

Journal officiel

de l'Union européenne

L 302



Édition
de langue française

Législation

56^e année

13 novembre 2013

Sommaire

II Actes non législatifs

RÈGLEMENTS

- ★ Règlement d'exécution (UE) n° 1127/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Montasio (AOP)] 1
- ★ Règlement d'exécution (UE) n° 1128/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Morbier (AOP)] 7
- ★ Règlement d'exécution (UE) n° 1129/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Fal Oyster (AOP)] 14
- ★ Règlement d'exécution (UE) n° 1130/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Maccheroncini di Campofilone (IGP)] 16
- ★ Règlement d'exécution (UE) n° 1131/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Poperingse hopperscheuten/Poperingse hopperscheuten (IGP)] 18

Prix: 4 EUR

(suite au verso)

FR

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères maigres sont des actes de gestion courante pris dans le cadre de la politique agricole et ayant généralement une durée de validité limitée.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères gras et précédés d'un astérisque sont tous les autres actes.

★ Règlement d'exécution (UE) n° 1132/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Stelvio/Stilfser (AOP)]	20
★ Règlement d'exécution (UE) n° 1133/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Kaki Ribera del Xúquer (AOP)]	22
★ Règlement d'exécution (UE) n° 1134/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Caballa de Andalucía (IGP)]	27
★ Règlement d'exécution (UE) n° 1135/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Prosciutto Toscano (AOP)]	29
★ Règlement d'exécution (UE) n° 1136/2013 de la Commission du 12 novembre 2013 modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 540/2011 en ce qui concerne la prolongation de la période d'approbation des substances actives «clothianidine», «dimoxystrobine», «oxamyl» et «pethoxamid» ⁽¹⁾	34
Règlement d'exécution (UE) n° 1137/2013 de la Commission du 12 novembre 2013 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes	36

DÉCISIONS

2013/648/UE:

★ Décision d'exécution de la Commission du 6 novembre 2013 autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié MON89034 × 1507 × NK603 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil [notifiée sous le numéro C(2013) 4719] ⁽¹⁾	38
--	----

2013/649/UE:

★ Décision d'exécution de la Commission du 6 novembre 2013 autorisant la mise sur le marché de pollen produit à partir de maïs MON 810 (MON-00810-6), en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil [notifiée sous le numéro C(2013) 4743] ⁽¹⁾	44
---	----



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

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1127/2013 DE LA COMMISSION

du 7 novembre 2013

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Montasio (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Montasio», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission ⁽²⁾, tel que modifié par le règlement d'exécution (UE) n° 355/2011 ⁽³⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la méthode d'obtention.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Montasio» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,*

Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ JO L 98 du 13.4.2011, p. 6.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Montasio», la modification suivante est approuvée:

Première modification

La phrase: «Le lait utilisé doit provenir de la traite du soir et du matin, jusqu'à un maximum de quatre traites consécutives» est remplacée par la phrase suivante: «Le lait doit être issu de traites consécutives et être collecté dans les quarante-huit heures suivant la première traite».

Initialement, le lait livré dans l'intervalle des 48 heures provenait des seules traites traditionnelles, qui étaient au nombre de quatre. Avec l'introduction de la traite automatique, le nombre de traites consécutives possibles dans un intervalle de 48 heures peut être augmenté. L'intervalle de temps a donc été maintenu; seul le nombre total de traites a été modifié. Du point de vue technique et scientifique, l'utilisation de systèmes de traite automatique ne porte pas atteinte aux propriétés du lait; en particulier, sa composition est statistiquement comparable, en termes de matières grasses et de fraction protéique, à celle du lait obtenu par une traite traditionnelle. La santé des vaches s'en trouve même améliorée, ces systèmes éliminant le stress causé, en période de pics de lactation élevés, par la pratique deux traites seulement. La possibilité de tirer des quantités élevées de lait plus de deux fois par jour a également pour effet de soumettre l'appareil mammaire et les trayons à un moindre stress, d'améliorer la qualité microbiologique du lait et de réduire l'apparition de mammites.

Le recours à ces systèmes permet également d'améliorer le comportement rhéologique du lait, lequel mesure la capacité de coagulation qui se traduit tant par une réaction plus rapide à l'effet enzymatique du caillé que par la résistance du caillé à l'action mécanique du tranche-caillé.

Deuxième modification

Libellé actuel: «Le lait destiné à l'AOP "Montasio" ne doit pas faire l'objet de traitements de pasteurisation et doit s'accompagner d'une analyse des phosphatases clairement positive.»

Texte modifié: «Le lait destiné à l'AOP "Montasio" ne doit pas faire l'objet de traitements de pasteurisation. Les éventuelles analyses effectuées sur le lait traité thermiquement et destiné à la fabrication de l'AOP "Montasio" doivent se solder par une réaction clairement positive au test de la phosphatase.»

Depuis plusieurs années, les fromageries pratiquant l'autocontrôle soumettent le lait à un contrôle systématique en enregistrant chaque jour les températures de passage du lait. Ainsi, l'épreuve de la phosphatase reste une méthode d'analyse utilisée par l'organisme de contrôle pour vérifier le respect des dispositions du cahier des charges. Ce contrôle est effectué sur la base de l'analyse de risque.

Troisième modification

Texte actuel: «La production du fromage de l'AOP "Montasio" est réalisée selon la séquence opérationnelle suivante:

06) cuisson à 42-48 °C et roulage hors du feu pendant une durée totale de 20 à 30 minutes;»

Texte proposé:

06) «cuisson à + 42-48 °C et décaillage hors du feu pendant une durée minimale de 10 minutes;»

Il a été constaté que ces deux étapes (la cuisson et le décaillage successif hors du feu) pouvaient grandement varier selon les conditions techniques et technologiques existantes.

Pour ce qui est de l'équipement, les fromageries qui produisent le «Montasio» utilisent soit des cuves en cuivre (de 1 à 1,5 tonne), soit des cuves polyvalentes en acier d'une capacité de 3,5 à 8 tonnes.

L'utilisation de ces deux types de cuves est un facteur qui détermine le temps de chauffage de la masse coagulée, les vitesses de chauffage à la vapeur étant très différentes de celles résultant de la transformation qui s'opère.

Quant à la phase du décaillage hors du feu, étape durant laquelle une partie du sérum est éliminée de la masse coagulée, celle-ci est fonction de la température maximale atteinte, de la vitesse de refroidissement de la masse, laquelle dépend à son tour du type de cuve utilisé, des quantités transformées dans chaque cuve, de la taille du grain de caillé et de la quantité d'eau contenue qui sera éliminée sous l'effet de la température et du brassage.

En outre, le soutirage ou prélèvement de la masse coagulée en vue du moulage peut être avancé ou retardé suivant le temps nécessaire pour effectuer l'opération et le degré d'automatisation existant.

Par exemple, si la masse coagulée est soutirée sur une table de moulage à partir d'une cuve polyvalente placée au-dessus de cette même table, les temps nécessaires, pour une même quantité, sont bien inférieurs à ceux qu'exige le soutirage manuel à la toile de lin à partir de cuves de cuivre.

Si l'on tient également compte du fait que le moment optimal pour le soutirage du caillé est défini par chaque technicien fromager selon des critères d'évaluation quotidiens, des expériences et des connaissances personnelles, etc., il apparaît nécessaire de définir une durée minimale pour la cuisson et le décaillage hors du feu.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾

«MONTASIO»

N° CE: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination**

«Montasio»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Montasio» est un fromage au lait de vache, à affinage moyen ou long, de forme cylindrique, possédant un talon droit ou presque droit et des faces planes ou légèrement convexes. Il est produit à partir de lait non pasteurisé et exclusivement à base de levains lactiques naturels ou de ferments autorisés. La durée minimale d'affinage est de 60 jours et le taux d'humidité est contrôlé par sondage à 10 et 60 jours d'affinage. Au 60 jour d'affinage, le fromage portant l'AOP «Montasio» doit présenter les caractéristiques suivantes: taux d'humidité maximal inférieur ou égal à 36,72 %; teneur en matières grasses sur extrait sec: 40 % au minimum; poids: 6 à 8 kg; diamètre: 30 à 35 cm; talon: 8 cm au maximum; croûte: lisse, régulière et élastique; pâte: compacte avec quelques ouvertures; couleur: naturelle, tirant sur le jaune paille; arôme: typique; saveur: agréable, tendant vers le piquant pour le «Montasio» longuement affiné.

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

L'AOP «Montasio» est produite à partir de lait issu d'élevages situés dans l'aire de production.

Les principales races élevées sont la Brune des Alpes, la Pie rouge italienne et la Pie noire.

Aucun conservateur n'est ajouté et aucun traitement thermique n'est autorisé, à l'exception du refroidissement effectué à une température minimale de 4 °C.

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

L'alimentation des vaches est constituée à 75-85 % sur brut de céréales, de fourrages secs et verts et d'ensilages. Les 15 à 25 % sur brut restants sont constitués de concentrés et de tourteaux protéiques. L'utilisation de compléments minéraux et vitaminés est autorisée. Les aliments proviennent à 60 % de l'aire géographique. Sont interdits les aliments que la tradition fromagère considère comme ayant des effets contraires à la caséification, tels que les fourrages provenant de terres marécageuses ou situés en bord de routes à grande circulation. Ne sont pas non plus autorisés les légumes, les fruits et le colza, ainsi que les sous-produits issus de la transformation du riz, les farines d'origine animale, les aliments industriels à usage médical, la pulpe de betterave fraîche, humide ou ensilée, les sous-produits de la bière ou des produits distillés, les fourrages ensilés (à l'exception du foin ensilé et du maïs ensilé) et les substances fermentées provenant de la transformation industrielle de fruits, de betteraves, de bière et de produits distillés.

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

L'ensemble du processus de production (élevage des bovins et production de lait, coagulation, traitements du caillé, moulage, égouttage, salage et affinage) doit se dérouler dans l'aire délimitée au point 4.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

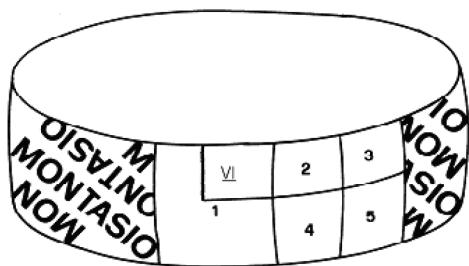
3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'identification du produit se fait par le marquage, à l'origine, dans un moule spécifique qui indique le code du producteur, le sigle de la province et la date de production (année, mois, jour). La «marque d'origine» de l'AOP «Montasio» consiste dans l'inscription oblique du nom «Montasio», à l'endroit et à l'envers (figure n° 1).

Cette «marque d'origine» est apposée sur l'ensemble de la production des exploitations associées ou non, à condition qu'elle ait été obtenue dans le respect du cahier des charges de production.



(figure n° 1)

1) Marquage au feu de l'appellation «Montasio» et plaquette portant la mention «PDM»

2) Mois de production 3) Jour de production 4) Code du fromager 5) Sigle de la province VI) Année de production

Le logo de l'appellation se compose d'un «M» en caractère majuscule stylisé, sous lequel est inscrit «MONTASIO». Ce logo doit toujours être reproduit au moyen de la police de caractère «HORATIO». Il doit respecter les proportions de la figure n° 2 (par exemple, 8 cm de largeur pour 6 cm de hauteur).



(figure n° 2)

Lorsque l'ensemble du processus de production — de la production du lait jusqu'à l'affinage d'une durée minimale de 60 jours — se déroule dans une zone de montagne, au sens de la définition figurant dans la législation nationale en vigueur, comprise dans la zone de production de l'A.O.P. «Montasio», le fromage peut porter sur l'étiquette la mention «produit de montagne». À cet effet, une plaquette portant la mention «PDM» pour «prodotto della montagna» (produit de montagne), sera apposée sur le talon.

Sur les meules de «Montasio» ayant dépassé les 100 jours d'affinage, le Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio peut, à la demande de tous les producteurs associés ou non, imprimer au feu, dans la partie du talon prévue à cet effet, le logo de l'appellation, après vérification préalable de celui-ci (figure n° 2).

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

L'aire de production de l'AOP «Montasio» comprend: Frioul-Vénétie Julienne: tout le territoire, Vénétie: tout le territoire des provinces de Belluno et de Trévise et une partie du territoire des provinces de Padoue et de Venise délimité comme suit: «de l'intersection avec la frontière entre la province de Trévise et celle de Padoue, le périmètre suit cette ligne jusqu'à l'autoroute Serenissima. Il continue le long de cette ligne jusqu'au pont d'autoroute enjambant le fleuve Brenta, puis suit le lit du fleuve jusqu'à son embouchure».

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels sont liés aux conditions climatiques de l'aire de production, composée principalement de montagnes et de zones de piémont où se pratiquent toujours la mise à l'alpage et le pâturage, ce qui influence la qualité des fourrages destinés à l'alimentation des vaches laitières.

Le «Montasio» a été ajouté à la mercuriale de San Daniele et d'Udine en 1773/1775. Ceci atteste la commercialisation du «Montasio» et démontre qu'il ne s'agit pas uniquement d'une production locale ou destinée à la consommation domestique. Le lien étroit qu'entretient le Montasio avec la zone de production est également attesté par la forte impulsion que la production de ce fromage a donnée au développement des coopératives. Le «Montasio» et sa technique de production spécifique se répandirent rapidement dans le Frioul et en Vénétie orientale, tant en raison de facteurs humains et structurels (comme l'invention des fromageries coopératives ou la création d'une école de techniciens fromagers) — au point que l'on comptait plus de 650 fromageries actives dans les années soixante — qu'en raison de l'environnement même au sein duquel cette technique s'est d'abord développée.

Pour ce qui est des caractéristiques du territoire de production, la partie orientale de l'Italie a toujours été et est encore marquée par d'importantes précipitations printanières et automnales ayant favorisé les herbages et la céréaliculture (blé et orge), à la base de l'alimentation des vaches laitières. La culture du maïs et, partant, l'utilisation du maïs comme aliment frais et d'ensilage, ont également pris de l'importance avec le temps. Plus récemment, c'est la culture du soja, complément protéique, qui s'est développée dans l'aire de production.

5.2. Spécificité du produit

La principale caractéristique du «Montasio» est sa grande aptitude à l'affinage de longue/moyenne durée. Dans la palette des fromages nationaux, le «Montasio» se classe parmi les fromages à pâte semi-dure, mais comme il peut être affiné jusqu'à 36 mois, il se range également dans la catégorie des rares fromages à pâte dure longuement affinés.

Une autre caractéristique du «Montasio» réside dans les dimensions de la meule.

De plus, l'AOP «Montasio» a conservé dans son cahier des charges l'interdiction de pasteuriser le lait, préservant ainsi dans toute la mesure du possible la charge bactérienne spontanée du lait produit dans l'aire de production.

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)

L'aptitude à l'affinage de longue/moyenne durée est le fruit d'une technologie «douce». En effet, les doses de ferments lactiques utilisées sont faibles (environ 1 %), la cuisson se fait à des températures peu élevées (entre 42 et 48 °C) et l'égouttage et le pressage confèrent à la pâte une fermeté moyenne, avec une humidité à deux mois (qui correspond au taux minimal pour la commercialisation du fromage) d'environ 36 %.

Le milieu où s'est développé le «Montasio» possède des caractéristiques microbiologiques adaptées à son développement et à sa diffusion. En effet, le «Montasio» se caractérise par la présence d'une flore microbienne thermophile qui a toujours permis d'obtenir un produit fromager unique en son genre, à consommer frais (deux mois d'affinage au minimum de nos jours, car il est produit à partir de lait non pasteurisé) mais pouvant aussi être affiné jusqu'à 36 mois; ce fromage présente donc des caractéristiques organoleptiques, une consistance, des saveurs et des arômes qui varient avec le temps, précisément grâce à la charge bactérienne présente naturellement dans les prés/pâturages et les fourrages de la zone de production.

