. A partir du 1er mai 2017, les fromages de forme 4/4 dits « Livarot » décrite au point 2) « Description du produit » (présentant un diamètre compris entre 120 et 128 mm ainsi qu'un poids de 450 à 500 grammes) sont systématiquement cerclés à l'aide de « laîches » végétales.
Les « laîches » sont des plantes des mares et des lieux humides regroupées principalement dans les familles des Cypéracées et des Typhacées.
La durée totale de l'affinage, à compter du jour d'emprésurage, est de 21 jours minimum pour les formats ¾ « Livarot » et petit « Livarot », et de 35 jours minimum pour les formats ~~4/4~~ « Livarot » et grand « Livarot ».
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

6.1. Spécificité de l'aire géographique
Située entre la Manche au Nord et les collines du Perche au Sud, la région naturelle du Pays d'Auge est un plateau d'altitude moyenne (120 à 250m) sillonné par un grand nombre de cours d'eau qui ont façonné le

relief, dégageant plusieurs unités de paysage : de larges vallées, une alternance de plateaux séparés par de profonds vallons ainsi que de petites vallées aux fortes pentes. Cette région est caractérisée par la prédominance des sols argileux, un climat très océanique avec des précipitations régulières tout au long de l'année et une faible amplitude de températures entre les saisons.

Le « Livarot » est un fromage dont les premières mentions écrites remontent au XVIIème siècle. Dans la 2ème moitié du XIXème Siècle, ce fromage connut un important succès populaire grâce à sa diffusion dans les villes par l'intermédiaire du réseau de chemins de fer

Dans l'aire géographique, se sont développées tout à la fois :

- une production laitière spécifique utilisant très majoritairement et traditionnellement la race Normande et reposant sur des conditions d'alimentation marquées par la part prédominante de l'herbe dans la ration des animaux ainsi que sa consommation sous forme pâturée au cours d'une très longue période.

- une activité dynamique d'élaboration de pâtes molles mettant en œuvre des savoir-faire particuliers. Le lait est systématiquement écrémé et maturé. Le caillé est découpé en grains de taille moyenne puis brassé. Durant l'affinage en hâloir, les fromages sont régulièrement lavés, permettant à sa croûte orangée de se former.

6.2. Spécificité du produit

Le « Livarot » possède une croûte lavée, légèrement poisseuse, de couleur jaune paille à rougeâtre. Sa pâte, souple, couleur jaune foncé, possède quelques petites ouvertures. Le « Livarot » est un fromage caractérisé par la puissance et persistance de ses arômes. Sa pâte, légèrement salée est fondante et possède une saveur marquée qui évoque des goûts floraux de paille et de foin, des goûts animaux et fumés. Le « Livarot » se reconnaît aux 3 à 5 tours de lanières qui l'encerclent, indissociables de son identité.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le « Livarot » est lié au Pays d'Auge par une série de facteurs tant humains que naturels. Le Pays d'Auge, par son climat, son relief, son réseau hydrographique et ses sols est une région favorable à la culture de l'herbe. Les éleveurs y ont développé un système d'élevage qui valorise cette culture à travers les longues périodes de pâturage autorisées par les températures douces et la pluviométrie régulière. De plus, ils ont sélectionné une race : la Normande, bien adaptée à la prairie et dont les caractéristiques physico-chimiques du lait lui confèrent, notamment de par son aptitude à la coagulation, une fromageabilité exceptionnelle.

Le Pays d'Auge est aussi une région de culture fromagère où les savoir-faire liés à la production de pâtes molles à croûte lavée se sont transmis jusqu'à aujourd'hui. Ces savoir-faire, notamment d'affinage et de lavage, ainsi que le cerclage du « Livarot » avec des lanières contribuent à l'obtention de ces spécificités qui s'expriment entièrement à l'issue de trois semaines d'affinage et confèrent au « Livarot » son goût inimitable.

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

Sans préjudice des mentions prévues par la réglementation communautaire, chaque fromage AOP "Livarot" commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, la mention « Appellation d'Origine Protégée» ou « AOP».

L'apposition du symbole « AOP » de l'Union européenne est obligatoire.

Les qualificatifs « petit », « 3/4 », « grand » peuvent être utilisés sur l'étiquetage des fromages selon les conditions prévues au point 2) Description du produit.

Le nom de " Livarot " suivi de la mention : " Appellation d'origine Protégée" ou " AOP" doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

9) EXIGENCES NATIONALES

En application des dispositions nationales en matière de contrôle, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

	PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS-CIBLE	METHODES D'EVALUATION
Aire géographique	Localisation des exploitations	Aire géographique	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
	Localisation des ateliers fromagers	Aire géographique	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
Production du lait	Proportion minimale de vaches normandes dans le troupeau	100% à partir du 01/05/2017	Examen documentaire et / ou Contrôle visuel
	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	6 mois minimum par an	Examen documentaire et / ou Contrôle visuel
	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 minimale de surfaces en herbe	2 ha de prairie minimum par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.	Examen documentaire
Fabrication du fromage	Emprésurage en bassines	320 litres maximum à partir du 01/05/2014	Contrôle visuel
	Durées minimales d'affinage	21 jours minimum pour les formats petit « Livarot » et ¾ « Livarot », 35 jours minimum pour les formats 4/4 dit « Livarot » et grand « Livarot »	Contrôle documentaire
Contrôle produit	Caractéristiques analytiques des fromages	Poids en matière sèche et matière grasse (selon format)	Examen analytique
	Caractéristiques organoleptiques	Conformité au barème de notation Examen par une commission d'examen organoleptique	Examen organoleptique