

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 856/2014 DE LA COMMISSION****du 4 août 2014****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 [Lammefjordsgulerod (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 <sup>(1)</sup>, 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 du Danemark pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Lammefjordsgulerod», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission <sup>(2)</sup> tel que modifié par le règlement (CE) n° 564/2002 <sup>(3)</sup>.
- (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 et autres (l'autorité compétente responsable des contrôles).
- (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'indication géographique protégée «Lammefjordsgulerod» 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 4 août 2014.

*Par la Commission*  
*au nom du président,*  
Ferdinando NELLI FEROCI  
*Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.<sup>(2)</sup> JO L 327 du 18.12.1996, p. 11.<sup>(3)</sup> JO L 86 du 3.4.2002, p. 7.

## ANNEXE I

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Lammefjordsgulerod», les modifications suivantes sont approuvées:

**a) Description du produit**

Au lieu de: «La carotte du Lammefjord est très lisse et très fragile, et a une très légère tendance à devenir grise une fois nettoyée. Sa teneur en matière sèche est relativement élevée, à l'instar de sa teneur en sucre. Elle contient en outre une quantité très importante de carotène.»

lire: «La “Lammefjordsgulerod” est très lisse et très fragile, et a une très légère tendance à devenir grise une fois nettoyée. Sa teneur en matière sèche est relativement élevée, à l'instar de sa teneur en sucre. Elle contient en outre une quantité très importante de carotène.

La “Lammefjordsgulerod” doit satisfaire aux exigences applicables à la “catégorie I” définie dans la norme CEE-ONU concernant les carottes (FFV-10).»

**b) Aire géographique**

Au lieu de: «La carotte du Lammefjord provient de la zone canalisée du Lammefjord, délimitée par le Ringkanal et le barrage d'Audebo. Le Lammefjord même se trouve à Odsherred, dans le Sjælland (Danemark). Svinning Vejle est la partie du Lammefjord asséché qui est la plus enfoncée dans le fjord. La zone a été drainée avant le Lammefjord, principalement parce que c'était une zone de prairie et de haut fond. Le fjord de Sidinge est également une zone canalisée de l'Isfjord et se situe au nord du Lammefjord. Klintsø est la zone la plus septentrionale. Cette zone était un fjord à l'origine, mais son embouchure a été bouchée par des alluvions naturelles. La zone est également entourée de canaux de drainage.

Le fait que le substrat de culture provienne du fond vaseux canalisé du Lammefjord (rubrique “lien”) constitue une des conditions particulières de la production des carottes.

La culture se pratique selon les règles de la production intégrée de légumes de pleine terre, soumise au contrôle de la direction des produits végétaux.»

lire: «La région du Lammefjord est composée de quatre zones canalisées à Odsherred, dans le Sjælland (Danemark):

- la partie canalisée du Lammefjord qui est délimitée par le Ringkanal et le barrage d'Audebo,
- Svinninge Vejle, qui est délimitée par le Ringkanal au sud, à l'ouest et au nord, et par la ligne ferroviaire entre Svinninge et Hørve à l'est,
- le fjord de Sidinge, qui est délimité par le barrage de Sidinge et par un canal de drainage,
- Klintsø, qui est entouré de canaux de drainage.»

**c) Preuve de l'origine**

Au lieu de: «Les carottes du Lammefjord doivent être nettoyées et conditionnées dans des lavoirs locaux agréés. Parmi les conditions d'agrément des lavoirs figurent l'inscription quotidienne, dans des journaux de contrôle, des arrivages de carottes du lieu de culture, ainsi que la séparation physique obligatoire des carottes du Lammefjord et de celles qui pourraient avoir été cultivées dans un sol sablonneux ordinaire en dehors des zones mentionnées. Un contrôle PI supplémentaire est effectué à ce niveau par la direction des produits végétaux.»

lire: «Les “Lammefjordsgulerod” doivent être nettoyées et conditionnées dans des lavoirs locaux agréés, où les preuves de l'origine sont conservées. Parmi les conditions d'agrément des lavoirs figurent l'inscription quotidienne, dans des journaux de contrôle, des arrivages de carottes du lieu de culture, ainsi que la séparation physique obligatoire des “Lammefjordsgulerod” et de celles qui pourraient avoir été cultivées dans un sol sablonneux ordinaire en dehors des zones mentionnées.»