De fait, à deux mois d'affinage, le «Montasio» se présente comme un fromage moyennement ferme, à la saveur délicate rappelant celle du lait dont il est issu. À mesure que l'affinage se prolonge et que se concentrent les substances, le «Montasio» acquiert des saveurs plus marquées et légèrement piquantes et la pâte devient plus ferme et friable.

Avec l'amélioration des techniques d'élevage, la rationalisation des cultures et l'introduction de méthodes de traite toujours plus hygiéniques, il est apparu nécessaire d'enrichir le lait avec des micro-organismes fromagers utiles pour la production du «Montasio». C'est ainsi que les ferments lactiques (riches en cocci et pauvres en bacilles), issus du lait de la zone de production, ont commencé à être utilisés, pratique qui s'est ensuite répandue.

Référence à la publication du cahier des charges

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

L'administration compétente a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'AOP «Montasio» au Journal officiel de la République italienne n° 271 du 21.11.2011.

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

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

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

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1128/2013 DE LA COMMISSION**du 7 novembre 2013****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Morbier (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Morbier», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1241/2002 de la Commission ⁽²⁾, tel que modifié par le règlement (CE) n° 1027/2009 ⁽³⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la description du produit, la preuve de l'origine, la méthode d'obtention, l'étiquetage, les exigences nationales et les structures chargées du contrôle de l'appellation.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Morbier» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,*

Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 181 du 11.7.2002, p. 4.

⁽³⁾ JO L 283 du 30.10.2009, p. 34.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Morbier», la modification suivante est approuvée:

1.1. Description du produit*Caractéristiques organoleptiques*

L'ensemble des descripteurs du fromage a été analysé afin de mieux décrire la réalité du produit:

Pour la raie noire, le mot «bien» avant «soudée» a été supprimé car subjectif.

Pour le croûtage, les mots «lisse et homogène» ont été remplacés par «frotté, d'un aspect régulier, morgané, laissant apparaître la trame du moule» plus précis. Pour sa couleur «gris clair à beige orangé» a été remplacé par «beige à orangé avec des nuances brun orangé, rouge orangé et rose orangé» plus précis.

Pour la pâte, il est ajouté qu'elle est «homogène» et précisé qu'elle est souple «au toucher». L'ouverture est décrite de façon plus proche de la réalité: au lieu de «éventuellement une ouverture discrète» on écrit «fréquemment quelques ouvertures dispersées de la taille d'une groseille ou de petites bulles aplaties». Il est ajouté que la pâte est «peu collante en bouche» et que sa texture «est lisse».

Pour le goût, au lieu de «à léger goût de crème; Son parfum est franc, fruité et persistant», il est écrit: «Le goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant la palette aromatique s'enrichit de nuances torréfiées, épicées et végétales. Les saveurs sont équilibrées.»

Caractéristiques analytiques

Il est ajouté un taux minimum pour l'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) à 58 % afin d'éviter les fromages trop secs atypiques.

1.2. Preuve de l'origine

La rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et complément de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité des fromages.

1.3. Méthode d'obtention*Production du lait*

— Races:

Afin de faciliter les contrôles le type racial a été précisé et la mesure d'obligation de races locales a été étendue au «troupeau laitier» et «à toutes les vaches laitières présentes sur l'exploitation». Les «produits du croisement des deux races aux filiations certifiées» sont également admis. Les deux races pures ainsi que leur croisement sont historiquement d'origine locale. Le croisement n'a pas d'incidence observable sur la spécificité du produit.

— Superficie herbagère:

La phrase «Le troupeau est conduit selon les usages locaux» a été supprimée car trop générale et n'autorisant pas le contrôle.

La phrase «Sont considérées comme surfaces herbagères pour la production de Morbier, les surfaces en herbe présentant en permanence au moins trois espèces végétales différentes et comprenant au moins une graminée et une légumineuse.» a été ajoutée afin de privilégier les prairies naturelles avec la diversité floristique des pâturages.

— Conduites des prairies et amendements:

Une limitation de la fumure minérale azotée à 50 unités par hectare de surface herbagère et par an a été ajoutée afin de préserver la diversité floristique des prairies. Dans le même objectif les fumures organiques autorisées sont listées: le fumier, le lisier, le purin et les boues d'épuration stabilisées. Pour éviter des problèmes dans la qualité du lait toute exploitation de la surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de quatre semaines après la date d'épandage de la fumure organique.

— Pâturages:

Afin de maintenir le lien entre le produit et son terroir le pâturage est rendu obligatoire: «Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet. Pour la saison de pâturage, les vaches en production utilisent au moins 20 ares de prairie par vache laitière.»

— Ration de base des vaches laitières:

«Seul le chlorure de sodium est autorisé pour améliorer la conservation des fourrages.» afin d'éviter de modifier leurs caractéristiques.

L'humidification des aliments est interdite pour éviter le développement de germes indésirables.

«En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert est distribué dans des auges nettoyées et consommé dans un délai maximum de quatre heures après la fauche.» pour éviter la fermentation des aliments verts. De même, «Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves sont préparées chaque jour.»

Afin de préserver le lien entre le produit et son terroir «L'apport de concentré dans la ration des vaches laitières (y compris l'apport en plantes déshydratées) est plafonné en moyenne pour le troupeau à 1 800 kg par vache et par an.»

L'interdiction des aliments fermentés est généralisée des «vaches laitières» au «troupeau laitier (vaches en production, vaches taries et animaux de renouvellement après sevrage)».

La possibilité de nourrir un autre troupeau, nettement séparé, avec ce type d'aliments est cependant envisagée, sous certaines conditions.

Afin de préserver le lien entre le produit et son terroir les aliments transgéniques sont interdits.

Afin d'éviter une dégradation de la qualité du lait «Sont interdits dans l'alimentation du troupeau laitier: les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait.

La traite

La flore naturelle du lait doit être préservée. L'augmentation du nombre de traites par jour nuit à la flore naturelle du lait. La mono-traite quotidienne engendre des déséquilibres des microflore. «La traite se fait deux fois par jour, le matin et le soir. La suppression d'une traite est interdite. Dans le souci du respect de la flore naturelle du lait les produits utilisés ne contiennent pas de désinfectants sauf en cas d'anomalie constatée.»

La transformation

— Lait mis en œuvre:

Le lait doit être collecté quotidiennement et doit être mis en œuvre rapidement selon les délais de la tradition locale.

Ce lait doit être séparé des autres laits pour autoriser le contrôle.

«Ne peuvent entrer dans les locaux de fabrication du Morbier que des laits conformes au présent cahier des charges, ou bien des laits destinés aux autres appellations d'origine de la région sous réserve que la traçabilité soit suffisante pour permettre la vérification de la conformité au présent cahier des charges des laits effectivement mis en œuvre pour la fabrication de Morbier.» La flore microbienne des laits conformes aux cahiers des charges des autres AOP de la région est compatible avec celle du Morbier. En effet, les producteurs de lait de ces autres AOP sont identifiés et les laits provenant de ces exploitations respectent les mêmes règles essentielles qu'en AOP Morbier: alimentation des vaches laitières à base d'herbe et foin de la zone, pâturage, durée de conservation limitée du lait, etc. Cela permet de conserver une ambiance microbienne adaptée dans l'atelier de fabrication. Les autres laits non conformes ni au cahier des charges du Morbier, ni au cahier des charges des autres AOP, n'apportent pas les mêmes garanties. Par ailleurs les fabrications des différents fromages sont évidemment réalisées de façon indépendante, soit dans l'espace (chaîne de fabrication différente) soit dans le temps (fabrications successives).

— Transformation:

La phrase «À l'exception d'un écrémage partiel, d'un emprésurage, d'un ajout de ferments lactiques, de sel et d'eau pour le lavage du caillé, tout retrait ou ajout à ce lait, et au cours de la fabrication, sont interdits.», est remplacée par:

«À l'exception d'un écrémage partiel, tout retrait ou ajout au lait, et au cours de la fabrication, sont interdits à l'exception: du sel (chlorure de sodium), de la présure, des cultures sélectionnées de ferments, soit sous forme de repiquage, soit en ensemencement direct, de l'eau, du charbon de bois végétal (*carbo medicinalis vegetalis*).»

Il est précisé que «La fabrication doit se faire dans une cuve en inox ou en cuivre.» pour des raisons technologiques et traditionnelles.

La taille des grains de caillé est supprimée car incontrôlable et non spécifique de ce produit.

Les conditions de dé lactosage sont précisées ainsi que les conditions de température dans la cuve.

La phrase «Les pains sont formés par un léger pressage.» est supprimée car il ne s'agit pas d'une obligation technologique.

Il est précisé que l'enduction de charbon végétal est obligatoirement «manuelle» pour permettre l'expression du savoir-faire du fromager dans cette phase importante de la production de «Morbier». L'utilisation de moules traditionnels en bois et l'usage de la toile de lin sont autorisés car il s'agit de matériaux traditionnellement utilisés dans cette filière.

Il est ajouté au cahier des charges que le Morbier doit être salé à sec ou en saumure et qu'en cas de saumurage, l'assainissement de la saumure par voie chimique est interdit. Cette phase technologique importante avait été oubliée dans le précédent cahier des charges.

L'affinage

Le bois est le meilleur support d'affinage car il permet d'excellents échanges notamment avec l'eau et le sel, en les régulant. Le bois renforce également le lien au terroir en privilégiant la microflore de surface. La phrase suivante est donc ajoutée: «L'affinage du fromage est réalisé sur des planches en bois.» La provenance de ces planches n'est pas imposée

Cependant pour ne pas pénaliser une fromagerie qui affine actuellement sur inox, il est proposé la mesure transitoire suivante: «À titre dérogatoire, les supports en inox utilisés pour la fabrication de Morbier avant le 1^{er} janvier 2006 peuvent être utilisés jusqu'à leur renouvellement et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2014.»

Il est ajouté que la durée minimale est de 45 jours «sans interruption du cycle».

Il est précisé: «Au cours du stockage avant commercialisation, les fromages affinés doivent être conservés à une température positive».

1.4. Étiquetage

L'obligation d'utiliser le logo national «INAO» a disparu. L'obligation d'utiliser le logo de l'Union européenne «AOP» a été ajoutée. L'obligation d'indiquer les coordonnées du fabricant a été remplacée par celle d'indiquer les coordonnées de l'affineur.

Il est précisé qu'indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant l'appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

1.5. Exigences nationales

Dans les «Exigences nationales» il a été jugé utile d'indiquer les «principaux points à contrôler» avec leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

1.6. Autres

Sont indiquées les coordonnées des structures intervenant dans le contrôle des conditions de production et notamment les coordonnées du nouvel Organisme Certificateur choisi par le groupement comme organisme de contrôle. L'Institut national de l'origine et de la qualité n'intervient plus dans cette rubrique.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾

«MORBIER»

N° CE: FR-PDO-0205-0933-29.12.2011

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination**

«Morbier»

2. **État membre ou pays tiers**

France

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Morbier» est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, de la forme d'un cylindre plat de 30 à 40 centimètres de diamètre, d'une hauteur de 5 à 8 centimètres, d'un poids de 5 à 8 kg, qui présente des faces planes et un talon légèrement convexe.

Ce fromage présente une raie noire centrale horizontale, soudée et continue sur toute la tranche.

Son croûtage est naturel, frotté, d'un aspect régulier, morgané, laissant apparaître la trame du moule. Il est de couleur beige à orangé avec des nuances brun orangé, rouge orangé et rose orangé. Sa pâte est homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec fréquemment quelques ouvertures dispersées de la taille d'une groseille ou de petites bulles aplaties. Elle est souple au toucher, onctueuse et fondante et peu collante en bouche et sa texture est lisse et fine. Le goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant la palette aromatique s'enrichit de nuances torréfiées, épicées et végétales. Les saveurs sont équilibrées. Ce fromage contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes après complète dessiccation. L'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) doit être comprise entre 58 % et 67 %. L'affinage du fromage est effectué pendant une durée minimale de 45 jours à compter du jour de fabrication, sans interruption du cycle.

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

Le lait utilisé pour l'obtention du «Morbier» doit provenir uniquement d'un troupeau laitier de vaches Montbéliarde type racial 46, ou de vaches Simmental française type racial 35, ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

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

La ration de base des vaches laitières est constituée d'herbe pâturée pendant toute la période de végétation, et pendant la période hivernale de foin ou de regain récoltés également dans l'aire géographique.

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kg par vache laitière et par an. Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1 hectare par vache laitière.

Pour conserver la pratique traditionnelle du pâturage, les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge sont interdits. Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet. Pour la saison de pâturage, les vaches en production utilisent au moins 20 ares de prairie par vache laitière. Ces limitations impliquent qu'au moins 70 % de l'alimentation provient de l'aire géographique.

Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier toute l'année, en raison des risques technologiques lors de la fabrication et de l'affinage des fromages liés à ces pratiques.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, afin de préserver le caractère traditionnel de l'alimentation.

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

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Morbier» doit comporter le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'étiquetage doit comporter obligatoirement le symbole «AOP» de l'Union européenne.

Sur les meules, l'identification de l'atelier d'affinage figure sur l'étiquetage en clair (nom ou raison sociale, et adresse).

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

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

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes:

Département de l'Ain: communes de Apremont, Bellegarde-sur-Valserine pour la partie correspondant à l'ancienne commune de Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges et Saint-Germain-de-Joux.

Département du Doubs: toutes les communes du département.

Département du Jura: toutes les communes à l'exception de Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Pesieux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Département de Saône et Loire: Communes de Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevessvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sacy, Saillenard, Savigny-en-Revermont et Torpes.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Facteurs naturels

La zone géographique est l'arc jurassien, ensemble de plateaux calcaires, et son prolongement dans une petite partie de la plaine limitrophe. L'altitude est souvent élevée. Les prairies et les forêts se partagent le paysage. La flore calcicole naturelle des prairies est très variée.

L'ensemble de la zone se caractérise par un climat de type continental, avec de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été. L'ensemble de la zone se définit également par un climat septentrional avec une température moyenne annuelle basse (malgré de grandes chaleurs estivales) et un grand nombre de jours de gelées. C'est un milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé avec une pluviométrie annuelle toujours supérieure à 900 mm et généralement supérieure à 1 000 mm. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur des massifs. La distribution saisonnière est caractérisée par l'absence de saison sèche. Ce climat est particulièrement propice à la pousse de l'herbe.

Facteurs humains

Au centre et au nord du Massif Jurassien, l'importance des pâturages a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur l'élevage et surtout sur la production laitière.

Le plus ancien document faisant état du «Morbier» est daté de 1799. Le fromage est déjà connu à Paris à l'époque, ce qui laisse entendre que son origine est plus ancienne.

À l'origine il était produit à un moment où le niveau de lait était faible et notamment insuffisant pour la production d'une meule de «Comté». Ces deux productions «Morbier» et «Comté» sont intimement liées.

Plusieurs hypothèses ont cours sur l'origine de la fabrication du «Morbier». Selon l'une d'elles, le «Morbier» était fabriqué en raison de la nécessité, dans les fermes, d'utiliser deux traites successives pour la réalisation d'un fromage de 8 à 10 kilogrammes. Le premier pain de caillé était enduit de suie prélevée sous le chaudron afin de le protéger contre les contaminations extérieures et d'éviter une altération superficielle avant d'être assemblé avec le caillé de la fabrication suivante. La couche résiduelle marquait la jonction entre les deux fabrications.

L'application à la main du charbon suppose un juste équilibre entre l'enduction sur un caillé trop sec et l'enduction sur un caillé trop humide. Le maintien d'une étape manuelle est la garantie du maintien d'un savoir-faire fromager associé au «Morbier», et le respect de la tradition.

