



### Sommaire

#### I Résolutions, recommandations et avis

##### RECOMMANDATIONS

###### **Banque centrale européenne**

2014/C 103/01	Recommandation de la Banque centrale européenne du 24 février 2014 concernant l'organisation des mesures préparatoires pour la collecte de données granulaires sur le crédit par le Système européen de banques centrales (BCE/2014/7) .....	1
---------------	--	---

#### II Communications

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

###### **Commission européenne**

2014/C 103/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.7205 Extra Holding/Dolphin/IDBD) <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

#### IV Informations

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

###### **Commission européenne**

2014/C 103/03	Taux de change de l'euro .....	4
---------------	--------------------------------	---

2014/C 103/04	Décision de la Commission du 19 août 2013 reconnaissant l'organisation italienne Consorzio servizi legno-sughero, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, en tant qu'organisation de contrôle conformément au règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché .....	5
2014/C 103/05	Décision de la Commission du 19 août 2013 reconnaissant l'organisation danoise NEPcon en tant qu'organisation de contrôle, conformément au règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché .....	7
2014/C 103/06	Décision de la Commission du 27 mars 2014 reconnaissant Bureau Veritas Certification Holding SAS en tant qu'organisation de contrôle, conformément au règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché .....	9
2014/C 103/07	Décision de la commission du 27 mars 2014 reconnaissant l'organisation néerlandaise Control Union Certification B.V. en tant qu'organisation de contrôle, conformément au règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché .....	11

---

V Avis

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2014/C 103/08	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 .....	13
2014/C 103/09	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	16

## I

(Résolutions, recommandations et avis)

## RECOMMANDATIONS

## BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

## RECOMMANDATION DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

du 24 février 2014

concernant l'organisation des mesures préparatoires pour la collecte de données granulaires sur le crédit par le Système européen de banques centrales

(BCE/2014/7)

(2014/C 103/01)

LE CONSEIL DES GOUVERNEURS DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE,

vu les statuts du Système européen de banques centrales et de la Banque centrale européenne, et notamment leur article 5.1 et leur article 34.1, troisième tiret,

vu le règlement (CE) n° 2533/98 du Conseil du 23 novembre 1998 concernant la collecte d'informations statistiques par la Banque centrale européenne<sup>(1)</sup>, et notamment son article 8, paragraphe 5,

considérant que:

- (1) Conformément à sa décision BCE/2014/6<sup>(2)</sup>, la Banque centrale européenne (BCE) peut appliquer des mesures préparatoires spécifiques afin d'établir, à des fins statistiques précises, un cadre à long terme pour la transmission des données granulaires sur le crédit au sein du Système européen de banques centrales (SEBC).
- (2) La mise en œuvre effective de ce cadre à long terme dépendra de la coopération entre tous les membres participants du SEBC et de l'application par ceux-ci de normes équivalentes en termes de qualité. Il convient que les banques centrales nationales (BCN) des États membres dont la monnaie n'est pas l'euro et qui se préparent à participer à ce cadre de transmission coopèrent les unes avec les autres, avec les BCN des États membres dont la monnaie est l'euro et avec la BCE lors de l'application des mesures préparatoires conformément à la décision BCE/2014/6,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

## I.

**Définitions**

Aux fins de la présente recommandation, l'expression «données granulaires sur le crédit» a le même sens que dans la décision BCE/2014/6.

## II.

**Fourniture d'informations statistiques**

Les destinataires de la présente recommandation sont tenus d'appliquer les dispositions, adressées aux BCN, prévues dans la décision BCE/2014/6.

<sup>(1)</sup> JO L 318 du 27.11.1998, p. 8.

<sup>(2)</sup> Décision BCE/2014/6 du 24 février 2014 concernant l'organisation des mesures préparatoires pour la collecte de données granulaires sur le crédit par le Système européen de banques centrales (non encore parue au Journal officiel).

## III.

**Disposition finale**

Les BCN des États membres dont la monnaie n'est pas l'euro, qui se préparent à participer au cadre à long terme pour la transmission des données granulaires sur le crédit au sein du SEBC, sont destinataires de la présente recommandation.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 24 février 2014.

*Le président de la BCE*

Mario DRAGHI

---

## II

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire COMP/M.7205 Extra Holding/Dolphin/IDBD)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 103/02)

Le 28 mars 2014, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil<sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'GENERALivité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32014M7205.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informations)

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

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

7 avril 2014

(2014/C 103/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3723	CAD	dollar canadien	1,5084
JPY	yen japonais	141,65	HKD	dollar de Hong Kong	10,6427
DKK	couronne danoise	7,4658	NZD	dollar néo-zélandais	1,5983
GBP	livre sterling	0,82710	SGD	dollar de Singapour	1,7314
SEK	couronne suédoise	8,9733	KRW	won sud-coréen	1 449,08
CHF	franc suisse	1,2202	ZAR	rand sud-africain	14,4744
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,5266
NOK	couronne norvégienne	8,2405	HRK	kuna croate	7,6333
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 510,31
CZK	couronne tchèque	27,444	MYR	ringgit malais	4,4847
HUF	forint hongrois	306,50	PHP	peso philippin	61,616
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	48,9978
PLN	zloty polonais	4,1746	THB	baht thaïlandais	44,581
RON	leu roumain	4,4655	BRL	real brésilien	3,0843
TRY	livre turque	2,9103	MXN	peso mexicain	17,9051
AUD	dollar australien	1,4818	INR	roupie indienne	82,6010

