

# Journal officiel

## de l'Union européenne

C 335



Édition  
de langue française

### Communications et informations

56<sup>e</sup> année  
16 novembre 2013

Numéro d'information      Sommaire      Page

#### II *Communications*

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

##### **Commission européenne**

2013/C 335/01      Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV *Informations*

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

##### **Commission européenne**

2013/C 335/02      Taux de change de l'euro ..... 6

**FR**

Prix:  
3 EUR

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

(suite au verso)

## V Avis

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

**Commission européenne**

2013/C 335/03	Appel à propositions — COMM-C2/01/13 — Soutien structurel aux organismes de recherche sur les politiques publiques européennes (groupes de réflexion) et aux organisations de la société civile au niveau européen — Programme «L'Europe pour les citoyens» (2014-2020) .....	7
---------------	---	---

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

**Commission européenne**

2013/C 335/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.7082 — EVO/PKO/eService JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	15
---------------	---	----

## AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2013/C 335/05	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	16
2013/C 335/06	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	22



---

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

## II

(Communications)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

## Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE

## Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

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

(2013/C 335/01)

Date d'adoption de la décision	2.10.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.32225 (11/NN)	
État membre	Pays-Bas	
Région	Noord-Brabant	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Bedrijfsverplaatsing Nedalco	
Base juridique	Koopovereenkomst, gesloten tussen Koninklijke Nedalco BV, Nedalco International BV, enerzijds, de Gemeente Bergen op Zoom, anderzijds (zie BIJLAGE 14)	
Type de la mesure	Aide ad hoc	Nedalco
Objectif	Autres	
Forme de l'aide	Autres — Indemnisation ponctuelle pour délocalisation	
Budget	Budget global: 70 Mio EUR	
Intensité	% — Mesure ne constituant pas une aide	
Durée	à partir de 12.2.2010	
Secteurs économiques	Fabrication d'autres produits chimiques organiques de base	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Gemeente Bergen op Zoom Jacob Obrechtlaan 4 4611 AR Bergen op Zoom NEDERLAND	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	25.7.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36188 (13/N)	
État membre	Belgique	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Besluit van de Vlaamse Regering houdende subsidiëring van incubatoren	
Base juridique	Besluit van de Vlaamse Regering houdende subsidiëring van incubatoren	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Innovation, recherche et développement	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 6 Mio EUR Budget annuel: 1 Mio EUR	
Intensité	50 %	
Durée	1.9.2013-30.8.2019	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Vlaamse Overheid Agentschap Ondernemen Koning Albert II laan 35, bus 12 1030 Brussel BELGIË	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	11.6.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36493 (13/N)	
État membre	Allemagne	
Région	Saarland	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	EFI-Programm — Saarland	
Base juridique	Richtlinien für die Förderung von Entwicklung, Forschung und Innovation im Saarland — EFI-Programm	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Recherche et développement, innovation	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 18,6 Mio EUR	
Intensité	100 %	
Durée	1.1.2009-31.12.2015	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Staatskanzlei des Saarlandes Am Ludwigsplatz 14 66117 Saarbrücken DEUTSCHLAND	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	22.8.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36503 (13/N)	
État membre	Suède	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Statligt stöd vid korttidsarbete	
Base juridique	Förslag till lag om stöd vid korttidsarbete	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Remède à une perturbation grave de l'économie	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget annuel: 4,7 Mrd SEK	
Intensité	% — Mesure ne constituant pas une aide	
Durée	1.1.2014-31.12.2019	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Skatteverket SE-106 61 Stockholm SVERIGE	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	18.9.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36953 (13/N)	
État membre	Espagne	
Région	Andalucía	Article 107(3)(a)
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Port Authority of Bahía de Cádiz	
Base juridique	Reglamento (CE) n° 1083/2006 del Consejo de 11 de julio de 2006	
Type de la mesure	Aide ad hoc	Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz
Objectif	Réalisation d'un projet important d'intérêt européen commun	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 60,06 Mio EUR	
Intensité	50,7 %	
Durée	—	
Secteurs économiques	Transports maritimes et côtiers de fret	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministerio de Hacienda y Administraciones Publicas, DG Fondos Comunitarios Paseo de la Castellana, 162 Madrid ESPAÑA	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

15 novembre 2013

(2013/C 335/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3460	AUD	dollar australien	1,4422
JPY	yen japonais	134,99	CAD	dollar canadien	1,4085
DKK	couronne danoise	7,4588	HKD	dollar de Hong Kong	10,4363
GBP	livre sterling	0,83770	NZD	dollar néo-zélandais	1,6216
SEK	couronne suédoise	8,9438	SGD	dollar de Singapour	1,6791
CHF	franc suisse	1,2346	KRW	won sud-coréen	1 431,79
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,7085
NOK	couronne norvégienne	8,2535	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,2005
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,6315
CZK	couronne tchèque	27,155	IDR	rupiah indonésien	15 640,52
HUF	forint hongrois	298,41	MYR	ringgit malais	4,3103
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	58,623
LVL	lats letton	0,7025	RUB	rouble russe	43,9833
PLN	zloty polonais	4,1829	THB	baht thaïlandais	42,527
RON	leu roumain	4,4513	BRL	real brésilien	3,1146
TRY	livre turque	2,7443	MXN	peso mexicain	17,4647
			INR	roupie indienne	84,9600

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

## V

(Avis)

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

## COMMISSION EUROPÉENNE

## Appel à propositions — COMM-C2/01/13

**Soutien structurel aux organismes de recherche sur les politiques publiques européennes (groupes de réflexion) et aux organisations de la société civile au niveau européen — Programme «L'Europe pour les citoyens» (2014-2020)**

(2013/C 335/03)

## AVERTISSEMENT:

Le présent appel à propositions est soumis à:

- l'adoption finale du règlement établissant le programme «L'Europe pour les citoyens» 2014-2020 dénommé ci-après «le programme» par l'autorité législative compétente sans modification significative,
- une opinion favorable ou absence d'objection de la part du comité créé conformément au règlement établissant le programme «L'Europe pour les citoyens»,
- la disponibilité des crédits prévus dans le projet de budget pour 2014 après l'adoption du budget 2014 par l'autorité budgétaire ou tels que prévus dans le système des douzièmes provisoires.

Le programme constitue la base juridique de cet appel à propositions.

**1. OBJECTIFS****1.1. Objectifs généraux du programme**

Dans le cadre de son objectif global visant à rapprocher l'Union de ses citoyens, les objectifs généraux du programme sont les suivants:

- aider les citoyens à mieux comprendre l'Union, son histoire et sa diversité;
- promouvoir la citoyenneté européenne et améliorer les conditions de participation civique et démocratique au niveau de l'UE.

**1.2. Objectifs spécifiques du programme**

Les objectifs spécifiques du programme sont les suivants:

- sensibiliser à la mémoire européenne, à l'histoire et aux valeurs communes ainsi qu'à l'objectif de l'Union de promouvoir la paix, ses valeurs et le bien-être de ses peuples en encourageant le débat, la réflexion et le développement de réseaux;
- encourager la participation démocratique et civique des citoyens au niveau de l'Union, en leur permettant de mieux comprendre le processus d'élaboration de ses politiques et en créant des circonstances favorables à la participation sociétale et interculturelle et au volontariat à l'échelon de l'UE.

### 1.3. Priorités thématiques

Pour 2014, les priorités thématiques suivantes ont été adoptées:

#### *Volet n° 1 — Une mémoire européenne*

Conformément à l'article 3 du traité sur l'Union européenne, l'UE a pour but de promouvoir la paix, ses valeurs et le bien-être de ses peuples.