Les éleveurs jurassiens ont sélectionné au fur et à mesure des générations une race de vache, la «Montbéliarde», particulièrement adaptée aux conditions naturelles locales et dont le lait convient bien aux technologies fromagères régionales. Accessoirement ils ont également sélectionné la «Simmental» moins présente.

5.2. Spécificité du produit

Le «Morbier» est un fromage au lait de vache d'un poids de 5 à 8 kg.

Le «Morbier» est un fromage qui se reconnaît par une raie noire centrale horizontale, continue sur toute la tranche et soudée. La raie noire est obtenue exclusivement par enduction de charbon végétal sur la face d'un des pains de caillé avant pressage. Marqué en son centre par cette célèbre raie noire, sa pâte est homogène de couleur ivoire à jaune pâle avec fréquemment quelques ouvertures dispersées.

Son goût est franc avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille, de fruits. En vieillissant la palette aromatique s'enrichit de nuances torréfiées, épicées et végétales.

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)

La part dominante de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières influe sur les caractéristiques du lait ainsi que sur les particularités organoleptiques du «Morbier». Chaque variation dans la composition floristique des prairies se traduit par des variations dans les nuances aromatiques du fromage. Cette incidence se vérifie facilement au cours des saisons. C'est pourquoi plusieurs conditions de production du cahier des charges visent à préserver la diversité floristique naturelle. Cette ressource en herbe est préservée par l'interdiction de cultures génétiquement modifiées qui pourraient modifier la composition floristique ou limiter sa diversité. La richesse des flores des prairies est également préservée par la limitation des apports en éléments fertilisants.

La forme du fromage (cylindre d'un format moyen) était à l'origine adaptée à une production fermière de montagne. Deux fabrications, correspondant à deux traites permettent d'obtenir un format relativement important, limitant les pertes pendant le stockage. Ce format sera repris par la suite par les fruitières (coopératives fromagères), permettant ainsi une production fromagère quand le niveau de production du lait est faible. Ce lien avec la fabrication des pâtes pressées cuites, et notamment le «Comté», se retrouve dans les techniques d'emmorgement de la croûte. Ce type de soin participe, au-delà de l'aspect, au goût particulier du fromage.

L'utilisation de bois pour l'affinage est en lien direct d'une part, avec des exigences technologiques et, d'autre part, avec l'existence à proximité de grandes forêts de résineux liées au milieu naturel.

Pour l'obtention d'une texture fine et lisse et l'expression dans le goût du «Morbier» de nuances fines, il est indispensable d'utiliser du lait cru avec une flore lactique particulière. Le dé lactosage, tout en participant à la texture du «Morbier», permet l'expression de ces nuances aromatiques secondaires.

La raie noire centrale était dans un premier temps obtenue par utilisation de la suie du chaudron. Cette technique affirme le lien avec les fabrications de pâtes pressées cuites de Franche-Comté.

Référence à la publication du cahier des charges

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

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

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1129/2013 DE LA COMMISSION**du 7 novembre 2013****enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Fal Oyster (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) n° 1151/2012 a abrogé et remplacé le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾.
- (2) Conformément à l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006, la demande d'enregistrement de la dénomination «Fal Oyster» déposée par le

Royaume-Uni, a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽³⁾.

- (3) Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006, n'ayant été notifiée à la Commission, la dénomination «Fal Oyster» doit donc être enregistrée,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe du présent règlement est enregistrée.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission*

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.⁽³⁾ JO C 384 du 13.12.2012, p. 17.

ANNEXE

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

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

ROYAUME-UNI

Fal Oyster (AOP)

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1130/2013 DE LA COMMISSION**du 7 novembre 2013****enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Maccheroncini di Campofilone (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012, la demande d'enregistrement de la dénomination «Maccheroncini di Campofilone» déposée par l'Italie a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾.

- (2) Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, n'ayant été notifiée à la Commission, la dénomination «Maccheroncini di Campofilone» doit donc être enregistrée,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe du présent règlement est enregistrée.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission*

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO C 78 du 16.3.2013, p. 5.

ANNEXE

Produits agricoles et denrées alimentaires énumérés à l'annexe I, point I, du règlement (UE) n° 1151/2012:

Classe 2.7. Pâtes alimentaires

ITALIE

Maccheroncini di Campofilone (IGP)

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1131/2013 DE LA COMMISSION**du 7 novembre 2013****enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Poperingse hopscheuten/Poperingse hoppescheuten (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012, la demande d'enregistrement de la dénomination «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» déposée par la Belgique a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾.

- (2) Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, n'ayant été notifiée à la Commission, la dénomination «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» doit donc être enregistrée,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe du présent règlement est enregistrée.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission*

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO C 57 du 27.2.2013, p. 6.

ANNEXE

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

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

BELGIQUE

Poperingse hopscheuten/Poperingse hoppescheuten (IGP)

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1132/2013 DE LA COMMISSION**du 7 novembre 2013****approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Stelvio/Stilfser (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Stelvio»/«Stilfser», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 148/2007 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La modification en question n'étant pas mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a publié la demande de

modification, en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), dudit règlement, au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽³⁾.

- (3) Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, n'ayant été notifiée à la Commission, la modification du cahier des charges doit être approuvée,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*La modification du cahier des charges publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* concernant la dénomination figurant à l'annexe du présent règlement est approuvée.*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission*

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO L 46 du 16.2.2007, p.14.⁽³⁾ JO C 77 du 15.3.2013, p. 29.

ANNEXE

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

Classe 1.3. Fromages

ITALIE

Stelvio/Stilfser (AOP)

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1133/2013 DE LA COMMISSION**du 7 novembre 2013****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Kaki Ribera del Xúquer (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Espagne pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Kaki Ribera del Xúquer», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 245/2002 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges afin de préciser la description du produit avec l'insertion des limites de tolérance maximale admise pour les imperfections légères de la peau que peut présenter le produit.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Kaki Ribera del Xúquer» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission*

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 39 du 9.2.2002, p. 12.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Kaki Ribera del Xúquer», la modification suivante est approuvée:

La partie de la description du produit dans laquelle il est fait référence aux imperfections que peut présenter le produit se lit comme suit:

«La chair des fruits ne doit pas être endommagée, de légères imperfections de la peau qui ne compromettent pas l'état général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage pouvant être admises dans les limites suivantes:

- au maximum, 1 cm² de la surface totale pour les imperfections de forme allongée ou rectangulaire. La tolérance maximale admise est de 2 cm² et n'excède jamais 20 % du fruit. Dans les deux cas, les normes de qualité du Conseil régulateur fixent les différentes limites selon le type d'imperfections.
 - une surface correspondant à un cercle d'un diamètre maximal de 1,5 cm pour les imperfections de forme arrondie. La tolérance maximale admise est de 2,5 cm et n'excède jamais 20 % du fruit. Dans les deux cas, les normes de qualité du Conseil régulateur fixent les différentes limites selon le type d'imperfections.»
-

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾

«KAKI RIBERA DEL XÚQUER»

N° CE: ES-PDO-0105-0114 – 1.4.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Kaki Ribera del Xúquer»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

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

Fruit du kaki (*Diospyros kaki*), de la variété «Rouge brillant», destiné à être consommé frais. Il s'agit d'une baie qui se forme normalement par voie parthénocarpique; en effet, étant donné l'absence de pollinisation, ce fruit ne contient pas de graines.

Caractéristiques du fruit: de couleur jaune orangé au moment de la récolte, il devient ensuite rouge vif à maturité. La peau semi-adhérente est d'épaisseur moyenne. La chair, consistante, est de couleur rouge orangé au moment de la récolte puis rouge vif à maturité. D'une saveur âpre qui devient sucrée à maturité, le kaki a une forme arrondie en coupe transversale et légèrement allongée en coupe longitudinale.

Lors de l'expédition, les kakis devront être présentés:

- entiers,
- pourvus du calice et du pédoncule,
- sains (les fruits dont la chair est endommagée ou pourrie sont exclus),
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les kakis protégés par l'appellation d'origine doivent avoir un diamètre minimal de 61 mm.

La chair des fruits ne doit pas être endommagée, de légères imperfections esthétiques de la peau qui ne compromettent pas l'état général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage pouvant être admises dans les limites suivantes:

- au maximum, une surface totale de 1 cm² pour les imperfections esthétiques (qui n'ont aucune incidence sur la chair du fruit) de forme allongée ou rectangulaire. La tolérance maximale admise est de 2 cm² et n'excède jamais 20 % du fruit. Dans les deux cas, les normes de qualité de l'appellation d'origine protégée «Kaki Ribera del Xúquer» fixent les différentes limites selon le type d'imperfections.
- une surface correspondant à un cercle d'un diamètre maximal de 1,5 cm pour les imperfections esthétiques (qui n'ont aucune incidence sur la chair du fruit) de forme arrondie. La tolérance maximale admise est de 2,5 cm et n'excède jamais 20 % du fruit. Dans les deux cas, les normes de qualité de l'appellation d'origine «Kaki Ribera del Xúquer» fixent les différentes limites selon le type d'imperfections.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

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 production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les étiquettes commerciales propres à chaque opérateur pourront être examinées par l'organisme de contrôle afin de veiller à l'utilisation correcte de la nomenclature et des logos de l'appellation d'origine protégée. Elles comporteront obligatoirement la mention «denominación de origen protegida "Kaki Ribera del Xúquer" ».

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

La zone de production comprend les terres possédant les qualités requises pour cette culture dans les communes suivantes: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cullera, Lénova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Polinyà de Xúquer, Rafelguaraf, Real de Montroi, Riola, San Juan de Énova, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón, qui font toutes partie de la province de Valence, dans la Communauté de Valence.

La culture du kaki représente environ 1 300 ha dans cette zone.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Historique

Le plaqueminer est un arbre fruitier de la famille des ébénacées, originaire de Chine, où sa culture a débuté au VIII^e siècle. Au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, la culture du kaki est introduite en Europe occidentale et fait son apparition en Espagne dans les années 1870. Aujourd'hui, la production nationale se situe essentiellement dans la Communauté de Valence, dans laquelle se trouve l'aire protégée par l'appellation d'origine «Kaki Ribera del Xúquer» où se concentre 50 % de la production totale.

Le kaki «Rouge brillant» est apparu spontanément à la suite de l'ensemencement de graines effectué à la limite d'une parcelle de la commune de Carlet. Par la suite, aux environs de 1960, la première plantation homogène a été greffée dans la commune de L'Alcudia et elle fut le prélude au développement rapide de la variété dans la région.

Naturel

La Ribera del Xúquer est une région naturelle de la province de Valence, entourée par une large vallée quaternaire ou plaine alluviale parcourue par le fleuve Júcar (Xúquer en valencien) et son affluent le Magro.

Une grande partie des terres de culture est située dans la basse plaine des rives du Júcar et du Magro dont les sols sont très riches et compacts. Il s'agit de terres alluvionnaires résultant de l'accumulation des apports du cours d'eau Júcar et de ses affluents qui descendent des massifs montagneux. Par ailleurs, dans la partie inférieure des pentes douces de la vallée, on rencontre des sols colluviaux de couleur rose, souples et se prêtant particulièrement bien à une exploitation intensive.

La commune bénéficie d'un climat doux, avec une température moyenne annuelle de 17 °C et des moyennes de 9 à 10 °C au mois de janvier et de 24 à 25 °C au mois d'août. La nébulosité étant faible, la pluviométrie moyenne ne dépasse guère 400 à 500 mm par an. En outre, les cultures sont protégées des gelées par les monts environnants, en particulier dans les vallées des affluents.

5.2. Spécificité du produit

La variété «Rouge brillant» est une variété autochtone de l'aire, qui est le résultat d'une mutation spontanée d'une autre variété locale, et qui est par conséquent parfaitement adaptée à la région de la Ribera del Xúquer, où cette culture est exploitée de manière optimale.

Les kakis cultivés dans l'aire protégée présentent un rapport hauteur/diamètre plus élevé et ont une forme pointue plus marquée. Le «Kaki Ribera del Xúquer» se distingue par sa forme pointue, un peu plus allongée que la normale et présente par conséquent un rapport hauteur/diamètre plus élevé qui confère aux fruits obtenus dans l'aire protégée une forme caractéristique, à laquelle s'ajoute un calibre moyen plus gros que dans d'autres zones de production, en raison de la douceur du climat et de l'absence de températures extrêmes dans l'aire.

Le «Kaki Ribera del Xúquer» présente également une couleur caractéristique rouge intense et un goût sucré à maturité qui est obtenu à un stade plus précoce grâce aux conditions qui prévalent dans l'aire; le fruit peut également être récolté avant d'arriver à maturité et la technique d'élimination de l'astringence permet de le commercialiser lorsque sa chair est ferme, très sucrée et présente la saveur typique des kakis produits dans la région de la Ribera del Xúquer.

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)*

On dit de la région de la Ribera del Xúquer qu'elle est le berceau du kaki «Rouge brillant», car c'est dans cette région que cette variété est apparue à la suite d'une mutation spontanée; elle est aujourd'hui bien implantée dans la région et sur le marché.

Les particularités pédoclimatiques de l'aire géographique délimitée se reflètent dans les caractéristiques du kaki.

La combinaison du climat doux, en raison de la proximité de la mer Méditerranée, et des terres de culture colluviales, résultant de la présence des cours d'eau Júcar et Magro qui entourent la région, confère au «Kaki Ribera del Xúquer» ses principales caractéristiques distinctives, à savoir une forme pointue plus marquée qui se traduit par un rapport hauteur/diamètre plus élevé, un calibre plus gros et une coloration particulière à maturité.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.agricultura.gva.es/documents/170659/179611/030712+Pliego+de+condiciones+kaki+def.pdf/b354d4a8-425e-40fa-8e8b-0ae6d3588fe6>

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1134/2013 DE LA COMMISSION**du 7 novembre 2013****approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Caballa de Andalucía (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) n° 1151/2012 a abrogé et remplacé le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾.
- (2) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission a examiné la demande de l'Espagne pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Caballa de Andalucía», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 289/2009 de la Commission ⁽³⁾.

- (3) La modification en question n'étant pas mineure, la Commission a publié la demande de modification, en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006, au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽⁴⁾. Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 7 dudit règlement, n'ayant été notifiée à la Commission, la modification du cahier des charges doit être approuvée,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La modification du cahier des charges publiée au *Journal officiel de l'Union européenne*, concernant la dénomination figurant à l'annexe du présent règlement, est approuvée.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout Etat membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,*

Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ JO L 94 du 8.4.2009, p. 15.

⁽⁴⁾ JO C 387 du 15.12.2012, p. 22.

ANNEXE

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

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

ESPAGNE

Caballa de Andalucía (IGP)

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1135/2013 DE LA COMMISSION**du 7 novembre 2013****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Prosciutto Toscano (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto Toscano», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1263/96 de la Commission ⁽²⁾, tel que modifié par le règlement (UE) n° 777/2010 ⁽³⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant que l'utilisation d'additifs ou de conservateurs dans la production du «Prosciutto Toscano» n'est plus autorisée.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto Toscano» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission*

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 163 du 2.7.1996, p. 19.

⁽³⁾ JO L 233 du 3.9.2010, p. 11.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Prosciutto Toscano», la modification suivante est approuvée:

L'utilisation d'additifs ou de conservateurs dans la production du «Prosciutto Toscano» n'est plus autorisée. La transformation du «Prosciutto Toscano» réalisée selon la méthode typique garantit l'absence de ce type de substances. En particulier, l'interdiction d'utiliser des nitrites et des nitrates renforce le lien avec la méthode historique d'obtention du «Prosciutto Toscano» et écarte la présence d'additifs et de conservateurs (E251 - E252) dans le produit final.