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

**DÉCISION DE LA COMMISSION****du 19 août 2013**

**reconnaisant l'organisation italienne Consorzio servizi legno-sughero, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, en tant qu'organisation de contrôle conformément au règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché**

(2014/C 103/04)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil du 20 octobre 2010 établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché<sup>(1)</sup>, et notamment son article 8, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) La Commission européenne a reçu le 5 décembre 2012 une demande de reconnaissance par l'organisation italienne Consorzio servizi legno-sughero, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, déclarant qu'elle a l'intention d'opérer en tant qu'organisation de contrôle en Italie.
- (2) La Commission européenne a accusé réception de cette demande le 5 décembre 2012.
- (3) Conformément à l'article 2, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) n° 363/2012 de la Commission du 23 février 2012 relatif aux règles de procédure concernant la reconnaissance et le retrait de la reconnaissance des organisations de contrôle conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché<sup>(2)</sup>, la Commission européenne a envoyé ladite demande le 25 janvier 2013 pour consultation à l'État membre concerné; aucune observation n'a été reçue.
- (4) Une réunion du groupe de pilotage de la Commission mis en place spécifiquement pour évaluer les demandes émanant d'organisations de contrôle s'est tenue le 14 mars 2013 à Bruxelles, réunion au cours de laquelle le demandeur a présenté sa demande en personne.
- (5) Conformément à l'article 3 du règlement (UE) n° 363/2012, le demandeur a été invité par courrier électronique en date du 5 avril 2013 à fournir des informations supplémentaires.
- (6) Le demandeur a fourni les informations demandées le 3 mai 2013 et a modifié sa demande en conséquence.
- (7) En s'appuyant sur l'ensemble des documents présentés par le demandeur, le groupe de pilotage a abouti à la conclusion, le 20 juin 2013, que la demande satisfaisait aux conditions énoncées à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010 et que le demandeur pouvait être reconnu par la Commission en tant qu'organisation de contrôle.
- (8) La Commission européenne a vérifié à partir de l'ensemble des preuves documentaires présentées que le demandeur satisfaisait aux exigences définies à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010, et considère que l'organisation italienne «Consorzio servizi legno-sughero», C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962 remplit les conditions exigées à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010,

DÉCIDE:

*Article premier*

L'organisation italienne Consorzio servizi legno-sughero, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, est reconnue en tant qu'organisation de contrôle conformément à l'article 8, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 995/2010.

<sup>(1)</sup> JO L 295 du 12.11.2010, p. 23.

<sup>(2)</sup> JO L 115 du 27.4.2012, p. 12.

*Article 2*

Le directeur général de la direction générale de l'environnement est chargé de veiller à ce que le demandeur et les autorités compétentes de tous les États membres soient informés de cette décision et à ce que cette décision soit publiée sans délai sur le site internet de la Commission.

Fait à Bruxelles, le 19 août 2013.

*Par la Commission*

Janez POTOČNIK

*Membre de la Commission*

---



**DÉCISION DE LA COMMISSION****du 19 août 2013****reconnaissant l'organisation danoise NEPcon en tant qu'organisation de contrôle, conformément au règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché**

(2014/C 103/05)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil du 20 octobre 2010 établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché<sup>(1)</sup>, et notamment son article 8, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) La Commission européenne a reçu, le 22 mars 2012, une demande de reconnaissance par l'organisation danoise NEPcon, qui déclare son intention d'opérer en tant qu'organisation de contrôle dans tous les États membres, à l'exception de l'Italie.
- (2) La Commission européenne a accusé réception de cette demande, le 22 mars 2012.
- (3) Conformément à l'article 2, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) n° 363/2012 de la Commission du 23 février 2012 relatif aux règles de procédure concernant la reconnaissance et le retrait de la reconnaissance des organisations de contrôle, conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché<sup>(2)</sup>, la Commission européenne a envoyé ladite demande aux États membres concernés, le 31 octobre 2012, pour consultation. Des observations ont été transmises par l'Allemagne, la France, la Suède et les Pays-Bas dans le délai légal d'un mois.
- (4) Conformément à l'article 3 du règlement (UE) n° 363/2012, le demandeur a été invité, par un courrier électronique du 28 janvier 2013, à fournir des informations supplémentaires.
- (5) Le demandeur a fourni les informations supplémentaires demandées et a présenté, le 7 février 2013, une demande modifiée.
- (6) Une réunion du groupe de pilotage de la Commission mis en place spécifiquement pour évaluer les demandes émanant d'organisations de contrôle s'est tenue, le 14 mars 2013 à Bruxelles, lors de laquelle le demandeur a présenté sa demande en personne.
- (7) Conformément à l'article 3 du règlement (UE) n° 363/2012, le demandeur a été invité, par un courrier électronique du 26 mars 2013, à fournir des informations et des éclaircissements supplémentaires.
- (8) Le demandeur a fourni les informations et éclaircissements supplémentaires demandés et a modifié sa demande en conséquence, le 29 avril 2013.
- (9) À partir des documents présentés par le demandeur, le groupe de pilotage a abouti à la conclusion, le 20 juin 2013, que la demande satisfaisait aux conditions énoncées à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010 et que le demandeur pouvait être reconnu par la Commission en tant qu'organisation de contrôle.
- (10) En s'appuyant sur l'ensemble des preuves documentaires présentées, la Commission européenne a vérifié si le demandeur satisfaisait aux exigences définies à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010, et considère que l'organisation danoise NEPcon, Guldsmedgade 34, 1, 8000 Århus C, DANMARK, remplit les conditions exigées à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010,

<sup>(1)</sup> JO L 295 du 12.11.2010, p. 23.

