

Journal officiel

de l'Union européenne

C 93



Édition
de langue française

Communications et informations

61^e année

12 mars 2018

Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2018/C 93/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8818 — Brookfield/Westinghouse) ⁽¹⁾ 1

III *Actes préparatoires*

Banque centrale européenne

2018/C 93/02 Avis du conseil des gouverneurs de la Banque centrale européenne du 7 mars 2018 sur une recommandation du Conseil concernant la nomination du vice-président de la Banque centrale européenne (CON/2018/14) 2

IV *Informations*

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

Commission européenne

2018/C 93/03 Taux de change de l'euro 3

FR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2018/C 93/04	Mise à jour des montants de référence requis pour le franchissement des frontières extérieures, tels que visés à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/399 du Parlement européen et du Conseil concernant un code de l'Union relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen)	4
--------------	--	---

V Avis

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

Commission européenne

2018/C 93/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8841 — Equistone Partners Europe/FRAM/Karavel) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2018/C 93/06	Demande d'approbation d'une modification mineure rendue publique conformément à l'article 6, paragraphe 2, cinquième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission	8
--------------	---	---

⁽¹⁾ 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 M.8818 — Brookfield/Westinghouse)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2018/C 93/01)

Le 5 mars 2018, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32018M8818.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

III

(Actes préparatoires)

BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

AVIS DU CONSEIL DES GOUVERNEURS DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

du 7 mars 2018

sur une recommandation du Conseil concernant la nomination du vice-président de la Banque centrale européenne

(CON/2018/14)

(2018/C 93/02)

Introduction et fondement juridique

Le 23 février 2018, la Banque centrale européenne (BCE) a reçu une demande de consultation de la part du président du Conseil européen portant sur une recommandation du Conseil du 20 février 2018 ⁽¹⁾ concernant la nomination du vice-président de la Banque centrale européenne.

Le conseil des gouverneurs de la BCE a compétence pour émettre un avis en vertu de l'article 283, paragraphe 2, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

Observations générales

1. La recommandation du Conseil, qui a été présentée au Conseil européen et sur laquelle le Parlement européen et le conseil des gouverneurs de la BCE sont consultés, recommande de nommer Luis DE GUINDOS JURADO vice-président de la BCE pour une durée de huit ans avec effet au 1^{er} juin 2018.
2. Le conseil des gouverneurs de la BCE estime que le candidat proposé est une personne dont l'autorité et l'expérience professionnelle dans le domaine monétaire ou bancaire sont reconnues, comme l'exige l'article 283, paragraphe 2, du traité.
3. Le conseil des gouverneurs de la BCE n'a pas d'objection à l'égard de la recommandation du Conseil de nommer Luis DE GUINDOS JURADO vice-président de la BCE.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 7 mars 2018.

Le président de la BCE

Mario DRAGHI

⁽¹⁾ JO C 67 du 22.2.2018, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

9 mars 2018

(2018/C 93/03)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,2291	CAD	dollar canadien	1,5848
JPY	yen japonais	131,31	HKD	dollar de Hong Kong	9,6370
DKK	couronne danoise	7,4494	NZD	dollar néo-zélandais	1,6931
GBP	livre sterling	0,88893	SGD	dollar de Singapour	1,6204
SEK	couronne suédoise	10,1648	KRW	won sud-coréen	1 315,51
CHF	franc suisse	1,1695	ZAR	rand sud-africain	14,6257
ISK	couronne islandaise	122,90	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7895
NOK	couronne norvégienne	9,5948	HRK	kuna croate	7,4355
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 976,78
CZK	couronne tchèque	25,454	MYR	ringgit malais	4,8105
HUF	forint hongrois	311,93	PHP	peso philippin	64,102
PLN	zloty polonais	4,2018	RUB	rouble russe	70,1112
RON	leu roumain	4,6570	THB	baht thaïlandais	38,538
TRY	livre turque	4,6939	BRL	real brésilien	4,0100
AUD	dollar australien	1,5772	MXN	peso mexicain	22,8810
			INR	roupie indienne	80,1315

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Mise à jour des montants de référence requis pour le franchissement des frontières extérieures, tels que visés à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/399 du Parlement européen et du Conseil concernant un code de l'Union relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen)

(2018/C 93/04)

La publication des montants de référence requis pour le franchissement des frontières extérieures, tels que visés à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (UE) 2016/399 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 concernant un code de l'Union relatif au régime de franchissement des frontières par les personnes (code frontières Schengen) ⁽¹⁾ est fondée sur les informations communiquées par les États membres à la Commission, conformément à l'article 39 du code frontières Schengen.