ANNEXE II

Document unique consolidé

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾

«PROSCIUTTO TOSCANO»

N° CE: IT-PDO-0317-01009-2.7.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Prosciutto Toscano»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

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

Au moment de sa mise à la consommation, le «Prosciutto Toscano» présente les caractéristiques physiques, organoleptiques, chimiques et physico-chimiques suivantes: sa forme est arrondie en arc sur le dessus en raison de la présence d'un cadre charnu qui dépasse la tête du fémur d'au maximum 8 cm; son poids est d'environ 8-9 kg et n'est jamais inférieur à 7,5 kg; à la découpe, la couleur de la chair va du rouge vif au rouge clair avec peu de gras intramusculaire; gras sous-cutané de couleur blanc pur avec de légères nervures rosées, compact, dépourvu de lignes de séparation entre les couches et adhérant bien à la surface du muscle. Le «Prosciutto Toscano» peut être mis à la consommation dans un délai maximal de 30 mois après le début de la transformation des cuisses fraîches. Il peut également être commercialisé désossé, en portions, c'est-à-dire découpé en morceaux de forme et de poids variables, ou en tranches.

Son goût est délicat, d'une sapidité typique, et l'arôme, parfumé et caractéristique, est dû à la méthode traditionnelle de transformation et de maturation.

Les caractéristiques physicochimiques sont les suivantes:

Sel (exprimé en NaCl)	%	max. 8,3
Humidité du muscle	%	max. 61,0
Indice de protéolyse	%	max. 30,0

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les cuisses fraîches utilisées pour la production du «Prosciutto Toscano» proviennent de porcs nés, élevés et abattus dans l'aire délimitée au point 4 du présent document. Les porcs doivent être d'un poids minimal de 160 kg, à 10 % près, et être âgés d'au moins neuf mois. Le «Prosciutto Toscano» est obtenu à partir des cuisses fraîches des porcs lourds de race pure ou dérivée des races traditionnelles de base, Large White et Landrace. Le poids de la cuisse fraîche parée ne doit pas être inférieur à 11,8 kg.

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

Les aliments utilisés proviennent principalement de l'aire délimitée correspondant à celle de l'élevage des porcs définie au point 4 du présent document unique, étant donné qu'ils font l'objet d'une gestion fondée sur un système intégré de filière spécifique.

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

Les phases spécifiques de la production du «Prosciutto Toscano» — salaison, séchage, enduction de graisse et maturation — doivent avoir lieu dans l'aire de production traditionnelle qui comprend tout le territoire de la région toscane.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

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

Tous les types de produit désossé, coupé en morceaux ou en tranches, précédemment marqués, devront être commercialisés après conditionnement dans des contenants ou des emballages alimentaires adaptés et correctement scellés. La découpe en tranches et le conditionnement du «Prosciutto Toscano» doivent être effectués au terme de l'opération de maturation, dans l'aire de production mentionnée au point 4, afin de garantir le respect des différentes durées de maturation prévues pour le produit tranché et le maintien des caractéristiques relatives à l'humidité et à l'aspect de la partie musculaire et de la partie grasse de la tranche, décrites au point 3.2. La possibilité de conserver les cuisses destinées à être découpées en tranches ou en morceaux désossés pendant des périodes indéterminées dans des environnements différents de ceux qui sont prévus, pourrait entraîner le développement de caractéristiques discordantes par rapport aux caractéristiques qui sont reconnues au «Prosciutto Toscano», telles que la formation de moisissures inhabituelles, une dégradation anormale des protéines et, en conséquence, la variation de l'indice de protéolyse, ou encore le rancissement du gras, qui peuvent générer des arômes et des saveurs différentes de celles qui sont traditionnellement appréciés par les consommateurs. De plus, l'exposition à l'air du morceau de viande et de la tranche avant le conditionnement peut provoquer une forte oxydation des surfaces comestibles accompagnée d'un brunissement de la viande, le dessèchement de la partie superficielle de la masse musculaire exposée ou des viandes flasques en cas d'excès d'humidité.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'appellation d'origine protégée «Prosciutto Toscano» doit figurer en caractères clairs et indélébiles sur l'étiquette, de manière nettement distincte de toute autre inscription. Elle doit être suivie immédiatement de la mention «Appellation d'origine protégée» ou du sigle «AOP». Tout ajout d'une qualification non expressément prévue est interdit. Il est toutefois permis d'ajouter des indications qui font référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées, sauf si celles-ci ont un caractère laudatif ou susceptible d'induire l'acheteur en erreur. De même, le nom de l'exploitation où ont été élevés les porcs qui ont fourni les produits peut figurer sur la cuisse, à condition que la matière première provienne entièrement des élevages en question.

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

Les élevages de porcs destinés à la production du «Prosciutto Toscano» doivent se situer sur le territoire des régions suivantes: Lombardie, Émilie-Romagne, Marches, Ombrie, Latium et Toscane. Le «Prosciutto Toscano» est transformé, tranché et emballé dans l'aire de production traditionnelle, qui comprend tout le territoire de la région toscane.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs environnementaux sont étroitement liés aux caractéristiques de la zone de production, où prédominent des vallées fraîches et riches en eau et des collines à la végétation boisée, qui ont une incidence déterminante sur le climat et sur les caractéristiques du produit fini. La production localisée du «Prosciutto Toscano» se justifie par les conditions de la microzone délimitée: la région toscane, de par sa forme et ses caractéristiques géographiques, convient à la production de jambons de qualité. Même le climat, qui est très différent de celui des régions limitrophes, s'avère particulièrement adapté à une maturation optimale du produit. Il se révèle donc propice à l'établissement d'un rapport bénéfique entre environnement et produits typiques de la région, qui permet une maturation lente et saine de produits tels que le vin, l'huile, le fromage et bien sûr le jambon. C'est dans cet environnement que les activités humaines ont permis de mettre au point des techniques spécifiques de transformation pour le parage ou la salaison qui sont mieux adaptées aux caractéristiques environnementales et qui ont été préservées jusqu'à nos jours pour influencer de manière déterminante les caractéristiques du «Prosciutto Toscano» mentionnées au point 3.2.

5.2. Spécificité du produit

Le «Prosciutto Toscano» se distingue par un arôme parfumé et caractéristique, un goût délicat, d'une sapidité typique.

Le «Prosciutto Toscano» est un jambon cru dont la phase de maturation, de la salaison à la commercialisation, ne doit pas durer moins de 10 mois pour les jambons d'un poids final compris entre 7,5 et 8,5 kg, et de 12 mois pour les jambons d'un poids supérieur à 8,5 kg. Le «Prosciutto Toscano» destiné à être découpé en tranches doit subir une maturation de deux mois supplémentaires par rapport aux indications ci-dessus, soit au moins 12 mois, si son poids est compris entre 7,5 et 8,5 kg, et au moins 14 mois si son poids est supérieur à 8,5 kg.

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)

Le climat de l'aire de production permet d'obtenir des produits agroalimentaires de très grande valeur, tout en favorisant et en caractérisant les processus de maturation et d'affinage du «Prosciutto Toscano». L'histoire a démontré le lien profond et étroit qui existe entre les productions agricoles et la transformation du produit et les zones de référence, lien qui a été consolidé et confirmé par l'évolution des facteurs sociaux, économiques et productifs et de l'expérience humaine qui s'est renforcée au fil des siècles. En ce qui concerne l'aire délimitée de provenance de la matière première, les facteurs liés à la géographie, à l'environnement et à l'expérience acquise en matière de production dans le secteur de l'élevage sont extrêmement constants et caractéristiques. Dans la zone d'approvisionnement en matière première, l'évolution de la zootechnie est associée à la présence importante de cultures céréalières et aux systèmes de transformation qui ont déterminé l'orientation particulière de la production vers l'élevage de porcs.

En ce qui concerne l'aire de transformation davantage limitée, la combinaison des facteurs environnementaux, climatiques, naturels et humains forme un ensemble unique qui a permis de codifier la méthode traditionnelle de transformation en déterminant les techniques spécifiques à l'obtention des caractéristiques de l'AOP «Prosciutto Toscano». L'arôme et le goût caractéristiques sont dus aux techniques spécifiques de transformation qui sont réglementées depuis le XV^e siècle et qui prévoient notamment: le parage particulier en arc qui se distingue par une découpe en V partant du début du pied, qui permet un séchage de la viande plus efficace et plus étendu au cours de la salaison; la salaison effectuée «à sec» avec du sel, du poivre et des aromates naturels d'origine végétale; l'enduction de graisse, toujours avec du poivre et des aromates naturels d'origine végétale, et enfin, la maturation, qui bénéficie des conditions environnementales de l'aire de production. La longue maturation qui expose les cuisses à l'humidité naturelle combinée à l'utilisation, selon les coutumes locales, de poivre et d'arômes utilisés lors des phases de salage et d'enduction de graisse, détermine l'arôme parfumé et le goût délicat, de la sapidité typique du «Prosciutto Toscano».

Référence à la publication du cahier des charges

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

Le texte du cahier des charges de production modifié peut être consulté à l'adresse suivante:

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

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

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1136/2013 DE LA COMMISSION**du 12 novembre 2013****modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 540/2011 en ce qui concerne la prolongation de la période d'approbation des substances actives «clothianidine», «dimoxystrobine», «oxamyl» et «pethoxamid»****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil ⁽¹⁾, et notamment son article 17, premier alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Les substances actives réputées approuvées en vertu du règlement (CE) n° 1107/2009 sont inscrites à l'annexe, partie A, du règlement d'exécution (UE) n° 540/2011 de la Commission ⁽²⁾.

(2) Les approbations des substances actives «clothianidine», «dimoxystrobine», «oxamyl» et «pethoxamid» expireront entre le 31 juillet 2016 et le 30 septembre 2016. Leur renouvellement a fait l'objet de demandes. Étant donné que les exigences du règlement d'exécution (UE) n° 844/2012 de la Commission ⁽³⁾ s'appliquent à ces substances actives, il est nécessaire de laisser aux demandeurs suffisamment de temps pour mener à bien la procédure de renouvellement conformément aux dispositions dudit règlement. En conséquence, il est probable que les approbations de ces substances actives expirent avant qu'une décision ne soit prise quant à leur renouvellement. Il est donc nécessaire de prolonger la période de validité de ces approbations.

(3) Il convient dès lors de modifier le règlement d'exécution (UE) n° 540/2011 en conséquence.

⁽¹⁾ JO L 309 du 24.11.2009, p. 1.

⁽²⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 540/2011 de la Commission du 25 mai 2011 portant application du règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne la liste des substances actives approuvées (JO L 153 du 11.6.2011, p. 1).

⁽³⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 844/2012 de la Commission du 18 septembre 2012 établissant les dispositions nécessaires à la mise en œuvre de la procédure de renouvellement des substances actives, conformément au règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques (JO L 252 du 19.9.2012, p. 26).

(4) Eu égard à l'objectif de l'article 17, premier alinéa, du règlement (CE) n° 1107/2009, si aucun dossier complémentaire pour une substance active donnée n'est soumis conformément au règlement d'exécution (UE) n° 844/2012 au plus tard trente mois avant la date d'expiration prévue à l'annexe du présent règlement, la Commission fixera la date d'expiration à la date en vigueur avant le présent règlement ou à la date ultérieure la plus rapprochée.

(5) Eu égard à l'objectif de l'article 17, premier alinéa, du règlement (CE) n° 1107/2009, si la Commission décide, par voie de règlement, de ne pas renouveler l'approbation d'une substance active visée à l'annexe du présent règlement parce que les critères d'approbation ne sont pas remplis, elle fixera la date d'expiration à la date en vigueur avant le présent règlement ou, si elle est ultérieure, à la date d'entrée en vigueur du règlement rejetant le renouvellement de l'approbation de la substance active.

(6) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La partie A de l'annexe du règlement (UE) n° 540/2011 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 12 novembre 2013.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

La partie A de l'annexe du règlement d'exécution (UE) n° 540/2011 est modifiée comme suit:

- 1) Dans la sixième colonne, «Expiration de l'approbation», à l'entrée n° 116, «Oxamyl», la date du 31 juillet 2016 est remplacée par celle du 31 janvier 2018.
 - 2) Dans la sixième colonne, «Expiration de l'approbation», à l'entrée n° 121, «Clothianidine», la date du 31 juillet 2016 est remplacée par celle du 31 janvier 2018.
 - 3) Dans la sixième colonne, «Expiration de l'approbation», à l'entrée n° 122, «Pethoxamid», la date du 31 juillet 2016 est remplacée par celle du 31 janvier 2018.
 - 4) Dans la sixième colonne, «Expiration de l'approbation», à l'entrée n° 128, «Dimoxystrobine», la date du 30 septembre 2016 est remplacée par celle du 31 janvier 2018.
-

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1137/2013 DE LA COMMISSION**du 12 novembre 2013****établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») ⁽¹⁾,

vu le règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés ⁽²⁾, et notamment son article 136, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 prévoit, en application des résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay, les critères pour la fixation par la Commission des valeurs forfaitaires

à l'importation des pays tiers, pour les produits et les périodes figurant à l'annexe XVI, partie A, dudit règlement.

- (2) La valeur forfaitaire à l'importation est calculée chaque jour ouvrable, conformément à l'article 136, paragraphe 1, du règlement d'exécution (UE) n° 543/2011, en tenant compte des données journalières variables. Il importe, par conséquent, que le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les valeurs forfaitaires à l'importation visées à l'article 136 du règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 sont fixées à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 12 novembre 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,*

Jerzy PLEWA

*Directeur général de l'agriculture et
du développement rural*

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 157 du 15.6.2011, p. 1.

ANNEXE

Valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes

(EUR/100 kg)

Code NC	Code des pays tiers ⁽¹⁾	Valeur forfaitaire à l'importation
0702 00 00	AL	51,8
	MA	61,9
	MK	28,7
	ZZ	47,5
0707 00 05	AL	45,1
	MK	50,7
	TR	136,4
	ZZ	77,4
0709 93 10	AL	48,7
	MA	121,9
	TR	158,8
	ZZ	109,8
0805 20 10	AU	136,9
	MA	62,6
	ZA	148,2
	ZZ	115,9
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	PE	125,0
	SZ	56,1
	TR	74,2
	UY	92,8
	ZA	157,1
	ZZ	101,0
0805 50 10	TR	65,7
	ZA	74,0
	ZZ	69,9
0806 10 10	BR	248,2
	LB	239,8
	PE	322,3
	TR	166,2
	US	305,1
	ZZ	256,3
0808 10 80	BA	64,2
	NZ	132,4
	US	146,2
	ZA	164,6
0808 30 90	ZZ	126,9
	CN	65,8
	TR	131,0
	ZZ	98,4

⁽¹⁾ Nomenclature des pays fixée par le règlement (CE) n° 1833/2006 de la Commission (JO L 354 du 14.12.2006, p. 19). Le code «ZZ» représente «autres origines».

DÉCISIONS

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 6 novembre 2013

autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié MON89034 × 1507 × NK603 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil

[notifiée sous le numéro C(2013) 4719]

(Les textes en langues anglaise, française et néerlandaise sont les seuls faisant foi.)