<sup>(2)</sup> JO L 115 du 27.4.2012, p. 12.

DÉCIDE:

*Article premier*

L'organisation danoise NEPcon, Guldsmødegade 34, 1, 8000 Århus C, DANMARK, est reconnue en tant qu'organisation de contrôle conformément à l'article 8, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 995/2010.

*Article 2*

Le directeur général de la direction générale de l'environnement est chargé de veiller à ce que le demandeur et les autorités compétentes de tous les États membres soient informés de cette décision et à ce que cette décision soit publiée sans délai sur le site internet de la Commission.

Fait à Bruxelles, le 19 août 2013.

*Par la Commission*

Janez POTOČNIK

*Membre de la Commission*

---

**DÉCISION DE LA COMMISSION****du 27 mars 2014****reconnaisant Bureau Veritas Certification Holding SAS en tant qu'organisation de contrôle, conformément au règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché**

(2014/C 103/06)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil du 20 octobre 2010 établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché<sup>(1)</sup>, et notamment son article 8, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) La Commission européenne a reçu le 21 décembre 2012 une demande de reconnaissance émanant de Bureau Veritas Certification Holding SAS, qui déclare son intention d'opérer en tant qu'organisation de contrôle dans tous les États membres.
- (2) Le demandeur a soumis une mise à jour de sa demande le 22 janvier 2013.
- (3) Conformément à l'article 2, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) n° 363/2012 de la Commission du 23 février 2012 relatif aux règles de procédure concernant la reconnaissance et le retrait de la reconnaissance des organisations de contrôle, conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché<sup>(2)</sup>, la Commission européenne a envoyé ladite demande aux États membres concernés le 9 juillet 2013 pour consultation. Aucun commentaire n'a été reçu dans le délai légal d'un mois.
- (4) Une réunion du groupe de pilotage de la Commission mis en place spécifiquement pour évaluer les demandes émanant d'organisations de contrôle s'est tenue le 12 septembre 2013 à Bruxelles, réunion au cours de laquelle le demandeur a présenté sa demande en personne.
- (5) Conformément à l'article 3 du règlement (UE) n° 363/2012, le demandeur a été invité par un courrier électronique en date du 19 octobre 2013 à fournir des informations supplémentaires.
- (6) Le 25 octobre 2013, le demandeur a fourni les informations et éclaircissements supplémentaires demandés.

<sup>(1)</sup> JO L 295 du 12.11.2010, p. 23.<sup>(2)</sup> JO L 115 du 27.4.2012, p. 12.

- (7) À partir des documents présentés par le demandeur, le groupe de pilotage a abouti à la conclusion, le 19 décembre 2013, que la demande satisfaisait aux conditions énoncées à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010 et que le demandeur pouvait être reconnu par la Commission en tant qu'organisation de contrôle.
- (8) En s'appuyant sur l'ensemble des preuves documentaires présentées, la Commission européenne a vérifié si le demandeur satisfaisait aux exigences définies à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010, et considère que Bureau Veritas Certification Holding SAS, 67-71 boulevard du Château, 92200 Neuilly-sur-Seine, France, numéro d'identification 775 690 621 R.C.S. Nanterre, satisfait aux exigences définies à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010,

DÉCIDE:

*Article premier*

Bureau Veritas Certification Holding SAS, 67-71 boulevard du Château, 92200 Neuilly-sur-Seine, France, numéro d'identification 775 690 621 R.C.S. Nanterre, est reconnu en tant qu'organisation de contrôle conformément à l'article 8, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 995/2010.

*Article 2*

Le directeur général de la direction générale de l'environnement est chargé de veiller à ce que le demandeur et les autorités compétentes de tous les États membres soient informés de cette décision et à ce que cette décision soit publiée sans délai sur le site internet de la Commission.

Fait à Bruxelles, le 27 mars 2014.

*Par la Commission*

Janez POTOČNIK

*Membre de la Commission*

---

**DÉCISION DE LA COMMISSION****du 27 mars 2014****reconnaisant l'organisation néerlandaise Control Union Certification B.V. en tant qu'organisation de contrôle, conformément au règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché**