Dans ce contexte, le programme «l'Europe pour les citoyens» soutient les organisations s'intéressant aux origines des régimes totalitaires de l'histoire européenne contemporaine ainsi qu'à d'autres moments déterminants et points de référence de l'histoire récente de l'Europe. Au cours de l'année 2014 seront commémorés des moments historiques tels que le centenaire du début de la Première Guerre mondiale, le 25<sup>e</sup> anniversaire de la chute du mur de Berlin ou encore les dix ans de l'élargissement de l'Union européenne aux pays d'Europe centrale et orientale.

#### *Volet n° 2 — Un engagement démocratique et une participation civique*

Les élections au Parlement européen se tiendront dans l'ensemble des États membres du 22 au 25 mai 2014. Ces élections seront les premières à être organisées dans le cadre du traité de Lisbonne, qui renforce le rôle des citoyens de l'UE en tant qu'acteurs politiques en vertu de l'article 11 du traité.

Dans ce contexte, la priorité annuelle du volet n° 2 du programme «l'Europe pour les citoyens» pour l'année 2014 s'articulera autour des élections au Parlement européen et de la participation citoyenne à la vie démocratique de l'UE.

## 2. OBJET DE L'APPEL

L'objectif de cet appel est de sélectionner des organisations d'envergure européenne, qui, par le biais de leurs activités permanentes, habituelles et régulières, contribuent de manière tangible aux objectifs du programme «l'Europe pour les citoyens» définis aux points 1.1 et 1.2 ci-dessus.

Le présent appel à propositions concerne le soutien structurel, dénommé «subventions de fonctionnement», aux organismes qui poursuivent un but d'intérêt général européen, afin de sensibiliser à la mémoire européenne (volet n° 1) ou d'encourager la participation démocratique et civique (volet n° 2). Il vise à cofinancer les dépenses de fonctionnement qui permettent à un organisme d'assurer son indépendance et de mettre en œuvre un éventail d'activités envisagées dans le cadre de son programme de travail annuel. Ces activités doivent correspondre à la poursuite des objectifs définis dans les statuts de l'organisation et contribuer au développement et à la mise en œuvre d'un ou plusieurs des objectifs du programme.

Le soutien accordé aux organisations prendra la forme d'un contrat-cadre de partenariat pour une période de quatre ans (2014-2017) octroyé à la suite du présent appel à propositions. Les contrats-cadres de partenariat sont des mécanismes de coopération établis entre une organisation particulière et l'Agence exécutive «Éducation, audiovisuel et culture»<sup>(1)</sup>,

en vertu desquels des subventions de fonctionnement annuel sont octroyées chaque année.

## 3. CRITÈRES D'ÉLIGIBILITÉ

Les demandes répondant aux critères suivants feront l'objet d'une évaluation approfondie.

### 3.1. Critères formels

Seules les propositions soumises dans l'une des langues officielles de l'UE et ayant utilisé le formulaire de candidature officiel en ligne, dûment complété, signé et envoyé avant le délai indiqué seront prises en considération.

Le formulaire de candidature doit être accompagné de l'intégralité des autres documents mentionnés dans celui-ci.

<sup>(1)</sup> Sous réserve de l'adoption de la décision de la Commission de confier à l'Agence exécutive «Éducation, audiovisuel et culture» un nouveau mandat pour la période 2014-2020.

Les candidatures seront considérées comme recevables si elles:

- a) remplissent les conditions définies aux points 4 et 5 du présent appel;
- b) sont soumises avant le 20 décembre 2013 à midi (heure de Bruxelles);
- c) sont présentées à l'aide du formulaire de candidature officiel (voir point 13) dûment complété;
- d) ont été signées par le représentant légal de l'organisation;
- e) présentent un budget équilibré au niveau des dépenses et des recettes;
- f) remplissent les conditions financières de l'appel indiquées au point 5.

### 3.2. Pays éligibles

Les candidatures d'entités légales établies dans l'un des pays suivants sont éligibles:

- a) États membres de l'UE: Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, Chypre, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovaquie, Slovénie et Suède;
- b) les candidatures d'autres pays (à savoir des pays de l'AELE, des pays en voie d'adhésion, des pays candidats et potentiellement candidats) sont éligibles, à la condition que ces pays aient signé un protocole d'accord avec la Commission européenne pour l'année 2014. Dans ce cas, les candidats de ces pays pourront déposer leur demande de contrat-cadre de partenariat pour la période 2015-2017 avant le 31 décembre 2014.

### 3.3. Candidats éligibles

#### 3.3.1. Catégories d'organisations

Pour être éligible à un contrat-cadre de partenariat, les organisations doivent appartenir aux catégories suivantes:

#### A. Organisations de la société civile pour la mémoire européenne (volet n° 1):

organisations menant des activités visant à réfléchir sur les origines des régimes totalitaires de l'histoire européenne contemporaine (notamment mais pas exclusivement le nazisme, qui a conduit à l'Holocauste, le fascisme, le stalinisme et les régimes communistes totalitaires) et à commémorer les victimes des crimes commis par ces derniers;

organisations mettant en œuvre des activités concernant d'autres moments déterminants et points de référence de l'histoire européenne récente;

organisations s'intéressant aux valeurs communes de l'UE: sensibilisation à l'importance du maintien et de la promotion des valeurs démocratiques en Europe, notamment par la commémoration de personnalités européennes telles que les pères fondateurs du projet européen ou d'autres personnalités ayant contribué de manière significative aux étapes ultérieures de la construction européenne.

#### B. Organisations de la société civile actives au niveau européen (volet n° 2):

organisations de coordination, réseaux et autres OSC visant à encourager la participation démocratique et civique des citoyens à l'échelle de l'Union, en leur permettant de mieux comprendre le processus d'élaboration des politiques de l'UE et en créant des circonstances favorables à la participation des citoyens au niveau de l'Union européenne.

#### C. Organismes de recherche sur les politiques publiques européennes (groupes de réflexion) (volets n° 1 et n° 2):

ces organismes permettent de créer un lien entre la recherche et l'élaboration des politiques au niveau européen. Ils contribuent à trouver des solutions aux problèmes et facilitent l'interaction entre scientifiques, intellectuels et décideurs. Le présent appel vise les groupes de réflexion se concentrant essentiellement sur les objectifs et priorités du programme «L'Europe pour les citoyens», menant des activités dont la portée s'étend au-delà de la simple recherche et qui ne sont pas exclusivement destinées à des groupes spécialisés. Les deux volets du programme sont concernés.

D. Plateformes d'organisations paneuropéennes (volet n° 2):

ces plateformes ont pour spécificité d'être composées de membres qui sont eux-mêmes des organisations de coordination (plateformes) au niveau européen. Ces plateformes paneuropéennes représentent un très grand nombre de citoyens européens et couvrent un large éventail de domaines d'action.