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

(2013/648/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés⁽¹⁾, et notamment son article 7, paragraphe 3, et son article 19, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le 29 janvier 2009, Dow AgroSciences Ltd, agissant au nom de Dow AgroSciences LLC, et Monsanto Europe SA, agissant au nom de Monsanto Company, ont soumis à l'autorité compétente des Pays-Bas, conformément aux articles 5 et 17 du règlement (CE) n° 1829/2003, une demande de mise sur le marché de denrées alimentaires, d'ingrédients alimentaires et d'aliments pour animaux contenant du maïs MON89034 × 1507 × NK603, consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci (ci-après dénommée la «demande»). La demande porte également sur toutes les combinaisons possibles des différents événements de transformation simples.
- (2) La demande concerne en outre la mise sur le marché de produits, autres que des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, contenant du maïs MON89034 × 1507 × NK603 ou consistant en ce maïs, et destiné aux mêmes usages que tout autre maïs, à l'exception de la culture. C'est pourquoi, conformément à l'article 5, paragraphe 5, et à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1829/2003, elle est accompagnée des données et informations requises par les annexes III et IV de la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil⁽²⁾, ainsi que des informations

et conclusions afférentes à l'évaluation des risques réalisée conformément aux principes énoncés à l'annexe II de la directive 2001/18/CE. La demande comprend également un plan de surveillance des effets sur l'environnement conforme à l'annexe VII de la directive 2001/18/CE.

- (3) Les plantes de culture génétiquement modifiées qui comportent au moins deux événements de transformation simples sont dénommées des empilements d'événements de transformation. La récolte d'empilements de maïs génétiquement modifié présente des caractéristiques spécifiques, liées à la biologie de la reproduction du maïs. Lorsque, par exemple, les semences d'un empilement de maïs génétiquement modifié présentant trois événements de transformation simples sont cultivées, la récolte obtenue inclut non seulement des grains contenant l'ensemble de ces trois événements, mais aussi des grains qui n'en comportent qu'un ou deux, ainsi que des grains qui n'en comportent aucun (on parle dans ce cas de ségrégants négatifs). Toute autorisation d'un empilement de maïs génétiquement modifié doit par conséquent concerner l'ensemble des combinaisons possibles de ses événements de transformation simples, à l'exception de celles qui sont déjà autorisées.
- (4) Il convient de considérer chacun des maïs génétiquement modifiés qui comportent un événement de transformation simple, de même que chacune des combinaisons d'événements de transformation simples, comme un OGM spécifique au sens de l'article 3, paragraphe 1, et de l'article 15, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1829/2003. Conformément à l'article 4, paragraphe 2, et à l'article 16, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003, un OGM destiné à l'alimentation humaine ou une denrée alimentaire visée à l'article 3, paragraphe 1, et un OGM destiné à l'alimentation des animaux ou des aliments pour animaux visés à l'article 15, paragraphe 1, ne peuvent être mis sur le marché, à moins qu'ils ne soient couverts par une autorisation délivrée conformément à ce règlement. Dans les cas où un empilement est autorisé, il convient donc de s'assurer que toutes les combinaisons possibles d'événements de transformation simples le constituant sont également autorisées.

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 1.

⁽²⁾ JO L 106 du 17.4.2001, p. 1.

- (5) Toute évaluation des risques que présente un empilement d'événements de transformation exige au préalable une analyse du risque lié aux événements qui constituent l'empilement. Les trois événements de transformation simples qui constituent le maïs MON89034 × 1507 × NK603 ont déjà été autorisés ⁽¹⁾.
- (6) Le 27 septembre 2010, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée l'«EFSA») a publié un avis favorable en vertu des articles 6 et 18 du règlement (CE) n° 1829/2003. Cet avis concerne le maïs MON89034 × 1507 × NK603 et uniquement les combinaisons des événements de transformation simples présentes dans sa descendance en ségrégation. L'EFSA considère, d'une part, que le maïs MON89034 × 1507 × NK603 est aussi sûr que son pendant non modifié génétiquement, pour ce qui est des effets potentiels sur la santé humaine et animale ou sur l'environnement et, d'autre part, qu'aucune raison d'ordre biologique ne donne à penser que l'une des sous-combinaisons issues de cet empilement d'événements de transformation et présentes dans sa descendance en ségrégation pourrait susciter des préoccupations sanitaires par rapport aux usages prévus ⁽²⁾.
- (7) Le 10 novembre 2011, à la suite d'une demande de la Commission, l'EFSA a fourni un complément à son avis précédent sur le maïs MON89034 × 1507 × NK603, afin de prendre en compte toutes les combinaisons d'événements de transformation simples, indépendamment de leur origine ⁽³⁾. Le groupe scientifique «OGM» de l'EFSA a estimé peu probable qu'une quelconque combinaison des événements du maïs MON89034 × 1507 × NK603 puisse avoir des effets néfastes sur la santé humaine et animale ou sur l'environnement, dans le cadre des usages prévus.
- (8) Dans ses avis, l'EFSA a tenu compte de l'ensemble des questions et préoccupations spécifiques formulées par les États membres lors de la consultation des autorités nationales compétentes, comme le prévoient l'article 6, paragraphe 4, et l'article 18, paragraphe 4, du règlement concerné.
- (9) L'EFSA a également estimé que le plan de surveillance des effets sur l'environnement présenté par les demandeurs était conforme à l'usage auquel les produits sont destinés.
- (10) Les maïs MON89034 × 1507, MON89034 × NK603 et 1507 × NK603 combinent deux des événements spécifiques de transformation simples qui constituent le maïs MON89034 × 1507 × NK603. Ces empilements ont déjà été autorisés ⁽⁴⁾. Par lettre du 13 mars 2013, les demandeurs ont précisé que la demande ne concernait plus ces maïs génétiquement modifiés.
- (11) Eu égard aux considérations qui précèdent, il y a lieu de délivrer l'autorisation demandée.
- (12) Il convient d'attribuer un identificateur unique à chaque organisme génétiquement modifié (OGM), conformément au règlement (CE) n° 65/2004 de la Commission du 14 janvier 2004 instaurant un système pour l'élaboration et l'attribution d'identificateurs uniques pour les organismes génétiquement modifiés ⁽⁵⁾.
- (13) À la lumière des avis de l'EFSA, il semble inutile, en matière d'étiquetage, d'imposer des exigences spécifiques autres que celles prévues par l'article 13, paragraphe 1, et par l'article 25, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003 pour les denrées alimentaires, ingrédients alimentaires et aliments pour animaux contenant du maïs MON89034 × 1507 × NK603, consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci. Toutefois, pour garantir l'utilisation des produits dans les limites de l'autorisation accordée par la présente décision, il y a lieu de compléter l'étiquetage des aliments pour animaux contenant le maïs MON89034 × 1507 × NK603 ou consistant en celui-ci ainsi que celui des produits, autres que des denrées alimentaires ou aliments pour animaux, contenant le maïs MON89034 × 1507 × NK603 ou consistant en celui-ci, pour lesquels l'autorisation est demandée, par une mention précisant que les produits concernés ne peuvent pas être utilisés pour la culture.
- ⁽¹⁾ Décision 2009/813/CE de la Commission du 30 octobre 2009 autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié MON89034 (MON-89034-3), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 289 du 5.11.2009, p. 21). Décision 2005/772/CE de la Commission du 3 novembre 2005 concernant la mise sur le marché, conformément à la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil, d'un maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L., lignée 1507) pour le rendre résistant à certains parasites de l'ordre des lépidoptères et tolérant à l'herbicide glufosinate-ammonium (JO L 291 du 5.11.2005, p. 42). Décision 2006/197/CE de la Commission du 3 mars 2006 autorisant la mise sur le marché de denrées alimentaires contenant du maïs génétiquement modifié de la lignée 1507 (DAS-Ø15Ø7-1), consistant en ce maïs ou produites à partir de celui-ci, et renouvelant l'autorisation de mise sur le marché d'aliments pour animaux produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 70 du 9.3.2006, p. 82). Décision 2011/365/UE de la Commission du 17 juin 2011 modifiant la décision 2006/197/CE en ce qui concerne le renouvellement de l'autorisation de mise sur le marché d'aliments pour animaux produits à partir du maïs génétiquement modifié de la lignée 1507 (DAS-Ø15Ø7-1), en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 163 du 23.6.2011, p. 52). Décision 2004/643/CE de la Commission du 19 juillet 2004 concernant la mise sur le marché, conformément à la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil, d'un maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L. lignée NK603) pour améliorer sa tolérance au glyphosate (JO L 295 du 18.9.2004, p. 35). Décision 2005/448/CE de la Commission du 3 mars 2005 autorisant la mise sur le marché d'aliments et ingrédients alimentaires issus de la lignée de maïs génétiquement modifié NK 603 en tant que nouveaux aliments ou nouveaux ingrédients alimentaires, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil (JO L 158 du 21.6.2005, p. 20).
- ⁽²⁾ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2009-00413>
- ⁽³⁾ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2011-00169>
- ⁽⁴⁾ Décision d'exécution 2013/650/UE de la Commission (voir page 47 du présent Journal officiel). Décision 2010/420/UE de la Commission du 28 juillet 2010 autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié MON89034 × NK603 (MON-89034-3 × MON-ØØ6Ø3-6), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 197 du 29.7.2010, p. 15). Décision 2007/703/CE de la Commission du 24 octobre 2007 autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié 1507 × NK603 (DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 285 du 31.10.2007, p. 47).
- ⁽⁵⁾ JO L 10 du 16.1.2004, p. 5.

- (14) L'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE⁽¹⁾, établit des exigences en matière d'étiquetage des produits qui consistent en OGM ou qui en contiennent. Ce règlement énonce, en son article 4, paragraphes 1 à 5, les exigences de traçabilité applicables aux produits qui consistent en OGM ou qui en contiennent et, en son article 5, les exigences de traçabilité applicables aux denrées alimentaires et aliments pour animaux produits à partir d'OGM.
- (15) Les titulaires de l'autorisation doivent soumettre des rapports annuels sur l'exécution et les résultats des activités prévues dans le plan de surveillance concernant les effets environnementaux. Les résultats en question doivent être présentés conformément à la décision 2009/770/CE de la Commission du 13 octobre 2009 établissant des formulaires types pour la présentation des résultats de la surveillance relative à la dissémination volontaire dans l'environnement d'organismes génétiquement modifiés, en tant que produits ou éléments de produits, aux fins de leur mise sur le marché, conformément à la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil⁽²⁾.
- (16) Les avis de l'EFSA ne justifient pas de soumettre à des conditions ou restrictions spécifiques la mise sur le marché, l'utilisation et la manutention des denrées alimentaires et des aliments pour animaux en question, et notamment d'imposer des exigences pour la surveillance de leur usage après leur mise sur le marché, ni d'imposer des conditions spécifiques de protection d'écosystèmes, d'environnements ou de zones géographiques particuliers, comme le prévoient l'article 6, paragraphe 5, point e), et l'article 18, paragraphe 5, point e), du règlement (CE) n° 1829/2003.
- (17) Toutes les informations pertinentes concernant l'autorisation des produits doivent être introduites dans le registre communautaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés, comme le prévoit le règlement (CE) n° 1829/2003.
- (18) La présente décision doit être notifiée, par l'intermédiaire du Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques, aux parties au protocole de Carthage sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la convention sur la diversité biologique, conformément à l'article 9, paragraphe 1, et à l'article 15, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 1946/2003 du Parlement européen et du Conseil du 15 juillet 2003 relatif aux mouvements transfrontières des organismes génétiquement modifiés⁽³⁾.
- (19) La présente décision autorise la mise sur le marché des produits auxquels s'applique la demande. Elle ne

concerne toutefois pas les événements de transformation simples et les combinaisons de ces événements qui sont déjà autorisés par les décisions 2009/813/CE, 2005/772/CE, 2006/197/CE, 2011/365/UE, 2004/643/CE, 2005/448/CE, 2010/420/UE, 2007/703/EC et la décision d'exécution 2013/650/UE. Les opérateurs seront donc attentifs au fait que, conformément à l'article 4, paragraphe 2, et/ou à l'article 16, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003, tous les OGM (événements de transformation simples et combinaison de ces événements) qui composent la récolte de MON89034 × 1507 × NK603 doivent être autorisés en vue de leur mise sur le marché. Si l'autorisation de l'un des OGM composant la récolte de MON89034 × 1507 × NK603 expire sans qu'une demande de renouvellement ait été soumise, ou si la demande est suspendue ou annulée, les produits de cette récolte ne peuvent pas être mis sur le marché.

- (20) Les demandeurs ont été consultés sur les mesures prévues par la présente décision.
- (21) Le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale n'a pas émis d'avis dans le délai fixé par son président. Un acte d'exécution ayant été jugé nécessaire, le président a soumis le projet d'un tel acte au comité d'appel, pour une nouvelle délibération. Le comité d'appel n'a pas émis d'avis,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Organisme génétiquement modifié et identificateur unique

L'identificateur unique MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6 est attribué, conformément au règlement (CE) n° 65/2004, au maïs génétiquement modifié MON89034 × 1507 × NK603 (*Zea mays* L.), défini au point b) de l'annexe de la présente décision.

Article 2

Autorisation

Les produits ci-après sont autorisés aux fins de l'article 4, paragraphe 2, et de l'article 16, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003, aux conditions fixées dans la présente décision:

- a) denrées et ingrédients alimentaires contenant du maïs MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6, consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci;
- b) aliments pour animaux contenant du maïs MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6, consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci;
- c) maïs MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6 dans les produits contenant ce maïs ou consistant en ce maïs, pour toute utilisation autre que celles définies aux points a) et b), à l'exception de la culture.

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 24.

⁽²⁾ JO L 275 du 21.10.2009, p. 9.

⁽³⁾ JO L 287 du 5.11.2003, p. 1.

*Article 3***Étiquetage**

1. Aux fins des exigences d'étiquetage énoncées à l'article 13, paragraphe 1, et à l'article 25, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003, ainsi qu'à l'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1830/2003, le «nom de l'organisme» est «maïs».

2. La mention «non destinée à la culture» apparaît sur l'étiquette des produits contenant du maïs MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 ou consistant en celui-ci, à l'exception des produits mentionnés à l'article 2, point a), ainsi que sur les documents qui les accompagnent.

*Article 4***Surveillance des effets sur l'environnement**

1. Les titulaires de l'autorisation veillent à ce que le plan de surveillance des effets sur l'environnement, tel qu'exposé au point h) de l'annexe, soit établi et appliqué.

2. Les titulaires de l'autorisation soumettent à la Commission des rapports annuels sur l'exécution et les résultats des activités prévues dans le plan de surveillance, conformément à la décision 2009/770/CE.

*Article 5***Registre communautaire**

Les informations figurant dans l'annexe de la présente décision sont inscrites dans le registre de l'Union européenne des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés prévu à l'article 28 du règlement (CE) n° 1829/2003.

*Article 6***Titulaires de l'autorisation**

1. Les titulaires de l'autorisation sont:

a) Dow AgroSciences Ltd, Royaume-Uni, représentant Dow AgroSciences LLC, Etats-Unis; et

b) Monsanto Europe SA, Belgique, représentant Monsanto Company, États-Unis.

2. Les deux titulaires sont responsables du respect des obligations qu'imposent la présente décision et le règlement (CE) n° 1829/2003 aux titulaires d'autorisations.

*Article 7***Validité**

La présente décision s'applique pendant dix ans à compter de la date de sa notification.

*Article 8***Destinataires**

Sont destinataires de la présente décision:

a) Dow AgroSciences Ltd, European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, ROYAUME-UNI; et

b) Monsanto Europe SA, Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles, BELGIQUE.

Fait à Bruxelles, le 6 novembre 2013.

Par la Commission

Tonio BORG

Membre de la Commission

ANNEXE

a) **Demandeurs et titulaires de l'autorisation**

Nom: Dow AgroSciences Ltd

Adresse: European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Royaume-Uni.

Au nom de Dow AgroSciences LLC, 9330 Zionsville Road, Indianapolis, IN 46268-1054, ÉTATS-UNIS,

et

Nom: Monsanto Europe SA.

