

Journal officiel

de l'Union européenne

C 239



Édition
de langue française

Communications et informations

55^e année

9 août 2012

Numéro d'information

Sommaire

Page

IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION
EUROPÉENNE

Commission européenne

2012/C 239/01

Taux de change de l'euro 1

V Avis

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE COMMERCIALE COMMUNE

Commission européenne

2012/C 239/02

Avis d'ouverture d'un réexamen intermédiaire partiel des mesures compensatoires applicables aux
importations de certaines barres en acier inoxydable originaires de l'Inde 2

FR

Prix:
3 EUR

(suite au verso)

AUTRES ACTES

Commission européenne

2012/C 239/03	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	5
2012/C 239/04	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	9
2012/C 239/05	Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires	13



IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

8 août 2012

(2012/C 239/01)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2336	AUD	dollar australien	1,1704
JPY	yen japonais	96,68	CAD	dollar canadien	1,2309
DKK	couronne danoise	7,4438	HKD	dollar de Hong Kong	9,5679
GBP	livre sterling	0,78880	NZD	dollar néo-zélandais	1,5177
SEK	couronne suédoise	8,2770	SGD	dollar de Singapour	1,5375
CHF	franc suisse	1,2012	KRW	won sud-coréen	1 396,30
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,1532
NOK	couronne norvégienne	7,3040	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8473
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,4970
CZK	couronne tchèque	25,173	IDR	rupiah indonésien	11 685,79
HUF	forint hongrois	277,93	MYR	ringgit malais	3,8272
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	51,507
LVL	lats letton	0,6963	RUB	rouble russe	39,2460
PLN	zloty polonais	4,0905	THB	baht thaïlandais	38,883
RON	leu roumain	4,5499	BRL	real brésilien	2,5103
TRY	lire turque	2,2094	MXN	peso mexicain	16,3722
			INR	roupie indienne	68,3600

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE
COMMERCIALE COMMUNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis d'ouverture d'un réexamen intermédiaire partiel des mesures compensatoires applicables aux importations de certaines barres en acier inoxydable originaires de l'Inde

(2012/C 239/02)

La Commission européenne (ci-après «la Commission») a été saisie d'une demande de réexamen intermédiaire partiel au titre de l'article 19 du règlement (CE) n° 597/2009 du Conseil du 11 juin 2009 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet de subventions de la part de pays non membres de la Communauté européenne ⁽¹⁾ (ci-après le «règlement de base»).

1. Demande de réexamen

La demande de réexamen a été déposée par Viraj Profiles Vpl. Ltd (ci-après le «requérant»), un producteur-exportateur établi en Inde (ci-après le «pays concerné»).

La demande porte uniquement sur l'examen des subventions en ce qui concerne le requérant.

2. Produit faisant l'objet du réexamen

Les produits faisant l'objet du réexamen sont les barres en acier inoxydable, simplement obtenues ou parachevées à froid, autres que les barres de section circulaire d'un diamètre d'au moins 80 mm originaires de l'Inde, relevant actuellement des codes NC 7222 20 21, 7222 20 29, 7222 20 31, 7222 20 39, 7222 20 81 et 7222 20 89 (ci-après le «produit concerné»).

3. Mesure existante

La mesure en vigueur consiste en un droit compensateur définitif institué par le règlement d'exécution (UE) n° 405/2011 du Conseil ⁽²⁾.

4. Motifs du réexamen

La demande introduite au titre de l'article 19 repose sur des éléments de preuve fournis par le requérant dont il ressort à première vue que, dans son cas et en ce qui concerne la subven-

tion, les circonstances à l'origine de l'institution de la mesure existante ont changé et que ces changements présentent un caractère durable.

Le requérant affirme que les circonstances ont changé depuis la dernière période d'enquête et que ces changements présentent un caractère durable dans la mesure où ils découlent des modifications apportées par les autorités indiennes aux droits de douane ad valorem applicables aux déchets d'acier inoxydable et au ferronickel, qui sont deux matières premières essentielles utilisées pour la production du produit concerné par le réexamen.

Le requérant a fourni des éléments de preuve démontrant à première vue que le maintien de la mesure à son niveau actuel n'est plus nécessaire pour contrebalancer les subventions passibles de mesures compensatoires. Le requérant a fourni des éléments de preuve suffisants pour démontrer que le montant de sa subvention est passé bien en dessous du niveau du droit qui lui est actuellement applicable. Cette baisse du niveau général de subvention est due essentiellement à une diminution importante des prestations obtenues au titre du régime des unités axées sur l'exportation (*Export Oriented Units Scheme*).

Le maintien de la mesure à son niveau actuel, fixé en fonction du niveau de subvention calculé alors, ne semble donc plus nécessaire pour contrebalancer ces subventions, comme établi précédemment.

5. Procédure

Ayant conclu, après consultation du comité consultatif, qu'il existe des éléments de preuve suffisants pour justifier l'ouverture d'un réexamen intermédiaire partiel, la Commission ouvre un réexamen conformément à l'article 19 du règlement de base.

L'enquête établira s'il est nécessaire de maintenir, d'abroger ou de modifier les mesures en vigueur en ce qui concerne le requérant du fait du changement du niveau de subvention le concernant en raison des modifications apportées par les autorités

⁽¹⁾ JO L 188 du 18.7.2009, p. 93.

⁽²⁾ JO L 108 du 28.4.2011, p. 3.

indiennes aux droits de douane ad valorem applicables aux déchets d'acier inoxydable et au ferronickel, ainsi que de la baisse des prestations obtenues au titre du régime des unités axées sur l'exportation.

5.1. Enquête auprès du producteur-exportateur

Afin d'obtenir les informations qu'elle juge nécessaires à son enquête, la Commission enverra un questionnaire au requérant, en sa qualité de producteur-exportateur, et aux autorités du pays exportateur concerné. Sauf indication contraire, ces informations et les éléments de preuve doivent parvenir à la Commission dans les 37 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

5.2. Autres observations écrites

Sous réserve des dispositions du présent avis, toutes les parties intéressées sont invitées à faire connaître leur point de vue, à présenter des informations et à fournir des éléments de preuve à l'appui. Sauf indication contraire, ces informations et éléments de preuve doivent parvenir à la Commission dans les 37 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

5.3. Possibilité d'audition par les services d'enquête de la Commission

Toutes les parties intéressées peuvent demander à être entendues par les services d'enquête de la Commission. Toute demande d'audition doit être faite par écrit et être dûment motivée. Pour les auditions sur des questions ayant trait au stade initial de l'enquête de réexamen, la demande doit être présentée dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*. Par la suite, toute demande d'audition doit être présentée dans les délais spécifiques fixés par la Commission dans sa communication avec les parties.