(2014/C 103/07)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil du 20 octobre 2010 établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché<sup>(1)</sup>, et notamment son article 8, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) La Commission européenne a reçu, le 6 juin 2012, une demande de reconnaissance émanant de l'organisation néerlandaise Control Union Certification B.V., qui déclare son intention d'opérer en tant qu'organisation de contrôle dans tous les États membres.
- (2) La Commission européenne a accusé réception de cette demande, le 6 juin 2012.
- (3) Conformément à l'article 2, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) n° 363/2012 de la Commission du 23 février 2012 relatif aux règles de procédure concernant la reconnaissance et le retrait de la reconnaissance des organisations de contrôle, conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché<sup>(2)</sup>, la Commission européenne a envoyé ladite demande aux États membres concernés, le 31 octobre 2012, pour consultation. Des observations ont été transmises par l'Allemagne, la France, la Suède et les Pays-Bas dans le délai légal d'un mois.
- (4) Conformément à l'article 3 du règlement (UE) n° 363/2012, le demandeur a été invité, par un courrier électronique du 30 janvier 2013, à fournir des informations supplémentaires.
- (5) Le demandeur a fourni les informations supplémentaires demandées et a présenté, le 25 février 2013, une demande modifiée.
- (6) Une réunion du groupe de pilotage de la Commission mis en place spécifiquement pour évaluer les demandes émanant d'organisations de contrôle s'est tenue, le 14 mars 2013 à Bruxelles, lors de laquelle le demandeur a présenté sa demande en personne.
- (7) Conformément à l'article 3 du règlement (UE) n° 363/2012, le demandeur a été invité, par un courrier électronique du 5 avril 2013, à fournir des informations et des éclaircissements supplémentaires.
- (8) Le 3 mai 2013, le demandeur a fourni les informations et éclaircissements supplémentaires demandés.
- (9) Une troisième demande d'informations et d'éclaircissements supplémentaires, conformément à l'article 3 du règlement (UE) n° 363/2012, a été transmise au demandeur par un courrier électronique du 18 juillet 2013.
- (10) Le demandeur a répondu aux questions et a fourni les informations complémentaires demandées par courrier électronique, le 3 septembre 2013.
- (11) Une dernière demande d'informations et d'éclaircissements supplémentaires conformément à l'article 3 du règlement (UE) n° 363/2012 a été transmise au demandeur par un courrier électronique du 4 décembre 2013.

<sup>(1)</sup> JO L 295 du 12.11.2010, p. 23.<sup>(2)</sup> JO L 115 du 27.4.2012, p. 12.

- (12) Le demandeur a répondu aux questions et a fourni les informations permettant d'étayer les réponses par courrier électronique, le 4 décembre 2013.
- (13) À partir des documents présentés par le demandeur, le groupe de pilotage a abouti à la conclusion, le 19 décembre 2013, que la demande satisfaisait aux conditions énoncées à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010 et que le demandeur pouvait être reconnu par la Commission en tant qu'organisation de contrôle.
- (14) En s'appuyant sur l'ensemble des preuves documentaires présentées, la Commission européenne a vérifié si le demandeur satisfaisait aux exigences définies à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010, et considère que l'organisation néerlandaise Control Union Certification B.V., remplit les conditions exigées à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 995/2010,

DÉCIDE:

*Article premier*

L'organisation néerlandaise Control Union Certification B.V., Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle, NEDERLAND, est reconnue en tant qu'organisation de contrôle conformément à l'article 8, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 995/2010.

*Article 2*

Le directeur général de la direction générale de l'environnement est chargé de veiller à ce que le demandeur et les autorités compétentes de tous les États membres soient informés de cette décision et à ce que cette décision soit publiée sans délai sur le site internet de la Commission.

Fait à Bruxelles, le 27 mars 2014.

*Par la Commission*

Janez POTOČNIK

*Membre de la Commission*

---

## V

(Avis)

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2014/C 103/08)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande d'enregistrement en application de 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>**

«PESCABIVONA»

N° CE: IT-PGI-0005-01139-31.07.2013

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination**

«Pescabivona»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

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

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

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

La dénomination «Pescabivona» se réfère aux quatre écotypes de pêcher énumérés ci-dessous, originaires de l'aire de production et qui s'y sont développés:

*Murtiddara* ou *Primizia Bianca*, *Bianca*, *Agostina*, *Settembrina*.

Au moment de la mise à la consommation, les fruits «Pescabivona» IGP doivent répondre aux normes en vigueur applicables à la commercialisation des pêches et des nectarines, et présenter les caractéristiques qualitatives suivantes:

- pêches pavies à chair blanche non fondante, de forme sphéroïdale, avec une couleur de fond de peau blanc-jaune-vert et une couleur dominante de teinte rouge (les fruits de l'écotype *Settembrina* présentent une ligne rouge le long de la ligne de soudure),
- une étendue limitée de la couleur dominante rouge de l'épiderme, qui ne peut dépasser 50 %,

<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.

— les valeurs minimales des paramètres physico-chimiques retenus pour chaque écotype sont celles indiquées dans le tableau suivant:

Écotype	Matières sèches solubles	Rapport matières sèches solubles/ acidité titrable	Consistance de la chair
<i>Murtiddara ou Primizia Bianca</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Bianca</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Agostina</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Settembrina</i>	> 10	> 1,20	> 3,5

Les matières sèches solubles sont exprimées en ° B. Le rapport matières sèches solubles/acidité titrable est exprimé en ° B/meq dans 100 ml. La consistance de la chair est mesurée à l'aide d'un embout de 8 mm et est exprimée en kg/0,5 cm<sup>2</sup>.

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, de la production à la récolte, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

La mention «Indicazione geografica protetta», le symbole de l'Union européenne et le logo qui identifie le produit constitué de la mention «Pescabivona», représenté ci-dessous, doivent figurer sur l'étiquette et apparaître dans le même champ visuel.