Outre la publication au Journal officiel, une mise à jour mensuelle est disponible sur le site internet de la direction générale des affaires intérieures.

HONGRIE

Modification des informations publiées au JO C 247 du 13.10.2006

Conformément à l'article 25 du décret n° 25 du ministre de la justice et de la police portant application de la loi I, de 2007, relative à l'admission et au séjour des personnes jouissant du droit à la libre circulation et au libre séjour et de la loi II, de 2007, relative à l'admission et au droit de séjour des ressortissants de pays tiers, le montant de référence applicable aux moyens de subsistance est fixé à 10 000 HUF pour chaque entrée pour les ressortissants de pays tiers et pour les membres de la famille de citoyens de l'Espace économique européen (EEE) ou citoyens hongrois qui sont ressortissants de pays tiers et qui sont soumis à l'obligation de visa.

Selon l'article 5 de la loi relative aux étrangers (loi XXXIX de 2001 relative à l'entrée et au séjour des étrangers), les moyens de subsistance requis à chaque entrée et séjour peuvent être attestés par la présentation:

- de devises hongroises ou étrangères ou d'autres moyens de paiement (chèques, carte de crédit, etc.),
- d'une lettre d'invitation valide émanant d'un ressortissant hongrois, d'un étranger titulaire d'un permis de séjour ou d'un permis d'établissement ou d'une entité juridique, si l'hôte déclare couvrir les coûts de logement ou d'hébergement de l'étranger, ses frais de soins de santé et son retour (rapatriement). L'accord officiel de l'autorité compétente en matière d'étrangers doit être joint à la lettre d'invitation,
- de la confirmation d'une réservation de logement ou d'hébergement payée à l'avance par l'intermédiaire d'une agence de voyage (voucher),
- de toute autre preuve crédible.

Liste des publications précédentes

JO C 247 du 13.10.2006, p. 19.	JO C 24 du 26.1.2011, p. 6.
JO C 153 du 6.7.2007, p. 22.	JO C 157 du 27.5.2011, p. 8.
JO C 182 du 4.8.2007, p. 18.	JO C 203 du 9.7.2011, p. 16.
JO C 57 du 1.3.2008, p. 38.	JO C 11 du 13.1.2012, p. 13.
JO C 134 du 31.5.2008, p. 19.	JO C 72 du 10.3.2012, p. 44.
JO C 37 du 14.2.2009, p. 8.	JO C 199 du 7.7.2012, p. 8.
JO C 35 du 12.2.2010, p. 7.	JO C 298 du 4.10.2012, p. 3.
JO C 304 du 10.11.2010, p. 5.	JO C 56 du 26.2.2013, p. 13.

⁽¹⁾ Voir la liste des précédentes publications à la fin de la présente mise à jour.

JO C 98 du 5.4.2013, p. 3.

JO C 38 du 4.2.2015, p. 20.

JO C 269 du 18.9.2013, p. 2.

JO C 96 du 11.3.2016, p. 7.

JO C 57 du 28.2.2014, p. 1.

JO C 146 du 26.4.2016, p. 12.

JO C 152 du 20.5.2014, p. 25.

JO C 248 du 8.7.2016, p. 12.

JO C 224 du 15.7.2014, p. 31.

JO C 111 du 8.4.2017, p. 11.

JO C 434 du 4.12.2014, p. 3.

JO C 21 du 20.1.2018, p. 3.

JO C 447 du 13.12.2014, p. 32.

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8841 — Equistone Partners Europe/FRAM/Karavel)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2018/C 93/05)

1. Le 2 mars 2018, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Equistone Partners Europe SAS (France), appartenant à Equistone LLP (Royaume-Uni),
- le groupe FRAM (France),
- le groupe Karavel-Promovacances («Karavel», France).