5.4. Instructions pour présenter des observations écrites et envoyer les questionnaires remplis et la correspondance

Toutes les communications écrites, y compris les informations demandées dans le présent avis, les questionnaires remplis et la correspondance fournie par les parties intéressées pour lesquelles un traitement confidentiel est demandé porteront la mention «Restreint»⁽¹⁾.

Les parties intéressées qui soumettent des informations sous la mention «Restreint» sont priées d'en fournir des résumés non confidentiels conformément à l'article 29, paragraphe 2, du règlement de base, portant la mention «Version destinée à être consultée par les parties concernées». Ces résumés doivent être suffisamment détaillés pour permettre de comprendre raisonnablement la substance des informations communiquées à titre confidentiel. Si une partie intéressée fournit des informations confidentielles sans y joindre un résumé non confidentiel dans le format et selon le niveau de qualité demandés, ces informations pourraient ne pas être prises en considération.

⁽¹⁾ Un document «Restreint» est un document considéré comme confidentiel au sens de l'article 29 du règlement de base et de l'article 12 de l'accord de l'OMC sur les subventions et les mesures compensatoires. C'est également un document protégé en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 1049/2001 du Parlement européen et du Conseil (JO L 145 du 31.5.2001, p. 43).

Les parties intéressées sont tenues de présenter toutes leurs observations et demandes sous forme électronique (les observations non confidentielles par courriel, celles qui sont confidentielles sur CD-R/DVD) et doivent impérativement indiquer leurs nom, adresse, adresse de courrier électronique, numéros de téléphone et de télécopieur. Les procurations et certificats signés accompagnant les réponses au questionnaire, ou leurs éventuelles mises à jour, sont à envoyer sur papier, c'est-à-dire par courrier postal ou remise en mains propres, à l'adresse figurant ci-dessous. Si une partie intéressée ne peut communiquer ses observations et ses demandes sous forme électronique, elle doit prendre immédiatement contact avec la Commission dans le respect des dispositions de l'article 28, paragraphe 2, du règlement de base. Pour de plus amples renseignements concernant la correspondance avec la Commission, les parties intéressées peuvent consulter la page qui y est consacrée sur le site internet de la direction générale du commerce: <http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/trade-defence>

Adresse de la Commission pour la correspondance:

Commission européenne
Direction générale du commerce
Direction H
Bureau: N105 04/092
1049 Bruxelles
BELGIQUE
Fax +32 22981767
Courriel: trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu

6. Défaut de coopération

Lorsqu'une partie intéressée refuse l'accès aux informations nécessaires, ne les fournit pas dans les délais prévus ou fait obstacle à l'enquête de façon significative, des conclusions, positives ou négatives, peuvent être établies sur la base des données disponibles, conformément à l'article 28 du règlement de base.

S'il est constaté qu'une partie intéressée a fourni des informations fausses ou trompeuses, ces informations ne sont pas prises en considération et il peut être fait usage des données disponibles.

Si une partie intéressée ne coopère pas ou ne coopère que partiellement et que, de ce fait, les conclusions sont établies sur la base des données disponibles conformément à l'article 28 du règlement de base, il peut en résulter, pour ladite partie, une situation moins favorable que si elle avait coopéré.

7. Conseiller-auditeur

Les parties intéressées peuvent demander l'intervention du conseiller-auditeur de la direction générale du commerce. Celui-ci agit comme un intermédiaire entre les parties intéressées et les services d'enquête de la Commission. Il examine les demandes d'accès au dossier, les litiges concernant la confidentialité des documents, les demandes de prorogation de délais et

les demandes d'audition faites par des tiers. Le conseiller-auditeur peut organiser une audition avec une partie individuelle et proposer ses bons offices pour garantir l'exercice plein et entier des droits de la défense des parties intéressées.

Toute demande d'audition par le conseiller-auditeur doit être faite par écrit et être dûment motivée. Pour les auditions sur des questions ayant trait au stade initial de l'enquête de réexamen, la demande doit être présentée dans les 15 jours suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*. Par la suite, toute demande d'audition doit être présentée dans les délais spécifiques fixés par la Commission dans sa communication avec les parties.

Le conseiller-auditeur donnera aussi la possibilité d'organiser une audition des parties pour permettre à celles-ci de soumettre des opinions divergentes et de présenter des contre-arguments sur des questions concernant, entre autres, les subventions.

Pour obtenir de plus amples informations ainsi que les coordonnées de contact, les parties intéressées peuvent consulter les

pages web consacrées au conseiller-auditeur sur le site internet de la direction générale du commerce: http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index_en.htm

8. Calendrier de l'enquête de réexamen

Conformément à l'article 22, paragraphe 1, du règlement de base, l'enquête de réexamen sera menée à terme dans les 15 mois suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

9. Traitement des données à caractère personnel

Toute donnée à caractère personnel collectée dans le cadre de cette enquête sera traitée conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 239/03)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR»****N° CE: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Orkney Scottish Island Cheddar»

2. État membre ou pays tiers:

Royaume-Uni

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.3.: fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'«Orkney Scottish Island Cheddar» est élaboré à partir de lait produit localement dans l'aire géographique délimitée. Le fromage présente des notes acides modérément prononcées tout en restant assez rondes avec un goût épicé de noisette. L'arôme est pur et typique du cheddar, présentant une texture ferme mais malléable à la fois souple et compacte. La période d'affinage du fromage «Orkney Scottish Island Cheddar» est généralement de 6 à 18 mois selon le profil aromatique (moyen, fort, extra-fort).

Les fromages vendus correspondent en général aux trois profils d'affinage suivants:

— moyen (6 à 12 mois) présentant une texture souple avec un léger goût épicé;

— fort (12 à 15 mois) présentant une texture souple et ferme avec un goût épicé légèrement prononcé;

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- extra-fort (15 à 18 mois), présentant une texture ferme légèrement friable avec un goût épicé prononcé et des cristaux de lactate.

Le fromage est élaboré sous forme de blocs de 20 kg qui sont découpés dans différentes formes et dimensions après la période d'affinage requise. Les fromages sont soit blancs, soit colorés, auquel cas ils présenteront une couleur vive uniforme dans toute la pâte. Les fromages colorés se distinguent des fromages blancs par la présence d'un pigment végétal ajouté après la pasteurisation.