3.3.2. *Organisations éligibles*

Pour pouvoir bénéficier d'une subvention de fonctionnement, les organisations poursuivant un but d'intérêt général européen doivent:

- a) être une organisation sans but lucratif;
- b) jouer un rôle actif dans le secteur de la citoyenneté européenne (mémoire européenne, engagement démocratique et participation citoyenne) tel que défini dans les statuts de l'association ou la déclaration de mission et correspondre à l'une des catégories susmentionnées;
- c) être légalement établies et posséder une entité légale depuis au moins quatre ans (à la date de soumission de leur candidature) dans un pays éligible.
- d) mener leurs activités dans des pays éligibles;
- e) posséder la couverture géographique suivante:
  - les organisations de la société civile au niveau européen (catégorie B) et organisations de la société civile pour la mémoire européenne (catégorie A) doivent posséder des membres ou mener des activités dans 12 pays éligibles au moins;
  - les plateformes d'organisations paneuropéennes (D) doivent posséder 20 organisations de coordination au minimum parmi leurs membres, lesquelles doivent chacune compter des membres dans 15 États membres au moins et, au total, couvrent les 28 États membres;
  - les organismes de recherche sur les politiques publiques européennes (groupes de réflexion) n'ont pas besoin de posséder une couverture géographique particulière pour être éligibles.

Les candidatures de particuliers et d'organismes publics ne sont pas éligibles dans le cadre du présent appel à propositions.

**3.4. Activités éligibles**

Les activités du candidat doivent contribuer de manière tangible au développement et à la mise en œuvre des objectifs généraux et spécifiques du programme.

Chaque candidat doit fournir:

- un programme de travail stratégique pour une période de quatre ans débutant en 2014; et
- un programme de travail détaillé pour une période de 12 mois débutant en 2014.

Le programme de travail stratégique de l'organisation candidate couvrira le champ de ses activités statutaires, notamment des conférences, des séminaires, des tables rondes, des activités de représentation, de communication et de valorisation ainsi que ses autres activités européennes récurrentes relatives aux actions du programme «L'Europe pour les citoyens».

**3.5. Période d'éligibilité**

Le contrat-cadre de partenariat s'étend sur une période de 4 ans. Pour ses subventions annuelles spécifiques, la période d'éligibilité doit correspondre à l'exercice budgétaire du candidat, les comptes certifiés de l'organisation faisant foi.

En ce qui concerne les candidats dont l'exercice budgétaire ne correspond pas à l'année civile, la période d'éligibilité s'étend sur la période de 12 mois commençant à la date de début de leur exercice budgétaire en 2014.

#### 4. CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Les candidatures seront évaluées au regard des critères d'attribution suivants:

- **Cohérence par rapport aux objectifs du programme et du volet concerné:** 30 %
  - L'adéquation du programme de travail proposé au regard des objectifs du programme «L'Europe pour les citoyens».
  - Le programme de travail de l'organisation doit contribuer à la réalisation des objectifs du programme «L'Europe pour les citoyens».
  - La mission de l'organisation candidate doit être cohérente par rapport aux objectifs du programme «L'Europe pour les citoyens».
- **Qualité du plan d'activité/programme de travail:** 30 %
  - Le programme de travail proposé doit correspondre aux objectifs de l'organisation.
  - Cohérence: les différents objectifs des activités proposées doivent correspondre entre eux et les informations et ressources proposées doivent être adaptées aux objectifs.
  - Efficacité: les résultats doivent être atteints à un coût raisonnable.
  - Les programmes de travail doivent présenter une dimension européenne clairement énoncée.
  - La priorité est donnée aux organisations faisant appel à de nouvelles méthodes de travail ou proposant des activités innovantes.
- **Diffusion:** 15 %
  - Les organisations recevant des subventions de fonctionnement doivent réaliser les efforts nécessaires pour garantir l'exploitation et la diffusion de leurs résultats.
  - Le programme de travail proposé doit créer un effet multiplicateur au sein d'un public plus large que celui participant directement aux activités.
  - Un plan de diffusion pratique et réaliste devra être mis en place de manière à permettre un transfert et un échange efficaces des résultats prévus par le programme de travail.
- **Incidence et participation citoyenne:** 15 %
  - Le nombre de partenaires, participants, contributions politiques et pays participant devra être suffisant pour garantir une véritable couverture européenne du programme de travail proposé.
  - Incidence: le programme de travail devra viser à atteindre ses objectifs, notamment en ce qui concerne les contributions concrètes en matière d'élaboration des politiques.
  - Durabilité: le programme de travail proposé devra viser à atteindre des effets à long terme.
  - Le programme de travail proposé devra donner la possibilité aux participants de s'engager activement dans les activités et en faveur des problématiques soulevées.
  - Un équilibre devra être trouvé entre les citoyens déjà actifs au sein d'organisations/institutions et ceux n'étant pas encore engagés.
  - La priorité sera donnée aux organisations favorisant la participation des groupes de citoyens sous-représentés ou défavorisés.
- **Mesure dans laquelle le manque d'accès au financement freine la mise en œuvre de l'action** (10 %)
  - Le plan de travail devra être accompagné d'une analyse détaillée de la progression des dépenses et de l'ensemble des systèmes de cofinancement au cours des trois dernières années.

- Les propositions devront démontrer: l'insuffisance d'autres sources de financement disponibles qui leur permettraient de mettre en œuvre leur programme de travail;
- la mesure dans laquelle le montant demandé est nécessaire pour la mise en œuvre du programme de travail;
- la mesure dans laquelle il est nécessaire de mettre en œuvre aujourd'hui ce programme de travail afin d'atteindre les objectifs de l'appel et/ou la mesure dans laquelle un report leur serait préjudiciable.

## 5. CONDITIONS DE FINANCEMENT

Une subvention de l'UE est une incitation à mener des activités, lesquelles ne seraient pas réalisables sans le soutien de l'Union. Celle-ci est fondée sur le principe du cofinancement, et vient compléter la participation financière de l'organisation candidate et/ou toute aide nationale, régionale ou privée que celle-ci aurait obtenue.

L'acceptation d'une demande de subvention par la Commission ne signifie pas qu'elle s'engage à accorder une subvention d'un moment égal à celui demandé par le bénéficiaire. En outre, le montant octroyé ne peut en aucun cas être supérieur au montant demandé. L'octroi d'une subvention ne confère aucun droit pour les années suivantes.

L'aide financière de l'Union ne peut excéder 70 % des dépenses prévues pour l'ensemble des catégories d'organisations à l'exception des plateformes d'organisations paneuropéennes (voir point 3.3.1), pour lesquelles ce plafond est fixé à 90 %.

Par ailleurs, le montant maximum accordé par catégorie est défini comme suit:

Type	Montant minimum	Montant maximum	Taux de cofinancement maximal
A. Organisations de la société civile pour la mémoire européenne (volet n° 1)	60 000 EUR	200 000 EUR	70 %
B. Organisations de la société civile actives au niveau européen (volet n° 2)	60 000 EUR	200 000 EUR	70 %
C. Organismes de recherche sur les politiques publiques européennes (groupes de réflexion) (volets n° 1 et n° 2)	60 000 EUR	350 000 EUR	70 %
D. Plateformes d'organisations paneuropéennes (volet n° 2)	60 000 EUR	600 000 EUR	90 %

L'objectif est de sélectionner environ 8 organisations au titre du volet n° 1 («Mémoire européenne») et 26 organisations au titre du volet n° 2 («engagement démocratique et une participation civique») du programme «L'Europe pour les citoyens».

### 5.1. Conditions contractuelles

Lorsqu'une candidature est approuvée, le bénéficiaire reçoit soit une décision-cadre de partenariat et une décision de subvention soit une convention-cadre de partenariat et une convention de subvention en fonction du lieu où il est légalement établi.