Equistone Partners Europe acquiert au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de FRAM et Karavel.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Equistone Partners Europe: gestion de fonds professionnels de capital investissement,
- Karavel et FRAM: services de voyage de loisirs à destination d'une clientèle essentiellement française.

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 sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, 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 ce 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. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8841 — Equistone Partners Europe/FRAM/Karavel

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

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

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

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Demande d'approbation d'une modification mineure rendue publique conformément à l'article 6, paragraphe 2, cinquième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission

(2018/C 93/06)

La Commission européenne a approuvé la présente modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾

«CHAROLAIS DE BOURGOGNE»

N° UE: PGI-FR-02099-AM01 — 31.10.2017

AOP () IGP (X) STG ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Association Charolais de Bourgogne
Maison de l'agriculture
1 rue des Coulots
21110 Bretenière
FRANCE

Tél. +33 380484300

Fax +33 380484343

Courriel: charolaisdebourgogne@bourgogne.chambagri.fr

Groupement composé de tous les opérateurs de la filière: éleveurs indépendants ou regroupés, abattoirs, abatteurs, ateliers de découpe et ateliers de surgélation.

À ce titre il est légitime pour proposer une modification du cahier des charges.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la (des) modification(s)

- Description du produit
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres [à préciser]

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié
- Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. **Modification(s)**

Dans le chapitre 5.4 du cahier des charges «Alimentation des animaux» le paragraphe:

«Les aliments concentrés complets ou complémentaires sont limités à 2 kilogrammes de matière brute par jour et par animal en moyenne sur l'année et constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes:

- graines de céréales et produits dérivés,
- graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés,
- graines de légumineuses et produits dérivés,
- tubercules, racines et produits dérivés,
- autres graines et fruits et produits dérivés,
- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés,
- autres plantes, algues et produits dérivés,
- produits laitiers et produits dérivés,
- vinasses,
- minéraux et produits dérivés.»

est remplacé par le paragraphe ci-après:

«Les aliments concentrés complets ou complémentaires sont limités à 2 kilogrammes de matière brute par jour et par animal en moyenne sur l'année et constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes:

- graines de céréales et produits dérivés,
- graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés,
- graines de légumineuses et produits dérivés,
- tubercules, racines et produits dérivés,
- autres graines et fruits et produits dérivés,
- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés,
- autres plantes, algues et produits dérivés,
- produits laitiers et produits dérivés,
- vinasses CMS et vinasses de chicorée,
- minéraux et produits dérivés,
- protéine de *methylophilus methylotrophus*,
- protéine de *methylococcus capsulatus* (Bath), d'*alca ligenes acidovorans*, de *bacillus brevis* et de *bacillus firmus*,
- levures et composants de levures (levures de bière),

- ensilage de mycelium issu de la fabrication de la pénicilline,
- sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique,
- sous-produits de la fabrication de monochlorhydrate de L-lysine avec *brevibacterium lactofermentum*,
- amidon,
- amidon pré-gélatinisé,
- mono, di et triglycérides d'acides gras,
- propane-1,2-diol (propylène glycol).»

Le cahier des charges en vigueur prévoit comme cités précédemment une liste positive d'aliments, et «pendant toute la durée de l'élevage, les additifs prévus par la réglementation sont autorisés à l'exception de l'urée qui est interdite». Certains additifs prévus par la réglementation en vigueur lors de la première rédaction de ce texte ont changé de catégorie en 2013 alors que la demande d'IGP était en cours d'instruction au niveau national. Du fait de la liste positive d'aliments autorisés énoncée dans le cahier des charges, un certain nombre d'anciens additifs sont désormais considérés comme des matières premières, et ne se trouvent plus utilisables pour les opérateurs. Il convient donc de les ajouter à la liste positive d'aliments autorisés. Dans la nouvelle nomenclature sont dorénavant considérés comme matières premières les anciens additifs autorisés suivants:

- protéine de *methylophilus methylotrophus*,
- protéine de *methylococcus capsulatus* (Bath), d'*alca ligenes acidovorans*, de *bacillus brevis* et de *bacillus firmus*,
- levures et composants de levures (levures de bière),
- ENSILAGE de mycellium issu de la fabrication de la pénicilline,
- sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique,
- sous-produits de la fabrication de monochlorhydrate de L-lysine avec *brevibacterium lactofermentum*,
- amidon,
- amidon pré-gélatinisé,
- mono, di et triglycérides d'acides gras,
- propane-1,2-diol (propylène glycol).