Les normes chimiques applicables au fromage sont les suivantes:

- teneur en humidité comprise entre 33 et 36 %;
- matières grasses comprises entre 33 et 36 %;
- matières grasses dans l'extrait sec comprises entre 50 et 52 %;
- sel compris entre 1,6 et 2,1 %;
- PH compris entre 5,1 et 5,4 lors de l'élaboration.

Les limites microbiologiques applicables au fromage sont les suivantes:

- absence de listeria monocytogènes dans 25 g;
- absence d'entérotoxines staphylococciques dans 25 g;
- absence de salmonelle dans 25 g.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Lait frais pasteurisé produit dans les exploitations situées dans l'aire géographique. Le lait est frais et pur; il n'a pas été écrémé après la traite et n'a subi aucune adultération.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Le régime alimentaire du bétail laitier se compose d'herbe fraîche et des produits de l'ensilage. Le bétail est mis en pâturage pendant six mois et en stabulation le reste de l'année. De l'orge et des navets cultivés dans l'exploitation ainsi que les drèches de brasserie provenant d'une distillerie locale viennent compléter le régime alimentaire du bétail. Les rations sont également complétées avec du soja non modifié génétiquement (apport protéique complémentaire), des betteraves sucrières (apport énergétique complémentaire) et des compléments en oligo-éléments provenant d'autres régions.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Toutes les étapes de la préparation et de l'élaboration de l'«Orkney Scottish Island Cheddar » doivent avoir lieu dans l'aire géographique, et notamment:

- l'approvisionnement en lait;
- la pasteurisation et la standardisation du lait;
- la préparation et le brassage des ingrédients;
- l'ajout de sel au caillé;
- la maturation et l'affinage du fromage.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.:*

Sans objet.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Sans objet.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

Archipel des Orcades, au nord de l'Écosse.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le fromage des Orcades est élaboré à partir de lait produit localement dans l'archipel des Orcades, selon une recette et une méthode traditionnelles. L'élaboration de l'«Orkney Scottish Island Cheddar» allie le savoir-faire du fromager et l'utilisation du lait produit localement dans l'archipel.

L'aire géographique délimitée est généralement située sur des terres agricoles vallonnées de basse altitude, présentant une couche arable profonde et fertile, résultat de l'exploitation des terres au cours des cinq derniers millénaires. L'aire est réputée pour ses monuments néolithiques appartenant au patrimoine de l'humanité et pour ses larges zones classées comme zones écologiquement sensibles ou ses sites d'intérêt scientifique particulier. La proximité du Gulf Stream assure un climat tempéré et est également une source importante d'iode et de soufre dans le sol; ces facteurs, conjugués à une lumière du jour constante vers le milieu de l'été en raison de la latitude nord, donnent des prairies luxuriantes pour le bétail laitier, composé principalement des races Holstein/Frisonne et Ayrshire. La combinaison de ces facteurs est à l'origine d'une source unique de lait de qualité pour la fabrication du fromage, délimitée par la zone géographique physique.

Le fromager contrôle le processus en surveillant l'évolution de l'acidité et lorsque celle-ci atteint des niveaux adéquats, il renverse la cuve, fait couler le petit-lait et pétrit le caillé sec sur la table. Le salage du caillé requiert un grand savoir-faire car celui-ci doit avoir la bonne consistance et l'acidité appropriée.

Le sel est appliqué manuellement grâce à une technique semblable à l'ensemencement par dispersion qu'auraient pratiqué pendant des générations les premiers petits exploitants agricoles (crofters) dans les champs des Orcades. Il est essentiel que cette phase soit exécutée avec compétence car il faut appliquer la bonne quantité de sel et répartir ce dernier uniformément dans tout le caillé. De plus, le savoir-faire du fromager, qui contrôle l'élaboration du fromage, est primordial pour garantir que celui-ci conserve la bonne consistance et l'acidité adéquate tout au long du processus. C'est l'expérience acquise au fil des nombreuses années qui permet au fromager d'élaborer un fromage à la texture et au goût appropriés. Pour y parvenir, il faut disposer du savoir-faire et de l'expérience nécessaires pour garantir la production constante d'un fromage de qualité.

5.2. Spécificité du produit:

L'«Orkney Scottish Island Cheddar» se distingue des autres cheddars traditionnels par la technique unique du brassage à sec. Cette méthode d'élaboration a été mise au point en 1984 et continue d'être utilisée de nos jours, car elle est le résultat d'une véritable synergie d'idées des responsables qui cherchaient à fabriquer du cheddar de manière efficace en peu de temps tout en se distinguant des autres cheddars traditionnels. Cette méthode a permis d'élaborer une pâte dense et ferme, et l'utilisation de lait standardisé donne au fromage une consistance et une texture fermes tout au long de l'année ainsi qu'un goût moelleux et rond.

Le brassage à sec est une adaptation de la recette traditionnelle du cheddar. Il s'effectue une fois la cuve renversée sur la table de finition et consiste à ne pas laisser le caillé s'amalgamer une fois que le petit-lait s'est écoulé. Le caillé est brassé continuellement jusqu'au moment où le sel est ajouté; ensuite, on le laisse reposer pour qu'il devienne moelleux. Selon le critère de référence, le salage doit avoir lieu environ 3h20 après l'emprésurage et le titrage de l'acidité doit être de 0,28. On obtient ainsi un fromage à texture compacte et, dès lors que le salage est effectué manuellement avec dextérité, le sel est appliqué sur une particule de caillé plus petite permettant une répartition plus homogène que dans le cas de la méthode traditionnelle de fabrication du cheddar. On laisse ensuite le caillé cheddariser dans les tours sous forme de blocs et, à l'issue de cette phase, le fromage est emballé et affiné dans des casiers en bois.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP):

L'industrie fromagère des Orcades est née il y a plusieurs siècles avec le *crofting*; les épouses des petits exploitants agricoles avaient alors pour habitude de compléter les maigres revenus familiaux en vendant l'excédent de fromage artisanal. Certains fromages étaient également conservés dans un coffre de flocons d'avoine afin de compléter le régime alimentaire pendant les longs mois d'hiver.