**d) Méthode d'obtention**

Au lieu de: «La carotte du Lammefjord se cultive selon les règles de la production intégrée de légumes de pleine terre (Dansk Miljøgrønt), axée à la fois sur le rendement et la qualité. Sur le plan phytosanitaire, par exemple, on préférera si possible les mesures techniques et les produits biologiques aux produits phytopharmaceutiques à action chimique.

Parmi les paramètres critiques de la culture figurent notamment:

- la technique,
- la fumure,
- l'irrigation,
- la protection des plantes (l'avertissement, la lutte contre les nuisibles et les champignons),
- la récolte, le stockage et le conditionnement,
- la gestion et la formation,
- les conseils, la documentation et les contrôles.»

lire: «La “Lammefjordsgulerod” doit être cultivée conformément à la norme GlobalG.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practices), qui fixe le cadre des bonnes pratiques agricoles. Cette norme comprend des exigences en matière de documentation sur la gestion de la qualité, la gestion de l'environnement, l'utilisation minimale de pesticides, la traçabilité, la sécurité alimentaire, ainsi que l'évaluation des risques liés à l'environnement de travail et à l'hygiène alimentaire. Les entreprises de conditionnement des carottes dans la région du Lammefjord, qui nettoient, trient et emballent les carottes, sont également soumises à la norme GlobalG.A.P.»

**e) Structure de contrôle**

Au lieu de: «Nom: Direction des produits végétaux

Adresse: Skovbrynet 18, DK-1250 København.»

lire: «Nom: AgroManagement v/Inge Bodil Jochumsen

Adresse: Kirketoften 5, 5610 Assens, Danemark, tél. 51 24 49 89, internet: agromanagement.dk».

**f) Étiquetage**

Au lieu de: «Les dispositions arrêtées par la direction des produits végétaux doivent être respectées, autrement dit:

1) lorsque les carottes sont présentées en emballages, chaque emballage de gros doit être muni d'une étiquette comportant les informations suivantes, qui doivent être lisibles et visibles de l'extérieur, et résister au lavage:

a) identification:

- conditionneur et/ou expéditeur: nom et adresse ou marque délivrée ou reconnue par une autorité officielle: “Lammefjordsgulerod”;

b) nature du produit:

- nom de la variété, pour la catégorie “Extra”, ainsi qu'une des mentions suivantes, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur:
  - “carottes en bottes” ou “carottes”,
  - “jeunes carottes” ou “carottes tardives”;

c) origine du produit:

- Danemark,
- Lammefjord;

- d) informations pour la commercialisation:
  - catégorie,
  - taille, exprimée par:
    - le plus grand ou le plus petit diamètre ou encore par le poids, s'il y a eu tri par taille,
    - le nombre de bottes pour les carottes présentées en bottes;
- e) marque de contrôle officielle (facultatif);

2) pour les carottes en vrac (chargées directement sur leur moyen de transport ou dans un de ses compartiments), les indications ci-dessus doivent figurer sur un document d'accompagnement ou sur une fiche installée en un endroit visible sur le moyen de transport.»

lire: «L'emballage doit être muni d'une étiquette comportant les informations suivantes, indépendamment du fait qu'il s'agisse d'un préconditionnement ou d'un emballage ouvert:

- a) Nom et adresse du conditionneur.
  - b) Logo du "Lammefjordens Grøntsagslaug".
  - c) Catégorie.»
-

## 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 (\*)

## «LAMMEFJORDSGULEROD»

N° CE: DK-PGI-0205-01118 — 04.06.2013

IGP (X)      AOP ( )

**1. Dénomination**

«Lammefjordsgulerod»

**2. État membre ou pays tiers**

Danemark

**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**

La «Lammefjordsgulerod» est très lisse et très fragile, et a une très légère tendance à devenir grise une fois nettoyée. Sa teneur en matière sèche est relativement élevée, à l'instar de sa teneur en sucre. Elle contient en outre une quantité très importante de carotène.