- **Le partenariat-cadre** formalise un mécanisme de coopération à long terme entre la Commission et ses partenaires (voir point 3.1). Il peut revêtir la forme d'une décision-cadre de partenariat (DCP) ou d'une convention-cadre de partenariat (CCP).
- Des subventions annuelles spécifiques, fondées sur la DCP ou la CCP, sont octroyées sous l'une des formes suivantes:

- une *décision de subvention*, qui est acte unilatéral octroyant une subvention à un bénéficiaire. Contrairement à la convention de subvention, le bénéficiaire ne doit pas signer la décision de subvention et peut débiter ses activités immédiatement après la réception/notification de cette dernière. La décision de subvention accélère ainsi le processus. La décision de subvention est destinée aux bénéficiaires établis au sein de l'UE;
- une *convention de subvention*, qui doit être signée par le bénéficiaire et retournée par retour de courrier à l'EACEA, qui est la dernière partie à signer la convention. La convention de subvention est destinée aux bénéficiaires établis en dehors de l'UE.

Un modèle de décision de subvention et de convention de subvention est disponible sur le site internet suivant: [http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/index\\_fr.php](http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/index_fr.php)

Les conditions générales applicables aux décisions/conventions de subvention sont disponibles dans le «registre des documents» du site Internet de l'EACEA [http://eacea.ec.europa.eu/index\\_fr.php](http://eacea.ec.europa.eu/index_fr.php)

## 6. BUDGET

Le budget total alloué aux contrats-cadres de quatre ans (2014-2017) s'élève à 27,04 millions EUR. Environ un tiers de cette somme sera réservé aux organismes de recherche sur les politiques publiques européennes (groupes de réflexion).

Le budget total disponible pour les subventions spécifiques annuelles à accorder en 2014 représente 6,76 millions EUR pour l'année 2014. La Commission européenne prévoit de financer environ 34 organisations dans le cadre de cet appel.

Le soutien structurel sera accordé dans le cadre de la ligne 16.02.01 du budget général de l'Union européenne.

La Commission européenne se réserve le droit de ne pas allouer tous les fonds disponibles.

## 7. DÉLAI DE SOUMISSION DES CANDIDATURES/MODALITÉS DE DÉPÔT

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au **20 décembre 2013 à midi (heure de Bruxelles)**.

Des informations détaillées sur les modalités de dépôt sont disponibles à l'adresse suivante: [http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/index\\_fr.php](http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/index_fr.php)

Les candidatures doivent être déposées uniquement à l'aide du formulaire de demande de subvention électronique (eForm) disponible actuellement. Tous les champs du formulaire électronique eForm doivent être remplis.

De plus, les documents suivants doivent être attachés au formulaire électronique:

- une déclaration sur l'honneur, signée par la personne autorisée à prendre des engagements juridiquement contraignants pour le compte de l'organisation candidate;
- la feuille de calcul du budget dûment remplie;
- la fiche «Entité légale» dûment remplie;
- le signalétique financier dûment rempli.

Il ne sera pas donné suite aux candidatures soumises sur papier par la poste, par télécopieur ou par courrier électronique.

La Commission européenne et l'Agence se réservent le droit de demander toute information complémentaire qui leur serait nécessaire.

Tous les documents doivent être envoyés/téléchargés électroniquement à l'adresse suivante:

[http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/index\\_fr.php](http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/index_fr.php)

Seules les candidatures répondant aux critères d'admissibilité seront prises en considération pour l'attribution éventuelle d'une subvention. Si une demande n'est pas jugée éligible, une lettre en indiquant les motifs sera envoyée au candidat.

Aucune information sur le résultat des candidatures individuelles ne sera divulguée avant la fin de la procédure de sélection. Les résultats de la procédure de sélection seront rendus publics au printemps 2014, à l'adresse suivante:

[http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/funding/2014/index\\_en.php](http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/funding/2014/index_en.php)

Les candidats retenus pour un financement recevront une convention/décision de subvention de l'UE. Les candidats dont la demande n'a pas été retenue en seront informés par écrit. Les dossiers de candidature ne seront pas renvoyés aux demandeurs.

*Liste de contrôle des documents à remettre par les candidats:*

- 1) le formulaire de demande complété (formulaire électronique);
  - 2) la feuille de calcul du budget complétée (à joindre au formulaire électronique);
  - 3) la déclaration sur l'honneur signée (à joindre au formulaire électronique);
  - 4) la fiche «Entité légale» complétée (à joindre au formulaire électronique), disponible à l'adresse: [http://ec.europa.eu/budget/contracts\\_grants/info\\_contracts/legal\\_entities/legal\\_entities\\_fr.cfm#fr](http://ec.europa.eu/budget/contracts_grants/info_contracts/legal_entities/legal_entities_fr.cfm#fr)
  - 5) le signalétique financier (à joindre au formulaire électronique), disponible à l'adresse: [http://ec.europa.eu/budget/library/contracts\\_grants/info\\_contracts/financial\\_id/fich\\_sign\\_ba\\_gb\\_fr.pdf](http://ec.europa.eu/budget/library/contracts_grants/info_contracts/financial_id/fich_sign_ba_gb_fr.pdf)
-

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

### Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.7082 — EVO/PKO/eService JV)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

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

(2013/C 335/04)

1. Le 11 novembre 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel les entreprises EVO Payments International LLC («EVO», États-Unis), contrôlée en dernier ressort par EVO Holdco, Inc. (États-Unis) et Madison Dearborn Partners, LLC (États-Unis), et Powszechna Kasa Oszczędności Bank Polski SA («PKO», Pologne) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Centrum Elektronicznych Usług Płatniczych SA («eService», Pologne) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- EVO: activités dans le domaine du traitement des opérations de paiement électronique et des services connexes aux États-Unis, au Canada et dans l'EEE,
- PKO: activités dans le domaine des services bancaires et financiers, notamment dans les services bancaires aux particuliers et aux entreprises et dans les services bancaires d'investissement, ainsi que dans les services de courtage, de crédit-bail et d'affacturage, les services de fonds d'investissement et de fonds de pension et les services de développement immobilier,
- eService: activités dans le domaine du traitement des paiements par carte effectués à partir de terminaux de points de vente ou par internet, des recharges de téléphones mobiles prépayés, des ventes complémentaires effectuées par l'intermédiaire de terminaux de points de vente et des services de retrait d'espèces.

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

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.7082 — EVO/PKO/eService JV, à l'adresse suivante:

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

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

<sup>(2)</sup> JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2013/C 335/05)

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

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>****«CRÈME DE BRESSE»****N° CE: FR-PDO-0005-01046-18.10.2012****IGP ( ) AOP ( X )****1. Dénomination**

«Crème de Bresse»

**2. État membre ou pays tiers**

France

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

Classe 1.4 — Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.).

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

«Crème de Bresse»

C'est une crème à la texture «semi-épaisse» ayant subi une maturation biologique. Son taux de matière grasse est d'au minimum de 36 grammes pour 100 grammes de produit.

Elle se caractérise notamment par son onctuosité, une pointe d'acidité et des notes de lacté cuit, de biscuit sucré et de vanillé.

«Crème de Bresse» complétée de la mention «épaisse»

C'est une crème à la texture «épaisse» ayant subi une maturation biologique. Sa teneur minimale en matière grasse est de 33 grammes pour 100 grammes de produit.

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

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

Elle se caractérise par une acidité marquée et une expression aromatique très développée avec des notes de «fraîcheur en bouche» prononcées et des arômes marqués de lait (lait frais, lait cru, ...) et de beurre.

Pour ces deux types de crème, l'homogénéisation de la crème, l'ajout d'épaississant ou d'arôme est interdit. L'emploi de crèmes de lactosérum, de crèmes reconstituées, congelées ou surgelées, de matières colorantes ou antioxygènes, de substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait ou de la crème est interdite.

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

Le lait cru et entier est écrémé dans les 36 heures qui suivent la collecte.