La première laiterie a été créée à Kirkwall en 1946 à la suite de la hausse de la production laitière pendant la Seconde Guerre mondiale pour nourrir les 60 000 militaires établis dans l'archipel. Un fromage à pâte dure était produit dans des cylindres, des blocs et des roues traditionnels munis d'un revêtement en tissu jusqu'à ce que l'augmentation de la production de lait entraîne le passage à des méthodes d'élaboration plus modernes, et une recette de cheddar a vu le jour avec la création d'une nouvelle laiterie en 1958. Cette recette de cheddar a ensuite été modifiée avec l'introduction de la technique du «brassage à sec» en 1984, après une période d'essai de cette variante innovante de la recette traditionnelle du cheddar.

L'«Orkney Scottish Island Cheddar» a remporté un certain succès en étant primé lors de concours importants tels que le Nantwich International Show (Gold Mild White 2009), le Royal Highland Show (Gold and Best Scottish Exhibit 2009), The Bath and West Show (1st Mild White 2007), le British Cheese Awards (Gold Mild White 2006) et le Great Yorkshire Cheese And Dairy Show (1st mild White 2010).

Ce fromage a également figuré sur le menu du prestigieux hôtel Langham à Londres, et le célèbre chef, Nick Nairn, a déclaré ce qui suit en 2009: «La qualité du cheddar des Orcades est le fruit du climat unique des îles et de la méthode de brassage à sec. Il convient parfaitement pour la cuisine, contrairement à certains cheddars, en raison de sa méthode d'élaboration, car il libère moins de matières grasses lorsqu'il fond. L'utilisation du cheddar des Orcades en cuisine permet d'obtenir un plat plus crémeux et plus savoureux».

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 239/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«SALMERINO DEL TRENTINO»

N° CE: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Salmerino del Trentino»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'indication géographique protégée «Salmerino del Trentino» est attribuée aux salmonidés, élevés dans l'aire de production visée au point 4 et appartenant à l'espèce omble chevalier *Salvelinus alpinus* L. Lors de la mise à la consommation, les ombles chevaliers doivent présenter les caractéristiques suivantes: coloration gris-vert ou brune, avec le dos et les flancs mouchetés de taches blanches, jaunes ou roses, sans auréoles; nageoires, dorsale et caudale, grises, les autres nageoires, orange avec bords antérieurs blancs. Le coefficient de condition (*condition factor*) ne doit pas dépasser 1,10 pour les poissons pesant jusqu'à 400 grammes et 1,20 pour les poissons de plus de 400 grammes. La chair doit présenter une teneur en graisses totales inférieure ou égale à 6 %. La chair est blanche ou saumonée. Sa texture est ferme, tendre, maigre et sèche avec une saveur délicate de poisson et une légère odeur parfumée d'eau douce exempte de tout arrière-goût de vase. Les saveurs étrangères du produit doivent être limitées, avec une teneur en géosmine inférieure à 0,9 µg/kg.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

La ration alimentaire doit répondre aux exigences que la tradition a établies dans le respect des usages loyaux et constants. C'est la raison pour laquelle les aliments utilisés doivent être exempts d'OGM et dûment certifiés conformément à la réglementation en vigueur.

Pour contribuer à la mise en valeur de la qualité typique de la chair de l'IGP «Salmerino del Trentino» les matières premières suivantes sont autorisées:

- 1) céréales, grains, leurs produits et sous-produits, y compris les concentrés protéiques;
- 2) graines oléagineuses, leurs produits et sous-produits, notamment les concentrés protéiques et les huiles;
- 3) graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits, y compris les concentrés protéiques;

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 4) farine de tubercules, leurs produits et sous-produits, y compris les concentrés protéiques;
- 5) produits et sous-produits dérivés de poissons et/ou de crustacés, y compris les huiles;
- 6) farine d'algues marines et dérivés;
- 7) produits à base de sang de non ruminants.

Les caractéristiques de la composition de la ration alimentaire doivent être de nature à couvrir les besoins des animaux durant toutes les phases du cycle d'élevage. Tous les additifs destinés à l'alimentation animale définis par la législation en vigueur sont autorisés. La coloration saumonée doit être obtenue en utilisant essentiellement le pigment caroténoïde astaxanthine et/ou des caroténoïdes d'origine naturelle.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les différentes phases d'élevage, qui comprennent les stades d'alevin, de juvénile, d'omble chevalier adulte, ainsi que les opérations d'abattage doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire délimitée au point 4 ci-après.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le produit transformé doit être mis en vente dans des barquettes en polystyrène sous film plastique et/ou dans des caisses en polystyrène sous film plastique et/ou dans des pochettes conditionnées sous vide et/ou sous atmosphère modifiée. Quant aux formes de commercialisation du produit, les ombles chevaliers sont mis en vente comme produit frais: entier, éviscéré, en filets et/ou en tranches.

Les exemplaires mis à la consommation comme produit entier et/ou éviscéré ont un poids minimal de 170 g.

Pour le produit commercialisé en filets et/ou en tranches, le poids minimum est de 80 g.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Chaque conditionnement/emballage devra indiquer, en caractères clairs, indélébiles et nettement distincts de toute autre inscription, la mention «Indication géographique protégée» ou le sigle «IGP».

Cette dernière inscription doit être traduite dans la langue du pays de commercialisation du produit.

L'ajout de toute qualification non expressément prévue est interdit.

Sur chaque conditionnement/emballage, il sera apposé de manière visible, sur l'étiquette ou sur l'emballage, le logo suivant. À titre d'alternative, le logo peut être reproduit en niveaux de gris.



L'étiquette ou l'emballage individuel doivent également comporter le symbole européen qui identifie les productions IGP. Le numéro ou le code de référence du producteur et/ou du lot de production doivent être indiqués sur l'étiquette ou sur une étiquette spéciale.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'aire de production de l'IGP «Salmerino del Trentino» comprend tout le territoire de la province autonome de Trente ainsi que la commune de Bagolino dans la province de Brescia. Le territoire délimité comprend donc les principaux cours d'eau du Trentin ainsi que les vallées latérales avec leurs affluents.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le territoire a été façonné par la superposition de plusieurs cycles d'érosion glaciaire et fluviale. D'un point de vue morphologique, il est essentiellement montagneux et se caractérise par des vallées creusées plus ou moins profondément dans le substrat géologique et correspondant à tous les bassins hydrographiques de l'aire délimitée. Le climat de l'aire de production de l'IGP «Salmerino del Trentino» est caractéristique des régions alpines, avec des précipitations fréquentes, qui se transforment souvent en neige les mois d'hiver, et des températures fraîches même pendant l'été. Toute l'eau utilisée pour la production des ombles chevaliers provient des névés et des glaciers pérennes présents sur le territoire.