Cette liste est ajoutée à la liste des matières premières autorisées dans la composition des aliments concentrés complets ou complémentaires. Elle ne modifie pas la composition possible des aliments concentrés. Il ne s'agit que d'une mise en conformité avec la nomenclature actuelle des produits.

6. **Cahier des charges mis à jour (uniquement pour les AOP et IGP)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b223bbde-6b0b-4277-8068-0f231a63348e

DOCUMENT UNIQUE

«CHAROLAIS DE BOURGOGNE»

N° UE: PGI-FR-02099-AM01 — 31.10.2017

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Charolais de Bourgogne»

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

Le «Charolais de Bourgogne» est une viande bovine issue d'animaux de type racial charolais (nés de pères et de mères de type racial charolais), correspondant aux caractéristiques suivantes:

Catégorie et âge minimal et maximal	Poids minimal de la carcasse	Conformation	État d'engraissement
Bovin de 14 à 24 mois	320 kg	E, U, R	2-3-4
Génisse de 24 mois au minimum	280 kg	E, U, R	2-3-4
Vache de 10 ans au maximum	330 kg	U, R	2-3-4

Le «Charolais de Bourgogne» est une viande de couleur rouge franc, finement persillée, peu grasse, peu nerveuse, tendre et juteuse.

Elle est présentée fraîche ou surgelée. La viande ne peut pas être commercialisée sous forme réfrigérée après décongélation.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture (6 mois au minimum par an) et étable pendant toute la durée de leur élevage, soit un cycle pour les bovins de 14 à 24 mois et au minimum deux cycles pour les femelles.

La surface en herbe de l'exploitation représente au minimum 70 % de la surface fourragère principale (SFP).

L'alimentation de tous les animaux est à base d'herbe et de fourrages grossiers. Les fourrages grossiers, à l'exception de la paille, proviennent exclusivement de l'aire géographique. En effet, la présence importante de prairies naturelles dans l'aire géographique, qui se caractérisent par leur diversité et leur qualité floristique, est ainsi traditionnellement valorisée.

Les aliments concentrés complets ou complémentaires sont limités à 2 kilogrammes de matière brute par jour et par animal en moyenne sur l'année sauf pendant la phase de finition.

Pendant toute la durée de l'élevage, l'urée est interdite.

La phase de finition des animaux est réalisée au pré ou à l'auge.

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

Le naissage, l'élevage et l'engraissement se déroulent dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage du «Charolais de Bourgogne» comporte notamment:

- le nom de l'indication géographique protégée,
- le numéro national d'identification de l'animal ou le numéro de lot,
- la catégorie de l'animal dont est issue la viande,
- la date d'abattage,
- le cas échéant: la mention «maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet» ou «maturation minimale de 7 jours pour les viandes présentées sous vide».

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

L'aire géographique de l'IGP «Charolais de Bourgogne» comprend les communes suivantes:

Dans le département de l'Ain:

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Bagé-le-Châtel, Beaupont, Beny, Bey, Boz, Chavannes-sur-Reyssouze, Chevroux, Coligny, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Crottet, Curciat-Dongalon, Domsure, Feillens, Garnerans, Genouilleux, Gorrevod, Grièges, Guereins, Lescheroux, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Mogneneins, Montmerle-sur-Saône, Ozan, Peyzieux-sur-Saône, Pirajoux, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bagé, Saint-Bénigne, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Etienne-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Sermoyer, Servignat, Thoisy, Valeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Vesines, Villemotier.

Dans le département du Cher:

Apremont-sur-Allier, Argenvières, Bannay, Beffes, Belleville-sur-Loire, Boulleret, Bué, La Chapelle-Hugon, La Chapelle-Montlinard, Charentonnay, Le Chautay, Couargues, Cours-les-Barres, Couy, Crézancy-en-Sancerre, Cuffy, Feux, Gardefort, Garigny, Germigny-l'Exempt, Groises, La Guerche-sur-l'Aubois, Herry, Jalognes, Jouet-sur-l'Aubois, Jussy-le-Chaudrier, Lère, Lugny-Champagne, Marseilles-les-Aubigny, Ménéton-Ratel, Ménétréol-sous-Sancerre, Précý, Saint-Bouize, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Saint-Léger-le-Petit, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Satur, Sancergues, Sancerre, Savigny-en-Sancerre, Sens-Beaujeu, Sevry, Sury-près-Lère, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Torteron, Veaugues, Verdigny, Vinon.