Adresse: avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles, BELGIQUE

Au nom de Monsanto Company, 800 N. Lindbergh Boulevard, St. Louis, Missouri 63167, ÉTATS-UNIS.

b) **Désignation et spécification des produits**

1. Denrées et ingrédients alimentaires contenant du maïs MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6, consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci.
2. Aliments pour animaux contenant du maïs MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6, consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci.
3. Maïs MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 dans les produits contenant ce maïs ou consistant en celui-ci, pour toute utilisation autre que celles définies aux points 1 et 2, à l'exception de la culture.

Le maïs génétiquement modifié MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6, tel que décrit dans la demande, est produit par croisement entre les maïs contenant les événements MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1 et MON-ØØ6Ø3-6. Il exprime les protéines Cry1A.105, Cry2Ab2 et Cry1F, qui confèrent une protection contre certains insectes nuisibles de l'ordre des lépidoptères, la protéine CP4 EPSPS, qui confère une tolérance à l'herbicide glyphosate, ainsi que la protéine PAT, qui confère une tolérance à l'herbicide glufosinate-ammonium.

c) **Étiquetage**

1. Aux fins des exigences spécifiques en matière d'étiquetage énoncées à l'article 13, paragraphe 1, et à l'article 25, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003, ainsi qu'à l'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1830/2003, le «nom de l'organisme» est «maïs».
2. La mention «non destinée à la culture» apparaît sur l'étiquette des produits contenant le maïs MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 ou consistant en ce maïs, à l'exception des produits mentionnés à l'article 2, point a), ainsi que sur les documents qui les accompagnent.

d) **Méthode de détection**

- Méthodes quantitatives en temps réel propres à l'événement reposant sur l'amplification en chaîne par polymérase (PCR) pour les maïs génétiquement modifiés MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1 et MON-ØØ6Ø3-6, validées sur les événements simples et vérifiées sur le maïs MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6.
- Méthode d'extraction de l'ADN validée, sur des semences de maïs concassé, par le laboratoire de référence de l'Union européenne établi en vertu du règlement (CE) n° 1829/2003, et publiée à l'adresse suivante (<http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/StatusOfDossiers.aspx>).
- Matériaux de référence: ERM®-BF418 (pour DAS-Ø15Ø7-1) et ERM®-BF415 (pour MON-ØØ6Ø3-6), disponibles via le Centre commun de recherche (CCR) de la Commission européenne, Institut des matériaux et mesures de référence (IRMM), à l'adresse suivante (<https://irmm.jrc.ec.europa.eu/rmcatalogue>), AOCS 0906-E et AOCS 0406-A (pour MON-89Ø34-3), disponibles via l'American Oil Chemists Society à l'adresse suivante (<http://www.aocs.org/tech/crm>).

e) **Identificateur unique**

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6.

f) **Informations requises en vertu de l'annexe II du protocole de Carthagène sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la convention sur la diversité biologique**

Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques, enregistrement ID: voir [à compléter après notification].

g) **Conditions ou restrictions concernant la mise sur le marché, l'utilisation ou la manutention des produits**

Sans objet.

h) Plan de surveillance

Plan de surveillance des effets sur l'environnement conforme à l'annexe VII de la directive 2001/18/CE

[lien: *plan publié sur l'internet*].

i) Exigences relatives à la surveillance de l'utilisation de la denrée alimentaire dans la consommation humaine après sa mise sur le marché

Sans objet.

Remarque: il peut se révéler nécessaire, au fil du temps, de modifier les liens donnant accès aux documents mentionnés. La mise à jour du registre communautaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés permettra au grand public d'avoir accès à ces modifications.

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 6 novembre 2013

autorisant la mise sur le marché de pollen produit à partir de maïs MON 810 (MON-ØØ81Ø-6), en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil

[notifiée sous le numéro C(2013) 4743]

(Les textes en langues française et néerlandaise sont les seuls faisant foi.)

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

(2013/649/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ⁽¹⁾, et notamment son article 7, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le 12 mars 2012, Monsanto Europe SA a soumis aux autorités compétentes des Pays-Bas, conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 1829/2003, une demande d'autorisation de mise sur le marché de pollen produit à partir de maïs MON 810 en tant que denrée ou ingrédient alimentaire (ci-après dénommée la «demande»).
- (2) Le 19 décembre 2012, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée l'«EFSA») a émis un avis favorable, en vertu de l'article 6 du règlement (CE) n° 1829/2003. Elle a estimé que la modification génétique du maïs MON 810 ne constituerait pas un risque supplémentaire pour la santé si le pollen de celui-ci devait remplacer le pollen de maïs non génétiquement modifié en tant que denrée ou ingrédient alimentaire.
- (3) Dans son avis, l'EFSA a abordé toutes les questions et préoccupations spécifiques soulevées par les États membres à l'occasion de la consultation des autorités compétentes nationales.
- (4) Eu égard aux considérations qui précèdent, il convient d'autoriser la production, à partir de maïs MON 810, de pollen, en tant que denrée ou ingrédient alimentaire.
- (5) Il convient d'attribuer un identificateur unique à chaque organisme génétiquement modifié (ci-après dénommé «OGM»), conformément au règlement (CE) n° 65/2004 de la Commission du 14 janvier 2004 instaurant un système pour l'élaboration et l'attribution d'identificateurs uniques pour les organismes génétiquement modifiés ⁽²⁾.
- (6) Compte tenu de l'avis de l'EFSA, il semble inutile d'imposer, en matière d'étiquetage, des exigences spécifiques autres que celles prévues par l'article 13, paragraphe 1,

du règlement (CE) n° 1829/2003 pour les denrées et ingrédients alimentaires produits à partir de pollen de maïs MON 810.

- (7) L'article 5 du règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE ⁽³⁾, établit des exigences visant à assurer la traçabilité des produits destinés à être des denrées alimentaires produites à partir d'OGM. Toutes les informations pertinentes concernant l'autorisation des produits doivent être introduites dans le registre communautaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés, comme le prévoit le règlement (CE) n° 1829/2003.
- (8) Le demandeur a été consulté sur les mesures prévues par la présente décision.
- (9) Le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale n'a pas émis d'avis dans le délai fixé par son président. Un acte d'exécution ayant été jugé nécessaire, le président a soumis le projet d'un tel acte au comité d'appel, pour une nouvelle délibération. Le comité d'appel n'a pas émis d'avis,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Organisme génétiquement modifié et identificateur unique

L'identificateur unique MON-ØØ81Ø-6 est attribué, conformément au règlement (CE) n° 65/2004, au maïs (*Zea mays* L.) génétiquement modifié MON 810, spécifié au point b) de l'annexe de la présente décision.

Article 2

Autorisation

Le pollen produit, en tant que denrée ou ingrédient alimentaire, à partir de maïs MON 810 est autorisé aux fins de l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003 conformément aux conditions exposées dans la présente décision.

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 1.

⁽²⁾ JO L 10 du 16.1.2004, p. 5.

⁽³⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 24.

*Article 3***Étiquetage**

Aux fins des exigences d'étiquetage exposées à l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1829/2003, le «nom de l'organisme» est «maïs».

*Article 4***Registre communautaire**

Les informations figurant dans l'annexe de la présente décision sont introduites dans le registre communautaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés, tel que prévu à l'article 28 du règlement (CE) n° 1829/2003.

*Article 5***Titulaire de l'autorisation**

Monsanto Europe SA, Belgique, représentant Monsanto Company, États-Unis, est le titulaire de l'autorisation.

*Article 6***Validité**

La présente décision s'applique pendant dix ans à compter de la date de sa notification.

*Article 7***Destinataire**

Monsanto Europe SA, avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles, BELGIQUE, est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 6 novembre 2013.

Par la Commission

Tonio BORG

Membre de la Commission

ANNEXE

a) **Demandeur et titulaire de l'autorisation**

Nom: Monsanto Europe SA

Adresse: Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles, BELGIQUE

Au nom de Monsanto Company, États-Unis.

b) **Désignation et spécification des produits**

Pollen produit, en tant que denrée ou ingrédient alimentaire, à partir de maïs MON-ØØ81Ø-6.

Le maïs génétiquement modifié MON-ØØ81Ø-6, tel qu'il est décrit dans la demande, exprime la protéine Cry1Ab, qui confère une protection contre certains parasites de l'ordre des lépidoptères.

c) **Étiquetage**

Aux fins des exigences spécifiques d'étiquetage énoncées à l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1829/2003, le «nom de l'organisme» est «maïs».

d) **Méthode de détection**

— Méthode en temps réel propre à l'événement reposant sur l'amplification en chaîne par polymérase (PCR) pour la quantification du maïs MON-ØØ81Ø-6.

— Validation sur des semences de maïs concassé (matériaux de référence certifiés [CRM IRMM-413]), contenant des mélanges de maïs classique et de maïs MON 810 génétiquement modifié, effectuée par le Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) en coopération avec l'American Association of Cereal Chemists (AACC), le Centre de recherche commun (JRC) de la Commission européenne (CE) [Institut des matériaux et mesures de référence (IRMM) et Institut pour la santé et la protection des consommateurs (IHCP)] ainsi que par GeneScan, Berlin, et publiée à l'adresse suivante

(http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/summaries/Mon810_validation_report.pdf).

Matériau de référence: ERM-BF413k disponible via l'Institut des matériaux et mesures de référence du Centre commun de recherche de la Commission européenne à l'adresse suivante

(http://www.irmm.jrc.be/html/reference_materials_catalogue/index.htm).

e) **Identificateur unique**

MON-ØØ81Ø-6

f) **Informations requises en vertu de l'annexe II du protocole de Carthagène sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la convention sur la diversité biologique**

Sans objet.

g) **Conditions ou restrictions concernant la mise sur le marché, l'utilisation ou la manutention des produits**

Sans objet.

h) **Plan de surveillance**

Sans objet.

i) **Exigences relatives à la surveillance de l'utilisation de la denrée alimentaire dans la consommation humaine après sa mise sur le marché**

Sans objet.

Remarque: il peut se révéler nécessaire, au fil du temps, de modifier les liens donnant accès aux documents mentionnés. La mise à jour du registre communautaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés permettra au grand public d'avoir accès à ces modifications.

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 6 novembre 2013

autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), quatre types apparentés de maïs combinant trois événements de transformation simples (MON89034 × 1507 × MON88017 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON89034 × 1507 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × DAS-59122-7), MON89034 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON88017 × 59122 (DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7) et quatre types apparentés de maïs combinant deux événements de transformation simples (MON89034 × 1507 (MON-89034-3 × DAS-01507-1), MON89034 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON88017 (DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON88017 × 59122 (MON-88017-3 × DAS-59122-7)], consistant en ces maïs ou produits à partir de ceux-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil

[notifiée sous le numéro C(2013) 4755]

(Les textes en langues néerlandaise, anglaise et française sont les seuls faisant foi.)

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

(2013/650/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ⁽¹⁾, et notamment son article 7, paragraphe 3, et son article 19, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le 24 octobre 2008, Dow AgroSciences Ltd, agissant au nom de Dow AgroSciences LLC, et Monsanto Europe S.A., agissant au nom de Monsanto Company, ont soumis à l'autorité compétente de la République tchèque, conformément aux articles 5 et 17 du règlement (CE) n° 1829/2003, une demande de mise sur le marché de denrées alimentaires, d'ingrédients alimentaires et d'aliments pour animaux contenant du maïs MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122, consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci (ci-après dénommée la «demande»). La demande porte également sur toutes les combinaisons possibles des événements de transformation simples constituant le maïs MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122.
- (2) La demande concerne en outre la mise sur le marché de produits, autres que des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, contenant ces maïs génétiquement modifiés ou consistant en ceux-ci, et destinés aux mêmes usages que tout autre maïs, à l'exception de la culture. C'est pourquoi, conformément à l'article 5, paragraphe 5, et à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1829/2003, elle est accompagnée des données et informations requises par les annexes III et IV de la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil ⁽²⁾, ainsi que des informations et conclusions

afférentes à l'évaluation des risques réalisée conformément aux principes énoncés à l'annexe II de la directive 2001/18/CE. La demande comprend également un plan de surveillance des effets sur l'environnement conforme à l'annexe VII de la directive 2001/18/CE.

- (3) Les plantes de culture génétiquement modifiées qui comportent au moins deux événements de transformation simples sont dénommées des empilements d'événements de transformation. La récolte d'empilements de maïs génétiquement modifié présente des caractéristiques spécifiques, liées à la biologie de la reproduction du maïs. Lorsque, par exemple, les semences d'un empilement de maïs génétiquement modifié présentant quatre événements de transformation simples sont cultivées, la récolte obtenue inclut non seulement des grains contenant l'ensemble de ces quatre événements, mais aussi des grains qui n'en comportent qu'un seul, ou deux, ou trois, ainsi que des grains qui n'en comportent aucun (on parle dans ce cas de ségrégeants négatifs).
- (4) Il convient de considérer chacun des maïs génétiquement modifiés qui comportent un événement de transformation simple, de même que chacune des combinaisons d'événements, comme un OGM spécifique au sens de l'article 3, paragraphe 1, et de l'article 15, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1829/2003. Conformément à l'article 4, paragraphe 2, et à l'article 16, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003, un OGM destiné à l'alimentation humaine ou une denrée alimentaire visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement susmentionné et un OGM destiné à l'alimentation des animaux ou des aliments pour animaux visés à l'article 15, paragraphe 1, dudit règlement ne peuvent être mis sur le marché, à moins qu'ils ne soient couverts par une autorisation délivrée conformément à ce règlement. Dans les cas où un empilement est autorisé, il convient donc de s'assurer que toutes les combinaisons possibles d'événements de transformation simples le constituant sont également autorisées.
- (5) Toute évaluation des risques que présente un empilement d'événements de transformation exige au préalable une analyse du risque lié aux événements qui constituent

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 1.

⁽²⁾ JO L 106 du 17.4.2001, p. 1.

l'empilement. Les quatre événements de transformation simples qui constituent le maïs MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 ont déjà été autorisés ⁽¹⁾.

- (6) Le 27 septembre 2010, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée l'«EFSA») a publié un avis favorable en vertu des articles 6 et 18 du règlement (CE) n° 1829/2003 ⁽²⁾. Cet avis concerne le maïs MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 et uniquement les combinaisons des événements de transformation simples présentes dans sa descendance en ségrégation. L'EFSA considère d'une part que le maïs MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 est aussi sûr que son pendant non modifié génétiquement pour ce qui est des effets potentiels sur la santé humaine et animale ou sur l'environnement et, d'autre part, qu'aucune raison d'ordre biologique ne donne à penser que l'une des sous-combinaisons issues de cet empilement d'événements de transformation et présentes dans sa descendance en ségrégation pourrait susciter des préoccupations sanitaires par rapport aux usages prévus.
- (7) Le 10 novembre 2011, à la suite d'une demande de la Commission, l'EFSA a fourni un complément à son avis précédent, afin de prendre en compte toutes les combinaisons d'événements de transformation simples, indépendamment de leur origine. Le groupe scientifique «OGM» de l'EFSA a estimé peu probable qu'une quelconque combinaison des événements MON89034, 1507, MON88017 et 59122 puisse avoir des effets

néfastes sur la santé humaine et animale ou sur l'environnement, dans le cadre des usages prévus ⁽³⁾.