Il est permis d'utiliser des mentions faisant référence à des marques privées pour autant que celles-ci soient de dimensions réduites par rapport au logo «Pescabivona» et qu'elles n'aient pas un caractère laudatif ou qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

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

L'aire de production de l'IGP «Pescabivona» comprend des parties de la commune de Bivona (AG) et des parties d'autres communes limitrophes comme Alessandria della Rocca (AG), S. Stefano Quisquina (AG), S. Biagio Platani (AG), dans la province d'Agrigente, et Palazzo Adriano (PA), dans la province de Palerme.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire géographique qui se trouve au cœur de la Sicile se caractérise par un relief collinaire et montagneux, protégé par le massif des monts Sicani, et est située à l'intérieur du bassin hydrographique de la rivière Magazzolo. Le climat est doux durant les saisons d'automne, d'hiver et de printemps, et les températures minimales hivernales garantissent la fraîcheur nécessaire et des étés secs et très chauds. Du point de vue pédologique, l'aire se caractérise par la présence de régosols, de sols bruns et de sols pentus. Les sols ont une épaisseur moyenne à profonde; ils sont poreux, perméables et dotés de substances organiques à réaction subalcaline ou neutre.



## 5.2. Spécificité du produit

Les caractéristiques particulières de la «Pescabivona» sont l'étendue limitée de la couleur rouge dominante de l'épiderme qui ne peut dépasser 50 % et le caractère hautement doux de la pulpe très charnue, accompagnée d'un taux élevé des sucres par rapport aux acides. L'époque de maturation varie en fonction des quatre écotypes et s'étend de la première moitié de juin jusqu'à la fin d'octobre.

## 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 demande de reconnaissance de l'IGP «Pescabivona» se fonde sur la réputation du produit associée par les consommateurs à sa coloration caractérisée par une étendue limitée de la couleur dominante rouge de l'épiderme qui ne peut dépasser 50 %, à sa saveur particulièrement agréable car très sucrée en raison du taux élevé de sucres par rapport aux acides, et à une pulpe très charnue. La répartition des époques de maturation en fonction des quatre écotypes permet d'obtenir des productions de grande qualité même durant des périodes de l'année où, pour des raisons essentiellement d'ordre climatique, l'offre et la qualité des fruits du pêcher diminuent.

La culture du pêcher dans l'aire géographique concernée remonte au début des années 50 et les premières cultures spécialisées de pêchers ont été plantées au nord de la commune de Bivona en utilisant comme matériel de multiplication les meilleures variétés locales issues de plants. Parmi les divers plants, un a été particulièrement apprécié et a été nommé *Agostina* en raison de l'époque de sa maturation. Au fil du temps, grâce à la spécialisation de l'aire géographique dans la culture du pêcher, les agriculteurs ont sélectionné les trois autres écotypes: *Murtiddara* et *Bianca* à maturation intermédiaire et *Settembrina* à maturation tardive.

Il est possible de trouver également au niveau culturel des facteurs permettant de comprendre le lien de la «Pescabivona» avec l'aire géographique. L'histoire, la tradition et l'économie de l'aire géographique concernée ont été influencées par la réputation de la «Pescabivona». En témoignent l'accueil favorable réservé par les consommateurs lors de la foire qui se déroule chaque année à Bivona depuis 1984, ainsi que les publications dans la littérature scientifique et dans les ouvrages grand public. Selon l'article intitulé «*A Bivona c'è una pesca a polpa bianca che...*» (À Bivona, on trouve une pêche à chair blanche qui...) [publié dans la revue «*L'Informatore Agrario*» Verona, XXXVIII (24), 1982], la «Pescabivona» se classe parmi les variétés de pêches à chair blanche siciliennes maîtresses, qui, grâce à ses caractéristiques organoleptiques, permet d'approvisionner un marché spécifique dans les plus grandes villes siciliennes. Dans l'article intitulé «*Vecchie varietà per una nuova peschicoltura in Sicilia*» (Les «anciennes» variétés au service d'une nouvelle culture des pêches) (publié dans le supplément de «*L'Informatore Agrario*» 27/2006) qui compare les caractéristiques des pêches siciliennes et celles des cultivars internationaux, il est fait mention des écotypes particuliers de la «Pescabivona» et surtout des efforts déployés par les agriculteurs pour valoriser les variétés autochtones. Enfin, des articles publiés dans des revues touristiques font état de la vocation de cette région de la Sicile dans le domaine de la culture des pêches et mentionnent l'importance du fruit pour la localité de Bivona — surnommée «capitale de la pêche» — qui est à l'origine de la dénomination et de la réputation de la «Pescabivona» [Terre del vino, «*Ha il sapore dell'autunno la pesca di Bivona*» (La pêche de Bivona a la saveur de l'automne), p. 80, numéro 10, octobre 2007; [www.laRepubblica.it](http://www.laRepubblica.it) – «*In gita a Bivona per fare un pieno di pesche doc*» (En route pour Bivona pour faire le plein de pêches d'origine contrôlée) du 24.8.2012; <http://www.lafrecciaverde.it> – «*Agroalimentare: Pescabivona, una storia nata lungo il Magazolo*» (Agroalimentaire: Pescabivona – une histoire née sur les rives du Magazolo) du 20.11.2010].

## Référence à la publication du cahier des charges

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

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

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

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières ([www.politicheagricole.it](http://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».

<sup>(3)</sup> Voir note n° 2 de bas de page.

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

(2014/C 103/09)

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

**DEMANDE DE MODIFICATION**

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

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

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

**«CROTTIN DE CHAVIGNOL»/«CHAVIGNOL»**

**N° CE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012**

**IGP ( ) AOP (X)**

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

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

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

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

**3. Modification(s)**

*Description du produit*

Les précisions apportées permettent de préserver les caractéristiques du produit et d'éviter les dérives:

- le caractère mixte du caillé, à dominante lactique, est précisé,

<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.