Dans le département de Côte d'Or:

Les cantons d'Arnay-le-Duc, Beaune, Ladoix-Serrigny, Semur-en-Auxois.

Ainsi que les communes de:

Agencourt, Agey, Alise-Sainte-Reine, Ancy, Argilly, Athié, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-les-Sombernon, Auwillars-sur-Saône, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Benoisy, Bessey-les-Cîteaux, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bligny-le-sec, Bonnencontre, Boux-sous-Salmaise, Brazey-en-Plaine, Broin, Buffon, Bure-les-Templiers, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Chamblanc, Champagny, Champ-d'Oiseau, Chanceaux, Charencey, Charrey-sur-Saône, Chaugéy, Chaume-les-Baigneux, Chivres, Comblanchien, Corcelles-lès-Cîteaux, Corgoloin, Corpoyer-la-Chapelle, Courcelles-les-Montbard, Crépand, Darcey, Detain-et-Bruant, Drée, Echalot, Echannay, Epernay-sous-Gevrey, Eringes, Esbarres, Etormay, Fain-les-Montbard, Fain-les-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fresnes, Frôlois, Fussey, Gerland, Gisseysous-Flavigny, Glanon, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Hauteroche, Izeure, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jours-les-Baigneux, Labergement-les-Seurre, Labruyère, Lanthès, Lechâtelet, Magny-les-Aubigny, Magny-les-Villers, Mâlain, Marigny-le-Cahoüet, Menesble, Ménétreux-le-Pitois, Mesmont, Minot, Moitron, Montigny-Montfort, Montmain, Montoillot, Montot, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nogent-les-Montbard, Pagny-la-Ville, Panges, Pellerey, Poiseul-la-Grange, Poncey-sur-l'IGNON, Pouillenay, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Quincerot, Quincy, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, La Roche-Vanneau, Saint-Anthot, Saint-Bernard, Saint-Broing-les-Moines, Saint-Germain-les-Senailly, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Nicolas-les-Cîteaux, Saint-Rémy, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Victor-sur-Ouche, Salmaise, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Seigny, Senailly, Seurre, Sombernon, Source-Seine, Terrefondrée, Thénissey, Trouhaut, Trugny, Turcey, Vaux-Saules, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vieilmoulin, Villaines-les-Prévôtes, Villebichot, La Villeneuve-les-Converts, Villotte-Saint-Seine, Villy-le-Moutier, Viserney.

Dans le département de la Loire:

Ambierle, Arcinges, Arçon, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Le Crozet, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Mably, Maizilly, Mars, Nandax, Noailly, Les Nôés, La Pacaudière, Pouilly-sous-Charlieu, Renaison, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Martin-d'Estreaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans.

Dans le département de la Nièvre:

L'ensemble des communes excepté Annay, Dornecy et Neuvy-sur-Loire.

Dans le département du Rhône:

Le canton de Belleville.

Ainsi que les communes de:

Aigueperse, Azolette, Monsols, Ouroux, Propières, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Mamert, Trades.

Dans le département de Saône-et-Loire:

L'ensemble des communes excepté Beauvernois, Bosjean, Champagnat, Cuiseaux.

Dans le département de l'Yonne:

Le canton d'Avallon.

Ainsi que les communes de:

Andryes, Angely, Asquins, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Chamoux, Cisery, Coutarnoux, Diges, Dissangis, Domercy-sur-Cure, Dracy, Foissy-les-Vézelay, Fontaines, Fontenay-près-Vézelay, Fontenoy, Givry, Guillon, L'Isle-sur-Serein, Joux-la-Ville, Lalande, Lavau, Leugny, Levis, Marmeaux, Merry-la-Vallée, Mézilles, Montréal, Moulins-sur-Ouanne, Moutiers-en-Puisaye, Parly, Pierre-Perthuis, Pisy, Sainpuits, Saint-André-en-Terre-Plaine, Sainte-Colombe-sur-Loing, Saint-Fargeau, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Père, Saints-en-Puisaye, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Savigny-en-Terre-Plaine, Sceaux, Talcy, Tannerre-en-Puisaye, Thariseau, Thizy, Toucy, Treigny, Trévilly, Vassy-sous-Pisy, Vézelay, Vignes.