- (8) Dans ses avis, l'EFSA a tenu compte de l'ensemble des questions et préoccupations spécifiques formulées par les États membres lors de la consultation des autorités nationales compétentes, comme le prévoient l'article 6, paragraphe 4, et l'article 18, paragraphe 4, du règlement concerné.
- (9) L'EFSA a également estimé que le plan de surveillance des effets sur l'environnement présenté par les demandeurs, qui consiste en un plan de surveillance général, était conforme aux usages prévus par la présente décision.
- (10) Les maïs MON89034 × MON88017 et 1507 × 59122 combinent deux des événements spécifiques de transformation simples qui constituent le maïs MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122. Ces empilements ont déjà été autorisés ⁽⁴⁾. Par lettre du 13 mars 2013, les demandeurs ont précisé que la demande ne concernait plus ces maïs génétiquement modifiés.
- (11) Eu égard aux considérations qui précèdent, il y a lieu de délivrer l'autorisation demandée.
- (12) Il convient d'attribuer un identificateur unique à chaque organisme génétiquement modifié (OGM), conformément au règlement (CE) n° 65/2004 de la Commission du 14 janvier 2004 instaurant un système pour l'élaboration et l'attribution d'identificateurs uniques pour les organismes génétiquement modifiés ⁽⁵⁾.
- (13) À la lumière des avis de l'EFSA, il semble inutile, en matière d'étiquetage, d'imposer des exigences spécifiques autres que celles prévues par l'article 13, paragraphe 1, et par l'article 25, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003 pour les denrées alimentaires, ingrédients alimentaires et aliments pour animaux contenant du maïs MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122, consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, y compris pour toutes les combinaisons possibles des événements de transformation simples. Toutefois, pour garantir l'utilisation des produits dans les limites de l'autorisation accordée par la présente décision, il y a lieu de compléter l'étiquetage des aliments pour animaux contenant les OGM ou consistant en ceux-ci ainsi que celui des produits, autres que des denrées alimentaires ou aliments pour animaux, contenant ces OGM ou consistant en ceux-ci, pour lesquels l'autorisation est demandée, par une mention précisant que les produits concernés ne peuvent pas être utilisés pour la culture.

⁽¹⁾ Décision 2009/813/CE de la Commission du 30 octobre 2009 autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié MON89034 (MON-89034-3), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 289 du 5.11.2009, p. 21). Décision 2005/772/CE de la Commission du 3 novembre 2005 concernant la mise sur le marché, conformément à la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil, d'un maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L., lignée 1507) pour le rendre résistant à certains parasites de l'ordre des lépidoptères et tolérant à l'herbicide glufosinate-ammonium (JO L 291 du 5.11.2005, p. 42). Décision 2006/197/CE de la Commission du 3 mars 2006 autorisant la mise sur le marché de denrées alimentaires contenant du maïs génétiquement modifié de la lignée 1507 (DAS-Ø15Ø7-1), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, et renouvelant l'autorisation de mise sur le marché d'aliments pour animaux produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 70 du 9.3.2006, p. 82). Décision 2011/365/UE de la Commission du 17 juin 2011 modifiant la décision 2006/197/CE en ce qui concerne le renouvellement de l'autorisation de mise sur le marché d'aliments pour animaux produits à partir de maïs génétiquement modifié de la lignée 1507 (DAS-Ø15Ø7-1), en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 163 du 23.6.2011, p. 52). Décision 2009/814/CE de la Commission du 30 octobre 2009 autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié MON 88017 (MON-88017-3), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 289 du 5.11.2009, p. 25). Décision 2007/702/CE de la Commission du 24 octobre 2007 autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié 59122 (DAS-59122-7), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 285 du 31.10.2007, p. 42).

⁽²⁾ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2008-764>

⁽³⁾ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2011-01132>

⁽⁴⁾ Décision 2011/366/UE de la Commission du 17 juin 2011 autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié MON 89034 × MON 88017 (MON-89034-3 × MON-88017-3), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 163 du 23.6.2011, p. 55). Décision 2010/432/UE de la Commission du 28 juillet 2010 autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié 1507 × 59122 (DAS-Ø15Ø7-1 × DAS-59122-7), consistant en ce maïs ou produits à partir de celui-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 202 du 4.8.2010, p. 11).

⁽⁵⁾ JO L 10 du 16.1.2004, p. 5.

- (14) L'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE⁽¹⁾, établit des exigences en matière d'étiquetage des produits qui consistent en OGM ou qui en contiennent. Ce règlement énonce, en son article 4, paragraphes 1 à 5, les exigences de traçabilité applicables aux produits qui consistent en OGM ou qui en contiennent et, en son article 5, les exigences de traçabilité applicables aux denrées alimentaires et aliments pour animaux produits à partir d'OGM.
- (15) Les titulaires de l'autorisation doivent soumettre des rapports annuels sur l'exécution et les résultats des activités prévues dans le plan de surveillance concernant les effets environnementaux. Les résultats en question doivent être présentés conformément à la décision 2009/770/CE de la Commission du 13 octobre 2009 établissant des formulaires types pour la présentation des résultats de la surveillance relative à la dissémination volontaire dans l'environnement d'organismes génétiquement modifiés, en tant que produits ou éléments de produits, aux fins de leur mise sur le marché, conformément à la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil⁽²⁾.
- (16) Les avis de l'EFSA ne justifient pas de soumettre à des conditions ou restrictions spécifiques la mise sur le marché, l'utilisation et la manutention des denrées alimentaires et des aliments pour animaux en question, et notamment d'imposer des exigences pour la surveillance de leur usage après leur mise sur le marché, ni d'imposer des conditions spécifiques de protection d'écosystèmes, d'environnements ou de zones géographiques particuliers, comme le prévoient l'article 6, paragraphe 5, point e), et l'article 18, paragraphe 5, point e), du règlement (CE) n° 1829/2003.
- (17) Toutes les informations pertinentes sur l'autorisation des produits doivent être introduites dans le registre communautaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés, comme le prévoit le règlement (CE) n° 1829/2003.
- (18) La présente décision doit être notifiée, par l'intermédiaire du Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques, aux parties au protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la Convention sur la diversité biologique, conformément à l'article 9, paragraphe 1, et à l'article 15, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 1946/2003 du Parlement européen et du Conseil du 15 juillet 2003 relatif aux mouvements transfrontières des organismes génétiquement modifiés⁽³⁾.
- (19) La présente décision autorise la mise sur le marché des produits auxquels s'applique la demande. Elle ne concerne toutefois pas les événements de transformation simples et les combinaisons de ces événements qui sont déjà autorisés par les décisions 2005/772/CE, 2006/197/CE, 2007/702/CE, 2009/813/CE, 2009/814/CE, 2010/432/UE, 2011/365/UE et 2011/366/UE. Les opérateurs seront donc attentifs au fait que, conformément à l'article 4, paragraphe 2, et/ou à l'article 16, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003, tous les OGM (événements de transformation simples et combinaisons de ces événements) qui composent la récolte de maïs MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 ou la récolte de l'un des autres empilements d'événements concernés par la présente décision doivent être autorisés en vue de leur mise sur le marché. Si l'autorisation de l'un des OGM composant la récolte de maïs MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 ou la récolte de l'un des autres empilements concernés par la présente décision expire sans qu'une demande de renouvellement n'ait été soumise, ou si la demande est suspendue ou annulée, les produits de cette récolte ne peuvent pas être mis sur le marché.
- (20) Les demandeurs ont été consultés sur les mesures prévues par la présente décision.
- (21) Le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale n'a pas émis d'avis dans le délai fixé par son président. Un acte d'exécution ayant été jugé nécessaire, le président a soumis le projet d'un tel acte au comité d'appel, pour une nouvelle délibération. Le comité d'appel n'a pas émis d'avis,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Organismes génétiquement modifiés et identificateurs uniques

Conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 65/2004, les identificateurs uniques suivants sont attribués:

a) au maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L.) MON89034 × 1507 × MON 88017 × 59122:

identificateur unique MON-89034-3 × DAS-01507-11 × MON-88017-3 × DAS-59122-7;

b) au maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L.) MON89034 × 1507 × MON 88017:

identificateur unique MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3;

c) au maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L.) MON 89034 × 1507 × 59122:

identificateur unique MON-89034-3 × DAS-01507-1- × DAS-59122-7;

d) au maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L.) MON 89034 × MON88017 × 59122:

identificateur unique MON-89034-3 × MON-88017-3 × DAS-59122-7;

e) au maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L.) 1507 × MON 88017 × 59122:

identificateur unique DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7.

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 24.

⁽²⁾ JO L 275 du 21.10.2009, p. 9.

⁽³⁾ JO L 287 du 5.11.2003, p. 1.

- f) au maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L.) MON 89034 × 1507:

identificateur unique MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1;

- g) au maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L.) MON 89034 × 59122:

identificateur unique MON-89Ø34-3 × DAS-59122-7;

- h) pour le maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L.) MON 1507 × MON 88017:

identificateur unique DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;

- i) au maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L.) MON 88017 × 59122:

identificateur unique MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

Ces maïs génétiquement modifiés (*Zea mays* L.) sont identifiés au point b) de l'annexe à la présente décision.

Article 2

Autorisation

Les produits ci-après sont autorisés aux fins de l'article 4, paragraphe 2, et de l'article 16, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003, aux conditions fixées dans la présente décision:

- a) denrées et ingrédients alimentaires contenant les OGM identifiés par leur identificateur unique à l'article 1^{er}, consistant en ces OGM ou produits à partir de ceux-ci;
- b) aliments pour animaux contenant les OGM identifiés par leur identificateur unique à l'article 1^{er}, consistant en ces OGM ou produits à partir de ceux-ci;
- c) OGM identifiés par leur identificateur unique à l'article 1^{er} dans les produits contenant ces OGM ou consistant en ces OGM, pour toute utilisation autre que celles définies aux points a) et b), à l'exception de la culture.

Article 3

Étiquetage

1. Aux fins des exigences d'étiquetage énoncées à l'article 13, paragraphe 1, et à l'article 25, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003, ainsi qu'à l'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1830/2003, le «nom de l'organisme» est «maïs».

2. La mention «non destinée à la culture» apparaît sur l'étiquette des produits contenant les OGM identifiés par leur identificateur unique à l'article 1^{er} ou consistant en ces OGM, à l'exception des produits mentionnés à l'article 2, point a), ainsi que sur les documents qui les accompagnent.

Article 4

Surveillance des effets sur l'environnement

1. Les titulaires de l'autorisation veillent à ce que le plan de surveillance des effets sur l'environnement, tel qu'exposé au point h) de l'annexe, soit établi et appliqué.

2. Les titulaires de l'autorisation soumettent à la Commission des rapports annuels sur l'exécution et les résultats des activités prévues dans le cadre du plan de surveillance, conformément à la décision 2009/770/CE.

Article 5

Registre communautaire

Les informations figurant dans l'annexe de la présente décision sont inscrites dans le registre de l'Union européenne des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés prévu à l'article 28 du règlement (CE) n° 1829/2003.

Article 6

Titulaires de l'autorisation

1. Les titulaires de l'autorisation sont:

- a) Dow AgroSciences Ltd, Royaume-Uni, représentant Dow AgroSciences LLC, États-Unis; et
- b) Monsanto Europe S.A., Belgique, représentant Monsanto Company, États-Unis.

2. Les deux titulaires sont responsables du respect des obligations qu'imposent la présente décision et le règlement (CE) n° 1829/2003 aux titulaires d'autorisations.

Article 7

Validité

La présente décision s'applique pendant dix ans à compter de la date de sa notification.

Article 8

Destinataires

Sont destinataires de la présente décision:

- a) Dow AgroSciences Ltd, European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Royaume-Uni; et
- b) Monsanto Europe S.A., Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles, Belgique.

Fait à Bruxelles, le 6 novembre 2013.

Par la Commission

Tonio BORG

Membre de la Commission

ANNEXE

a) **Demandeurs et titulaires de l'autorisation**

Nom: Dow AgroSciences Ltd

Adresse: European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Royaume-Uni

Au nom de Dow AgroSciences LLC, 9330 Zionsville Road, Indianapolis, IN 46268-1054, États-Unis,

et

Nom: Monsanto Europe SA.

Adresse: Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles — Belgique

Au nom de Monsanto Company - 800 N. Lindbergh Boulevard - St. Louis, Missouri 63167 - États-Unis.

b) **Désignation et spécification des produits**

1. Denrées et ingrédients alimentaires contenant les maïs génétiquement modifiés (*Zea mays* L.) identifiés au point e), consistant en ces maïs ou produits à partir de ceux-ci.
2. Aliments pour animaux contenant les maïs génétiquement modifiés (*Zea mays* L.) identifiés au point e), consistant en ces maïs ou produits à partir de ceux-ci.
3. Maïs génétiquement modifiés (*Zea mays* L.) identifiés au point e), dans les produits contenant ces maïs ou consistant en ces maïs, pour toute utilisation autre que celles définies aux points 1) et 2), à l'exception de la culture.

Le maïs MON-89Ø34-3 exprime les protéines Cry1A.105 et Cry2Ab2, qui lui confèrent une protection contre certains insectes nuisibles de l'ordre des lépidoptères.

Le maïs DAS-Ø15Ø7-1 exprime la protéine Cry1F, qui lui confère une protection contre certains insectes nuisibles de l'ordre des lépidoptères, et la protéine PAT, qui lui confère une tolérance à l'herbicide glufosinate-ammonium.

Le maïs MON-88Ø17-3 exprime la protéine Cry3Bb1, qui lui confère une protection contre certains insectes nuisibles de l'ordre des coléoptères, et la protéine CP4 EPSPS, qui lui confère une tolérance à l'herbicide glyphosate.

Le maïs DAS-59122-7 exprime les protéines Cry34Ab1 et Cry35Ab1, qui lui confèrent une protection contre certains insectes nuisibles de l'ordre des coléoptères, et la protéine PAT, qui lui confère une tolérance à l'herbicide glufosinate-ammonium.

c) **Étiquetage**

1. Aux fins des exigences spécifiques d'étiquetage énoncées à l'article 13, paragraphe 1, et à l'article 25, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1829/2003, ainsi qu'à l'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1830/2003, le «nom de l'organisme» est «maïs».
2. La mention «non destinée à la culture» apparaît sur l'étiquette des produits contenant les maïs identifiés au point e) ou consistant en ces maïs, à l'exception des produits mentionnés à l'article 2, point a), ainsi que sur les documents qui les accompagnent.

d) **Méthodes de détection**

- Méthodes en temps réel propre à l'événement reposant sur l'amplification en chaîne par polymérase (PCR) pour la détection quantitative des maïs génétiquement modifiés MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1, MON-88Ø17-3 et DAS-59122-7; les méthodes de détection validées sur les événements simples et vérifiées sur MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7 fonctionneraient avec une efficacité comparable dans le cas des OGM visés au point e).
- Méthode d'extraction de l'ADN validée, sur des semences de maïs concassé, par le laboratoire de référence de l'Union européenne établi en vertu du règlement (CE) n° 1829/2003, et publiée à l'adresse suivante: <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/StatusOfDossiers.aspx>
- Matériaux de référence: ERM®-BF424 (pour DAS-59122-7) et ERM®-BF418 (pour DAS-Ø15Ø7-1), accessibles via le Centre commun de recherche (JRC) de la Commission européenne, Institut des matériaux et mesures de référence (IRMM), à l'adresse suivante: <https://irmm.jrc.ec.europa.eu/rmcatalogue>, AOCs 0906-E et AOCs 0406-A (pour MON-89Ø34-3), AOCs 0406-D et AOCs 0406-A (pour MON-88Ø17-3), accessibles via la «American Oil Chemists Society» à l'adresse suivante: <http://www.aocs.org/tech/crm>

e) Identificateurs uniques

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3.

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × DAS-59122-7.

MON-89Ø34-3 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1.

MON-89Ø34-3 × DAS-59122-7.

DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3.

MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

f) Informations requises en vertu de l'annexe II du protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques relatif à la convention sur la diversité biologique

Centre d'échange pour la prévention des risques biotechnologiques, enregistrement ID: voir [à compléter après notification].

g) Conditions ou restrictions concernant la mise sur le marché, l'utilisation ou la manutention des produits

Sans objet.

h) Plan de surveillance

Plan de surveillance des effets sur l'environnement conforme à l'annexe VII de la directive 2001/18/CE

[Lien: *plan publié sur l'internet*].

i) Exigences relatives à la surveillance de l'utilisation de la denrée alimentaire dans la consommation humaine après sa mise sur le marché

Sans objet.