- la forme du «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» est précisée (arêtes arrondies, diamètre central supérieur aux diamètres haut et bas). Ceci est la conséquence du retournement en moule obligatoire,
- la matière sèche et le taux de matière grasse ont une importance très grande pour les caractéristiques organoleptiques du produit. Ainsi, un taux de matière sèche totale est fixé (compris entre 37 g et 45 g par fromage),
- il était nécessaire de fixer un poids maximal des fromages (90 g) car le poids influence aussi le processus d'affinage (et donc les caractéristiques organoleptiques) par le biais du rapport surface/volume.

Le type de fromage dit «repassé» est introduit afin de tenir compte des pratiques de certains affineurs et producteurs fermiers qui ont fait le choix d'augmenter la durée d'affinage de certains fromages, hors contrainte du cahier des charges, en mettant en œuvre un savoir-faire traditionnel d'affinage en atmosphère confinée. Bien que seule une faible proportion des «Crottins de Chavignol»/«Chavignol» mis sur le marché soit concernée, le groupement a souhaité préciser cette possibilité dans le cahier des charges afin de pérenniser cette pratique ayant une influence positive sur le goût des fromages. Les caractéristiques du fromage obtenu sont ainsi décrites: la couleur peut devenir plus foncée, voire marron, et la texture de la pâte prend un caractère moelleux.

#### *Preuve de l'origine*

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, 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. Le contrôle du cahier des charges de l'appellation d'origine est organisé par un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle.

#### *Méthode d'obtention*

##### Troupeau, race, reproduction, alimentation

Il est précisé que le troupeau doit être composé uniquement de chèvres de race Alpine au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2017. La chèvre commune du Sancerrois, qui historiquement était très présente, a aujourd'hui disparu. La race Alpine s'en approche le plus, que ce soit du point de vue de sa morphologie, de sa faible productivité et de son adaptabilité à un environnement vallonné composé de zones arbustives. Les autres races caprines, au gabarit plus important et de productivité supérieure, sont adaptées en zone de plaine et ne conviennent pas aux reliefs plus accidentés de la zone d'appellation. L'utilisation de cette race correspond à un usage existant dans l'aire géographique lors de la reconnaissance de l'appellation d'origine en 1976 mais qui n'avait alors pas été codifié.

Afin d'assurer de maintenir un écosystème favorable à la présence d'une flore microbienne naturelle dans les laits et pour un meilleur bien-être animal, des surfaces paillées et des surfaces d'aire d'exercice minimale par chèvre ont été définies. Ainsi, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2017, les chèvres vivant en permanence en chèvrerie disposeront d'une surface paillée d'au moins 2 m<sup>2</sup> par chèvre, les chèvres allant à la pâture disposeront d'une surface paillée d'au moins 1,5 m<sup>2</sup>, et les chèvres disposant d'une aire d'exercice disposeront d'une surface paillée d'au moins 1,5 m<sup>2</sup> et d'une surface d'aire d'exercice d'au moins 1,5 m<sup>2</sup>.

Les règles d'alimentation du troupeau ont été précisées:

- une place centrale a été donnée aux fourrages grossiers dans l'alimentation des troupeaux pour renforcer le lien avec l'aire géographique à travers cette alimentation issue du terroir. Les fourrages représentent au minimum 50 % de la matière sèche de la ration quotidienne et sont constitués d'au minimum 70 % d'herbe, de foin ou d'enrubannés. Les fourrages ensilés sont interdits pour l'alimentation des chèvres. Afin de sécuriser l'approvisionnement en fourrage des exploitations, notamment en cas de printemps humide, les fourrages enrubannés sont autorisés, mais limités au maximum à 50 % de la matière sèche des fourrages ingérés quotidiennement. Les fourrages sont intégralement produits dans l'aire géographique «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2017,

- les aliments complémentaires aux fourrages composés de concentrés et/ou déshydratés représentent au maximum 50 % de la matière sèche de la ration quotidienne et sont constitués des matières premières incorporables définies selon une liste positive. Ils sont au minimum pour moitié produits dans l'aire géographique,
- en conséquence, au total, 75 % minimum en matière sèche de la ration alimentaire totale journalière mise à disposition du troupeau laitier sont produits dans l'aire géographique au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2017,
- par ailleurs, une disposition relative à la surface fourragère disponible au niveau de l'exploitation a été introduite: au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2017, la surface fourragère minimale effectivement utilisée annuellement pour l'alimentation du troupeau caprin est de 1 hectare pour 12 chèvres et est située dans l'aire géographique. La superficie herbagère propre à l'exploitation doit être d'au moins 1 ha pour 24 chèvres. Pour satisfaire cette exigence, l'achat de fourrages issus de l'aire géographique est toutefois autorisé. Dans ce cas, une surface équivalente est déterminée sur la base de 4 tonnes de matière sèche = 1 hectare de surface fourragère. Cette équivalence est limitée à la moitié de la consommation annuelle du troupeau.

#### Lait mis en œuvre

Il est précisé que le lait mis en œuvre est un lait de chèvre entier cru, non homogénéisé, n'ayant subi aucun traitement thermique. La flore microbienne naturelle du lait est ainsi préservée. La durée de stockage du lait est limitée, la mise en œuvre du lait devant être réalisée dans les 24 heures suivant la dernière traite.

#### Fabrication

L'emprésurage est bien encadré et le caractère mixte à dominante lactique du caillé, préservé. La prématuration a pour but de multiplier la flore acidifiante du lait. Cette technique d'emprésurage nécessitant une certaine précision, il a paru nécessaire d'encadrer la température et le temps.