La composition chimique des eaux de source du Trentin du point de vue des oligoéléments (magnésium, sodium, potassium) présente des valeurs inférieures par rapport à la moyenne européenne et offre un milieu parfaitement adapté au développement des ombles chevaliers.

Les cours d'eau qui alimentent les stations d'élevage de truites du Trentin sont caractérisés par une excellente qualité biologique, avec des valeurs d'I.B.E. (*Indice Biotico Esteso* — indice biotique étendu) supérieures à 8, ce qui correspond à la classe de qualité I ou II.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques principales du «Salmerino del Trentino» sont son coefficient de condition très réduit, sa teneur en graisses et les qualités gustatives de sa chair. La chair du «Salmerino del Trentino» IGP présente une texture ferme, tendre, maigre et sèche avec une saveur délicate de poisson et une légère odeur parfumée d'eau douce exempte de tout arrière-goût de vase.

5.3. 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):

Les qualités du «Salmerino del Trentino» découlent directement des caractéristiques géomorphologiques et climatiques de l'aire délimitée, notamment de l'eau utilisée. Originaires des glaciers ou des névés pérennes présents dans l'aire, celle-ci est très abondante, possède un degré élevé d'oxygénation, une bonne qualité chimique, physique et biologique et une température moyenne basse qui, de novembre à mars, est généralement inférieure à 10 °C.

Les eaux des fleuves et des torrents sont froides et pauvres en substances nutritives, ce qui ralentit la croissance des ombles chevaliers. Si, d'une part, ce paramètre pénalise la production sous l'angle quantitatif, d'autre part, il améliore les caractéristiques qualitatives de la chair, à savoir une consistance plus ferme, une saveur accrue et une moindre teneur en graisses. En outre, les caractéristiques favorables des eaux du Trentin freinent le développement dans les fleuves et les torrents de microalgues indésirables et de leurs métabolites, comme la géosmine, responsable du goût de vase de la chair des poissons lorsqu'elle est assimilée au niveau branchial. Grâce à l'eau disponible en abondance et à la déclivité du terrain, la plupart des truiticultures de la région du Trentin s'effectuent dans des bassins disposés en cascade, ce qui permet une réoxygénation naturelle de l'eau et donc la préservation des conditions optimales de croissance et de développement pour les ombles chevaliers.

Ces caractéristiques, associées aux conditions climatiques, ont donc permis d'obtenir un omble chevalier possédant des caractéristiques différentes des poissons de truiticulture de plaine et des autres régions limitrophes.

L'élevage du «Salmerino del Trentino» est une pratique très ancienne jouissant d'une longue tradition qui s'est consolidée avec les années. La pratique de l'élevage en bassin remonte au XIX^e siècle avec la construction de la station de pisciculture artificielle de Torbole en 1879, laquelle avait pour objet de diffuser la pratique de la pisciculture et de repeupler les eaux publiques d'alevins de truites. Les premiers élevages privés sont apparus ensuite, en 1891 à Predazzo, en 1902 à Giustino et en 1926 à Tione, suivis de nombreux autres après la seconde guerre mondiale. Cette tradition s'est consolidée avec la création en 1975 de l'«Associazione dei Trocoltori Trentini» (Association des truiticulteurs du Trentin), qui a joué un rôle important dans la relance de la truiticulture dans l'aire de production, de sorte que l'appellation «Salmerino del Trentino» s'est imposée avec force dans le langage courant et commercial, comme le prouvent factures, étiquettes et matériel publicitaire.

Référence à la publication du cahier des charges:

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Salmerino del Trentino» au *Journal officiel de la République italienne* n° 303 du 30 décembre 2011.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 239/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 9 du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG
RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL
«MOULES DE BOUCHOT»
N° CE: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006

1. **Nom et adresse du groupement demandeur:**

Nom: Groupement des mytiliculteurs sur bouchots (GMB)
Adresse: 122 rue de Javel
75015 Paris
FRANCE
Tél.: +33 112974844
Fax: —
Courriel: gmb@cnc-france.com

2. **État membre ou pays tiers:**

France

3. **Cahier des charges:**

3.1. *Nom(s) à enregistrer:*

«Moules de bouchot»

L'enregistrement du nom «moules de bouchot», est demandé en langue française uniquement.

Lors de la commercialisation, il est possible d'ajouter une mention complémentaire à traduire dans les autres langues officielles de l'Union européenne précisant que le produit a été «obtenu conformément à la tradition de la France».

3.2. *Il s'agit d'un nom:*

spécifique en lui-même

indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

On entend par élevage sur bouchot la production de moules sur des pieux verticaux alignés plantés de manière ordonnée et découvrant tout ou partie dans la limite des plus basses mers.

3.3. *Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006:*

Enregistrement accompagné de la réservation du nom

Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. *Type de produit:*

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.5. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1:

Le champ d'application de ce cahier des charges concerne uniquement les produits dénommés «moules de bouchot», c'est-à-dire des moules d'élevage produites exclusivement sur bouchot dans les estrans après captage de larves en milieu naturel. Les produits de la pêche et tous les autres modes d'élevage en sont exclus.

Les moules bénéficiant de la spécialité traditionnelle garantie «Moules de bouchot» sont des moules fraîches entières, vivantes.

Deux espèces sont cultivées pour produire les «moules de bouchot»: *Mytilus edulis* et *Mytilus galloprovincialis* (ou hybrides entre ces deux espèces).

Ces espèces correspondent à des produits sélectionnés pour leur aptitude à vivre:

- dans les conditions d'élevage sur estran telles que définies dans le présent cahier des charges,
- selon les méthodes et la durée d'élevage qui permettent de garantir la spécificité et la régularité des produits.

Ainsi, les caractéristiques anatomiques et organoleptiques des «moules de bouchot» sont liées à la fois aux caractéristiques de ces espèces, et à leur mode de production particulier.

3.5.1. Caractéristiques anatomiques

La coquille est constituée de deux valves lisses et de forme régulière, dont la couleur va de brun foncé au bleu ardoise, et qui présentent des stries concentriques indiquant la croissance. L'épaisseur minimum des coquilles est de 12 mm.

Les moules se caractérisent par la possession de deux organes spécifiques: le pied qui assure le déplacement et la glande productrice de byssus, filaments assurant la fixation sur un support.