5. Lien avec l'aire géographique

L'aire géographique du «Charolais de Bourgogne» est constituée d'un ensemble de petites régions agricoles parmi les plus fertiles d'Europe, où s'est développé un système d'élevage extensif. Près des quatre cinquièmes des surfaces agricoles sont des surfaces fourragères. Dans cette aire, les prairies naturelles, qui se caractérisent par leur diversité et leur qualité floristique, constituent la très grande majorité des surfaces fourragères (moyenne de 73 %).

Le climat de type océanique, à influences continentales ou méridionales selon les secteurs de la zone, assure une pluviométrie bien répartie sur l'année. Les hausses de températures au printemps permettent un réchauffement rapide et favorisent la pousse uniforme de l'herbe des prairies, la pratique de la fenaison et, dans certains secteurs, la récolte de regain.

Le bocage bourguignon s'est mis en place, au XIX^e siècle, avec la spécialisation bovine de la région et en particulier la production de «Charolais de Bourgogne». C'est un bocage géométrique, dont les haies sont faites de divers épineux (églantiers, prunelliers, etc.), de sureaux, de saules, etc. Les haies sont constituées à partir de clôtures faites de piquets d'acacia et de fil barbelé, dont la base est ensemencée par les déjections des oiseaux. L'entretien par les éleveurs (par taille régulière) de ces haies vives génère une boucle avec la flore et la faune sauvages (qui produit la haie et qui l'utilise), participe au confort du bétail (souvent en pâture) et à la caractérisation du paysage.

Zone de transition entre les sols calcaires du Bassin parisien et cristallins du Massif central, l'aire géographique a su tirer parti de cette variété pédologique qui a permis de développer une complémentarité dans les pratiques: les éleveurs font naître et élèvent les animaux sur les sols pauvres cristallins et les emboucheurs les «finissent» sur leurs terrains fertiles argilo-calcaires.

Le système de production du «Charolais de Bourgogne» se caractérise par une mise en valeur extensive des terres et une conduite extensive du cheptel dans le respect de l'alternance des cycles de pâturage et d'hivernage. Le potentiel de l'animal charolais comme celui de la prairie est exploité, dans la région, selon des principes traditionnels établis depuis plusieurs siècles.

Les éleveurs sont à la base du processus de sélection des animaux. Ils poursuivent l'amélioration d'un cheptel transmis au fil des générations. Le savoir-faire est transmis entre éleveurs (appréciation visuelle des qualités des animaux, concours, etc.) et entre générations (cheptel de souche).

Durant l'hiver, le cheptel reçoit une alimentation à base de foin provenant majoritairement de l'exploitation et totalement de l'aire géographique, de paille, complétée par des céréales et des tourteaux en quantité limitée permettant d'équilibrer la ration. Le principal objectif de l'éleveur est de raccourcir au maximum le temps d'hivernage. La rentrée à l'étable se fait souvent à l'extrême limite du potentiel de la prairie et la mise à l'herbe dès les premières pousses de printemps. Le couple mère-veau est mis au pré dès les premières pousses, dans un souci de valorisation optimale de l'herbe.

L'éleveur gère, de façon rigoureuse, les surfaces en herbe pour optimiser la pousse de l'herbe: chargement et déchargement des prairies et réalisation des stocks fourragers. Ces pratiques permettent de préserver le potentiel qualitatif et quantitatif des prairies et de rendre accessible aux animaux les parcelles durant la plus grande partie de l'année. Le troupeau, composé des vaches et de leur veau, passe ainsi une longue saison au pâturage qui se termine par le tri des jeunes animaux.

Dans cette région, le bocage, propice à la production fourragère, et l'élevage en pâturage se sont développés conjointement. La race charolaise s'y est particulièrement bien adaptée. Le maintien, dans cette zone, d'un système d'élevage caractérisé par une mise en valeur extensive des terres et du cheptel permet de gérer de grandes surfaces et d'entretenir de vastes espaces.