Le préégouttage sur toile suivi de l'égouttage en moule tronconique, avec au moins un retournement, est une étape essentielle du processus de fabrication en «Crottin de Chavignol»/«Chavignol». Il a une incidence sur la texture et la forme du fromage.

Le report par congélation du caillé est autorisé et intervient en complément des efforts réalisés pour étaler la production et répondre à la demande en période hivernale au moment des fêtes de fin d'année. Le préégouttage sur toile est compatible avec le report par congélation du caillé. Des études ont montré que ce report par congélation du caillé n'a pas d'incidence sur les caractéristiques organoleptiques des fromages quand la réincorporation de caillé congelé est limitée à 50 %. La durée de stockage du caillé congelé a été limitée à 15 mois pour éviter tout risque de dénaturation du caillé congelé en cours de stockage. Le fromage obtenu à partir de caillé congelé ne pourra pas comporter le terme «fermier» ou toute indication laissant entendre une origine fermière. La précision apportée correspond aux usages actuels.

Les conditions de salage ont été précisées: le salage est effectué au sel sec, dans la masse ou en surface. Cette pratique permet une bonne adaptation de la quantité de sel à appliquer en fonction de l'évolution des caractéristiques du caillé.

#### Affinage, conditionnement

L'ensemencement par des flores complexes de surface est autorisé (levures et moisissures). Ce sont des flores d'affinage ou de surface qui sont constituées des flores naturelles présentes dans le lait cru, des flores développées dans les sérums de fromagerie et des flores du commerce de la famille des moisissures du genre géotrichum, pénicillium et de la famille des levures.

Le cahier des charges précédemment transmis contient une erreur puisqu'il y est fait mention du décompte de la durée d'affinage à partir du démoulage du fromage; or dans le texte national correspondant, il était fait référence au jour de fabrication (correspondant pour les opérateurs au jour du moulage). Afin de clarifier la disposition, il est proposé de préciser que la durée d'affinage est décomptée à partir de la date du moulage. Il ne s'agit en aucun cas d'une diminution de cette durée.

L'affinage a un rôle très important dans le développement des caractéristiques organoleptiques du produit. La vitesse et les conditions de séchage (température de plus de 10 °C et humidité relative de plus de 70 %) permettent de régler l'implantation des flores de surface qui seront déterminantes pour la suite de l'affinage. Une deuxième phase, dont les paramètres sont laissés à l'appréciation du fromager, hormis l'obligation de température positive, permettent d'orienter l'affinage vers des fromages «repassés». Dans ce cas, après une phase d'affinage classique leur permettant d'acquérir une couverture bleutée, les fromages sont affinés en atmosphère confinée.

Une période de stockage à moins de 10 °C (mais en température positive) est autorisée pendant au maximum 72 heures pour permettre la collecte des fromages non affinés par les affineurs.

#### Étiquetage

Chaque fromage, ou lot de fromages, devra être accompagné d'un étiquetage dont les mentions obligatoires sont définies.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne sur l'étiquette est obligatoire et le logo «INAO» est supprimé.

Des précisions concernant l'utilisation de la dénomination ainsi que concernant les qualificatifs autorisés dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce sont ajoutées.

#### Exigences nationales

Un tableau présentant les principaux points à contrôler est ajouté.

## DOCUMENT UNIQUE

### RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(3)</sup>

«CROTTIN DE CHAVIGNOL»/«CHAVIGNOL»

N° CE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

IGP ( ) AOP (X)

#### 1. Dénomination

«Crottin de Chavignol»/«Chavignol»

#### 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 fromage bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» est obtenu par coagulation lactique de lait de chèvre cru et entier, avec addition d'une faible quantité de présure. Le caillé est préégoutté sur toile. La durée minimale d'affinage est de 10 jours à compter de la date de moulage. Il a une croûte fine, ivoire, avec ou sans moisissures blanches ou bleues, allant jusqu'à un stade plus foncé, voire marron, pour des fromages dits «repassés»: le fromage repassé étant un fromage recouvert d'un pénicillium bleu affiné en atmosphère confinée lui conférant un caractère de pâte moelleux. Le «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» possède une forme de cylindre plat très légèrement bombé en périphérie. Les arrêtes sont arrondies. Le diamètre central est supérieur aux diamètres haut et bas.

Les fromages «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» présentent les caractéristiques analytiques suivantes:

— la matière sèche totale est comprise entre 37 g et 45 g par fromage,

<sup>(3)</sup> Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- la matière grasse est de minimum 45 % de la matière sèche,
- le poids en sortie d'entreprise est compris entre 60 g et 90 g.

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

Le lait utilisé doit provenir d'un troupeau composé uniquement de chèvres de race Alpine au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2017.

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

Les fourrages représentent au minimum 50 % de la matière sèche de la ration quotidienne et sont constitués d'au minimum 70 % d'herbe, de foin ou d'enrubannés.

Les enrubannés sont limités au maximum à 50 % de la matière sèche des fourrages ingérés quotidiennement. Les fourrages ensilés sont interdits.

Les fourrages sont intégralement produits dans l'aire géographique au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2017.

Les aliments complémentaires aux fourrages composés de concentrés et/ou déshydratés représentent au maximum 50 % de la matière sèche de la ration quotidienne et sont constitués des matières premières incorporables définies selon une liste positive.