Le mode de production sur bouchot, dans les estrans, en zone d'exondation fréquente, permet:

- l'obtention de muscles adducteurs forts, afin de maintenir la coquille fermée pendant toute la période d'exondation;
- l'obtention d'une coquille plus résistante et plus solide au moment de la récolte, car l'exposition fréquente de cette coquille à l'air libre et au soleil entraîne son durcissement.

Les moules produites sur bouchot se distinguent par leur taux de remplissage de chair, et notamment l'homogénéité des lots de moule pour ce critère. Ce taux de remplissage est mesuré par un indice de condition de Lawrence et Scott qui est dans le cas des moules de bouchot d'une valeur supérieure ou égale à 100.

De plus, les «moules de bouchot» ne contiennent pas de corps étrangers (crabes, grains de sable), et présentent une coquille propre (ni algue, vase ou sable), car au moment de la pose d'une corde ou d'un boudin sur le pieu, une hauteur minimale de 30 centimètres est respectée entre le sol et le niveau inférieur de la corde ou du boudin.

3.5.2. Caractéristiques organoleptiques

La couleur de la chair cuite est crème à jaune orangé plus ou moins prononcée en fonction de l'alimentation des moules (richesse en carotène et vitamine A du phytoplancton) et en fonction du stade physiologique (phase de reproduction). La chair des «moules de bouchot» est onctueuse, soyeuse, non farineuse, le mode d'élevage assurant une meilleure résistance du mollusque à l'exondation (produit conditionné, transporté, stocké et mise en vente).

Le mode d'élevage permet d'éviter des goûts ou des odeurs désagréables tels que la vase, dans la mesure où il n'y a pas de contact avec le sol.

Les modalités de mesure de certains de ces critères sur les lots de moules prêts à être commercialisés sont précisées dans la partie 3.6 relative à la méthode d'obtention.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1:*

L'obtention de «moules de bouchot» comprend les étapes suivantes:

3.6.1. *L'implantation des bouchots*

Les moules sont élevées au sein de parcelles ou parties de parcelles situées à l'intérieur de la zone d'élevage dans les estrans. Elles se définissent comme des zones du littoral soumises au mouvement des vagues, situées entre les limites supérieures et inférieures de l'amplitude des marées, dont la largeur est proportionnelle au degré de faiblesse de la pente du littoral lors de très grande marée.

Les lignes de pieux sont disposées en paliers successifs du haut de l'estran vers le large. Les paliers d'amont constituent un lieu d'entrepôt où les moules sont placées lorsqu'elles ont atteint la taille de la consommation humaine.

Chaque parcelle de bouchots comprend des lignes de pieux verticaux répartis de manières parallèles les unes aux autres, et perpendiculaires à la côte, dont la répartition et la densité maximale sont précisées comme suit:

- 350 pieux par ligne triple de 100 m
- 250 pieux par ligne double de 100 m
- 200 pieux par ligne simple de 100 m

3.6.2. *Le captage et le transport des larves*

Les différents stades d'évolution des moules sont désignés par les noms suivants:

- larve: lorsque sa faible taille lui permet encore de se déplacer. Les larves captées sur les collecteurs (corde de chanvre et/ou de coco) peuvent encore s'en détacher, soit en utilisant leur pied pour ramper, soit en se laissant flotter dans la colonne d'eau;
- naissain: lorsque la fixation devient ferme sur un collecteur et avant l'implantation sur les pieux;
- nouvellain: dans le cas où du naissain en surabondance est prélevé pour être introduit dans des filets tubulaires en vue de la fixation sur un pieu (cette opération s'appelle le boudinage);
- jeune moule: après l'implantation définitive du naissain, ou du nouvellain, sur les pieux.

3.6.2.1. *Le captage des larves de moules sur collecteurs*

Cette étape préliminaire à l'élevage des «moules de bouchot» proprement dit consiste à favoriser la fixation des larves de moules sur des supports naturels adaptés constitués de fibres naturelles et biodégradables appelés collecteurs.

Le captage est réalisé dans des sites adaptés du littoral maritime, déclarés et reconnus, figurant sur un cadastre maritime avec un identifiant permettant une localisation précise, par les autorités compétentes de l'État concerné. Le captage se localise dans des sites naturellement riches en larves de moules acheminées par les courants marins.

Le captage peut également se faire directement sur les pieux.

3.6.2.2. Le transport des larves de moules sur collecteurs

De nombreux lieux d'élevage sont dépourvus de zones de captage proches. Les cordes doivent alors, dans ce cas, être acheminé depuis les zones de captage jusqu'aux différentes zones d'élevage.

Une fois fermement fixées, les larves vont donner le naissain, qui va se développer sur les cordes placées sur des chantiers d'adaptation situés à l'intérieur de la zone d'élevage ou directement sur le pieu.

3.6.3. L'élevage des moules sur bouchots et la récolte

3.6.3.1. Ensemencement

L'ensemencement consiste à enrouler et à fixer sur les pieux les cordes de naissain.

L'ensemencement peut aussi faire référence à l'enroulement sur les pieux des boudins qui sont des filets tubulaires dans lesquels a été introduit du nouvellain.

Le nouvellain provient de naissain élevé sur le site et extrait de la surabondance d'autres pieux ensemencés la même année de production.

Dans le cas exceptionnel de pénurie de larves sur les cordes, et sur autorisation des autorités compétentes de l'État concerné il est alors possible de pêcher du nouvellain, pour introduction dans des filets tubulaires, dans des gisements naturels faisant l'objet d'une surveillance sanitaire relative aux sites de production conformément à la réglementation en vigueur de l'État concerné.

Dans tous les cas, les produits issus d'écloserie ou de nurseries sont exclus.

Les moules sont élevées sur bouchots, au sein de parcelles ou parties de parcelles situées dans les estrans. L'élevage des «moules de bouchot» est un élevage sur pieu vertical d'une hauteur maximale de 6 mètres, partiellement enterré et inamovible dès lors que le naissain est fixé dessus. La hauteur ensemencée du pieu est limitée à 3,50 mètres.

Une hauteur minimale de 30 centimètres est respectée au moment de l'implantation sur le pieu entre le sol et le niveau inférieur de la corde ou du boudin.

3.6.3.2. Élevage

À compter de l'implantation sur les bouchots et jusqu'aux opérations préalables à la mise en marché, l'étape dure au minimum 6 mois et peut aller jusqu'à 24 mois.