La «Lammefjordsgulerod» doit satisfaire aux exigences applicables à la «catégorie I» définie dans la norme CEE-ONU concernant les carottes (FFV-10).

La «Lammefjordsgulerod» doit être cultivée conformément à la norme GlobalG.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practices), qui fixe le cadre des bonnes pratiques agricoles.

**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 étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire délimitée.

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

Le nettoyage et le conditionnement des carottes sont réalisés exclusivement dans des lavoirs locaux.

**3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

- a) Nom et adresse du conditionneur.
- b) Logo du «Lammefjordens Grøntsagslaug».
- c) Catégorie.

(\*) JOL 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).

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

La région du Lammefjord est composée de quatre zones canalisées à Odsherred, dans le Sjælland (Danemark):

- la partie canalisée du Lammefjord qui est délimitée par le Ringkanal et le barrage d'Audebo,
- Svinninge Vejle, qui est délimitée par le Ringkanal au sud, à l'ouest et au nord, et par la ligne ferroviaire entre Svinninge et Hørve à l'est,
- le fjord de Sidinge, qui est délimité par le barrage de Sidinge et par un canal de drainage,
- Klintsø, qui est entouré de canaux de drainage.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le substrat de culture provient du fond vaseux canalisé du Lammefjord. Le fjord de Sidinge est la première zone à avoir été asséchée dans la région du Lammefjord (à partir de 1841). Svinninge Vejle a été asséchée par la suite et la canalisation de la zone la plus grande, le Lammefjord, a débuté en 1873. Klintsø a été asséchée en dernier lieu.

La couche inférieure du sol est composée d'argile et de marne, ou d'argile et de vase enrichie par du sable. La couche supérieure comprend une couche de vase de plusieurs mètres composée de matière végétale et animale. Une grande partie du Lammefjord est pratiquement exempte de pierres, mais les nombreuses coquilles de mollusques et d'huîtres donnent au sol une teneur en calcaire élevée.

Le climat du Lammefjord est idéal pour la culture des carottes: des hivers doux et des étés frais avec des précipitations réparties uniformément sur toute l'année.

##### 5.2. Spécificité du produit

Les carottes de la région du Lammefjord ont une surface très lisse et gardent leur couleur après avoir été lavées et pendant le stockage. Elles conservent leur couleur car le sable du sol sablonneux est poli et possède un grain plus mou et plus arrondi que dans les autres sols du même type, ce qui signifie que les carottes ne sont pas éraflées lors du ramassage. Les carottes de la région du Lammefjord peuvent dès lors être conservées dans des chambres froides et manipulées tout au long de l'année sans risque d'altération de leur couleur.

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

Les conditions de culture dans l'ancien fond du fjord confèrent aux Lammefjordsgulerod une qualité unique. Ce sol particulier permet de manipuler les carottes délicatement et de préserver la surface lisse qui leur est propre.

Le nom «Lammefjordsgulerod» est connu dans tout le Danemark.

La Lammefjordsgulerod contribue également à ce que le public associe le Lammefjord aux légumes de haute qualité, surtout aux carottes. Le Lammefjord est décrit dans la grande encyclopédie danoise (*Den store danske Encyklopædi*) de la manière suivante: «Le fond du fjord asséché accueille une production végétale riche: céréales, semences et légumes. Le Lammefjord est connu pour ses carottes et ses pommes de terre; avant 1980, il l'était aussi pour ses bulbes à fleurs et ses asperges.»

Les médias danois et étrangers citent souvent le Lammefjord lorsqu'ils parlent du succès que rencontrent, ces dernières années, les restaurants danois en proposant des menus à base de matières premières scandinaves.

#### Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/BGB-Lammefjordsgulerodder%20konsolideret.pdf>