Ils sont au minimum pour moitié produits dans l'aire géographique.

Par conséquent, au minimum 75 % de la matière sèche de la ration alimentaire totale journalière mise à disposition du troupeau laitier sont produits dans l'aire géographique définie au point 4 ci-dessous au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2017.

Par ailleurs, au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2017, la surface fourragère minimale effectivement utilisée annuellement pour l'alimentation du troupeau caprin est de 1 hectare pour 12 chèvres et est située dans l'aire géographique définie au point 4 ci-dessous. La superficie herbagère propre à l'exploitation doit être d'au moins 1 ha pour 24 chèvres. Pour satisfaire cette exigence, l'achat de fourrages issus de l'aire géographique est toutefois autorisé. Dans ce cas, une surface équivalente est déterminée sur la base de 4 tonnes de matière sèche = 1 hectare de surface fourragère. Cette équivalence est limitée à la moitié de la consommation annuelle du troupeau.

### 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 définie au point 4 ci-dessous.

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

Néant

### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage de chaque fromage ou lot de fromages d'appellation d'origine «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» comporte:

- le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- la mention «appellation d'origine protégée»,
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout autre qualificatif ou de toute autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception:

- des marques de commerce ou de fabrique particulières,
- des qualificatifs d'affinage.

Tout fromage vendu par un intermédiaire doit porter une étiquette individuelle.

Le nom de «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» suivi de la mention «Appellation d'origine protégée» doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique, qui s'étend sur la région agricole du Pays-Fort sancerrois et zones avoisinantes, composée de communes situées dans les départements suivants:

- du Cher:

Les cantons de: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: toutes les communes.

Et les communes suivantes: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmary, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

- du Loiret:

Le canton de Châtillon-sur-Loire: toutes les communes.

Et les communes suivantes: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

- de la Nièvre:

Les cantons de Cosne-Cours sur Loire Nord et de Cosne-Cours sur Loire Sud: toutes les communes.

Et les communes suivantes: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

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

L'aire géographique est centrée sur la région agricole du Pays-Fort sancerrois et s'étend sur les régions voisines: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire et Sologne, caractérisées par la présence de prairies sur terres argileuses et argilo-calcaire, propices à l'alimentation fourragère des chèvres.

Cette zone était historiquement une région agricole pauvre, où les exploitations de polyculture, fourrages, vignes, vergers, et d'élevage de petits ruminants rustiques ont développé une production caprine de subsistance. Sur ces exploitations, l'élevage des chèvres ainsi que la transformation fromagère étaient assurées par les femmes. La pratique du préégouttage a été l'un des moyens pour la femme berrichonne de s'affranchir de l'astreinte du moulage en différant cette tâche dans le temps afin de gérer au mieux ses autres priorités domestiques ou professionnelles, nombreuses dans ces exploitations de polyculture-polyélevage.

Le terme «crottin» viendrait du terme berrichon «crot» qui signifie trou et désignait notamment les bords des rivières où les femmes venaient laver leur linge. La terre argileuse qui bordait ces «crots» était utilisée par les paysans qui la transformèrent en poterie et en firent d'abord des petites lampes à huile puis des moules à fromage de petite taille.

L'élevage de la chèvre et la valorisation fromagère ont donc constitué depuis au moins le XVI<sup>e</sup> siècle un complément de ressource pour les exploitants agricoles de l'aire géographique. Dans les domaines agricoles et viticoles berrichons, ces petits fromages étaient souvent destinés à l'alimentation dans les champs ou dans les vignes des ouvriers ou journaliers. En fonction des saisons et de l'abondance ou non de lait, le «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» se présentait avec ou sans moisissures blanches ou bleues, voire «repassé» en plein hiver.

Aujourd'hui, les techniques de production sont issues de celles utilisées par le passé. Le fromage est obtenu par coagulation lactique dominante de lait de chèvre entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure. Lors de la fabrication, le caillé subit un préégouttage sur toile obligatoire. Le caillé est ensuite moulé en moule tronconique de dimensions déterminées, avec au moins un retournement en moule. L'affinage est d'au moins 10 jours à température et humidité contrôlées. La phase de confinement pour l'élaboration des fromages «repassés» est complémentaire de la durée minimale d'affinage.

#### 5.2. Spécificité du produit

Le «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» est un fromage au lait cru et entier de chèvre, de petite taille, en forme de cylindre plat très légèrement bombé au niveau du diamètre central. Il possède une croûte fine avec ou sans moisissures blanches ou bleues.

Le fromage de type «repassé» est recouvert d'un pénicillium bleu et possède un caractère de pâte moelleux.

#### 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'utilisation d'un moule tronconique de dimensions déterminées donne au «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» sa forme caractéristique accentuée par un retournement pratiqué à mi-égouttage dans le moule. La forme du «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» est par ailleurs liée à un diagramme de fabrication qui fait intervenir un préégouttage du caillé.

La phase de préégouttage, conférant au fromage frais le taux d'humidité attendu lors du démoulage, et la forme (rapport poids/surface) vont orienter les flores d'affinage pour donner au «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» ses caractéristiques. La forme est également liée à l'utilisation du moule dont l'origine locale est avérée.

Le «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» est également caractérisé par la diversité de son aspect (croûte fine, avec ou sans moisissures blanches ou bleues, à marron avec moisissures bleues pour le type «repassé»).

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

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

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

---

<sup>(4)</sup> Voir note 3.









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



**Office des publications de l'Union européenne**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**