L'élevage sur le pieu consiste à y placer un nombre optimal d'individus. Lors de leur développement, les moules situées sur la couche extérieure grossissent plus vite que celles situées près du pieu. Les moules peuvent être transférées sur de nouveaux pieux durant leur développement: la couche superficielle de moules est recueillie et introduite dans un filet tubulaire qui est enroulé autour d'un nouveau pieu. On parle de l'opération de boudinage.

Ainsi, les animaux pourront être transférés sur de nouveaux pieux plusieurs fois durant leur développement.

Les boudins ainsi formés sont généralement fixés sur des pieux situés plus haut sur l'estran.

3.6.3.3. Récolte

La récolte a lieu à l'issue de l'élevage défini au point 3.6.3.2. Elle consiste à prélever les grappes de moules sur les bouchots, et peut se faire manuellement ou mécaniquement.

Le ramassage des moules tombées au pied des bouchots est interdit.

3.6.4. La purification et le stockage

L'étape de purification et de stockage débute après la récolte des moules et s'achève par le conditionnement.

3.6.4.1. La purification

Cette opération est réalisée si cela est nécessaire, afin de rendre les coquillages aptes à la consommation humaine, conformément à la réglementation en vigueur de l'État concerné par la production et la commercialisation du produit.

Elle est réalisée après récolte:

- soit par mise en réserve, à l'aide de récipients clos, à claires-voies, au sein de parcelles ou parties de parcelles situées à l'intérieur des estrans où sont élevées les moules de bouchot;
- soit par immersion à l'aide de récipients clos, à claires-voies, dans des bassins insubmersibles alimentés avec l'eau de mer aménagés dans les centres de purification ou les centres d'expédition.

Lorsque les moules effectuent à la fois un passage en réserve et en bassin, le temps de passage total ne peut excéder 15 jours.

3.6.4.2. Le stockage

Cette étape peut se dérouler soit chez les mêmes producteurs que l'étape «Élevage» lorsqu'il s'agit d'un producteur expéditeur, soit dans un centre d'expédition (ou conditionnement) agréé. Le stockage est une étape de conservation des produits avant conditionnement, par dépôt en bassins submersibles ou insubmersibles après une étape de purification, si cela est nécessaire.

La durée du stockage est de 15 jours maximum à partir de la sortie d'eau de la zone d'élevage jusqu'au conditionnement. Le temps de séjour en bassins insubmersibles est de 8 jours maximum.

3.6.5. Le conditionnement (ou étape dite d'expédition)

Après passage éventuel en réserve ou bassin de purification, les moules sont dégrappées, lavées et triées dans des centres d'expédition.

L'écartement minimal entre les barreaux des grilles utilisées pour le calibrage des moules est fixé à 12 mm.

Pour bénéficier de la spécialité traditionnelle garantie «moules de bouchot», les lots conditionnés doivent contenir des moules d'une épaisseur supérieure ou égale à 12 mm, avec une proportion de 5 % maximum de moules d'une épaisseur inférieure à 12 mm.

Le taux de chair minimal est calculé selon l'indice de condition Lawrence et Scott, dont le protocole de mesure est le suivant:

I.C. = poids sec de chair*1 000/(poids total – poids coquilles)

Un indice dit simplifié peut être utilisé et mesuré comme suit:

I.S. = poids des chairs après cuisson/poids total avant cuisson

Les moules retenues pour la STG doivent présenter un indice de condition de Lawrence et Scott \geq 100.

Le taux de remplissage des moules prêtes au conditionnement peut être modifié en cas de circonstances exceptionnelles (c'est-à-dire lorsque les conditions d'alimentation naturelles sont défavorables) pour une récolte déterminée, sur décision des autorités compétentes de l'État concerné, après une demande étayée. Toutefois, ces valeurs ne pourront en aucun cas être inférieures de 10 % au taux minimal de 100.

Les moules doivent également:

- avoir un aspect externe propre,
- être vivantes.

Le conditionnement et la commercialisation des «moules de bouchot» s'effectuent dans des contenants d'une capacité maximale de 15 kg. Il peut s'effectuer en sacs de 2 à 15 kg, ou en barquette de 0,5 à 7 kg.

3.6.6. Vente aux consommateurs

L'étiquetage des moules bénéficiant de la dénomination «Moules de bouchot» prévoit que chaque conditionnement unitaire comporte:

- le nom de la spécialité traditionnelle garantie «Moules de bouchot» inscrit:

- en caractères de dimension la plus grande figurant sur l'étiquetage;
- en caractères identiques, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur;
- en caractères de même couleur;
- d'un seul bloc;
- la mention «spécialité traditionnelle garantie» et le logo «STG» immédiatement avant ou après le nom de spécialité traditionnelle garantie sans mentions intermédiaires;
- toutes les autres mentions, notamment les mentions obligatoires au titre de la réglementation générale doivent être séparées de manière distincte du nom de la STG.

3.7. *Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire:*

Le caractère spécifique des «moules de bouchot» repose sur les propriétés suivantes, conférées par les conditions d'élevage, les méthodes et la durée d'élevage qui permettent de garantir la spécificité et la régularité des produits:

Une coquille dure

Le mode de production en zone d'exondation fréquente et l'exposition fréquente de la coquille à l'air libre et au soleil qu'il induit, entraînent son durcissement. C'est pourquoi la coquille des «moules de bouchot» présente une solidité importante.

Un muscle adducteur fort et une texture onctueuse, soyeuse, non farineuse

Le mode de production en zone d'exondation fréquente permet également l'obtention de muscles adducteurs forts, afin de maintenir la coquille fermée pendant toute la période d'exondation. La texture de la chair reste onctueuse, soyeuse, et non farineuse, puisque la coquille reste très bien fermée lors des étapes de conditionnement, de transport, de stockage et de mise en vente.

La couleur crème à jaune orangé de sa chair cuite

Les moules d'élevage sont suffisamment espacées dans un volume environnemental où la nourriture phytoplanctonique se trouve abondante, ce qui leur confère une coloration de chair soutenue de crème à jaune orangé plus ou moins prononcée. Un maximum de 10 % des moules présentent une coloration différente.

Propreté et absence d'odeur de vase et de corps étranger

Les «moules de bouchot» présentent une coquille propre, elles ne contiennent pas de corps étrangers (crabes, grains de sable), ni aucune odeur ou aucun goût de vase, car au moment de la pose d'une corde ou d'un boudin sur le pieu, une hauteur minimale de 30 centimètres est respectée entre le sol et le niveau inférieur de la corde ou du boudin. La moule de bouchot n'a donc pas de contact avec le sol.

Le taux homogène de remplissage, atteignant au minimum un indice de 100

La répartition homogène et la faible densité des pieux sur l'estran, ainsi que le soin porté à la répartition régulière des moules sur la hauteur des pieux, permettent que la charge de moules soit étalée régulièrement sur l'ensemble de la masse d'eau disponible sur l'estran.

Les moules peuvent ainsi profiter des éléments nutritifs circulant aux différentes profondeurs de la lame d'eau, ce qui permet un remplissage homogène des coquilles, d'une valeur minimale de 100 selon l'indice de Lawrence et Scott.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire:*

Le caractère traditionnel des «moules de bouchot» repose sur les propriétés suivantes:

- cette culture se pratique toujours sur des pieux en bois alignés plantés verticalement,
- les seuls éléments nutritifs présents dans le milieu marin assurent la croissance des moules.

La conduite d'élevage consiste en une surveillance importante du produit par le boucholeur et des manipulations de transfert du novellain afin d'assurer une croissance homogène de l'ensemble des animaux mis en culture.

3.8.1. La culture sur des pieux en bois

La tradition de culture des moules sur bouchot date de 1235. L'histoire raconte qu'un irlandais, Patrick Walton, fit naufrage en 1235 dans la baie de l'Aiguillon; «seul rescapé, il s'installa à Esnandes et entreprit, pour vivre, de capturer des oiseaux à l'aide d'un filet particulier, le filet d'allouret, qui était tendu au dessus du niveau de la mer et maintenu par de grands piquets enfoncés dans la vase. Il s'aperçut bientôt que sur ces piquets se fixaient des moules dont la croissance et la qualité étaient supérieures à celles des moules sauvages. Il décida alors d'essayer de cultiver ces mollusques» (Marteil, 1979).

Dans cet objectif, il planta des lignes de pieux sur lesquels pourront se fixer et se développer les moules. Il donna aux pieux le nom de bouchots, «mot d'origine celtique venant de bout, clôture, et de choat ou chot, en bois.» (Marteil, 1979).

Cette culture se pratique aujourd'hui encore suivant ces bases. L'appareillage a quelque peu évolué, tenant compte des innovations technologiques.

À travers les siècles, les quelques auteurs qui se sont intéressés à la mytiliculture insistent dans leurs écrits sur le fait que les pratiques mises au point par l'irlandais Walton ont peu évoluées dans le temps. Ainsi, Coste (1855) écrit «les pratiques qu'il [Walton] institua furent si heureusement appropriées aux besoins permanents de la nouvelle industrie, qu'après bientôt huit siècles elles servent encore de règle aux populations dont elles sont devenues le patrimoine».

À partir de 1930, les piquets sont remplacés par des pieux (troncs d'arbre plus solides et d'un diamètre supérieur aux piquets traditionnels, de courte durée de vie).

Les modifications des installations après 1950 proviennent des premiers décrets réglementant la mytiliculture. L'État est en effet devenu propriétaire des terrains qu'il concède et surveille; les bouchots en V ne sont plus autorisés car favorisent considérablement l'envasement des terrains. Les pieux se répartissent alors depuis en lignes parallèles, perpendiculaires à la côte. Leur implantation est réglementée; les règles variant d'une région à l'autre car les conditions de milieu, la nature du sol, les courants, la richesse en éléments nutritifs et bien d'autres facteurs varient selon les zones.

Dans la perspective d'accroître les rendements, la méthode de production évolue mais les pieux plantés alignés constituent toujours les fondations des installations développées.

3.8.2. L'étagement des bouchots

En 1855, Coste précise que les bouchots peuvent-être échelonnés jusqu'à 4 étages.

Cette pratique de disposition en espaliers sur estrans perdure. Utilisant le dénivelé de l'estran, les lignes de pieux sont disposées en paliers successifs du haut de l'estran vers le large. Les paliers d'amont constituent un lieu d'entrepôt où les moules sont placées lorsqu'elles ont atteint la taille de la consommation humaine.

3.8.3. L'utilisation du seul milieu naturel

Ce sont des coquillages cultivés strictement dans leur milieu naturel. La fécondation reste naturelle dans la mer sans intervention humaine, l'alimentation est exclusivement constituée par le phytoplancton naturel et vivant, et aucun traitement chimique n'est utilisé dans le milieu marin durant la croissance.

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique:

Points à contrôler	Valeurs seuils	Méthode d'évaluation	Fréquences minimum de contrôle
La localisation des pieux	100 % des pieux sur les estrans	Vérification visuelle et/ou documentaire	20 % des opérateurs chaque année

Points à contrôler	Valeurs seuils	Méthode d'évaluation	Fréquences minimum de contrôle
La densité des pieux	Inférieure ou égale à : — 350 pieux/100 m (lignes triples) — 250 pieux/100 m (lignes doubles) — 200 pieux/100 m (lignes simples)	Vérification documentaire	20 % des opérateurs chaque année
L'absence de contact avec le sol ou la vase	100 % des pieux	Vérification visuelle et/ou documentaire	20 % des opérateurs chaque année
Le cycle cultural sur pieux de bouchot	100 % de la production	Vérification visuelle et/ou documentaire	20 % des opérateurs chaque année
La durée du cycle cultural sur pieux	Supérieure à 6 mois et inférieure à 24 mois	Vérification documentaire	2 fois par an
Couleur de la chair cuite	De crème à jaune orangée Maximum 10 % des moules de couleur différente	mesure	2 fois par an
L'examen analytique	Indice Lawrence et Scott supérieur ou égal à 100 et l'épaisseur de la coquille supérieure ou égale à 12 mm, maximum 5 % de moules d'épaisseur inférieure à 12 mm	Mesure et/ou vérification documentaire	2 fois par an Avec un autocontrôle tous les 2 mois

4. **Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges:**

4.1. *Nom et adresse:*

Nom: CERTIS
 Adresse: Immeuble Le Millepertuis
 Les Landes d'Apigné
 35650 Le Rheu
 FRANCE

Tél.: +33 299608282
 Courriel: certis@certis.com.fr

Public Privé

4.2. *Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme:*

Organisme certificateur accrédité conformément à la norme EN 45011, chargé de vérifier le respect du cahier des charges en France. L'organisme de contrôle indiqué est responsable du contrôle du cahier des charges dans son intégralité.

Prix d'abonnement 2012 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 310 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	840 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>