Remarque: Il peut se révéler nécessaire, au fil du temps, de modifier les liens donnant accès aux documents mentionnés. La mise à jour du registre communautaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés permettra au grand public d'avoir accès à ces modifications.

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 8 novembre 2013

approuvant un programme de vaccination préventive contre l'influenza aviaire faiblement pathogène dans une exploitation détenant des colverts au Portugal et certaines mesures relatives à leurs mouvements et aux produits qui en sont issus

*[notifiée sous le numéro C(2013) 7310]***(Le texte en langue portugaise est le seul faisant foi.)**

(2013/651/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu la directive 2005/94/CE du Conseil du 20 décembre 2005 concernant des mesures communautaires de lutte contre l'influenza aviaire et abrogeant la directive 92/40/CEE ⁽¹⁾, et notamment son article 57, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 2005/94/CE dispose qu'il appartient aux États membres de veiller à ce que la vaccination contre l'influenza aviaire soit interdite sur leur territoire, sauf lorsqu'une vaccination d'urgence ou une vaccination préventive est réalisée dans les conditions prévues aux sections correspondantes du chapitre IX de la directive.
- (2) La directive 2005/94/CE dispose en son chapitre IX, section 3, que des États membres peuvent recourir à la vaccination préventive des volailles en tant que mesure à long terme pour lutter contre cette maladie lorsque, en se fondant sur une évaluation des risques, ils estiment que certaines parties de leur territoire, certains types d'élevage de volailles ou certaines catégories de volailles sont exposés à un risque d'apparition de l'influenza aviaire.
- (3) L'article 52, paragraphe 1, point c), dispose par ailleurs que les États membres veillent à ce que les vaccins destinés à des volailles ou à d'autres oiseaux captifs soient autorisés conformément à la directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾ ou au règlement (CE) n° 726/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾.
- (4) À la suite de l'apparition, en 2007 et 2008, de foyers d'influenza aviaire faiblement pathogène dans certaines exploitations avicoles situées dans le centre et l'ouest du Portugal, notamment dans des exploitations détenant des volailles destinées au repeuplement des populations

de gibier, un plan de vaccination d'urgence a été mis en œuvre conformément à la décision 2008/285/CE de la Commission ⁽⁴⁾ et la maladie a été éradiquée.

- (5) Toutefois, il ressort des résultats d'une analyse des risques que des colverts reproducteurs de grande valeur détenus dans une exploitation située dans la ville de Vila Nova da Barquinha (région de Lisboa e Vale do Tejo, Ribatejo Norte) continuent d'être exposés à un risque d'infection par l'influenza aviaire, les contacts indirects avec des oiseaux sauvages n'étant pas exclus.
- (6) Le Portugal a donc soumis à l'approbation de la Commission un programme de vaccination préventive contre l'influenza aviaire devant être exécuté en tant que mesure à long terme jusqu'au 31 juillet 2009. Ce programme a été approuvé par la décision 2008/838/CE de la Commission ⁽⁵⁾. D'autres programmes de vaccination préventive contre l'influenza aviaire soumis par le Portugal ont été approuvés par la décision 2010/189/UE de la Commission ⁽⁶⁾ et la décision d'exécution 2012/110/UE de la Commission ⁽⁷⁾.
- (7) Le programme de vaccination préventive contre l'influenza aviaire faiblement pathogène approuvé par la décision d'exécution 2012/110/UE a été exécuté par le Portugal jusqu'au 31 juillet 2013. Comme prévu à l'article 8 de cette décision, le Portugal a présenté au comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale un rapport d'exécution de ce programme. Dans ce rapport, il était démontré que la circulation du virus avait bel et bien été empêchée dans les troupeaux de colverts vaccinés ainsi que dans les exploitations avicoles situées dans la zone géographique environnante.

⁽¹⁾ JO L 10 du 14.1.2006, p. 16.

⁽²⁾ Directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil du 6 novembre 2001 instituant un code communautaire relatif aux médicaments vétérinaires (JO L 311 du 28.11.2001, p. 1).

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 726/2004 du Parlement européen et du Conseil du 31 mars 2004 établissant des procédures communautaires pour l'autorisation et la surveillance en ce qui concerne les médicaments à usage humain et à usage vétérinaire, et instituant une Agence européenne des médicaments (JO L 136 du 30.4.2004, p. 1).

⁽⁴⁾ Décision 2008/285/CE de la Commission du 19 mars 2008 concernant la vaccination d'urgence de colverts au Portugal contre l'influenza aviaire faiblement pathogène et certaines mesures restreignant les mouvements de ces volailles et des produits qui en sont issus (JO L 92 du 3.4.2008, p. 37).

⁽⁵⁾ Décision 2008/838/CE de la Commission du 3 novembre 2008 concernant la vaccination préventive des colverts au Portugal contre l'influenza aviaire faiblement pathogène et certaines mesures restreignant les mouvements de ces volailles et des produits qui en sont issus (JO L 299 du 8.11.2008, p. 40).

⁽⁶⁾ Décision 2010/189/UE de la Commission du 29 mars 2010 concernant la vaccination préventive des colverts au Portugal contre l'influenza aviaire faiblement pathogène et certaines mesures restreignant les mouvements de ces volailles et des produits qui en sont issus (JO L 83 du 30.3.2010, p. 62).

⁽⁷⁾ Décision d'exécution 2012/110/UE de la Commission du 10 février 2012 concernant la vaccination préventive des colverts, au Portugal, contre l'influenza aviaire faiblement pathogène et certaines mesures restreignant les mouvements de ces volailles et des produits qui en sont issus (JO L 50 du 23.2.2012, p. 46).

- (8) Le 26 août 2013, le Portugal a soumis à l'approbation de la Commission un nouveau programme de vaccination préventive contre l'influenza aviaire faiblement pathogène. Ce programme (ci-après le «programme de vaccination préventive») doit être exécuté jusqu'au 31 décembre 2014.
- (9) Dans des avis scientifiques rendus en 2005 ⁽¹⁾, 2007 ⁽²⁾ et 2008 ⁽³⁾, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a confirmé que la vaccination préventive était un instrument utile qui complète les mesures de lutte contre l'influenza aviaire.
- (10) En outre, afin de détecter une éventuelle circulation silencieuse du virus chez les oiseaux vaccinés, il convient que l'exploitation détenant les colverts vaccinés et les oiseaux sentinelles non vaccinés fasse l'objet des mesures de surveillance et des épreuves de laboratoire prévues dans le programme de vaccination préventive, y compris l'identification individuelle des volailles concernées.
- (11) Il convient également d'imposer certaines restrictions aux mouvements de colverts vaccinés, de leurs œufs à couvrir et de colverts obtenus à partir de ces colverts conformément au programme de vaccination préventive. En raison du faible nombre de colverts présents dans l'exploitation où doit s'effectuer la vaccination préventive, ainsi que pour des raisons de traçabilité et de logistique, il y a lieu d'interdire les mouvements des colverts vaccinés à partir de cette exploitation et de mettre à mort ces derniers après la fin de leur cycle reproductif, conformément aux exigences de l'article 18 du règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil ⁽⁴⁾, et de les éliminer en toute sécurité conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission ⁽⁵⁾.
- (12) Le Portugal a pris des mesures complémentaires conformément à la décision 2006/605/CE ⁽⁶⁾ de la Commission concernant les échanges de volailles destinées au repeuplement des populations de gibier.

⁽¹⁾ Scientific Opinion on Animal health and welfare aspects of Avian Influenza (Avis scientifique sur l'incidence de l'influenza aviaire sur la santé et le bien-être des animaux) (*The EFSA Journal*, 2005, 266, p. 1).

⁽²⁾ Scientific Opinion on Vaccination against avian influenza of H5 and H7 subtypes in domestic poultry and captive birds (Avis scientifique sur la vaccination des volailles domestiques et des oiseaux élevés en captivité contre les sous-types H5 et H7 de l'influenza aviaire) (*The EFSA Journal*, 2007, 489).

⁽³⁾ Scientific Opinion on Animal health and welfare aspects of avian influenza and the risks of its introduction into the EU poultry holdings (Avis scientifique sur l'incidence de l'influenza aviaire sur la santé et le bien-être des animaux et sur le risque d'introduction de la maladie dans les élevages de volaille de l'Union européenne) (*The EFSA Journal*, 2008, 715, p. 1).

⁽⁴⁾ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort (JO L 303 du 18.11.2009, p. 1).

⁽⁵⁾ Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive (JO L 54 du 26.2.2011, p. 1).

⁽⁶⁾ Décision 2006/605/CE de la Commission du 6 septembre 2006 concernant certaines mesures de protection relatives aux échanges intracommunautaires de volailles destinées à la fourniture de gibier sauvage de repeuplement (JO L 246 du 8.9.2006, p. 12).

- (13) Pour limiter l'incidence économique sur l'exploitation concernée, il convient d'autoriser certaines dérogations aux restrictions relatives aux mouvements de colverts issus de colverts vaccinés, sous réserve que ces mouvements n'accroissent pas le risque de propagation de l'influenza aviaire, que des mesures officielles de surveillance soient appliquées et que le respect des exigences spécifiques de police sanitaire applicables aux échanges au sein de l'Union soit assuré.
- (14) Compte tenu de la situation épidémiologique du Portugal au regard de l'influenza aviaire faiblement pathogène, du risque associé au type d'exploitation concerné et de la portée limitée du programme de vaccination préventive, il convient d'approuver le programme et de l'exécuter jusqu'au 31 décembre 2014.
- (15) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Objet et champ d'application

1. La présente décision établit certaines mesures applicables au Portugal dans le contexte d'une vaccination préventive de canards colverts (*Anas platyrhynchos*) destinés au repeuplement des populations de gibiers (ci-après les «colverts») dans une exploitation de la ville de Vila Nova da Barquinha (région de Lisboa e Vale do Tejo, Ribatejo Norte) exposée à un risque d'introduction du virus de l'influenza aviaire.

Ces mesures comprennent:

- a) certaines restrictions relatives aux mouvements des colverts vaccinés, de leurs œufs à couvrir et des colverts issus de ces œufs sur le territoire portugais et à l'expédition de ces colverts et œufs à partir de ce territoire;
- b) l'élimination des colverts vaccinés.

2. La présente décision s'applique sans préjudice des mesures de protection qui incombent au Portugal conformément à la directive 2005/94/CE et à la décision 2006/605/CE.

Article 2

Approbation du programme de vaccination préventive

1. Le programme de vaccination préventive contre l'influenza aviaire faiblement pathogène au Portugal jusqu'au 31 décembre 2014 (ci-après le «programme de vaccination préventive»), présenté par ce pays à la Commission le 26 août 2013, est approuvé.

2. La Commission publie le programme de vaccination préventive sur son site internet.

*Article 3***Conditions d'exécution du programme de vaccination préventive**

1. Le Portugal veille à ce que le programme de vaccination préventive soit exécuté au moyen d'un vaccin inactivé monovalent contenant le sous-type H5 du virus de l'influenza aviaire, vaccin autorisé en application de la directive 2001/82/CE ou du règlement (CE) n° 726/2004.

2. Le Portugal veille à ce que le programme de vaccination préventive soit exécuté tel qu'il a été notifié.

*Article 4***Marquage des colverts vaccinés et restrictions relatives à leurs mouvements, à leur expédition et à leur élimination**

Le Portugal veille à ce que les colverts vaccinés détenus dans l'exploitation visée à l'article 1^{er}, paragraphe 1:

- a) soient munis d'un marquage individuel;
- b) ne soient pas déplacés vers d'autres exploitations avicoles sur le territoire portugais;
- c) ne soient pas expédiés à l'étranger.

Après leur période reproductive, ces colverts sont mis à mort dans l'exploitation visée à l'article 1^{er}, paragraphe 1, de la présente décision conformément aux dispositions de l'article 18 du règlement (CE) n° 1099/2009, et leurs carcasses sont éliminées en toute sécurité conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 142/2011.

*Article 5***Restrictions relatives aux mouvements et à l'expédition des œufs à couver issus de colverts détenus dans l'exploitation visée à l'article 1^{er}, paragraphe 1**

Le Portugal veille à ce que les œufs à couver issus de colverts détenus dans l'exploitation visée à l'article 1^{er}, paragraphe 1:

- a) soient uniquement déplacés vers un couvoir situé sur le territoire portugais;
- b) ne soient pas expédiés à l'étranger.

*Article 6***Restrictions relatives aux mouvements et à l'expédition des colverts issus de colverts vaccinés**

1. Le Portugal veille à ce que les colverts issus de colverts reproducteurs vaccinés ne soient déplacés de l'exploitation visée à l'article 1^{er}, paragraphe 1, après leur éclosion, qu'à destination d'une exploitation située dans une zone géographique autour de l'exploitation.

Cette zone géographique est établie et identifiée par le Portugal ainsi que le prévoit le programme de vaccination préventive.

2. Par dérogation au paragraphe 1, les colverts issus de colverts reproducteurs vaccinés, pour autant qu'ils soient âgés de plus de quatre mois, peuvent:

- a) être relâchés dans la nature au Portugal ou
- b) être expédiés à l'étranger, à condition:
 - i) que les résultats des mesures de surveillance et des épreuves de laboratoire prévues dans le programme de vaccination préventive soient favorables;
 - ii) qu'il soit satisfait aux conditions applicables à l'expédition des volailles destinées à la fourniture de gibier sauvage de repeuplement fixées dans la décision 2006/605/CE.

*Article 7***Certification sanitaire relative aux échanges à l'intérieur de l'Union de colverts issus de colverts vaccinés**

Le Portugal veille à ce que les certificats sanitaires relatifs aux échanges dans l'Union des volailles destinées à la fourniture de gibier de repeuplement accompagnant les colverts expédiés conformément à l'article 6, paragraphe 2, point b), comportent la phrase suivante:

«Lot répondant à des conditions sanitaires conformes aux exigences de la décision d'exécution 2013/651/UE de la Commission (*)»

(*) JO L 302 du 13.11.2013, p. 53.»

*Article 8***Rapports**

Dans un délai d'un mois à compter de la notification de la présente décision, le Portugal soumet à la Commission un rapport sur l'exécution du programme de vaccination préventive. Il présente ensuite des rapports tous les six mois au comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

*Article 9***Applicabilité**

La présente décision s'applique jusqu'au 31 décembre 2014.

*Article 10***Destinataire**

La République portugaise est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 8 novembre 2013.

Par la Commission

Tonio BORG

Membre de la Commission

2013/650/UE:

- ★ **Décision d'exécution de la Commission du 6 novembre 2013 autorisant la mise sur le marché de produits contenant du maïs génétiquement modifié MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 (MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7), quatre types apparentés de maïs combinant trois événements de transformation simples (MON89034 × 1507 × MON88017 (MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3), MON89034 × 1507 × 59122 (MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × DAS-59122-7), MON89034 × MON88017 × 59122 (MON-89Ø34-3 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON 88017 × 59122 (DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7) et quatre types apparentés de maïs combinant deux événements de transformation simples (MON89034 × 1507 (MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1), MON89034 × 59122 (MON-89Ø34-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON88017 (DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3), MON 88017 × 59122 (MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7)), consistant en ces maïs ou produits à partir de ceux-ci, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil [notifiée sous le numéro C(2013) 4755] ⁽¹⁾.....** 47

2013/651/UE:

- ★ **Décision d'exécution de la Commission du 8 novembre 2013 approuvant un programme de vaccination préventive contre l'influenza aviaire faiblement pathogène dans une exploitation détenant des colverts au Portugal et certaines mesures relatives à leurs mouvements et aux produits qui en sont issus [notifiée sous le numéro C(2013) 7310].....** 53



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

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