Le «Charolais de Bourgogne» se caractérise par une carcasse ayant conservé la solidité de son squelette et développé des qualités bouchères importantes.

Le rendement en viande de la carcasse «Charolais de Bourgogne», supérieur à 70 %, est excellent, avec un fort pourcentage de muscles et un faible taux de gras de couverture. Il dépasse nettement le rendement des animaux comparables et donne une quantité d'environ 50 % de viande disponible à la grillade. Le classement qualité en boucherie est parmi les meilleurs de sa catégorie, avec un pourcentage de près de 95 % d'animaux classés de bons (R) à excellents (E).

La viande «Charolais de Bourgogne» est d'un beau rouge vif et brillant. La graisse, fine et légère, est répartie entre la chair en un faible réseau, d'où son qualificatif de viande persillée, signe de flaveur. Elle est reconnue pour sa qualité nutritionnelle, offrant un taux appréciable de protéines, de fer et de vitamines, nutriments de haute qualité. À la cuisson la viande présente la particularité d'avoir une bonne rétention d'eau d'où une faible perte de jus. D'un point de vue organoleptique, la caractéristique principale de cette viande est d'être tendre et moyennement grasse tout en conservant de la flaveur et de la jutosité.

La viande «Charolais de Bourgogne» est le résultat du savoir-faire des éleveurs. Les pratiques d'élevage, transmises au fil du temps qui a participé à façonner le bocage Bourguignon dans lequel évoluent les bovins, jusqu'à maturité, sur des terrains qui donnent à la viande des qualités distinctives.

La production de «Charolais de Bourgogne» s'est ainsi développée grâce à la qualité des sols, à l'abondance des herbages, à un climat et une hydrographie favorables ainsi qu'à la diversité pédo-géologique.

L'allaitement sous la mère favorise la production de jeunes animaux sains. La mise à l'herbe précoce et la durée maximale de pâturage, combinées avec des périodes séchantes, imposent aux animaux des périodes de baisse de la disponibilité alimentaire. De ce fait, l'animal va puiser dans ses réserves de graisse. Ces logiques de production aboutissent à une viande «persillée» dont les saveurs sont exacerbées par la répartition de la graisse au sein des pièces de viande.

La nature de l'alimentation (notamment l'importance du pâturage), les déplacements dans les prairies, favorisent la finesse et la tendreté de la viande. La part importante de l'herbe dans l'alimentation induit la couleur rouge de la viande mais aussi lui transfère des antioxydants naturels (vitamine E) qui stabiliseront cette couleur jusqu'à la commercialisation. La finition complète le dépôt adipeux intermusculaire (persillé) par une couche de graisse sur la carcasse qui favorise la maturation et ainsi le développement du goût et de la tendreté.

Le lien avec l'aire géographique du «Charolais de Bourgogne» est fondé sur la réputation.

Le «Charolais de Bourgogne» tient depuis très longtemps une place importante dans la gastronomie et les fêtes locales. Elle est citée, dans tous les guides touristiques, comme «caractéristique» de la Bourgogne. Cette réputation est relayée en gastronomie par les recettes et les commentaires de grands chefs. Parmi eux, Thierry et Damien Broin ont comme spécialité le «Bœuf Charolais de Bourgogne» issu d'une filière courte. Dans son restaurant recommandé par de nombreux guides et cité dans plusieurs revues, le chef Yannick Vaillant reconnaît que «la viande de bœuf de Charolais de Bourgogne est réputée pour ses qualités gustatives».

Des mets de qualité à base de «Charolais de Bourgogne» sont présents lors de dîners prestigieux, comme l'atteste la présence d'un «Carpaccio de Charolais de Bourgogne» au menu d'un grand dîner-dégustation organisé par les chambres d'agriculture françaises au château de Savigny-les-Beaune le 8 juillet 1997.

Le «Charolais de Bourgogne» est toujours reconnu lors des concours officiels de la race charolaise. Ainsi lors du concours national du congrès mondial charolais, en août 2014, parmi les 750 animaux présentés, plus de 50 % des lauréats étaient issus de la Bourgogne.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b223bbde-6b0b-4277-8068-0f231a63348e

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR