

# Journal officiel de l'Union européenne

C 42



Édition  
de langue française

Communications et informations

57<sup>e</sup> année

13 février 2014

Numéro d'information

Sommaire

Page

## II Communications

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

### Commission européenne

|              |                                                                                                         |   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2014/C 42/01 | Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.7129 — VREP/SUDKB/Duo Plast) <sup>(1)</sup> | 1 |
| 2014/C 42/02 | Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.7125 — Advent/UNIT4) <sup>(1)</sup> .....   | 1 |

## IV Informations

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

### Commission européenne

|              |                                |   |
|--------------|--------------------------------|---|
| 2014/C 42/03 | Taux de change de l'euro ..... | 2 |
|--------------|--------------------------------|---|

FR

Prix:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(suite au verso)

## INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2014/C 42/04 | Communication de la République de Pologne relative à la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospector, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures dans la région de «Bojszowy» .....                                                                                                                                    | 3 |
| 2014/C 42/05 | Communication de la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Obligations de service public imposées à des services aériens réguliers <sup>(1)</sup> .....                                                | 5 |
| 2014/C 42/06 | Communication de la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public <sup>(1)</sup> ..... | 6 |

## V Avis

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

**Office européen de sélection du personnel (EPSO)**

|              |                                |   |
|--------------|--------------------------------|---|
| 2014/C 42/07 | Avis de concours général ..... | 7 |
|--------------|--------------------------------|---|

## PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

**Commission européenne**

|              |                                                                                                                                                                                  |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2014/C 42/08 | Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> ..... | 8 |
| 2014/C 42/09 | Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7176 — CFAO/Carrefour/JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....          | 9 |



<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

## II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire COMP/M.7129 — VREP/SUDKB/Duo Plast)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 42/01)

Le 24 janvier 2014, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en allemand et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32014M7129.

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire COMP/M.7125 — Advent/UNIT4)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 42/02)

Le 30 janvier 2014, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32014M7125.

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

12 février 2014

(2014/C 42/03)

1 euro =

| Monnaie |                       |         | Taux de change |                         |           |
|---------|-----------------------|---------|----------------|-------------------------|-----------|
| USD     | dollar des États-Unis | 1,3573  | CAD            | dollar canadien         | 1,4930    |
| JPY     | yen japonais          | 138,89  | HKD            | dollar de Hong Kong     | 10,5274   |
| DKK     | couronne danoise      | 7,4621  | NZD            | dollar néo-zélandais    | 1,6277    |
| GBP     | livre sterling        | 0,82160 | SGD            | dollar de Singapour     | 1,7186    |
| SEK     | couronne suédoise     | 8,7718  | KRW            | won sud-coréen          | 1 441,99  |
| CHF     | franc suisse          | 1,2249  | ZAR            | rand sud-africain       | 14,9297   |
| ISK     | couronne islandaise   |         | CNY            | yuan ren-min-bi chinois | 8,2289    |
| NOK     | couronne norvégienne  | 8,3320  | HRK            | kuna croate             | 7,6545    |
| BGN     | lev bulgare           | 1,9558  | IDR            | rupiah indonésienne     | 16 401,46 |
| CZK     | couronne tchèque      | 27,533  | MYR            | ringgit malais          | 4,5096    |
| HUF     | forint hongrois       | 308,52  | PHP            | peso philippin          | 60,827    |
| LTL     | litas lituanien       | 3,4528  | RUB            | rouble russe            | 47,2415   |
| PLN     | zloty polonais        | 4,1658  | THB            | baht thaïlandais        | 44,191    |
| RON     | leu roumain           | 4,4823  | BRL            | real brésilien          | 3,2702    |
| TRY     | livre turque          | 2,9770  | MXN            | peso mexicain           | 18,0643   |
| AUD     | dollar australien     | 1,5016  | INR            | roupie indienne         | 84,2951   |

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

## INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

**Communication de la République de Pologne relative à la directive 94/22/CE du Parlement européen et du Conseil sur les conditions d'octroi et d'exercice des autorisations de prospector, d'exploiter et d'extraire des hydrocarbures dans la région de «Bojszowy»**

(2014/C 42/04)

La procédure porte sur l'octroi d'une concession pour la prospection ou l'exploration de gisements de pétrole et de gaz naturel dans la zone de «Bojszowy», voïvodie de Silésie.

| Nom      | N° du bloc                           | Accord 1992 |           |
|----------|--------------------------------------|-------------|-----------|
|          |                                      | X           | Y         |
| Bojszowy | bloc partiel de la concession n° 391 | 243 697,0   | 507 548,0 |
|          |                                      | 243 478,0   | 507 644,0 |
|          |                                      | 243 282,0   | 507 858,0 |
|          |                                      | 243 184,0   | 508 113,0 |
|          |                                      | 241 036,0   | 507 914,0 |
|          |                                      | 241 055,0   | 505 631,0 |
|          |                                      | 241 493,0   | 505 822,0 |
|          |                                      | 242 541,0   | 506 516,0 |

Les demandes doivent porter sur la même zone.

Les demandes d'octroi d'une concession doivent parvenir au siège du ministère de l'environnement au plus tard à 12 h 00 (CET/CEST) dans un délai de 100 jours calculé à partir du jour suivant la date de publication du présent avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Les demandes seront examinées en fonction des critères suivants:

- a) technologie proposée pour les activités de recherche (50 %),
- b) capacités techniques et financières du soumissionnaire (40 %),
- c) montant de la rétribution proposée pour l'établissement de l'usufruit minier (10 %).

Le montant minimal de la rétribution pour l'établissement de l'usufruit minier pour la zone de «Bojszowy» est le suivant:

1) en cas de prospection de gisements de pétrole et de gaz naturel:

- pour une période de base de 3 ans: 10 000,00 PLN par an,
- pour un contrat d'usufruit minier d'une durée de 4 et 5 ans: 10 000,00 PLN par an,
- pour un contrat d'usufruit minier d'une durée de 6 ans et plus: 10 000,00 PLN par an;

2) en cas de prospection et d'exploration de gisements de pétrole et de gaz naturel:

- pour une période de base de 5 ans: 30 000,00 PLN par an,
- pour un contrat d'usufruit minier d'une durée de 6, 7 et 8 ans: 30 000,00 PLN par an,
- pour un contrat d'usufruit minier d'une durée de 9 ans et plus: 30 000,00 PLN par an.

L'ouverture publique des demandes aura lieu au siège du ministère de l'environnement à 12 h 00 (CET/CEST) le 14<sup>e</sup> jour ouvrable après la date limite de présentation des demandes. La procédure de comparaison des demandes sera clôturée dans les six mois suivant la fin de l'étape de présentation des demandes. Les participants à la procédure seront avertis par écrit des résultats.

Les demandes doivent être présentées en langue polonaise.

L'autorité compétente en matière de concessions octroie au lauréat de la procédure de comparaison des demandes une concession pour la prospection ou l'exploration de gisements de pétrole et de gaz naturel après une enquête tenant compte de la position des autorités compétentes et elle conclut avec lui le contrat relatif à l'établissement de l'usufruit minier.

Pour pouvoir mener les activités de prospection ou d'exploration de gisements d'hydrocarbures sur le territoire polonais, l'entreprise retenue doit être titulaire à la fois de droits d'usufruit minier et d'une concession.

Les demandes sont à adresser au:

Ministère de l'environnement  
Département «Géologie et concessions géologiques»  
ul. Wawelska 52/54  
00-922 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Pour de plus amples informations, veuillez consulter:

- le site internet du ministère de l'environnement:

<http://www.mos.gov.pl>

- Département «Géologie et concessions géologiques»  
Ministère de l'environnement  
ul. Wawelska 52/54  
00-922 Warszawa  
POLSKA/POLAND  
Tél. +48 225792449  
Fax +48 225792460  
Courriel: [dgikg@mos.gov.pl](mailto:dgikg@mos.gov.pl)

Pour approbation:

Piotr Grzegorz WOŹNIAK  
*Géologue principal national*

---

**Communication de la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 16, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté**

**Obligations de service public imposées à des services aériens réguliers**

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2014/C 42/05)

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| État membre                                                                                                                                             | Italie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liaison concernée                                                                                                                                       | Pantelleria–Trapani et retour;<br>Pantelleria–Palerme et retour;<br>Lampedusa–Palerme et retour;<br>Lampedusa–Catania et retour                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Date d'entrée en vigueur des obligations de service public                                                                                              | 1 <sup>er</sup> juillet 2014                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Adresse à laquelle le texte et l'ensemble des informations et documents pertinents se rapportant aux obligations de service public peuvent être obtenus | Tout renseignement complémentaire peut être obtenu à l'adresse suivante:<br><br>Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC)<br>Direzione sviluppo trasporto aereo<br>Viale Castro Pretorio 118<br>00185 Roma RM<br>ITALIA<br><br>Tél. +39 0644596564<br>Fax +39 0644596591<br><br>Courriel: <a href="mailto:osp@enac.gov.it">osp@enac.gov.it</a><br>Internet: <a href="http://www.mit.gov.it">http://www.mit.gov.it</a><br><a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a> |

**Communication de la Commission conformément à la procédure prévue à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté**

**Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public**

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2014/C 42/06)