Le pH du lait à réception est compris entre 6,4 et 6,9 et son indice de lipolyse est au maximum de 0,80 meq pour 100 grammes de matière grasse.

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

Au minimum 80 % de la ration totale annuelle du troupeau, exprimée en matière sèche, est issue de l'aire géographique.

L'alimentation du troupeau est basée sur un système fourrager qui représente au minimum 75 % en matière sèche de la ration totale des vaches en moyenne sur l'année.

Par fourrage on entend:

- l'herbe en vert, pâturée ou distribuée à l'auge,
- l'herbe et le maïs fourrage sous toutes leurs formes de conservation,
- la luzerne en vert ou séchée,
- la paille,
- les racines,
- les autres céréales distribuées en vert ou sous forme de fourrage conservé.

Le colza distribué en vert, la moutarde, le chou, le raifort, le navet, la navette, le rutabaga et le radis sont interdits dans l'alimentation du troupeau.

Seul est autorisé dans l'alimentation du troupeau, le maïs fourrage, épi ou grain issu de produits non transgéniques.

L'apport en compléments alimentaires est limité à 1 800 kilogrammes par vache du troupeau et par an.

Par compléments alimentaires, on entend:

- les compléments énergétiques: grains de céréales et leurs produits dérivés, les tubercules et leurs produits dérivés et les produits dérivés des racines,
- les compléments azotés: graines de protéagineux et d'oléo-protéagineux et leurs produits dérivés, la luzerne déshydratée et autres produits dérivés,
- les compléments mixtes: mélange des compléments énergétiques et azotés,
- les minéraux, vitamines et oligoéléments,
- les coproduits d'industrie fermentaire,
- les agents de tannage.

L'huile de palme en l'état ou ses isomères ne sont pas autorisés.

a) Période de pâture

Le troupeau pâture au moins 150 jours dans l'année, consécutifs ou non.

Durant cette période, les vaches traites disposent chacune d'un minimum de 10 ares de pâture accessibles depuis les locaux de traite.

Le pâturage peut être complété par de l'affouragement en vert. L'herbe fraîche distribuée doit être consommée dans les 24 heures et tous les refus au delà de 24 heures sont retirés des auges.

L'apport de maïs est assuré par la distribution d'un minimum de 10 % en matière sèche de maïs sous forme de fourrages ou d'un minimum de 1 kilogramme d'équivalent maïs grain sec, dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

b) Période hivernale

Durant cette période, l'apport d'herbe est assuré par la distribution d'un minimum de 15 % en matière sèche d'herbe (herbe et luzerne sous toutes leurs formes de conservation), dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

Durant cette période, l'apport de maïs est assuré par la distribution d'un minimum de 25 % en matière sèche de maïs sous forme de fourrages ou d'un minimum de 2,5 kilogrammes d'équivalent maïs grain sec, dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

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

La production du lait ainsi que la fabrication de la «crème de Bresse» se déroulent dans l'aire géographique.

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

Le conditionnement de la crème est effectué en unités de vente d'un volume n'excédant pas 1 000 litres.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine «crème de Bresse» doit comporter:

- le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole «AOP» de l'Union européenne à compter de l'enregistrement par l'Union européenne.

Le nom de l'Appellation d'origine «crème de Bresse» peut être suivi de la mention «épaisse» pour les crèmes répondant aux conditions de production.

Toutefois, dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner ces éléments.

Les modèles d'étiquette et de panonceau sont établis par le groupement qui assure leur mise à disposition auprès des opérateurs.

La dénomination «crème de Bresse» suivie de la mention «Appellation d'origine protégée» doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce à compter de l'enregistrement par l'Union européenne.

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

L'aire géographique s'étend aux territoires des communes suivantes:

*Département de l'Ain:* Abergement-Clémenciat (L'), Attignat, Bâgé-la-Ville, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bénay, Béréziat, Biziat, Boisse, Bourg-en-Bresse, Buellas, Certines, Ceyzériat, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Coligny, Condeissiat, Confrançon, Cormoz, Courmangoux, Courtes, Cras-sur-Reyssouze, Cruzilles-lès-Mepillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Dommartin, Dompierre-sur-Chalaronne, Domsure, Etrez, Foissiat, Gorrevod, Illiat, Jasseron, Jayat,

Journans, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Veyle, Pressiat, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huriat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servas, Servignat, Salignat, Tossiat, Tranclière (La), Treffort-Cuisiat, Vandeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Villemotier, Viriat, Vonnas.

*Département du Jura:* Augea, Balanod, Beaufort, Bletterans, Bonnaud, Cesancey, Chazelles, Chilly-le-Vignoble, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cuisia, Digna, Fontainebrux, Frébuans, Gevingey, Larnaud, Mallerey, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Nanc-lès-Saint-Amour, Nance, Orbagna, Repôts (Les), Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Didier, Trenal, Vercia, Villevieux, Vincelles.

*Département de Saône-et-Loire:* Abergement-de-Cuisery (L'), Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Thècle (La), Condal, Cuiseaux, Cuisery, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Genête (La), Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménétreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montpont-en-Bresse, Montret, Rancy, Ratenelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Vérissey, Vincelles.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production de la «crème de Bresse» correspond à une plaine bocagère légèrement vallonnée, au relief de collines typique de la «Bresse» et dont l'altitude ne dépasse pas 300 mètres. C'est une unité géologique constituée de sols à matrice argileuse assurant de bonnes réserves en eau, avec toutefois une hétérogénéité parcellaire, que l'on retrouve la plupart du temps à l'échelle de l'exploitation. Elle jouit d'un réseau hydrique dense et omniprésent tissé de rivières, nées aux sources des côtes jurassiennes, et alimentées par des nombreux ruisseaux ou rigoles. Elle bénéficie d'un climat continental de type «bressan», avec une pluviométrie soutenue et régulière, supérieure à 800 mm/an, qui favorise la pousse de l'herbe en période végétative et qui, couplé à une bonne gestion des sols, permet le développement de nombreuses cultures céréalières et notamment celle du maïs non irrigué.

La conjoncture hydro-géo-morpho-climatique de ce territoire a conduit à l'isolement de l'habitat (nombreux points d'eau, chemins peu carrossables) et a induit une organisation particulière de l'espace agricole propice à la polyculture et à l'élevage en système quasi-autarcique. Les parties basses aux sols argileux imperméables et régulièrement inondés sont réservées aux prairies et aux haies boisées; les versants, plus sains, sont cultivés en céréales, le maïs notamment; et les plateaux, mal drainés, sont laissés en forêt. Cette diversité bocagère constitue la caractéristique géographique essentielle de cette région dénommée «bocage bressan» où alternent cultures, prairies et espaces boisés.

Les éleveurs ont su s'adapter à la physionomie des lieux et aux capacités du milieu naturel et ont su composer avec lui en développant un système agricole spécifique. Ainsi, la polyculture bressane se distingue par:

- le maintien d'un système herbager qui occupe la moitié des surfaces agricoles de la zone. L'herbe en Bresse est apparentée à une véritable culture. En effet, la qualité de l'herbe récoltée (diversité floristique et composition botanique) tient autant à l'entretien des prairies permanentes à tendance hygrophile qu'à la conduite des prairies temporaires. Ces pratiques font appel à un véritable savoir-faire des producteurs de lait bressans privilégiant la production de fourrages locaux, le pâturage ou l'affouragement en vert;

- la culture du maïs qui occupe une place d'honneur au sein des cultures céréalières bressanes. Depuis plus de 400 ans, les éleveurs le cultivent sans irrigation et lui consacrent une part très importante dans l'alimentation des animaux. En effet, le maïs est mentionné dès 1612 dans un inventaire de biens après un décès à Montpont-en-Bresse (P. Ponsot, 1997) puis en 1625 dans les mercuriales de Louhans (L. Guillemaut, 1896). Signe d'abondance et de prospérité, il est d'ailleurs à l'origine du nom «ventres jaunes» donné jadis aux bressans;
- le savoir-faire en matière de techniques d'ensilage développé par les éleveurs bressans dès le XIX<sup>e</sup> siècle (Lecouteux, 1875) afin de surmonter les difficultés liées à la récolte des foins dans un contexte de climat humide.

C'est sur la base de ces deux principales cultures que les éleveurs bressans orientent leur système de production autour d'élevages complémentaires, avicole et laitier, et définissent naturellement pour la production du lait un schéma d'alimentation des animaux associant herbe et maïs. Les produits qui en sont issus, en particulier la crème, occupent une place importante au sein de cette économie. La crème est alors vendue sur les marchés à une clientèle locale ou aux coquetiers qui l'achemine avec les œufs et les volailles vers les villes voisines de la région.

Prenant peu à peu le relais des ateliers de fabrication fermiers, les premières coopératives firent leur apparition au début des années 1930. Conscientes de la nécessité de préserver les spécificités initiales de la matière première, elles organisent les collectes de lait sur des secteurs bien circonscrits autour des ateliers de transformation et toujours selon des circuits de ramassage courts. Elles mettent également en place la mise en fabrication rapide du lait après réception et limitent les manipulations et pompages des crèmes.

Ainsi elles perpétuent la fabrication traditionnelle de crème issue de crème de lait de vache tout en développant une maîtrise des procédés de maturation biologique.

Les fabricants utilisent des souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes, de façon à permettre une acidification suffisante et une expression aromatique intense de la crème.

Une attention particulière est également portée au conditionnement de la crème en minimisant les manipulations et le pompage du produit.

## 5.2. Spécificité du produit

C'est une crème issue d'une maturation biologique, sans aucun ajout d'épaississant ou d'arôme. Elle est d'une couleur variant de blanc cassé à ivoire, d'un aspect brillant et lisse avec peu ou pas de bulles apparentes.

Elle recouvre deux types de crème qui se distinguent par leur niveau de matière grasse, leur acidité, leur texture et leur aptitude culinaire différente.

La crème semi-épaisse qui se caractérise par un taux de matière grasse élevé d'un minimum de 36 grammes pour 100 grammes présente une bonne tenue, une texture lisse et très onctueuse et un fort pouvoir nappant en bouche. Elle développe une expression aromatique intense, au nez comme en bouche, mêlant une pointe d'acidité et des notes lactées et sucrées (lait cuit, biscuit sucré, vanillé), à l'origine de sa particularité.

Cette crème présente l'intérêt de bien résister à la chaleur (gratins de pommes de terre, poulets à la crème, boudin à la crème, pâtisseries), elle est donc souvent utilisée en cuisson longue à des températures élevées.

La crème épaisse qui se caractérise par une teneur en matière grasse d'un minimum de 33 grammes pour 100 grammes de produit présente une texture épaisse et une acidité marquée. Elle est lisse et très onctueuse et a un bon pouvoir nappant en bouche. Elle développe une expression aromatique intense, au nez comme en bouche avec des notes de «fraîcheur en bouche» prononcées et des arômes marqués de lait (lait frais, lait cru,...) et de beurre.

Cette crème est traditionnellement utilisée sans cuisson, en nappage de fruits ou de fromages blancs, ou bien pour des cuissons courtes à des températures modérées.

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 schéma d'alimentation mixte traditionnel bressan des bovins, associant herbe et maïs, est l'un des facteurs déterminants des caractéristiques du lait produit dans l'aire géographique. L'équilibre au sein de la ration entre les deux composants que sont l'herbe et le maïs influe sur les propriétés du lait favorisant sa transformation en crème.

L'apport d'herbe dans la ration alimentaire confère au lait des caractéristiques sensorielles propres. Le maintien par les producteurs d'une diversité floristique des prairies et leur composition botanique assure la coloration soutenue des laits, influe sur la teneur et la composition liposoluble des laits et sur la richesse en précurseurs aromatiques qui se fixent sur la matière grasse.

L'apport de maïs, de par sa valeur énergétique élevée, garantit la production d'un lait riche en matières grasses et en protéines. Celui-ci est également responsable de la taille des globules gras, de gros diamètre, spécifique au lait destiné à la fabrication de la «crème de Bresse». Cela impacte directement le fort potentiel aromatique du lait puisque la surface de fixation des composés aromatiques est élevée.

Les conditions de refroidissement et de stockage du lait sur l'exploitation, la proximité des opérateurs et la limitation des circuits de collecte, sont autant de pratiques qui contribuent à maintenir la composition du lait et la qualité intrinsèque de ses matières grasses. En effet, le lait destiné à la fabrication de la «crème de Bresse» présente un indice de lipolyse particulièrement faible, reflétant une très bonne qualité de la matière grasse. Sa coloration initiale participe à la coloration de la crème.

De par la mise en œuvre rapide du lait par les transformateurs, la restriction du nombre de manipulations et de pompages, la matière grasse conserve toutes ses qualités. L'absence d'homogénéisation permet de maintenir la texture et la tenue de la crème et lui confère un aspect lisse et brillant avec peu ou pas de bulles apparentes.

La phase de maturation biologique de la crème, qui est une étape importante de la production de la «crème de Bresse», est longue et conduite à basse température à partir de souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes sélectionnées. L'ajustement des paramètres de cette phase permet de faire varier le niveau d'acidité de la crème et d'obtenir des textures semi-épaisses ou épaisses. Cette variation qui influe sur la richesse en matières grasses procure aux crèmes des complexités aromatiques différentes. L'absence de recours à des épaississants ou arômes permet de garantir le goût naturel de la crème.

Les spécificités de la «crème de Bresse» reposent en premier lieu sur les propriétés du lait ainsi que sur le savoir-faire de fabrication développé et perpétué par les transformateurs. Aujourd'hui, la «crème de Bresse» est un ingrédient très présent dans la cuisine régionale, elle est largement utilisée par les cuisiniers et les pâtisseries qui en apprécient ses qualités (poulet de Bresse à la crème, poissons ou quenelles à la sauce crémeuse, gratins de pommes de terre, brioches, tartes et galettes bressannes (mélange de sucre, de beurre et de crème).

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

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

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

---

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

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

(2013/C 335/06)

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

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

«BEURRE DE BRESSE»

N° CE: FR-PDO-0005-01045-18.10.2012

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Dénomination**

«Beurre de Bresse»

**2. État membre ou pays tiers**

France

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

**3.1. Type de produit**

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

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

Le «Beurre de Bresse» est un beurre doux élaboré en baratte qui se caractérise notamment par:

- sa couleur jaune soutenu qui peut évoluer vers un jaune plus clair en hiver,
- sa texture souple et aérée qui se traduit par l'observation de très fines gouttelettes d'eau et de microporosités, propres aux beurres de baratte traditionnelle. Il n'est pas compact et présente un aspect très légèrement granuleux,
- son odeur marquée par des notes «petit lait», «florales» ou encore légèrement «sucrée»,
- son fondant en bouche, qui traduit son aptitude à se déliter en bouche,
- son goût dominé par des notes lactées de «fraîcheur en bouche» et de «fruits secs» (noisette et noix), ainsi que sa bonne persistance en bouche.

Il présente une bonne tartinabilité et dispose d'une bonne tenue à la cuisson.

L'emploi de beurres reconstitués, congelés ou surgelés ainsi que le recours à tout procédé destiné à augmenter la teneur en matière sèche non grasse du beurre, notamment l'incorporation de cultures de ferments lactiques pendant le malaxage, sont interdits.

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

Le lait cru et entier est écrémé dans les 36 heures qui suivent la collecte.

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

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

Le pH du lait à réception est compris entre 6,4 et 6,9 et son indice de lipolyse est au maximum de 0,80 meq pour 100 grammes de matière grasse.

Le beurre est fabriqué exclusivement à partir de crème crue ou pasteurisée ayant subi une maturation biologique dont le taux en matière grasse est d'au minimum 36 grammes pour 100 grammes de produit, produite sur l'aire géographique.

La mise en fabrication de la crème est réalisée dans les 36 heures qui suivent la collecte du lait et 48 heures au maximum après l'écémage du lait.

L'homogénéisation de la crème est interdite. L'emploi de crèmes reconstituées, congelées ou surgelées, de matières colorantes ou antioxygènes, de substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait ou de la crème, est interdit.

Le type de ferments utilisés associe nécessairement des souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes. Aucun ajout d'épaississant ou d'arôme n'est autorisé. La maturation s'effectue entre 12 °C et 18 °C pendant une durée de 18 à 24 heures. Les opérations de barattage sont conduites sur une crème dont l'acidité est au minimum de 20 °D.

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

Au minimum 80 % de la ration totale annuelle du troupeau, exprimée en matière sèche, est issue de l'aire géographique.

L'alimentation du troupeau est basée sur un système fourrager qui représente au minimum 75 % en MS de la ration totale des vaches en moyenne sur l'année.

Par fourrage on entend:

- l'herbe en vert, pâturée ou distribuée à l'auge,
- l'herbe et le maïs fourrage sous toutes leurs formes de conservation,
- la luzerne en vert ou séchée,
- la paille,
- les racines,
- les autres céréales distribuées en vert ou sous forme de fourrage conservé.

Le colza distribué en vert, la moutarde, le chou, le raifort, le navet, la navette, le rutabaga et le radis sont interdits dans l'alimentation du troupeau.

Seul est autorisé dans l'alimentation du troupeau, le maïs fourrage, épi ou grain issu de produits non transgéniques.

L'apport en compléments alimentaires est limité à 1 800 kilogrammes par vache du troupeau et par an.

Par compléments alimentaires, on entend:

- les compléments énergétiques: grains de céréales et leurs produits dérivés, les tubercules et leurs produits dérivés et les produits dérivés des racines,
- les compléments azotés: graines de protéagineux et d'oléo-protéagineux et leurs produits dérivés, la luzerne déshydratée et autres produits dérivés,
- les compléments mixtes: mélange des compléments énergétiques et azotés,
- les minéraux, vitamines et oligoéléments,
- les coproduits d'industrie fermentaire,
- les agents de tannage.

L'huile de palme en l'état ou ses isomères ne sont pas autorisés.

a) Période de pâture

Le troupeau pâture au moins 150 jours dans l'année, consécutifs ou non.

Durant cette période, les vaches traites disposent chacune d'un minimum de 10 ares de pâture accessibles depuis les locaux de traite.

Le pâturage peut être complété par de l'affouragement en vert. L'herbe fraîche distribuée doit être consommée dans les 24 heures et tous les refus au delà de 24 heures sont retirés des auges.

L'apport de maïs est assuré par la distribution d'un minimum de 10 % en matière sèche de maïs sous forme de fourrages ou d'un minimum de 1 kilogramme d'équivalent maïs grain sec, dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

b) Période hivernale

Durant cette période, l'apport d'herbe est assuré par la distribution d'un minimum de 15 % en matière sèche d'herbe (herbe et luzerne sous toutes leurs formes de conservation), dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

Durant cette période, l'apport de maïs est assuré par la distribution d'un minimum de 25 % en matière sèche de maïs sous forme de fourrages ou d'un minimum de 2,5 kilogramme d'équivalent maïs grain sec, dans la ration totale journalière moyenne sur la période.

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

La production du lait ainsi que la fabrication du «Beurre de Bresse» se déroulent dans l'aire géographique.

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

Le conditionnement est effectué en unités de poids de vente n'excédant pas 25 kilogrammes.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation d'origine «Beurre de Bresse» doit comporter:

- le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole «AOP» de l'Union européenne à compter de l'enregistrement par l'Union européenne.

Toutefois, dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner ces éléments.

Les modèles d'étiquette et de panonceau sont établis par le groupement qui assure leur mise à disposition auprès des opérateurs.

La dénomination «Beurre de Bresse» suivie de la mention «Appellation d'origine protégée» doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce à compter de l'enregistrement par l'Union européenne.

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

L'aire géographique s'étend aux territoires des communes suivantes:

Département de l'Ain: Abergement-Clémenciat (L'), Attignat, Bâgé-la-Ville, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bény, Béréziat, Biziat, Boissey, Bourg-en-Bresse, Buellas, Certines, Ceyzériat, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Coligny, Condeissiat, Confrançon, Cormoz,

Courmangoux, Courtes, Cras-sur-Reyssouze, Cruzilles-lès-Mepillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Dommartin, Dompierre-sur-Chalaronne, Domsure, Etrez, Foissiat, Gorrevod, Illiat, Jasseron, Jayat, Journans, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Veyle, Pressiat, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiriât, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servas, Servignat, Sulignat, Tossiat, Tranclière (La), Treffort-Cuisiat, Vandeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Villemotier, Viriat, Vonnas.

Département du Jura: Augea, Balanod, Beaufort, Bletterans, Bonnaud, Cesancey, Chazelles, Chilly-le-Vignoble, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cuisia, Digna, Fontainebrux, Frébuans, Gevingey, Larnaud, Mallerey, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Nanc-lès-Saint-Amour, Nance, Orbagna, Repôts (Les), Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Didier, Trenal, Vercia, Villevieux, Vincelles.

Département de Saône-et-Loire: Abergement-de-Cuisery (L'), Bantanges, Baudrières, Beurepaire-en-Bresse, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Thèle (La), Condal, Cuiseaux, Cuisery, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Genête (La), Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménétreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montpont-en-Bresse, Montret, Rancy, Ratelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Vérissey, Vincelles.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production du «Beurre de Bresse» correspond à une plaine bocagère légèrement vallonnée, au relief de collines typique de la «Bresse» et dont l'altitude ne dépasse pas 300 mètres. C'est une unité géologique constituée de sols à matrice argileuse assurant de bonnes réserves en eau, avec toutefois une hétérogénéité parcellaire (présence de veines de terres différentes), que l'on retrouve la plupart du temps à l'échelle de l'exploitation. Elle jouit d'un réseau hydrique dense et omniprésent tissé de rivières, nées aux sources des côtes jurassiennes, et alimentées par des nombreux ruisseaux ou rigoles. Elle bénéficie d'un climat continental de type «Bressan», avec une pluviométrie soutenue et régulière, supérieure à 800 mm/an, qui favorise la pousse de l'herbe en période végétative et qui, couplé à une bonne gestion des sols, permet le développement de nombreuses cultures céréalières et notamment celle du maïs non irrigué.

La conjoncture hydro-géo-morpho-climatique de ce territoire a conduit à l'isolement de l'habitat (nombreux points d'eau, chemins peu carrossables) et a induit une organisation particulière de l'espace agricole propice à la polyculture et à l'élevage en système quasi-autarcique. Les parties basses aux sols argileux imperméables et régulièrement inondés sont réservées aux prairies et aux haies boisées; les versants, plus sains, sont cultivés en céréales, le maïs notamment; et les plateaux, mal drainés, sont laissés en forêt. Cette diversité bocagère constitue la caractéristique géographique essentielle de cette région dénommée «bocage bressan» où alternent cultures, prairies et espaces boisés.

Les éleveurs ont su s'adapter à la physionomie des lieux et aux capacités du milieu naturel et ont su composer avec lui en développant un système agricole spécifique. Ainsi, la polyculture bressane se distingue par:

- le maintien d'un système herbager qui occupe la moitié des surfaces agricoles de la zone. L'herbe en Bresse est apparentée à une véritable culture. En effet, la qualité de l'herbe récoltée (diversité floristique et composition botanique) tient autant à l'entretien des prairies permanentes à tendance hygrophile qu'à la conduite des prairies temporaires. Ces pratiques font appel à un véritable savoir-faire des producteurs de lait bressans privilégiant la production de fourrages locaux, le pâturage ou l'affouragement en vert;

- la culture du maïs qui occupe une place d'honneur au sein des cultures céréalières bressanes. Depuis plus de 400 ans, les éleveurs le cultivent sans irrigation et lui consacrent une part très importante dans l'alimentation des animaux. En effet, le maïs est mentionné dès 1612 dans un inventaire de biens après un décès à Montpont-en-Bresse (P. Ponsot, 1997) puis en 1625 dans les mercuriales de Louhans (L. Guillemaut, 1896). Signe d'abondance et de prospérité, il est d'ailleurs à l'origine du nom «ventres jaunes» donné jadis aux bressans;
- le savoir-faire en matière de techniques d'ensilage développé par les éleveurs bressans dès le XIX<sup>e</sup> siècle (Lecouteux, 1875) afin de surmonter les difficultés liées à la récolte des foin dans un contexte de climat humide.

C'est sur la base de ces deux principales cultures que les éleveurs bressans orientent leur système de production autour d'élevages complémentaires, avicole et laitier, et définissent naturellement pour la production du lait un schéma d'alimentation des animaux associant herbe et maïs. Les produits qui en sont issus, en particulier le beurre, occupent une place importante au sein de cette économie. Le beurre est alors vendu sur les marchés à une clientèle locale ou aux coquetiers qui l'acheminent avec les œufs et les volailles vers les villes voisines de la région.

Prenant peu à peu le relais des ateliers de fabrication fermiers, les premières coopératives firent leur apparition au début des années 1930. Conscientes de la nécessité de préserver les spécificités initiales de la matière première, elles organisent les collectes de lait sur des secteurs bien circonscrits autour des ateliers de transformation et toujours selon des circuits de ramassage courts. Elles mettent également en place la mise en fabrication rapide du lait après réception et limitent les manipulations et pompages des crèmes.

Ainsi, elles perpétuent la fabrication traditionnelle de beurre à partir de crème issue de lait de vache tout en développant une maîtrise des procédés de maturation biologique et de barattage adaptés.

Les fabricants utilisent des souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes, de façon à permettre une acidification suffisante et une expression aromatique originelle intense de la crème. Le barattage est réalisé dans des barattes de petit volume, et fait appel à un véritable savoir-faire des beurriers capables d'ajuster quotidiennement les paramètres de fabrication en fonction des variations saisonnières de la composition du lait et des crèmes.

Une attention particulière est également portée au moulage et au conditionnement du beurre en minimisant la manipulation et le pompage du produit.

## 5.2. Spécificité du produit

C'est un beurre de baratte doux élaboré à partir de crème maturée.

Sa couleur est homogène et d'un beau jaune soutenu qui varie en hiver avec des beurres d'un jaune plus clair.

Sa texture est souple et aérée. Il présente un aspect très légèrement granuleux et un fondant en bouche remarquable.

Tendre et aromatique, le «Beurre de Bresse» possède des notes caractéristiques lactées de «fraîcheur en bouche» et de fruits secs (noisette et noix). Il offre également une bonne persistance en bouche.

Il présente une bonne tartinabilité. Il dispose d'une tenue à la cuisson exceptionnelle, qui permet la formation d'une mousse onctueuse jusque dans l'assiette.

## 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 schéma d'alimentation mixte traditionnel bressan des bovins, associant herbe et maïs, est l'un des facteurs déterminants des caractéristiques du lait produit dans l'aire géographique. L'équilibre au sein de la ration entre les deux composants que sont l'herbe et le maïs influe sur les propriétés du lait favorisant la transformation de sa matière grasse en beurre.

L'apport d'herbe dans la ration alimentaire confère au lait des caractéristiques sensorielles propres. Le maintien par les producteurs d'une diversité floristique des prairies et leur composition botanique assure la coloration soutenue des laits, influe sur la teneur et la composition liposoluble des laits et sur la richesse en précurseurs aromatiques qui se fixent sur la matière grasse.

L'apport de maïs, de par sa valeur énergétique élevée, garantit la production d'un lait riche en matières grasses et en protéines. Celui-ci est également responsable de la taille des globules gras, de gros diamètre, spécifique au lait destiné à la fabrication de «Beurre de Bresse». Cela impacte directement le fort potentiel aromatique du lait puisque la surface de fixation des composés aromatiques est élevée.

Les conditions de refroidissement et de stockage du lait sur l'exploitation, la proximité des opérateurs et la limitation des circuits de collecte sont autant de pratiques qui contribuent à maintenir la composition du lait et la qualité intrinsèque de ses matières grasses. En effet, le lait destiné à la fabrication de «Beurre de Bresse» présente un indice de lipolyse particulièrement faible, reflétant une très bonne qualité de la matière grasse.

Les transformateurs mettent en œuvre un ensemble de techniques complexes et portent une attention particulière au produit au fil de sa transformation (gestion quotidienne des paramètres de température, d'acidité, de vitesse de malaxage ...) en limitant les manipulations afin de ménager le plus possible la matière grasse et lui conserver toutes ses qualités.

La phase de maturation biologique de la crème qui est une étape importante de la production du «Beurre de Bresse», est longue et conduite à basse température à partir de souches de bactéries lactiques acidifiantes et aromatisantes sélectionnées. Elle permet d'une part, d'acidifier la crème — ce qui facilite le barattage et permet de révéler les composés aromatiques fixés sur les globules gras. Afin de limiter la dégradation des matières grasses, la crème maturée est rapidement mise en œuvre.

Le barattage réalisé en baratte de petit volume confère au beurre sa texture aérée et son aspect très légèrement granuleux par la formation de très fines gouttelettes d'eau et de microporosités. Cette technique joue un rôle prépondérant dans la structuration du beurre en préservant les propriétés initiales des matières grasses, responsables de sa texture fondante, de sa tartinabilité et de sa tenue à la cuisson et garantissent le respect des arômes développés lors de la maturation de la crème.

Les spécificités «Beurre de Bresse» reposent en premier lieu sur les propriétés du lait ainsi que sur le savoir-faire de fabrication développé et perpétué par les transformateurs. Aujourd'hui le «Beurre de Bresse» est un ingrédient très présent dans la cuisine régionale (cuisses de grenouilles au beurre, bréchets de volailles au beurre, galettes et tartes bressanes utilisant un mélange de sucre, de crème et de beurre ...).

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

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

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

---

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





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