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| État membre                                                                                                                                                                                         | Italie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liaison concernée                                                                                                                                                                                   | Pantelleria–Trapani et retour<br>Pantelleria–Palerme et retour<br>Lampedusa–Palerme et retour<br>Lampedusa–Catania et retour                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Durée de validité du marché                                                                                                                                                                         | du 1 <sup>er</sup> juillet 2014 au 30 juin 2017                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Date limite de remise des offres                                                                                                                                                                    | 60 jours à compter du jour de la publication du présent avis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Adresse à laquelle le texte de l'appel d'offres et l'ensemble des informations et/ou documents pertinents se rapportant à l'appel d'offres et à l'obligation de service public peuvent être obtenus | Tout renseignement complémentaire peut être obtenu à l'adresse suivante:<br><br>Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC)<br>Direzione sviluppo trasporto aereo<br>Viale Castro Pretorio 118<br>00185 Roma RM<br>ITALIA<br><br>Tél. +39 0644596564<br>Fax +39 0644596591<br><br>Courriel: <a href="mailto:osp@enac.gov.it">osp@enac.gov.it</a><br>Internet: <a href="http://www.mit.gov.it">http://www.mit.gov.it</a><br><a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a> |



V

(Avis)

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

OFFICE EUROPÉEN DE SÉLECTION DU PERSONNEL  
(EPSO)

## AVIS DE CONCOURS GÉNÉRAL

(2014/C 42/07)

L'Office européen de sélection de personnel (EPSO) organise le concours général:

EPSO/AST-SC/01/14 — Secrétaires (grades SC 1 et SC2) pour les langues suivantes: croate (HR), anglaise (EN), française (FR) et allemande (DE)

L'avis de concours sera publié en 24 langues au Journal officiel C 42 A du 13 février 2014.

Des informations complémentaires se trouvent sur le site de l'EPSO <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

---

## PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

### COMMISSION EUROPÉENNE

#### **Notification préalable d'une concentration**

**(Affaire COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts)**

**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**

**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 42/08)

1. Le 4 février 2014, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel les entreprises liées à Apollo Management LP («Apollo», États-Unis), et Ulster Bank Ireland Limited («Ulster Bank», Irlande), appartenant au Royal Bank of Scotland Group plc (Royaume-Uni), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Arnotts Holdings Limited («Arnotts», Irlande) par d'autres moyens.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Apollo: investissements de portefeuille,
- Ulster Bank: services bancaires aux particuliers et aux entreprises,
- Arnotts: magasins de vente au détail non spécialisés en Irlande.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement CE sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations <sup>(2)</sup>, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts, à l'adresse suivante:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

**Notification préalable d'une concentration****(Affaire COMP/M.7176 — CFAO/Carrefour/JV)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 42/09)

1. Le 3 février 2014, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel CFAO SA (France) et Carrefour SA (France) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun d'une entreprise commune par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant l'entreprise commune.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- CFAO SA est une société de droit français, contrôlée par la société Toyota Tsusho Corporation (Japon), active dans les secteurs de la distribution de véhicules automobiles, de produits pharmaceutiques, de matériels et biens d'équipements et services informatiques, principalement en Afrique et dans les collectivités territoriales d'Outre-mer françaises,
- Carrefour SA est la société de tête du groupe Carrefour, actif dans la distribution au détail à dominante alimentaire en France et à l'étranger,
- L'entreprise commune aura pour objet le développement d'une activité de distribution au détail à dominante alimentaire au Sénégal, au Cameroun, au Congo, en Côte d'Ivoire, en République Démocratique du Congo, au Gabon, au Nigeria et au Ghana.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement CE sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations <sup>(2)</sup>, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.7176 — CFAO/Carrefour/JV, à l'adresse suivante:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Greffes des concentrations  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2014/C 42/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

**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 <sup>(2)</sup>****«BŒUF DE CHAROLLES»****N° CE: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011****IGP ( ) AOP ( X )****1. Dénomination**

«Bœuf de Charolles»

**2. État membre ou pays tiers**

France

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

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

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

Seule a droit à l'appellation d'origine «Bœuf de Charolles», la viande bovine issue d'animaux de race charolaise:

— génisses âgées d'au moins 28 mois,

— vaches âgées de moins de 8 ans,

— mâles castrés âgés d'au moins 30 mois.

Le classement de la carcasse des animaux est établi conformément à la grille de classification EUROP et sur la base des critères suivants:

— une conformation de la carcasse comprise entre R et E,

— un poids minimum de la carcasse qui varie selon les catégories d'animaux:

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- 360 kg pour les carcasses de vaches et mâles castrés,
- 320 kg pour les carcasses de génisses,
- un état d'engraissement interne et externe compris entre 2+ et 3+,
- une couleur ayant une forte tendance au rouge vif,
- une couleur du gras de couverture pouvant aller de blanc crème à jaune,
- des os très fins à normaux,
- une texture variant de «très fine» à «normale»,
- un pH ultime des carcasses inférieur ou égal à 5,8.

La viande est d'une couleur rouge vif, marbrée et finement persillée. Sa texture, peu nerveuse, fine et tendre, est d'une jutosité soutenue qui exprime en bouche une saveur légèrement acidulée. Sa typicité s'exprime à la cuisson, au nez et en bouche, par l'intensité et la richesse de ses arômes et odeurs (animal, matière grasse, végétal, produits céréaliers, ...).

La viande est présentée uniquement réfrigérée. La viande ne doit pas avoir subi de congélation ou de surgélation.

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

—

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

L'allaitement des veaux est naturel, ils suivent leur mère ou, le cas échéant, une nourrice et ont accès à leur fourrage jusqu'à leur sevrage.

L'alimentation des bovins est basée sur un système herbager qui repose sur l'alternance des saisons au pré et à l'étable, avec deux passages au minimum à l'herbe. La période d'engraissement qui correspond à la phase de finition succède à la phase d'élevage des bovins. Les saisons hivernales et estivales ponctuent la vie et l'alimentation des animaux.

La moyenne annuelle du chargement global de l'exploitation est inférieure ou égale à 1,8 unité de gros bovin (UGB) par hectare de surface agricole utile (SAU) avec un maximum de 2 UGB par hectare en chargement instantané.

En phase d'élevage, durant la saison estivale, les animaux pâturent au moins 200 jours dans l'année, consécutifs ou non. Du foin issu exclusivement de l'aire géographique définie au point 4, ainsi que des aliments complémentaires distribués dans les conditions prévues ci-après, peuvent être apportés aux animaux en appoint des ressources en herbe. Les animaux pâturent au minimum durant deux saisons. En saison hivernale, l'alimentation des bovins est constituée de fourrages issus exclusivement de l'aire géographique et d'aliments complémentaires, dans les conditions prévues ci-après. Les fourrages sont constitués par des plantes herbacées fraîches ou conservées comprenant les plantes sarclées, les plantes de prairie (graminées, fabacées, hydrophyllaceae) et la paille.

L'engraissement des animaux est réalisé sur une ou plusieurs parcelles dites «prés d'engraissement», appelées localement «prés d'embouche», situées dans l'aire géographique. En saison estivale, les animaux doivent exclusivement pâturer sur prés d'engraissement. En saison hivernale, la finition des animaux est réalisée sur prés d'engraissement et à l'étable: les animaux doivent pâturer sur prés d'engraissement durant un minimum de 30 jours consécutifs. À l'étable, les fourrages distribués aux animaux sont constitués exclusivement de foin sec de première qualité, issu de l'aire géographique: feuillu, vert, appétant, dégageant une odeur sèche et végétale. Toute forme de fourrages fermentés est interdite dans l'alimentation des bovins. Pendant dix jours maximum suivant la sortie de l'étable, période qui correspond à l'adaptation des bovins au changement d'alimentation, une complémentation en foin peut intervenir en appoint des ressources locales.

Les végétaux, co-produits et aliments complémentaires sont issus de produits non transgéniques. Durant la phase d'élevage, les aliments complémentaires distribués au cours des saisons estivale et hivernale sont limités à 2 kilogrammes de matière brute par jour et par animal en moyenne sur l'année.

En phase de finition, ils sont limités à 1 kilogramme de matière brute pour cent kilogrammes de poids vif.

Lorsque des tourteaux sont distribués aux bovins, la ration de tourteaux de lin constitue au minimum 70 % du poids de la ration en tourteaux.

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

La naissance, l'élevage, l'engraissement et l'abattage des animaux se déroulent dans l'aire géographique.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Jusqu'au distributeur final, l'étiquetage de la carcasse et des pièces de découpe qui en résultent, comporte notamment:

- Le nom de l'appellation d'origine;
- Le symbole AOP de l'Union européenne;
- Le numéro d'identification de l'animal ou numéro de lot;
- La catégorie de l'animal;
- La date d'abattage;
- Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention «le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de 14 jours pleins minimum».

Pour la viande commercialisée en rayon traditionnel, le certificat de garantie et d'origine (CGO), dont le modèle est établi par le groupement, est le support de cet étiquetage.

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

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Bœuf de Charolles» s'étend aux territoires des cantons et communes suivantes:

Département de la Loire: les cantons de Charlieu et Perreux ainsi que les communes de Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régnay, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Romain-la-Motte; Saint-Victor-sur-Rhins, Urbise, Villerest, Vivans.

Département de la Nièvre: le canton de Luzay ainsi que les communes de La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant.

Département du Rhône: la commune de Bourg-de-Thizy.

Département de la Saône et Loire: les cantons de Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoin, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Evêque, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palinges, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux ainsi que les communes de Ameugny, Barnay, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Bonnay, Bourgvilain, Bray, Buffières, Burzy, Cersot, Chapaize, Château, Châtel-Moron, Chérizet, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Cluny, Collonge-la-Madeleine, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fley, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Igornay, Jalogny, La Comelle, La Vineuse, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Reclesne, Sailly, Saint-André-le-Désert, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Joux,

Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Sainte-Hélène, Saint-Emiland, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Pierre-de-Varennnes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Tintry, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Cluny.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de la viande «Bœuf de Charolles» correspond à la bordure orientale du Massif Central, faillée, effondrée en gradins, et partiellement comblée de dépôts sédimentaires des ères secondaires, tertiaires et quaternaires. Ce bassin est couronné de roches cristallines primaires et de roches métamorphisées. Le relief est vallonné, inférieur à 500 mètres d'altitude et bénéficie d'un climat identifié par des climatologues bourguignons (Pierre Pagny et Jean-Pierre Chabin, Atlas de Bourgogne, 1976) dit «climat charolais» qui offre des températures moyennes et des précipitations régulières sur l'année, favorables à la pousse de l'herbe et au maintien des herbages. Cette géomorphologie induit une grande diversité de sols permettant le développement d'une mosaïque de prairies complémentaires. Celles-ci sont exploitées par les éleveurs en fonction de leurs aptitudes herbagères (élevage, fourrage, embouche) et sont délimitées par un réseau de haies vives.

Ce bocage ainsi structuré, composé de plantes herbacées, d'arbustes et d'arbres, garantit un apport nutritionnel varié aux animaux, leur apporte abri et quiétude et participe à la richesse de la biodiversité qui nourrit les prairies permanentes. L'équilibre de cet écosystème est assuré par le maintien et l'entretien de ces haies. Par ailleurs, la présence visible d'animaux dans cet ensemble bocager structure et préserve le paysage.

Cette entité géographique bénéficie également d'un réseau hydrique dense favorable à la pousse de l'herbe et à l'abreuvement naturel des animaux.

Le système de production dans l'aire géographique se caractérise par la manière dont les éleveurs perpétuent l'adaptation de la race charolaise, originaire de cette aire, aux ressources du milieu.

Les reproducteurs sont sélectionnés par les éleveurs d'une façon particulière, en fonction du cheptel femelle possédé transmis de génération en génération et des parcelles de l'exploitation. L'objectif des éleveurs est d'obtenir une morphologie spécifique des animaux, caractérisée par un fort développement musculaire, un petit squelette, des proportions équilibrées entre l'avant et l'arrière, et une capacité d'engraissement compatible avec celle-ci.

Le système d'élevage s'appuie sur des pratiques traditionnelles respectueuses des cycles naturels: allaitement naturel des veaux, longue durée de pâturage impliquant une mise à l'herbe précoce, nombre de bovins à l'hectare limité et fonction de la pousse de l'herbe, élevage au pâturage durant 2 saisons minimum, respect du rythme physiologique des animaux par l'affectation du pré le mieux adapté à leur stade de croissance, fourrages hivernaux issus de l'aire géographique. Ce système impose à chaque animal de croître au rythme des saisons avec une alternance de périodes de forte croissance (pâturage) et de paliers sans perte de poids (période hivernale). Cette croissance discontinue de l'animal est appelée «phénomène de croissance compensatrice».

Grâce à leur connaissance des sols et de la végétation, les éleveurs réservent les meilleurs herbages à l'engraissement des animaux. Ce sont les prés dits «prés d'embouche». Leur supériorité nutritionnelle est assurée par des sols profonds, à texture fine, chargés en matières organiques et à fortes réserves en eau (*Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles*, B. Dury, 2006). Ces caractéristiques assurent le développement de bonnes graminées et légumineuses (par exemple Ray-grass anglais, Pâturin commun, Vulpin des prés, Agrostis, Trèfles et Lotier corniculé) dont la succession des floraisons sur l'année garantit la valeur nutritionnelle du couvert végétal. Ces prés d'embouche, exempts d'engrais de synthèses, ne sont jamais labourés et réclament des soins dont l'absence entraîne rapidement leur dégradation (entretien des haies, fauche des refus etc.). Ils font l'objet d'une identification parcellaire selon des critères spécifiques.

L'essentiel des techniques traditionnelles d'embouche réside dans l'adéquation du nombre d'animaux mis en finition dans une parcelle avec la capacité d'engraissement à l'herbe de cette parcelle. Ainsi, en fonction de la pousse de l'herbe, l'éleveur charge ou décharge ses prairies permanentes de manière à maintenir une qualité nutritionnelle constante.

Au fur et à mesure de leur croissance et de leur développement, l'éleveur réalise un tri des animaux en fonction de leurs aptitudes propres: à chaque intersaison, au sevrage, à la mise à la reproduction, à la mise à l'herbe, à chaque changement de pré, pour la mise à l'engraissement. En 1908, P. Diffloth (*in* Bernadette Lizet, *L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais, Études rurales*, Sauvage et domestique), zootechnicien, avait observé cette remarquable capacité chez les emboucheurs charollais: «ils possèdent une adresse et une habileté toute particulière qui leur permettent de juger à première vue le rendement que l'animal fournira à la boucherie et le temps qu'il mettra à s'engraisser. Selon l'état de chaque sujet acheté, selon sa précocité, on lui réservera le pré qui conviendra le mieux». En vue de l'abattage, l'éleveur réalise le tri ultime en prélevant les animaux de leur parcelle en fonction de leur état optimum d'engraissement.

Ainsi, seuls certains animaux de l'exploitation sont destinés à la production de viande «Bœuf de Charolles».

Les chevilles et abatteurs locaux ont développé une maîtrise des procédés d'abattage et de transformation, dans le but de préserver les spécificités initiales de la viande, acquises sous l'influence des conditions d'élevage, et d'optimiser les aptitudes à la maturation des carcasses: pratique d'un émoussage léger visant à conserver une couche de gras de couverture sur l'aloïau, descente en température progressive des carcasses, définition d'un pH ultime.

Ils réalisent également un important travail de sélection des carcasses sur la base des caractéristiques spécifiques du produit définies.

Ainsi, seules certaines carcasses sont destinées à la production de viande «Bœuf de Charolles».

## 5.2. Spécificité du produit

Les carcasses «Bœuf de Charolles» se caractérisent par leurs proportions équilibrées entre l'avant et l'arrière et une couleur vive évoluant du rouge clair au rouge foncé. D'un poids minimal de 320 kilogrammes pour les génisses et 360 kilogrammes pour les vaches et les mâles castrés, leur conformation (épaules, cuisses et filets rebondis) évolue de R à E selon la grille communautaire de classement EUROP.

Le gras de couverture, apprécié par l'état d'engraissement externe, couvre l'aloïau de la carcasse. Il est compris entre 2+ et 3+ selon la grille communautaire de classement EUROP et varie de blanc crème à jaune.

Le gras infiltré, évalué par l'état d'engraissement interne, pénètre la cage thoracique mais laisse apparaître les côtes. Il varie de 2+ à 3+ selon la grille communautaire de classement EUROP.

Ainsi, la carcasse type correspond à des animaux conformés, ronds, avec une ossature fine, un développement musculaire important et un équilibre entre l'avant et l'arrière de l'animal, qualifiée de carcasse «coquette» par les abatteurs de l'aire géographique.

La spécificité de la viande «Bœuf de Charolles» réside dans la qualité initiale des carcasses dont on apprécie la texture, encore appelée «grain de viande», révélatrice de la tendreté finale de la viande. Celle-ci varie de «très fine» à «normale».

La viande est d'une couleur rouge vif uniforme, marbrée et finement persillée. Les abatteurs et techniciens la qualifient de «finement veinée de gras».

Ces caractéristiques permettent de distinguer les carcasses «Bœuf de Charolles» des autres carcasses de viande bovine charolaise.

La texture de la viande, peu nerveuse, fine et tendre, est d'une jutosité soutenue qui exprime en bouche une saveur légèrement acidulée. Sa typicité s'exprime à la cuisson, au nez et en bouche, par l'intensité et la richesse de ses arômes et odeurs (animal, matière grasse, végétal, produits céréaliers, ...).

## 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Sur cette aire géographique, la manière dont les pratiques de production utilisent traditionnellement les caractéristiques du milieu aboutit à l'obtention d'une viande originale et typique.



Le recours à la race charolaise dans son berceau d'origine, la sélection rigoureuse des animaux tout au long de leur vie, la finition lente, à l'âge adulte, sur des parcelles spécifiques, et la complémentation rationnée permettent d'obtenir des carcasses lourdes, couvertes et infiltrées de gras. Cette conformation et cet état d'engraissement des carcasses sont responsables de l'aspect marbré et finement persillé de la viande «Bœuf de Charolles».

Le respect des cycles de croissance saisonniers, sans perte de poids, permet de limiter le développement de collagène dans les tissus, responsable de la dureté de la viande. La tendreté initiale des muscles ainsi obtenue, conjuguée à l'aptitude à la maturation des carcasses, confèrent à la viande sa texture fine et tendre.

L'élevage long au pâturage accroît le métabolisme oxydatif des muscles des animaux, responsable de la saveur de la viande. Ce mode d'élevage, réalisé sur un parcellaire vallonné, force l'exercice physique des animaux. L'eau contenue dans les muscles est ainsi piégée par leur structure métabolique. Cela offre à la viande une jutosité soutenue importante et une saveur légèrement acidulée.

L'alimentation en herbe et en foin de qualité induit la couleur rouge vif de la viande et lui transfère des antioxydants naturels qui permettent de stabiliser cette couleur. L'âge des animaux influe sur l'intensité de cette couleur qui peut varier de rouge clair à rouge foncé.

L'état de santé et la maturité physiologique des animaux couplés à une alimentation en période de finition basée sur les ressources herbagères, avec des compléments exempts de fourrages fermentés participent à l'équilibre du métabolisme glycolytique des muscles, améliorant ainsi la couleur et la tendreté de la viande, et développent l'aptitude des carcasses à la maturation.

La diversité botanique du milieu influence les qualités des graisses de la viande. Ainsi, leur couleur varie de jaune à crème. Les particularités des gras (quantité, qualité) couplées à une jutosité importante révèlent une intensité et une richesse d'odeurs et d'arômes remarquables de la viande «Bœuf de Charolles».

L'abattage des animaux, réalisé à l'optimum de l'engraissement, contribue à l'équilibre entre le développement musculaire et l'infiltration de gras dans les tissus.

Par la maîtrise des procédés d'abattage et de transformation, les chevilles et abatteurs locaux préservent et révèlent le travail initié par les éleveurs. La pratique d'un émoussage léger protège la carcasse de la dessiccation et favorise la maturation de la viande. La gestion des températures et du pH des carcasses participent au maintien de la tendreté de la viande.

L'ensemble des savoir-faire développés par les éleveurs et les abatteurs ainsi que le maintien des caractéristiques spécifiques de la viande «Bœuf de Charolles» sont entretenus et perdurent grâce aux multiples échanges entre ces acteurs dans la zone (marchés aux bestiaux, concours d'animaux gras, foire aux reproducteurs et manifestations diverses...).

### Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(3)</sup>]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBoeufDeCharolles2013.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2014/C 42/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE DE MODIFICATION

**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 <sup>(2)</sup>**

**DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9**

**«LIMONE DI ROCCA IMPERIALE»**

**N° CE: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- ☐ Dénomination du produit
- ☒ Description du produit
- ☐ Aire géographique
- ☐ Preuve de l'origine
- ☒ Méthode d'obtention
- ☐ Lien
- ☐ Étiquetage
- ☐ Exigences nationales
- ☐ Autres (à préciser)

**2. Type de modification(s)**

- ☒ Modification du document unique ou du résumé
- ☐ Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

**3. Modification(s)**

*Description du produit*

La valeur relative à l'acidité du jus est modifiée, passant de «inférieure à 5 %» à «supérieure ou égale à 4,5 %» (4,5 g d'acide citrique/100 ml). La modification est justifiée par les résultats d'une étude menée en 2012 par le *Consorzio di Valorizzazione del Limone di Rocca Imperiale IGP* et l'ARSSA (*Agenzia Regionale per lo Sviluppo e Servizi in Agricoltura*). L'étude a porté sur un nombre d'échantillons plus important, prélevés sur une période de temps plus longue, par rapport à l'étude effectuée en 2007 dont découlait la valeur

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

actuelle de référence pour l'acidité (< 5 %). Les résultats analytiques de l'étude menée en 2012 ont mis en lumière une certaine variabilité du paramètre de l'acidité, due à une conjonction de facteurs environnementaux et culturels (thermo-pluviométriques, pédologiques, physiologiques, nutritionnels, etc.), qui n'avait pas été prise en compte dans la précédente étude. Les producteurs ont donc été contraints d'adapter en conséquence la valeur indiquée dans le cahier des charges.

#### *Méthode d'obtention*

Il a été jugé nécessaire de supprimer les indications sur les intervalles de plantation et d'indiquer une limite unique de densité maximale de plantation égale à 700 unités par hectare, sans distinction entre les nouvelles plantations et celles déjà existantes. La modification tient compte de l'évolution du secteur de la culture de citrons et de l'utilisation de nouveaux porte-greffes qui, étant donné les problèmes dus au *Citrus tristeza virus*, remplacent progressivement le bigaradier et dont la vigueur est moindre par rapport à ce dernier. En outre, sans préjudice du respect de la limite maximale de densité susmentionnée, la suppression des contraintes liées aux intervalles de plantation permet à l'agriculteur d'adopter l'intervalle de plantation le mieux adapté à la situation pédologique et aux moyens de culture qui lui sont propres.

#### DOCUMENT UNIQUE

### 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 <sup>(3)</sup>

«LIMONE DI ROCCA IMPERIALE»

N° CE: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013

IGP ( X ) AOP ( )

#### 1. Dénomination

«Limone di Rocca Imperiale»

#### 2. État membre ou pays tiers

Italie

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

##### 3.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

L'indication géographique protégée «Limone di Rocca Imperiale» est réservée aux fruits qui sont issus des cultivars du groupe «Femminello», appartenant à l'espèce botanique *Citrus Limon Burm.* et qui sont connus dans la région sous le nom «Limone di Rocca Imperiale».

Au moment de leur mise à la consommation, les fruits «Limone di Rocca Imperiale» présentent les caractéristiques suivantes:

- couleur de l'écorce: de vert clair à jaune;
- forme du fruit: d'elliptique-allongée à sphéroïdale;
- dimensions: moyennes à grandes, d'un calibre minimum de 53 mm;
- poids: 100 g minimum;
- flavedo: riche en huiles essentielles, arôme et parfum puissants et intenses avec une teneur en limonène supérieure à 70 % (sur le total des hydrocarbures terpéniques);
- pulpe: de couleur jaune citron, presque dépourvue de pépins;
- jus: de couleur jaune citron, d'un rendement égal ou supérieur à 30 % et d'une acidité égale ou supérieure à 4,5 % (4,5 g d'acide citrique/100 ml).

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.

Seuls les citrons appartenant aux catégories commerciales «Extra», «I» et «II» peuvent obtenir la dénomination IGP «Limone di Rocca Imperiale».

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

—

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

—

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

Toutes les phases de culture et de cueillette du «Limone di Rocca Imperiale» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

Les fruits qui ne sont pas commercialisés immédiatement après la cueillette peuvent être conservés à basse température. La température de conservation ne peut dépasser 11 °C. Le conditionnement ne peut avoir lieu plus de 60 jours après la cueillette.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les conditionnements doivent obligatoirement porter une étiquette indiquant, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles:

- la dénomination «Limone di Rocca Imperiale» IGP en caractères de plus grande taille que ceux utilisés pour les autres mentions figurant sur l'étiquette;
- le logo illustré ci-dessous;
- le symbole de l'Union;
- la catégorie commerciale d'appartenance: «Extra», «I» ou «II».



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

L'aire de production de l'IGP «Limone di Rocca Imperiale» correspond au territoire administratif de la commune de Rocca Imperiale.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Bien qu'elle se trouve dans une zone climatique de type méditerranéen, la commune de Rocca Imperiale, du fait de son relief spécifique, jouit d'un microclimat particulier qui favorise la culture et la croissance du fruit. Elle est protégée de la tramontane par les collines situées à l'ouest, au nord et au sud, et bénéficie d'une influence maritime au sud-est. L'environnement naturel de la commune renforce les caractéristiques qualitatives du produit. L'approvisionnement en eau, qui constitue un facteur restrictif pour la culture du citron, est assuré dans la région par une pluviosité moyenne annuelle d'environ 600 mm, bien répartie, surtout en automne et en hiver et modérément au printemps, au début du cycle de culture. Par la suite, la culture a besoin d'être irriguée, et l'eau disponible provient de sources alimentées par les eaux du massif du Pollino et, dans une moindre mesure, par les torrents présents durant la période hivernale.

## 5.2. Spécificité du produit

Les caractéristiques particulières à l'origine de la réputation du «Limone di Rocca Imperiale» sont les suivantes: rendement en jus supérieur à 30 % et teneur en limonène supérieure à 70 %, qui, combinée aux autres composants aromatiques, confère aux fruits un parfum puissant et intense. Ces caractéristiques forgent l'identité du «Limone di Rocca Imperiale» sur les marchés locaux, régionaux et nationaux.

## 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)

De nombreuses fêtes, organisées dans l'aire de production depuis le début des années 1980, proposent des dégustations de produits typiques locaux et de plats à base de «Limone di Rocca Imperiale». L'affirmation du produit sur le territoire et sa réputation sont attestées par l'utilisation du «Limone di Rocca Imperiale» dans la cuisine traditionnelle, où son zeste, riche en huiles essentielles, et son jus servent à exalter le parfum et les saveurs des plats et à leur donner du caractère. Attestant la vitalité d'une tradition profondément enracinée dans le territoire, la «Sagra dei Limoni di Rocca Imperiale», qui se tient durant la première quinzaine du mois d'août dans la commune du même nom, offre depuis quelques années l'occasion la plus célèbre de déguster ce produit. Le parfum intense et persistant que dégagent les fruits permet aux consommateurs d'associer le produit au territoire de Rocca Imperiale. Ceux-ci s'habituent ainsi à le distinguer et à le préférer à d'autres produits. En outre, dans presque toutes les fêtes patronales, les foires et autres manifestations folkloriques, il est d'usage local d'orner les étals des marchés de citrons de Rocca Imperiale dans des paniers ou des compositions particulières.

Le «Limone di Rocca Imperiale» figure sur la liste des produits agroalimentaires traditionnels du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières de 2006 et l'usage consolidé du nom «Limone di Rocca Imperiale» est reconnu depuis plus de vingt-cinq ans. La dénomination est fréquemment utilisée pour désigner le produit en question dans les régions limitrophes également, comme le prouvent des documents commerciaux et de transport des entreprises de la région, des documents paroissiaux et les rencontres organisées par les associations professionnelles agricoles. Enfin, il convient de rappeler que la culture du «Limone di Rocca Imperiale» représente de nos jours un élément très intéressant du paysage agricole de l'Alto Jonio Cosentino. En effet, les campagnes de la commune de Rocca Imperiale, sur lesquelles s'étend la culture, sont appelées les «Giardini dei limoni di Rocca Imperiale» (jardins de citronniers de Rocca Imperiale).

Le lien culturel, économique et paysager qui unit le «Limone di Rocca Imperiale» au contexte local s'avère donc particulièrement étroit.

## Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n 510/2006 <sup>(4)</sup>]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Limone di Rocca Imperiale» au *Journal officiel de la République italienne* n° 165 du mardi 16 juillet 2013.

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 encore

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» (en haut à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

<sup>(4)</sup> Cf. note 2.



## AUTRES ACTES

**Commission européenne**

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2014/C 42/10 | Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....                 | 10 |
| 2014/C 42/11 | Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ..... | 16 |

EUR-Lex (<http://new.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>



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR